

BAKKERS

Wereld

WINNAAR

Robin Hoedjes

HET RECEPT

Echte Bakker Marten Boonstra geeft werkwijze Keallepoten prijs

DE BAKKERIJ

Voor Jürgen van Dongen is een goede koeling net zo belangrijk als zijn oven

DE WINKEL

Columniste Yvonne van Gils: 'Je hebt stagiaires en stagiaires'

STRATEGIE

Wet Werk en Zekerheid heeft flinke impact op arbeidsrecht

Robin Hoedjes jongste lid van
Nederlands Patisserie Team:

**‘Ik wil het
zo perfect
mogelijk
krijgen’**

**‘NEDERLAND BLIJFT EEN BEE
HANGEN IN DE TOMPOUCE
EN DE SLAGROOMSOES’**

Zijn creaties zijn steeds van ongeken-
de klasse. Maar hij erkent ook zijn meerdere
als hij die treft in het selecte speelveld van
wedstrijdpatisserie. Robin Hoedjes is het
jongste lid van het Nederlands Patisserie
Team en lid van het Nederlands Kookteam.
Hij werkte voor oliesjeiks in Koeweit en is
terug uit Jakarta voor zijn huidige
werkgever Huize van Wely. Een portret van
een gedreven patissier.

VOOR ANNE MIEKE RAVENSHORST

De adrenaline als je met een wedstrijd bezig bent, de kik en de ontlasting'. In die paar woorden vat Robin Hoedjes zijn enorme geestdrift voor deelname aan vakwedstrijden samen. De bakkerszoon weet nog goed wanneer de vlam werd aangewakkerd en niet meer uit zou gaan. Hij nam in 2005 deel aan de Jeugdvakwedstrijden en werd eerste: Nederlands Kampioen vmbo. 'Die eerste wedstrijd! Ik dacht: dat is gaaf! Dat wil ik weer!' Je kunt het zo gek niet bedenken of hij heeft de titel inmiddels op zijn naam staan of haalde ten minste de top drie. Veel eer valt er voor hem op dit gebied dan ook niet meer te behalen, op twee wedstrijden na mischien.

Opkijken

Zonder arrogantie kan de jonge patissier bovendien nog maar een enkele collega noemen waar hij vakmatig naar opkijkt. 'Nederland blijft een beetje hangen in de tompouce en slagroomsoes', zegt dit jongste lid van het Nederlands Patisserie Team (NPT). 'Ik ben nu degene van wie de jonge gasten iets kunnen leren. Zo meteen ga ik weer de banketbakkerij in om twee jongens te helpen met hun showstuk voor school. Dat vind ik ook heel leuk om te doen', zegt Hoedjes, die momenteel werkt als chef de partie in de

keukens in Noordwijk aan Zee bij het internationale Huize van Wely.

Het is typerend voor Hoedjes: hij zit zelden stil. Af en toe gedwongen omdat zijn lichaam rust nodig heeft, maar in zijn hoofd is hij vaak alweer bezig met de volgende creatie of smaaksamenstelling. Nu bijvoorbeeld met de combinatie van chocolade en thee, zodat de twee vestigingen van Huize van Wely in Jakarta straks passende chocolaterie en patisserie bij een specifieke thee kunnen aanbieden.

Stille uurtjes

Het feit dat hij boven de banketbakkerij van zijn werkgever woont, maakt het voor Hoedjes eenvoudig om in de stille uurtjes naar beneden af te zakken om dingen uit te proberen. Dat doet hij dan ook. 'Soms vraag ik me wel eens af waar ik mee bezig ben als ik tot één uur 's nachts nog aan een showstuk werk. Het is soms best eenzaam. Daarna moet je namelijk ook nog alles opruimen, er is niemand die dan helpt. Maar als het stuk eenmaal af is, is dat echt gaaf.'

