

Rosval en La Source



Twee perfectionisten vinden elkaar

We melden ons bij het statige La Butte aux Bois in Lanaken, waar we Ralf Berendsen treffen. Deze chef bestormde in de afgelopen zes jaar de culinaire hitlijsten met groot succes en is nu één der meest besproken chefs in België.

Geboren in Kerkrade als bakkerszoon was zijn carrière al vroeg bepaald. Hij werkte mee bij zijn vader in de bakkerij en het werd hem al snel duidelijk dat hij in zijn voetsporen wilde treden. Hij besloot de bakkersopleiding in Heerlen te gaan volgen met daarbij de kans om stage te lopen bij een andere bakkerij dan die van zijn vader. *“Het was een prima bakkerij”,* zegt Ralf, *“maar ik was er niet gelukkig. Massa’s brood en vlaaien rolden er uit de ovens en dat was niet wat ik zocht voor mijn verdere carrière.”* Hij kaartte het probleem aan op school en werd toen tot zijn blijdschap naar de Winselerhof gestuurd, destijds met Koos van Noort als chef. *“Dat was heerlijk. Ik kwam terecht in een verfijnde patisserie-afdeling waar alles zelf werd gemaakt. Petit fours, bonbons, taartjes en mousses, geweldig was dat. Ook de sfeer in de keuken was geweldig. Daardoor besloot ik om de koksschool te gaan volgen in Roermond. Van daaruit ging het snel. Met hard werken doorliep ik de keukens van onder andere De Swaen in Oisterwijk, Zur Traube en*



Im Schiffchen, Kasteel Wittem en de Holtmühle. In 2011 kwam ik bij La Source terecht." Dit was de plek waar hij altijd al naar op zoek was. Zijn hele carrière voelde hij zich geremd om allerlei redenen en hier waren een management en een directie die hetzelfde wilden als hij: alleen maar het allerbeste. De rem ging eraf en de culinaire onderscheidingen en successen volgen elkaar snel op. "De jaren vlogen voorbij en er was altijd veel begrip vanuit het management. Zij wisten wat er nodig was om dit succes te behalen en steunden me daarin volledig. Keuken en bediening zijn hier in balans, de neuzen staan dezelfde kant op. Het enige wat nog ontbrak, was een werkomgeving die aansloot bij onze ambities en die kwam er!"

Nauwkeurige planning

Het restaurant werd jaren geleden al aangepast aan de ambities van La Source, de keuken moest nog even wachten. In 2018 was echter het moment aangebroken dat er definitief werd begonnen met het plannen van verbouwingen van de beide keukens. Ralf: "La Butte aux Bois is een groot bedrijf dat continu in beweging is. Naast La Source zijn er een zeer drukke banqueting en de bistro. Die functioneerden allemaal autonoom in aparte ruimtes, dat werkte voor mij niet. Met de verbouwing van de keuken van La Source hebben we daarnaast ook de ruimtes van de bistro en de banqueting aangepakt en up to date gemaakt. In ons streven naar perfectie zijn we in contact gekomen met Rosval, een van de weinige bedrijven in Europa die een complete keuken op maat fabriceert in haar fabriek in Best. "Handmade Quality" zoals Rosval dat zelf noemt. Rosval heeft een berg werk verzet en we zijn super tevreden met het resultaat. Maar het grootste project was uiteraard de keuken van La Source. Daar moest niet alleen alles nieuw, er moesten ook extra vierkante meters komen. De keukens waren we al een hele tijd ontgroeid, we waren echt toe aan een nieuwe werkplek. De eerste tekening had ik zelf al gemaakt omdat ik voor me zag hoe het eruit moest komen te zien. Ik had de tegels van de keukens geteld en alles ingetekend. Van daaruit zijn we vertrokken in de planning met Rosval een jaar geleden." Op advies van Rosval werden een aantal zaken aangepast in de routing en apparatuur. Voor de chef was het belangrijk dat alles werd ingebouwd of in kastjes werd weggewerkt. "Ik wil namelijk rust om me heen in een strakke omgeving. Dat heeft Rosval perfect ingevuld." Patrick Bouw vult hem aan: "Ik was als projectmanager van Rosval nauw betrokken bij de verbouwing. Het ging niet zonder slag of stoot, maar alle obstakels die op ons pad kwamen hebben we kunnen oplossen. Daardoor hebben wij ons ook echt aan onze afspraken kunnen houden. Wat je belooft, moet je ook nakomen en ik denk dat dat één van de sterke punten van Rosval is.

De keukens van Ralf moest strak, efficiënt, overzichtelijk en makkelijk schoon te maken zijn. We hebben aan alle eisen voldaan. De samenwerking liep vanaf het begin echt goed, de communicatie was duidelijk en op het resultaat zijn we zeer trots." Superblij is Ralf met de plancha's in de kachel, de ingebouwde Röner en de inductievelden waaronder ook een inductie warmteplaat. "Wat me echter het meest imponeerde, waren de koelingen zonder rubbers. Er is voortaan geen onderhoud aan de rubbers meer omdat die nu eenmaal snel slijten en veel werk vergen in het schoonhouden ervan. Wat ik ook zeker niet wil vergeten te noemen, is de service die Rosval levert. Doordat we hier het hele jaar druk zijn en er al veel partijen een jaar van tevoren gepland staan, kunnen we niet zomaar even dicht. Dat hebben ze perfect gepland en ingevuld. Het is in drie fasen gegaan. We hebben een sluiting in januari, in mei en in de zomer. Precies op die momenten hebben ze de verbouwingen gedaan, in drie fasen. Dat een bedrijf zo flexibel kan zijn en dat bovendien alles in de eigen ateliers gemaakt wordt, overtuigde mij ervan dat we met Rosval de juiste keukenpartner hadden. Ze hebben ons vertrouwen meer dan waargemaakt."

DOMAINE LA BUTTE AUX BOIS

Paalsteenlaan 90, Lanaken
tel. 0032 89 73 97 70
www.labutteauxbois.be



Projectadviseur Nederland:
Patrick Bouw
tel. 0031 6 236 999 14
www.rosval.nl

Projectadviseur België en
Luxemburg:
David Van Der Heijden
tel. 0032 490 644 836
www.rosval.be

Uiteraard is Rosval dit jaar ook weer aanwezig op Horeca Expo 2019 te Gent. Wilt u Rosval bezoeken? Dat kan in **Hal 5 - stand 5439.**