

“We mogen trots zijn dat we zulke toonaangevende titels hebben”

Dit jaar viert SVH, die namens de horecabranche de zes verschillende Meestertitels beheert, het 40-jarig bestaan van de titel SVH Meesterkok. Reden genoeg dus om daar uitgebreid bij stil te staan. We spraken met een van de eerste SVH Meesterkoks én met de nieuwste SVH Meesterkok: Ben van Beurten (SVH Meesterkok sinds 1980) en Jonathan Zandbergen (SVH Meesterkok sinds 2020). Met hen blikken we terug en vooruit op hun bijzondere carrière en eervolle titel.

Hadden jullie altijd al een passie voor koken?

Ben: “Mijn ouders runden een café. Ik keek daar als kind toe hoe mijn vader de gehaktballen draaide voor de wekelijkse biljartavond. Op een gegeven moment mocht ik zelf meehelpen in de keuken. Ik vond het toen al heerlijk om met mijn handen te werken en creatief bezig te zijn.”

Jonathan: “Ik had bijbaantjes in de horeca, maar ik was meer bezig met muziek en ik organiseerde feesten met mijn vrienden. Dat is wat ik graag deed: creatief zijn. Op een gegeven moment merkte ik dat ik die expressie ook in de keuken kwijt kon. En toen ik op mijn twintigste vader werd, realiseerde ik mij dat ik in de muziek geen toekomst had, maar wel in de horeca: daarin kon ik nog carrière maken.”

Wat dreef jullie om SVH Meesterkok te worden?

Ben: “Ik werkte vroeger met veel grote chefs. Door hen werd ik geïnspireerd om zelf ook voor het hoogst haalbare te gaan. Toen SVH met de Meestertitels begon, werd ik gevraagd om lid te worden van de commissie. Daar ben ik uiteindelijk mee gestopt zodat ik zelf ook SVH Meesterkok kon worden.”

Jonathan: “Ik was enorm gemotiveerd, want mijn droom was om bij de absolute top te horen. Daarom vroeg ik 15 jaar geleden al de aanmeldingsvoorwaarden bij SVH op en ben ik daarmee doelgericht aan de slag gegaan.”

Jonathan, jij legde jouw Meesterproef onlangs af. Wat staat jou daar het meeste van bij?

“Ik was die dag ontzettend zenuwachtig. Ik ben heel wat kookwedstrijden gewend, maar dit was verreweg het zwaarste examen ooit. Op persoonlijk vlak stond er namelijk veel op het spel; ik heb er jaren hard voor gewerkt.”

Ben van Beurten werkte in verschillende hotels, waaronder Grand Hotel Krasnapolsky en Hotel Okura in Amsterdam, en is sinds 1980 SVH Meesterkok. Momenteel is hij bestuurslid van het Gilde van Nederlandse Meesterkoks en Stichting Sterklas. Daarnaast verzorgt hij workshops en geeft hij adviezen.



TEKST KARLIJN NOORDHOF | BEELD SVH



Jonathan Zandbergen werkt sinds 2015 als executive chef voor Restaurant Merlet in Schoorl, dat bekroond is met een Michelinster. 12 maart 2020 slaagde hij voor zijn Meesterproef en op 26 september werd hij geïnaugureerd als 150° SVH Meesterkok van Nederland.

Stichting Vakbekwaamheid Horeca

SVH is in het leven geroepen om de vakbekwaamheid in de Nederlandse horeca te vergroten en te zorgen voor een betere aansluiting van het onderwijs op het bedrijfsleven. Sinds 1980 beheert SVH namens de horeca de Meestertitels; de hoogste graad in de horeca. Inmiddels zijn er zes titels: Meestergastheer, Wijnmeester, Meesterschenker, Meesterijsbereider, Meesterhorecaondernemer en Meesterkok. In de laatstgenoemde categorie zijn tot nu toe 150 chefs benoemd, waarvan Ben van Beurten een van de eersten en Jonathan Zandbergen de nieuwste is.

svhmeestertitels.nl
@SVHMeesters
svh_horeca

AANTAL SVH MEESTERS

2020

296

2015

277

2010

246

2005

226

2000

211

1995

185

1990

116

1985

38

1980

7

OP ZOEK NAAR EEN SVH MEESTER? BEKIJK DE KAART.



SCAN MIJ

Wat heeft de Meestertitel jullie gebracht?

Ben: “Menselijke rijkdom, en daar geniet ik nog elke dag van. Ik mag mij als bestuurslid van het Gilde van Nederlandse Meesterkoks en Stichting Sterklas inzetten voor de aankomende generatie. Het is prachtig om te zien dat zij mij – als een blijk van waardering – nog (her)kennen.”

Jonathan: “Het gaf mij veel erkenning. Maar het was een hele aparte periode: 12 maart ben ik geslaagd voor de Meesterproef, 15 maart ging het land op slot en zat ik zes weken thuis.”

Wat voor advies zou je aan toekomstige SVH Meesters geven?

Ben: “Draag je titel met eer en wees menselijk. Als je SVH Meesterkok bent, moet je niet alleen lekker kunnen koken, maar moet je ook aan het totaalplaatje denken. Stimuleer daarom jouw team en begeleid ze op een nette manier.”

Jonathan: “Luister goed naar je mensen, naar jouw eigen team, en motiveer ze. Dan wordt er harder gewerkt én lekkerder gekookt.”

Wat betekenen de SVH Meestertitels voor de Nederlandse horeca volgens jullie?

Ben: “De mensen die een Meestertitel hebben, hebben zo veel bereikt en hebben ervoor gezorgd dat de horeca nu op een zeer hoog niveau is. Daar hebben alle SVH-medewerkers, leermeesters en onderwijzers natuurlijk ook aan bijgedragen.”

Jonathan: “Zulke formele en toonaangevende titels geven veel uitstraling aan de horeca, want ze laten zien dat je ook in ons vak op topniveau kunt komen.”

Ben, jij bent al 40 jaar SVH Meesterkok. Hoe kijk jij naar de andere Meestertitels?

“Ik vind het prachtig dat er voor alle disciplines Meestertitels zijn, want in een restaurant is niet alleen de chef bepalend voor het succes, maar ook de ondernemer, gastheer en sommelier. Er zijn volgens mij maar weinig branches waarin het succes zo afhankelijk is van een team dat gezamenlijk een topprestatie levert.”

Hoe zien jullie de komende 40 jaar?

Ben: “Ik zit al 60 jaar in het vak, maar ondanks mijn jarenlange ervaring blijft het moeilijk om in de toekomst te kijken, vooral in deze tijd. Maar ik ben ervan overtuigd dat de culinaire helden van nu zullen overleven. Als zij dicht bij zichzelf blijven, blijven gasten de komende 40 jaar van hun keukens genieten.”

Jonathan: “De komende jaren gaan we culinair Nederland internationaal op de kaart zetten. En als we de nieuwe generatie chefs genoeg kwaliteitsdiploma's, zoals van SVH, aanbieden, zullen we nog verder groeien.”