

## **Bart Claes**

# *“Intrek in culinair epicentrum in Genk is gigantische sprong voorwaarts”*

Bart Claes heeft eindelijk zijn eigen locatie waar alle culinaire en aanverwante diensten samenvallen. Nu organisatorisch alles in de plooi ligt, is chef-ondernemer Bart Claes opgetogen om zijn nieuwe honk voor te stellen. “Het heeft heel wat voeten in de aarde gehad om dit bedrijfspand in Genk om te vormen tot het hoofdkwartier van Bart Claes. Eindelijk kunnen we op adem komen, want dit geeft ons bedrijf zuurstof.” Voortaan zal elke culinaire deining op feesten en evenementen hier in het Concept Center, in Genk, het epicentrum vinden. Culinaire verfijning wordt als vanouds hoog in het vaandel gedragen en krijgt op de locaties zelf steeds de finishing touch zoals het gastronomische top betaamt.

De naam Bart Claes groeit steeds meer uit tot een echt keurmerk. Het gastronomische renomee, dat gestoeld is op bekende Limburgse locaties als 't Driessent, De Baenwinning en De Roerdomp in Diepenbeek en De Beekhoeve in Neerlanden, is secuur en geduldig opgebouwd. “Het bedrijf Bart Claes zat over die verschillende locaties verspreid en dat is nu in één site samengebracht,” stelt de ondernemer met trots zijn Genkse hoofdkwartier voor. “Het is vooral voor onszelf en alle medewerkers een gigantische sprong voorwaarts. Het is de zuurstof die het bedrijf nodig had. Onze klanten zullen het verschil nauwelijks merken, de nog hoger liggende kwalitatieve standaard niet te na genomen dan.”

## **Culinaire bakens verzetten**

Zuurstof is noodzakelijk om de spierballen tot kracht te stuwen en net daarom zag Bart Claes fors potentieel in het voormalige Deliva-gebouw in Genk. Zuurstof vormt meteen ook het cruciale en elementaire verschil met de vorige eigenaar van dit

bedrijfspand, want Bart Claes heeft niets meer te maken met het vacuüm vervaardigingprocédé van Deliva destijds. “Het is oneerbiedig te spreken van een productiesite, maar wat we hier nu gecreëerd hebben is een uit de kluiten gewassen keuken en laboratorium waarmee we culinair opnieuw de bakens kunnen verzetten,” zegt Bart Claes.

Terwijl de culinaire productie en ook de logistiek-administratieve diensten voordien verspreid lagen over de verschillende locaties, is er nu pas echt sprake van een culinair en conceptueel epicentrum. “Nu pas, inderdaad,” lacht Bart Claes. “Het contrast met onze vroegere ‘modi operandi’ kan niet groter zijn. Nu we hier in Genk operationeel zijn, is onze professionaliteit er met rasse schreden op vooruit kunnen gaan. Altijd hebben we gestreefd naar kwalitatieve onberispelijke gerechten, want dat is nu eenmaal de grondstof van het product dat wij maken, maar nu doet het deugd te merken dat we letterlijk én figuurlijk de ruimte hebben om kwalitatief vooruitstrevend te werken.”



Bart Claes.

## **Draiboek van continuïteit**

Als cateraar heeft Bart Claes een eigengereide positie, want van de kwaliteit van het afgeleverde eindproduct heeft hij maar de helft echt in eigen handen. “Wat we maken moet onberispelijk zijn. Er is geen excuus, want technisch hebben we geïnvesteerd in een uitstekend geëquipeerde koude en warme keuken. Daarnaast is er ruimte beschikbaar om nog meer ingrediënten van het geslaagde feest of evenement naar ons toe te trekken, zoals het brood. We hebben bijvoorbeeld geïnvesteerd in een vloeroven zodat we ook op dat vlak kunnen streven naar het best haalbare product.”

