

INTERVIEW

Hij onderbreekt er zijn vakantie voor: Masterchef Junior, het nieuwe project van Ron Blaauw, naast Bridges inspired by Ron Blaauw en de Amsterdam Arena. Hoe zorgt hij ervoor dat zijn kwaliteitstandaard overal gewaarborgd blijft?

RON BLAAUW IS ALTIJD EN OVERAL BEZIG

Drukke periode in restaurant, stadion, hotel en tv

N U kook ik er, in plaats van dat ik naar de wedstrijd kijk.' Iedere twee weken kan er gereserveerd worden bij het nieuwe, volgens Ron Blaauw 'schitterende', restaurant in de Amsterdam Arena. Tijdens wedstrijden van Ajax serveert Blaauw hetzelfde menu als gasten in zijn restaurant aan de Amstelveenseweg krijgen. Tijd heeft hij er wel voor op zondag, alleen zijn weekend verdwijnt. Dat is alles.

Blaauwsausje

De zondagen zijn dus iedere twee weken gereserveerd voor het voetbalstadion. Blijft er genoeg tijd over om een volledig nieuw concept op te zetten in een prestigieus hotel, toch?

Na het vertrek van de Fransman Aurélien Poirot is The Grand lang bezig geweest met de zoektocht naar een vervanger voor in de keuken van Bridges. Het werd Blaauw. 'De gesprekken hebben zo'n vier maanden

Ron Blaauw over zijn drukke werkzaamheden: 'Het gaat erom de juiste mensen op de juiste plek neer te zetten. Als ik enige twijfel had bij één van deze projecten, had ik het niet gedaan.'



geduurd en na veel wikken en wegen heb ik besloten om het te gaan doen. Ik krijg een puur adviserende rol, de executive chef moet mijn signature doorvoeren.'

Wie die chef is, laat Blaauw niet los. Ook niet wie er voor de rest in de keuken komt te staan. 'Daar mag ik nog niks over zeggen. Menno (Post, red.) blijft in ieder geval gewoon bij Blaauw Restaurant.'

De ondernemer en topkok krijgt veel vrijheid bij Bridges, hoewel 'alles in overleg gaat met general manager Robert-Jan Woltering en de f&b-manager. Ik moet ervoor zorgen dat alles een blaauwsausje krijgt.' Daaronder wordt in goed Nederlands 'moderne topgas-tronomie' verstaan. Blaauw: 'Het wordt geen stijveharkentent. Je moet twee

Ron Blaauw in het kort

- Geboren op 7 september 1967 in Hoorn
- Eerste baan bij De Kersentuin in Amsterdam
- Is getrouwd met Carla Kruidenier, heeft drie kinderen
- In 2003 krijgt Ron Blaauw Restaurant zijn eerste Michelinster
- In 2005 volgt de tweede Michelinster
- In 2009 is hij volgens Gault Millau de beste restaurateur/ondernemer
- In 2010 is hij benoemd tot SVH-meesterkok
- Eind 2010 verhuist hij met zijn restaurant van Ouderkerk aan de Amstel naar Amsterdam

gerechtjes kunnen bestellen, maar ook een menu.'

Masterchef Junior

Na een paar keer een bijrol te hebben gehad in verschillende televisieprogramma's, heeft Blaauw nu een hoofdrol te pakken. Tien tot veertien draaidagen zijn ervoor nodig om Masterchef Junior op te

nemen. Geen probleem voor Blaauw, zelfs niet als hij er tijdens zijn vakantie voor heen-en-weer moet vliegen. 'Ik vind het ontzettend leuk om te doen. Als ik dan mee zou werken aan een kookprogramma, dan deze. Want ik hou veel van kinderen.'

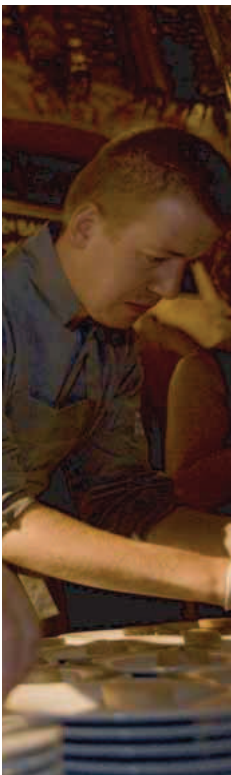
Op en neer

Masterchef Junior, Bridges inspired by Ron Blaauw, de Amsterdam Arena, Ron Blaauw Restaurant en de HME Group. Hoe zorgt hij ervoor dat de kwaliteit gewaarborgd wordt? Blaauw: 'Bij de HME Group heb ik alleen een adviserende rol en die wordt steeds minder. Maar daarbij: nummer één blijft Amsterdam (Ron Blaauw Restaurant, red.), daar ben ik fulltime.'

'Als het restaurant op zondag gesloten is, werk ik tijdens thuiswedstrijden in de Arena. Eén à twee keer per week ga ik naar Bridges, waar ik soms een dag zal meedraaien om te kijken of de witte en zwarte brigades nog staan. Maar het moet echt iets van de nieuwe executive chef worden. Ik heb een scooter, dus ik kan makkelijk tussen de lunch en het diner naar The Grand rijden. Het gaat erom de juiste mensen op de juiste plek neer te zetten. Zodra ik enige twijfel had bij één van deze projecten, had ik het niet gedaan.'

Elke dag fietsen

Tot slot de vraag hoe hij het in allemaal volhoudt. 'Ik ga volgend jaar weer de Alpe d'Huez rijden, dus ik zit bijna iedere dag op de fiets.'



(Advertentie)

Kolibrie
HORECA PAYROLLING

HORECA IS MIJN VAK

KOLIBRIE REGELT MIJN SALARIS

OFFICIEEL PARTNER VAN: