

Crème de la

Het verlengstuk van uw keuken...



crème

Het is voor een restaurant of cateraar bijna onmogelijk om alle pâtisserie in eigen huis te bereiden. De één zoekt een permanente opvoeding, de ander wil op piekmomenten worden geholpen. Het zou in die gevallen ideaal zijn om over een echt verlengstuk van de eigen keuken te kunnen beschikken. Zo'n partner, onberispelijk als het om kwaliteit en smaak gaat, vindt u in het bedrijf dat wij aan u voor willen stellen.

De onderneming, die geleid wordt door Jeroen Goossens, Marco Kruit en Theo Derix, werd drie jaar geleden opgericht met een simpele doelstelling: kwaliteit leveren. Theo legt het ons uit: "Er wordt heel veel zoetigheid verkocht aan de horeca en de catering, dat betekent dus dat ook de beste zaken wel eens wat inkopen. Wij zagen hier een markt in. We willen restaurateurs en cateraars steunen en de pieken voor hen opvangen op een enorm hoog kwaliteitsniveau." In dit bedrijf kunnen we moeilijk anders verwachten dan het beste. Want aan wie moeten we Jeroen Goossens nog voorstellen? Hij is immers de beste pâtissier van Nederland. Jeroen begon zijn carrière als kok en ging zich later alleen nog maar richten op de zoete keuken. Dat gebeurde onder andere in het Kurhaus, het Pulitzer, Huize van Wely en jarenlang bij Martinair PartyCatering. Binnen het Nederlandse nationale koksteam verrichtte hij de pâtisserie, waarbij hij wereldwijd aan wedstrijden deelnam. In 1998 richtte hij samen met andere fanatieke vakbroeders het Nederlands Pâtisserie Team op. Viermaal nam hij deel aan de Coupe du Monde, waarbij het team in 2005 de tweede plaats wist te behalen. Een andere grote troef van Jeroen is dat hij vanaf 1989 al menigmaal voor het Nederlandse koningshuis bij bijzondere gelegenheden de pâtisserie heeft mogen verzorgen.



Marco en Theo hebben elk een bakkersachtergrond. Diverse opleidingen werden gevolgd om uiteindelijk aan de vakschool in Wageningen te eindigen. Marco was pâtissier bij Christiaan de Wit in Leiden om vervolgens te gaan werken bij Verhaaf Partycatering. De ervaringen in de catering komen nog dagelijks van pas. Marco is net als Jeroen een wedstrijdbeest en wist in 2003 op de Coupe du Monde een eervolle vermelding voor zijn chocoladestuk te krijgen. Theo werkte nog enkele jaren als pâtissier, alvorens hij de commerciële kant van het vak op ging. Dat is een functie die hij bij Crème de la Crème nog steeds uitvoert, terwijl Jeroen en Marco dagelijks in het atelier te vinden zijn. Daarbij is Jeroen de grote denker die nieuwe items ontwikkelt en grote projecten aanpakt. Productieplanning, personeelszaken en inkoop rusten op de schouders van Marco, dit naast zijn normale werk in het atelier. Theo is degene die voor de administratie, de verkoop en zelfs een deel van het transport zorgt. Alles verloopt zeer functioneel, secretaresses en koffiejuffrouwen vind je hier niet.