De gedrevenheid en vooral de rationele aanpak waarmee Bart Claes zijn culinaire bedrijf uitbouwt, straalt af op de interne organisatie. Inzake professionalisme wordt het kleinste detail onder de loep genomen en in een draiboek gegoten, want kwaliteit vergt - zeker in het vak waarin Bart Claes groot is geworden - continuïteit. “Dit is ook onze proefkeuken waarin we nieuwe bereidingen zullen uitdenken en uitbalanceren. Ik heb voorts een proeftafel. Het is de bedoeling om onze nieuwe gerechten om de twee maanden voor te leggen aan een testpannel.” ‘Foodies’ of klanten worden dan aan tafel gebracht om hun ongezoeten mening te geven over de nieuwigheden. “Stilzitten is achteruit gaan,” stelt Bart Claes. “Ook bedrijfsmatig zijn we die visie gegengen.”



## Smiley en kastelen

In de annalen van Bart Claes zal het hoofdstuk 2009 alvast erg rijk gevuld zijn, want eerder al haalde de cateraar de concessie binnen voor de Limburghal, eveneens in Genk, dat in één moeite door het nieuw restaurant-concept 'La Petite Cuisine' meekreeg. "Ook met Hof ten Steen in Orsmaal hebben we nu een concessie, terwijl de locatie voordien met vier verschillende cateraars werkte. En er is het Kasteel van Hoen in Rummen waar we de catering gaan doen. Verder blijven we openstaan voor opportuniteiten."

Kwaliteit in elk van de locaties wordt naar voren geschoven als belangrijkste bekommernis. Daarom wil Bart Claes een 'Smiley', een kwaliteit-slabel voor de horecasector, geënt op de strengste voorschriften inzake voedselveiligheid.

Ook de bedrijfsstructuur en -voering zet zich stilaan naar de maat van haar nieuwe locatie. "Voor het eerst kunnen we een bedrijfsmodel opzetten waarin een Product Manager waakt over alle schakels inzake de continue kwaliteit van de gerechten én ook de nieuwe producten kan sturen. We hebben bovendien een aankoper die nu eindelijk meer ruimte heeft om bijvoorbeeld grotere aankopen kwijt te kunnen. Alleen al olijfolie, die we voordien slechts met kratten tegelijk konden aankopen, kunnen we nu per pallet aanschaffen én stockeren. Dat biedt ruimte voor prijsonderhandelingen, aangezien we nu op een rationele manier een stock kunnen aanleggen."



## Maatstaf van smaak

Het nieuwe bedrijfsmodel is ontstaan op de restanten van het voormalige Deliva-gebouw, want terwijl Bart Claes planmatig de ruimtes moest herschikken, analyseerde hij de productcycli en vervaardigingprocedures om te komen tot de economisch meest zinvolle organisatie. "We hebben een gescheiden circuit voor de leveranciers van onze grondstoffen. Zo krijgen groenten en fruit en ook zuivelproducten een plaats in gescheiden koelruimtes. De warme en koude keuken hebben elk hun eigen toegang tot deze ingrediënten én vervolgens is er het parcours waarlangs onze catering services en producten de deur uit gaan. Dat alleen al biedt zoveel meer mogelijkheden om te verfijnen en verder te rationaliseren, dat we daar de komende maanden en jaren blijvend werk van zullen maken."

Zelf is Bart Claes nog steeds chef-ondernemer, hoewel de balans tussen de twee de laatste jaren misschien wat te fel is doorgeslagen. "Bedrijfsvoering is niet iets wat je zonder kopzorgen doet. In dienst van onze klanten wil ik verantwoordelijk omspringen met mijn medewerkers en producten. Als het feestje niet af is, hebben wij gefaald. Het welslagen van feesten en evenementen wordt afgemeten door de smaakpapillen en het 'goed gevoel'. We redeneren niet vanuit 'bedrijfsgroei', wel vanuit het beste resultaat. Om dat te kunnen realiseren wordt het bedrijf aangepast, niet omgekeerd."



BART CLAES Concept Center  
Henri Fordlaan 39 - 3600 Genk  
Tel.: 011-28 61 00 - Fax: 011-28 61 02