Die gedrevenheid zit in hem sinds het moment dat hij als kind met de bakkerij in aanraking kwam. Hoedjes doorliep niet alleen vmbo-consumptief op diverse niveaus, waardoor hij volleerd brood- en banketbakker is, hij haakte ook aan bij elke cursus die hem in zijn vakbekwaamheid kon scholen. Arthur Tuytel, Jeroen Goossens (beiden oud-Huize van

Robin Hoedjes (26) is zoon van Ted en Marian Hoedjes. Zijn moeder steunt hem echt in alles, zegt de jonge patissier. Zijn vader is banketbakker bij grootbedrijf Braas in Obdam. Van hem leerde Robin het vak. 'Ik ging als kind al vaak met mijn vader mee als hij op zondag spullen ging klaarzetten. Op een gegeven moment mocht ik helpen: ik kreeg tien kisten aardbeien voor m'n neus om de kroontjes vanaf te halen.' Dat remde hem niet in zijn enthousiasme. 'Ik wilde eigenlijk

meubelmaker worden, omdat ik met mijn handen wilde werken. Toen ik met mijn vader meeding, zag ik dat een banketbakker ook met zijn handen werkt.' Zijn eerste werkervaring deed hij op bij Braas, als productiemedewerker banket en brood. De liefde voor de banketbakkerij werd verder aangewakkerd toen hij zijn eerste echte baan kreeg bij Otten's Brood- en Banketbakkerij in Hoorn, in 2004. Daar werkte Robin voltijds als banket- en broodbakker. Hij deed er zijn eerste wedstrijdervaring op.

Wedstrijden Nederland

2005: Nederlands kampioen brood/banket (Jeugdvakwedstrijden vmbo)
2006: 1e Leukste Fantasia Cake-wedstrijd (NBOV); 4e voorronde Jeugdvakwedstrijden mbo (brood- en banket)
2007: 3e Leukste Fantasia Cake-wedstrijd; 2e voorronde Jeugdvakwedstrijden mbo (brood- en banket); 2e Geert Grieve Award (NBOV-Talentenprijs)

2008: 1e Leukste Fantasia Cake-wedstrijd; 1e voorronde Jeugdvakwedstrijden mbo (brood- en banket); Nederlands kampioen brood en banket (Jeugdvakwedstrijden mbo); 1e Debic Prima Blanca Award
2009: 2e NBOV-Gouden Gard
2010: 2e Debic Prima Blanca Award; 1e voorronde Jeugdvakwedstrijden mbo; Nederlands kampioen banket (Jeugdvakwedstrijden)

Wedstrijden internationaal

Luxemburg: 2010 Culinary World Cup, lid Nederlands Kookteam Junioren (patisserie): gouden medaille overall kampioen
Roemenië: 2011 Culinary World Cup, lid Nederlands kookteam Junioren (patisserie): gouden medaille overall kampioen
Frankrijk: 2011 World Chocolate Masters, assistent Frank Haasnoot: eerste plaats (Wereldkampioen)
Duitsland: 2012 Culinary Olympics Erfurt 2012, lid Nederlands Kookteam Junioren (patisserie): bronzen medaille (cold buffet) -

zilveren medaille (hot kitchen)
Zwitserland: 2013 Salon culinaire mondial Basel 2013, lid Nederlands Kookteam (patisserie): zilveren medaille (cold buffet) - gouden medaille (hot kitchen)
Luxemburg: 2014 Culinary World Cup, lid Nederlands Kookteam (patisserie): zilveren medaille (cold buffet) - zilveren medaille (hot kitchen)
Nederland: 2015 Dutch Pastry Award (Beste Patissier van Nederland: eerste plaats (wordt lid van het Nederlands Patisserie Team)

Bijzondere prestaties

Tweede plaats NBOV Talentenprijs: Geert Grieve Award 2007.
Tweede plaats NBV Gouden Gard 2009.
Gouden medaille en overall kampioen Culinary World Cup Luxemburg 2010.
Eerste plaats (wereldkampioen)

als assistent bij de World Chocolate Masters 2011.
Op verzoek van koningin Beatrix, dankzij Gouden Gard 2009, deelname aan maken en presenteren van twaalf taarten voor de koninklijke familie voor Moederdag.