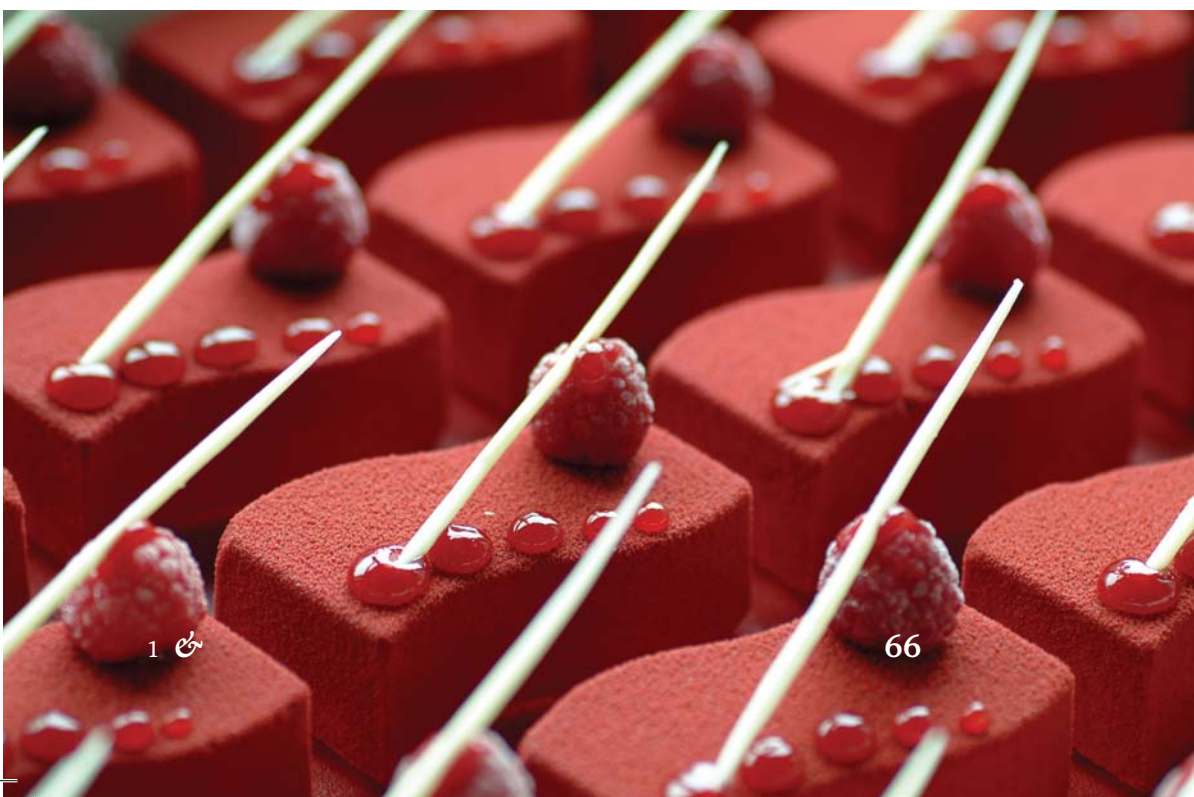
LEVEREN OP MAAT

We kennen de vennoten nu, maar wat verzorgen ze precies? Allereerst zijn er de zogenaamde pièce desserts, welke van standaard tot zéér exclusief kunnen gaan. De producten worden zodanig geleverd dat de restaurantkeuken met weinig handelingen een schitterend dessert kan presenteren. Theo: “Je kunt het vergelijken met de warme keuken. Je hebt een stuk vlees of vis, daar draait het om. Maar het wordt pas compleet met een mooi garnituur en een bijpassende saus.” Naast de complete desserts zijn er nog petit fours, frivolités en voor partijen zijn er

oplossingen voor buffets en grands desserts. Alle items worden standaard geleverd. Jeroen: “De grands desserts en buffetten kunnen door ons assortiment als compleet item worden gezien, maar ook kan de klant er zelf toevoegingen aan doen.” Crème de la Crème levert aan de topgastronomie om de pieken op te vangen, maar eveneens aan een “lager” segment om een eventueel gebrek aan specifieke kennis op te vangen. Zo kan elke soort horeca kwaliteit presenteren. Speciale opdrachten zijn geen enkel probleem voor het drielal. Bruidstaarten, desserts op maat, het kan allemaal. Alle items worden diepgevroren en in speciaal voor Crème de la Crème vervaardigde dozen geleverd. De slogan luidt: “Wanneer er 35 items in een doos zitten, moeten er 35 gebruikt kunnen worden.”

GOED CONTACT

Een goed contact met de klant staat voorop, ook om kwaliteit te kunnen leveren. Theo: “Wanneer je een klant goed informeert over hoe hij bijvoorbeeld de producten het beste kan ontdooien en bewaren, is het eindresultaat optimaal. Graag zien wij ook dat de klanten hierheen komen om de sfeer van ons bedrijf te proeven. Ze voelen dan vanzelf de beleving waarmee wij werken. Ook zijn de koks en pâtissiers van onze klanten altijd welkom voor een stage, we hebben geen geheimen.” Jeroen vult hem lachend aan: “Maar dan moeten ze wél een week blijven. Op één dag zien ze niets en wij moeten natuurlijk ook wel een beetje van hen kunnen profiteren.” Crème de la Crème wil niet het vakmanschap van anderen afnemen. Integendeel, Jeroen is er van overtuigd dat zijn bijdrage het algemene niveau verder kan optillen en daar is iedereen in



1

66



het vak mee gebaat: “We zijn geen bedreiging, we vangen de pieken op.” Het zijn tijdens ons gesprek vooral Jeroen en Theo die elkaars woorden telkens weer aanvullen, Marco is het rustige medium tussen de twee, hij is de stille kracht. Jeroen vervolgt. “Natuurlijk zijn er bedrijven die liever alles zelf maken. Ik kan dat best begrijpen, er is niets mis mee. Het is tenslotte ook een kwestie van trots zijn op je métier. Maar degenen die tóch gaan kopen, hebben recht op een kwaliteit die minimaal even goed is als de huisbereide kwaliteit. Wij hebben die in huis, we zijn klantgericht en we maken alles zelf. Dat dragen we uit als één geheel. De klanten moeten zich met ons kunnen vereenzelvigen. Het is niet altijd gemakkelijk, maar we proberen ons gevoel en onze emotie over te dragen. Dat geeft iedereen energie.”

