

Bart Claes Catering verhuist productie en hoofdkwartier naar Genk

“Met ‘La Petite Cuisine’ in Limburghal introduceren we een nieuw eetconcept”

Bart Claes Catering is 2009 met brandende ambitie gestart. Niet alleen verhuist de horecaondernemer productie én hoofdkwartier naar het Deliva-gebouw in Genk, Bart Claes Catering heeft ook de concessie voor de Limburghal binnengehaald. “We introduceren er met ‘La Petite Cuisine’ een nieuw restaurantconcept,” stelt Bart Claes met enige trots. “Authentieke keuken in een huiselijke, warme sfeer.” Dat Carlo De Wit, de chef die Restaurant Kristoffel in Bocholt in het verleden aan een Michelin-ster hielp, de keuken leidt, doet het beste verhoppen.

Dat Bart Claes Catering meedong naar de horecaconcessie van de Genkse Limburghal hoeft niet te verbazen. Met 't Driessent, de Baenwinning, de Roerdomp en de Beekhoeve heeft Bart Claes al vier bekende en drukbezochte Limburgse feestlocaties in beheer. “Toch kijken we altijd uit naar nieuwe mogelijkheden, vooral om tegemoet te komen aan de vele aanvragen die we binnenkrijgen,” bekent Bart Claes in zijn kantoor boven het Diepenbeekse 't Driessent. “De Limburghal is een locatie met enorm veel potentieel. Dat hebben we in een conceptdossier overgemaakt aan de raad van beheer. Onze toekomstvisie mét de introductie van een nieuw restaurantconcept sprak duidelijk aan.”

Koffiepot

Met de negenjarige horecaconcessie krijgt Bart Claes zeggenschap over het restaurant, het selfservice restaurant en de feestzaal van 650 m². “De infrastructuur van de Limburghal en de duur van de concessie laten ons toe om iets op te bouwen,” licht Bart Claes toe. “Afgezien van een grondige oprisbeurt voor toiletten en de gang, hoeven we weinig aanpassingen door te voeren.” Toch kiest hij voor een heel nieuw concept voor

het restaurant. ‘La Petite Cuisine’ verwelkomt haar gasten met een authentieke, eerlijke keuken en een bijna huiselijke sfeer en aanpak. “Kleine details die we anders zullen doen, moeten het verschil maken,” klinkt het. “Zoals een fles water die we aanbieden en die al op tafel staat, een menukaart met authentieke gerechten, zoals een goede stampot, en achteraf een koffiepot in plaats van koffie van de espressomachine.”

In ‘La Petite Cuisine’ staat chef-kok Carlo De Wit aan het fornuis. “Hij is bij ons al sinds 2007 ‘Chef de Cuisine’ en culinair adviseur, maar keert nu dus helemaal terug naar de echte restaurantkeuken,” aldus Bart Claes. “We zijn vastbesloten om de Limburghal helemaal op de kaart te zetten, ook gastronomisch. Dat kunnen we maar doen door de troeven van de locatie te benadrukken. De Limburghal ligt net buiten de stad, maar ook weer niet te ver. Er is veel parkeergelegenheid en een mooi terras.”

Ook met de prijskaart wil Bart Claes het verschil maken. “Een goede lunch heb je voor 15 euro en daarvoor zal je dan een gastronomisch verfijnde interpretatie krijgen van gerechten die geënt zijn op onze traditionele keuken en lokale producten.”

Rationalisering

Eerder raakte al bekend dat Bart Claes Catering naar het Deliva-gebouw zal verhuizen dat ook in Genk ligt. Dat het zwaartepunt daarmee van Diepenbeek opschuift naar Genk, vindt Bart Claes eerder een toeval. “Het heeft veeleer te maken met een rationalisatie in onze structuur die al langer nodig was. Omdat we heel organisch zijn gegroeid, is dat er echter nooit echt van gekomen,” klinkt het. “Ik ben in 1992 begonnen met 't Driessent waardoor de productie op deze locatie is uitgebouwd.”



Bart Claes: “Je moet azijn gedronken hebben om wijn te appreciëren.”

“Alleen al wat de communicatie betreft zal het Deliva-gebouw de investering verantwoorden. Met de centralisatie van én productie, én administratie zal er eindelijk een rationalisering komen in onze bedrijfsstructuur.”