Wely-medewerkers) en Frank Haasnoot waren onder anderen zijn leermeesters.

Imposant

De lijst van medailles en trofeeën is imposant voor iemand die nog dertig moet worden. Die passie leverde hem begin dit jaar het lidmaatschap op bij het Nederlands Patisserie Team (NPT). Hij sleepte de Dutch Pastry Award 2015 in de wacht met een Science Fiction-showstuk van uitsluitend eetbare materialen. Officieel is Hoedjes nu aspirant-lid,

late Masters en Coupe du Monde. De World Chocolate Masters is een initiatief van Callebaut; Coupe du Monde - waarin een team van drie patissiers de krachtmeting aangaat met andere landenteams - wordt georganiseerd door die andere belangrijke chocoladeleverancier Valrhona. De World Chocolate Masters is overigens bekend terrein voor Hoedjes, vertelt hij later.

Verliefd

Zijn eerste wedstrijdervaring deed hij op tijdens zijn eerste voltijds-

**‘DIE EERSTE WEDSTRIJD!
IK DACHT: DAT IS GAAF!
DAT WIL IK WEER!’**

maar hij voelt zich volwaardig lid. ‘Die award wilde ik winnen, die had ik nog niet’, zegt hij. ‘In het patisserie-team zitten allemaal vakidioten, daar wil ik graag bijhoren.’

Het is te veel gezegd dat hij speciaal voor de Dutch Pastry terugkeerde uit Koeweit, maar het hielp wel.

Voor deze competitie ging hij niet over één nacht ijs, hoewel hij na zijn terugkeer maar zes weken de tijd had om zich voor te bereiden en hij net zijn intrek had genomen in de woning boven de banketbakkerij.

Het werd nachtwerk om de creatie uit te denken en uit te voeren. Hoedjes maakte twee exact dezelfde exemplaren, een reservestuk voor het geval er iets mis zou gaan. ‘Het gebeurt wel eens dat het ineens in elkaar zakt of dat er tijdens het transport iets beschadigt’, legt Hoedjes uit. ‘Ik heb de route naar Rosmalen ook eerst voorgesproken. Zo wist ik precies hoe lang ik erover zou doen, waar de hobbels in de weg zaten, waar het showstuk moest komen te staan. Dat wilde ik niet aan het toeval overlaten.’

De 26-jarige toppatissier heeft nu nog twee wedstrijden op zijn wenlijstje staan: de World Choco-

baan bij Otten's Brood- en Banketbakkerij in Hoorn. Hij werkte er zes jaar voordat hij naar Crème de la Crème Patisserie in Zoeterwoude-Dorp vertrok als voltijds patissier en chocolatier.

Zes jaar bij dezelfde baas is lang voor een jonge bakker, maar Hoedjes koos bewust. ‘Als je een aantal jaren meewerkt in hetzelfde bedrijf, leer je het pas echt kennen. Ik had wel ervaring opgedaan bij Braas, maar bij Otten's heb ik echt heel veel verschillende dingen geleerd. Daar ben ik verliefd geworden op wedstrijden, op brood en banket, vooral banket. Ik mocht veel cursussen doen, heb er een heel goede tijd gehad’, zegt de jonge patissier vol liefde over zijn oude baas, bij wie hij nog geregeld binnenloopt.

Als hij daar tijd voor heeft tenminste, want het wedstrijdbloed kolkte volop. Na zijn eerste overwinning werd hij in 2006 winnaar van de Leukste Fantasie Cake-wedstrijd van de NBOV. En de wedstrijdkalender bleef gevuld, mede onder aanmoediging van de verschillende werkgevers en leermeesters (zie kader Profiel) die hem die ruimte boden.

Zijn mooiste wedstrijdervaring vindt Hoedjes het jeugdkampioenschap en het assistentschap bij de World Chocolate Masters in 2011.