ALS EEN SNOEPWINKEL

Liever zien we nu met eigen ogen wat er precies gebeurt, daar achter de deuren in Zoeterwoude. We zijn verbaasd wanneer we het atelier binnenstappen. Tien volwaardige pâtissiers staan hier in een smetteloze omgeving te werken. En inderdaad, alles wordt zelf bereid, van de crèmes tot aan de gebakbodems. We zijn nu op het terrein van Marco en hij begint dan ook te vertellen: “Onze basis is klassiek, we doen zoals je ziet ook alle basis zelf. We werken zeg maar volgens de oude stempel, maar met een nieuw uiterlijk. Vaak doen we mee aan wedstrijden, daar leer je zoveel van. Van technieken tot leveranciers van mooie produkten. Waar alles om draait is de smaak, we kopen goed in en maken van kwaliteit onze specialisatie. In bulk denken we niet. In de toekomst zou ik zelfs nog veel verder willen gaan en ook onze eigen grondstoffen

willen vervaardigen.” Een rondje door het atelier geeft ons het gevoel van een kind in een snoepwinkel. Onze neus wordt gevuld met zoete geuren van vanille en amandel. Centraal op de begane grond is de grote werkruimte gelegen, waar de pâtissiers druk bezig zijn. Alle werkbanken zijn uitgevoerd in inox en de wanden zijn van kunststof. Hygiëne tot in de puntjes. Een grote koelcel en vriescel hebben voldoende capaciteit voor de produktie. Succes heeft zijn prijs: op het moment van ons bezoek is een nieuwe grote vriescel in aanbouw, speciaal voor de distributie. We gaan een trap op en komen weer een nieuwe verrassing tegen. In een atelier dat van Willie Wortel had kunnen zijn, zien we houtbewerkingsmachines, bankschroeven, piepschuim... In deze ruimte worden mallen en hulpstukken ontworpen en gemaakt, die de pâtissierarbeid ondersteunen. Theo: “Marco en Jeroen hebben dermate veel vaktrots dat ze alles zelf willen maken, dus ook hun mallen voor taarten en showstukken. Het gaat zelfs nog verder: de tafel in de kantine en vele handige gebruiksvoorwerpen in het atelier hebben de twee ook zelf gemaakt.”

RELAXTE SFEER

Wat ons al is opgevallen, is de ontspannen sfeer die hier heerst. De drie vennoten staan tussen de andere mensen, iedereen draagt dezelfde kleding en er heerst geen autoritaire sfeer. Dat wordt ons nog duidelijker wanneer we allemaal gezamenlijk lunchen. De “direktietafel” wordt leeggemaakt om plaats te maken voor broden, boter en beleg. Aan tafel heerst een ontspannen en joviale sfeer, de grappen zijn niet te tellen. Na de lunch, wanneer iedereen weer aan het werk is, filosoferen we nog





even door. Hoewel de seizoenen, zoals in de warme keuken, niet echt gelden in de pâtisserie, zijn die voor Crème de la Crème een aandachtspunt. Naast het vaste assortiment zijn er altijd seizoensgebonden items beschikbaar. Alle produkten die we hier zien, zijn nèt even anders dan wat je normaal verwacht van pâtisserie. De vorm is wat aparter en het ziet er allemaal frivool uit, met ongewone, knallende kleuren die vaak fluweelachtig gespoten zijn. Jeroen: “Mensen nemen in een restaurant geen dessert voor de honger, want die is al gestild. Het wordt genomen omdat ze er zin in hebben, het moet een feestje zijn.” Er wordt, zoals we al eerder vermeldden, ook op maat gewerkt voor de klant.

Marco: “We kunnen desserts maken, zoals de kok het zelf zou doen. Het is een kwestie van meevoelen.”

Genoeg gepraat, de mannen willen weer terug naar hun atelier.

Jeroen laat ons met een paar wijze woorden terug naar huis gaan:

“Je bent zo goed als je laatste produkt. Wedstrijdervaring en titels, het telt allemaal niet. Het gaat om wat je vandaag aan je klanten geeft. Wanneer het produkt in orde is en de prijs-kwaliteitverhouding klopt, dan heb je het goed gedaan.”



 **crème de la crème**

Miening 40 B/C – Zoeterwoude
Tel 0031 71 580 90 70
Fax 0031 71 580 97 80
info@patisseriespecials.nl
www.patisseriespecials.nl