Door de groei van Claes' onderneming - met bijkomend onder meer de Beekhoeve in Neerlanden en de weekendcatering in de Leuvense Facultyclub - is de bedrijfsstructuur ook uitgewaaierd. “De administratie zit in de Roerdomp, terwijl de productie in 't Driessent zit. Alleen al wat de communicatie betreft zal het Deliva-gebouw deze investering dus verantwoorden. Met de centralisatie van én productie, én administratie zal er eindelijk een rationalisering komen in onze bedrijfsstructuur.”

Eigen horecaleerschool

Met de verhuis naar de Genkse Henry Fordlaan is een investering van anderhalf miljoen euro gemoed, maar het zal nieuwe ademruimte creëren voor het sterk ontwikkelende Bart Claes Catering. “Met onze productie in 't Driessent zaten we quasi aan onze limiet,” bekent Bart Claes. “Niet alleen in de ruimte voor onze keuken, maar ook met de belasting op de omgeving. Op de duur zit je hier met 24 uur op 24 leveringen en koelwagens en zo meer. Dat is niet vol te houden.”

Het Deliva-gebouw biedt dan weer een infrastructuur die nauwelijks gewijzigd hoeft te worden, de nabijheid van de E313 en vooral meer toekomstperspectief. “Ook 't Driessent krijgt in één klap nieuwe mogelijkheden dankzij de vrijgekomen ruimte. Hoe we dat gaan invullen, moeten we nog goed afwegen. Maar ik voel er veel voor om er een horecaleerschool te starten voor eigen personeel. Tegelijkertijd moet de keuken dan bijvoorbeeld mogelijkheden bieden om de banden met de hotelschool aan te halen.”

Dat er in de pers hieromtrent gesuggereerd werd dat hij plannen heeft om een ‘Bart Claes Academie’ op te starten, doet hem ietwat blozen. “Ik modelleer mijn bedrijf niet naar mijn naam of persoon. Ik stel altijd alles in vraag, zo ook of de naam van het bedrijf nog wel past. Maar - zoals ik met al mijn beslissingen doe - heb ik dit doorgesproken met enkele vertrouwelingen. Zij verzekeren me dat de onderneming niet gebaat zou zijn bij een naamsverandering.”

Bart Claes Catering valt namelijk samen met de persoonlijkheid van de bestuurder die nog steeds schippert tussen kok en manager. “Maar dan wel één van het buikgevoel,” oppert hij. En zijn filosofie? “Je moet azijn gedronken hebben om wijn te appreciëren.” Waarmee hij meteen zijn hele bedrijfsmodel tot een scherp smakend, maar oprecht adagium heeft herleid.

Christophe De Schauvre
(Foto's: Jan Bellen)

Biologische wijn is geen zaak van geitenwollensokken

Ook de wijnwereld raakt doordrongen van een ecologisch bewustzijn. Al is het niet meteen bruikbaar als verkoopargument, toch werken steeds meer producenten biologisch. En dat levert soms prachtige wijnen op.

De eerste stappen in de biologische wijnbouw werden in de jaren '70 van de vorige eeuw in Duitsland gezet. Het duurde tot eind jaren '90 alvorens ook de klassieke wijnproducerende landen volgden. Maar tegenwoordig zweren zelfs grote en bekende huizen uit Bordeaux en Bourgogne het gebruik van kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen af. Commerciële motieven liggen niet noodzakelijk aan de grondslag van deze ommezwaai. Want afgezien van de ‘Scandinaven’ en de Duitsers grijpt de gemiddelde wijnliefhebber niet bewust naar biologische producten. Een biologisch label is voor de consument hoogstens mooi meegenomen.

Voor wijndomein ‘Le Cinciole’ in Panzano, wellicht de beste wijngemeente van de Chianti, is biologische wijnbouw een kwestie van respect voor de natuurlijke omgeving en voor de toekomstige generaties. De wijnstokken concurreren met onkruid, wat leidt tot lagere rendementen en de wortels dieper in de grond doet groeien. Het resultaat is een Chianti Classico van zeer hoge kwaliteit. De wijn heeft een dieprode kleur, complexe aroma's van donkerrood fruit, een intense textuur in de mond en een geweldige lengte. Dit is met andere woorden een topproduct uit de Chianti, en dat tegen een prijs van 14,80 euro. Hier komen geen geitenwollensokken aan te pas, maar puur

Hans Christiaens
Wijnhandel Christiaens
www.wijnhuis-christiaens.be