Hoedjes werkte inmiddels bij Crème de la Crème en mocht één van zijn leermeesters en nog altijd grote voorbeelden assisteren: Frank Haasnoot. Haasnoot werd eerste in de competitie, die dat jaar in Frankrijk werd gehouden. Hoedjes vierde het succes mee. Hij is nog altijd dolgelukkig met de ervaring. 'Misschien wil ik die eens doen. Helemaal zelf, ik weet tenslotte nu hoe het eraan begint.'

De roem van de internationaal vermaarde chocoladecompetitie bleef niet onopgemerkt. Haasnoot werd door een oliesjeik aangetrokken om The Victorian Patisserie in Koeweit te runnen. De roem bleefde ook aan Hoedjes. Haasnoot nodigde hem uit om als souschef mee te gaan naar Koeweit, een plaats die Hoedjes met beide handen aangreep. Toen Haasnoot na een jaar vertrok naar Taipei vroeg hij opnieuw of Hoedjes met hem mee ging. Maar de jongeling wilde op eigen benen staan: 'Ik wilde onder de vleugels van Frank vandaag en nu gebleven. Als executive pastry chef dit keer. Dat was een enorme leerschool, ik moest alles zelf regelen en aansturen. Ik heb ongelooflijk mooie stukken gemaakt, het kon niet op', vertelt hij. 'Het was een grote speeltuin, ik mocht maken wat ik wilde, enorme luxe bruidstaarten en kerststukken die in de paleizen moesten komen te staan. The Victorian is op, mooier dan mooi. Het maakte niet uit wat iets kostte, zolang het maar mooi was.'

Stapje terug

Maar roem kent een keerzijde. 'Ik had overal toegang toe, had mijn eigen auto, mijn huishouden werd betaald. Maar ik was wel zes of

zeven dagen in de week aan het werk. Na twee jaar merkte ik dat het genoeg was. Ik miste de afwisseling. Ik wil graag werken bij een bedrijf waar je de klant ook ontmoet.' Hoedjes nam contact op met Peter Remmelzwaal, lid van het NPT en werkzaam bij Van Wely, om te vragen of er daar plek was voor hem. 'Nu werk ik onder Joost Rotteveel, chef bij Van Wely. Naar hem luister ik, ik wilde even een stapje terug. Even wat rust.'

Het getuigt van zelfkennis. Hoedjes wilde niet overwerkt raken. 'Ik leer hier elke dag weer bij. Bij Van Wely denken ze over alles na, over iedere spatel, elk bekken, elk apparaat. Alles klopt precies, er wordt niets te veel gemaakt of weggegooid. En omdat je hier elke dag hetzelfde gebakje maakt, leer je ook waarom het schildje bijvoorbeeld de ene keer dof is dan de vorige keer. Je leert veel over de werking van het product. Dat is super-interessant. Ik wil het elke dag zo perfect mogelijk krijgen. Mijn eigen signatuur ontwikkelen.'

Van Pieter Booij, die Huize Van Wely na een moeilijke periode weer grotendeels leidt en tot nieuwe bloei bracht, heeft Hoedjes ook nog iets anders te leren: ondernemerschap. 'Meneer Booij zegt: banketbakken kunnen jullie wel, nu ga ik jullie leren ondernemer te worden. Hij heeft gelijk. Stel dat ik straks een eigen onderneming wil runnen, dan moet er ook geld worden verdiend. Als je écht gespecialiseerd bent, het vak begrijpt, en het elke dag zo perfect mogelijk wilt krijgen, dan is er echt wel bestaansrecht voor ons product en ons vak. Wat ik ook leer van meneer Booij: trek kwaliteitsmensen aan en niet alleen jonge, goedkope krachten. Zo houd je je naam hoog.'

Masterclasses

- 2007 Kerstpatisserie (docent Arthur Tuytel)
- 2008 Vers fruit (Arthur Tuytel)
- 2009 Rationele Patisserie (Frank Haasnoot)
- 2009 Kleine Patisserie (Arthur Tuytel)
- 2010 Showstukken (Arthur Tuytel)
- 2010 Meesterlijke patisserie (Jeroen Goossens)
- 2013 Professional training pastry Valrhona Chocolates (Jérémie Runel)

