

ONDERNEMER IN LIMBURG

BART CLAES CONCEPT CENTER

Bart Claes werd geboren in Hasselt op 9 mei 1967 en groeide op in Diepenbeek. Zijn hoger middelbaar volgde hij aan de hotelschool in Hasselt. Claes begon nog tijdens zijn studies met een traiteurzaak, die hij stap voor stap uitbouwde. In 1992 begon hij zijn eerste project: feestzalen Driessent in Diepenbeek. De traiteurhandel groeide jaar na jaar en Bart Claes realiseerde overnames zoals de Baanwinning en de Roer-

domp, De Faculty Club in Leuven en de Beekhoeve in Neerlanden. Sinds juni van dit jaar is het hoofdkwartier van Claes' imperium ondergebracht in het 'Concept Center' in Genk. De groep realiseert met een 60-tal medewerkers een omzet van 8 miljoen euro. Bart Claes en zijn partner Linda hebben twee kinderen: Juul (6) en Roos (4). Uit een vroegere relatie heeft hij twee dochters: Noortje (18) en Tine (15).



«Ik roer zelf in de potten als het nodig is»

In het 'Concept Center' van horecaspecialist Bart Claes langs de Henry Fordlaan in Genk gonst het van de bedrijvigheid. Het eindejaar wenkt en dat is traditioneel voor een traiteur en cateringspecialist knokken om alles tot in de puntjes geregeld te krijgen. En Claes streeft permanent naar de perfectie: alles moet kloppen en harmonisch in elkaar vloeien. De klant is en blijft altijd koning. Bart Claes begon al op jonge leeftijd aan zijn succesverhaal in de kelder van zijn ouders.

LUC COPS

«Ik ben opgegroeid in het landelijke Diepenbeekse gehucht 'Het Crijt'. Vader was een zelfstandig transporteur. Moeder ging geregeld met mijn tante mee die in de buurt gekend was als een zeer goede kokkin voor allerlei feesten. Ze kookte volgens het concept van de vroegere Boerinnenbond. Het succesrijke kookboek van deze belangrijke vereniging is in Vlaanderen nog steeds dé Bijbel. Ik vind de filosofie achter dit kookstelsel meer dan ooit actueel. De concepten en benadering leunen zeer dicht aan bij de oerbasis van het koken: elk recept steunt zoveel mogelijk op producten en ingrediënten van de streek. Ik streef nu meer en meer naar deze aanpak. Terug naar de kern.»

Prikkel

«Koken zat me blijkbaar in het bloed, want in het familiealbum zitten foto's waarop ik als peuter te zien ben met het vingertje in moeders bakbeslag. Op heel jonge leeftijd voelde ik al de prikkel om in moeders keuken mee te helpen. Op school scoorde ik niet bijster hoog. Tijdens mijn lager middelbaar in Diepenbeek was ik bij de slechtste leerlingen. Ik zat meer met koken in mijn kop dan met studeren. De Hasseltse hotelschool was voor mij de redding. Van het ene schooljaar op het andere evolueerde ik van 'slechte' leerling in Diepenbeek naar een subtopper in de hotelschool. Ik wist het zeker: in koken en horeca lag mijn toekomst. In de hotelschool koos ik trouwens de richting van het 'pure koken'. Ik bewaar de beste herinneringen aan die tijd. Tijdens de weekends ging ik één van mijn leraars helpen die in zijn vrije tijd feesten verzorgde. Ik deed ook nog stage in de Diepenbeekse Baanwinning. Dat popu-

laire horeca-etablisement is nu één van mijn eigen uitbatingen.»

Kelder

«Toen ik amper 17 jaar was en nog school liep gaf ik 's avonds kooklessen. Geen wonder dat ik vragen kreeg om feesten te verzorgen. Een jaarfeest voor 100 mensen van een plaatselijke vereniging was mijn doorbraak. Mijn moeder en tante hielpen me in de keuken bij ons thuis waar alles werd klaargemaakt. Ik wilde meteen al de traditionele menu's van dit soort feesten doorbreken. Geen zalmcocktail en koninginnehapje of gebraad, maar ossenstaartsoep en Groenlandse tarbot met eikenbladsla. Heel Diepenbeek praatte over mijn nieuwe aanpak en ik kreeg meer en meer vraag. De CMBV-verenigingen en de Boerinnenbond waren in die tijd mijn beste klanten. Intussen was ik afgestuurd en werd ik traiteur. We werkten met een team van het ene feest naar het andere. Thuis in de kelder deden we de voorbereidingen. Moeder hielp me in de keuken. Papa transporteerde alles naar de feestzaal en daar werden de schotels afgewerkt. Mijn jongere broer speelde voor 'maitre'. Een echte familiezaak dus. Zo hebben we jarenlang gewerkt.»

Groei

«In 1992 nam ik de feestzaal Driessent over. Daar hebben we in de eerste fase onze feesten gehouden. Deze zalen beschouw ik als de roots van mijn onderneming. De Driessent is nog altijd één van onze uitbatingen. Onze aanpak was succesvol, want na een zevental jaren moesten we dringend op zoek naar uitbreiding. Eind jaren '90 namen we in onze gemeente restaurant-feestzaal Baanwinning over en hebben we fors geïnvesteerd in aanpassingswerken. Daar kunnen we simultaan tot zes gezelschap-



Bart Claes bouwde stelselmatig zijn culinair bedrijf uit. Foto Borgerhoff

pen met hun eigen privacy bedieningen. Korte tijd later namen we samen met de Hasseltse hotelschool het gekende Diepenbeekse restaurant Roerdomp in concessie. We hebben grote renovatiewerken uitgevoerd. In de Roerdomp beschikken we ook over 12 moderne hotelkamers. In 2000 kregen we een grote uitdaging

**9.000 MENSEN
VOEDEN TIJDENS
EEN DRIEDAAGS
EVENEMENT WAS
VOOR ONS DE
DOORBRAAK.**

Bart Claes

voorgeschoteld: we moesten ter gelegenheid van 10 jaar Proximus de catering verzorgen voor een driedaags evenement in Brussel waar we maar liefst 9.000 monden moesten vullen. Alle voorbereide maaltijden werden vanuit de Driessent naar Brussel overgebracht. Een huzarenstukje dat we met ons team tot een goed einde hebben gebracht. Voor ons betekende het zoveel als een lanceerplatform buiten Limburg. Ik be-

schouw het als een doorbraak. De groei van ons bedrijf bleek amper te stuiten. We hebben nog een aantal nieuwe initiatieven genomen zoals de uitbating van de Beekhoeve in het Hageland, de organisatie van grote feesten en vieringen in Gasthuisberg in Leuven.»

Versnipperd

«Begin dit jaar hebben we de volledige catering van de Genkse Limburghal in handen gekregen en baten we daar het restaurant 'La petite cuisine' uit. Toch vond ik dat onze diverse afdelingen te zeer versnipperd waren. De centrale keuken was nog altijd in de Driessent. Onze kantoren en administratie waren ondergebracht in de gebouwen van de Roerdomp en met ons logistiek centrum zaten we in een gebouw op het industrieterrein van Diepenbeek. Gelukkig heb ik hier aan de Henry Fordlaan een bestaand complex kunnen overnemen. We hebben er sinds de zomer van dit jaar ons 'Concept Center' van gemaakt en al onze ondersteunende activiteiten hier ondergebracht. Bijna twee derde van de oppervlakte wordt ingenomen door de centrale keuken en de productie. De rest is voorbehouden voor logistiek, administratie

Bart Claes uitgesproken

Heb je nog tijd voor andere dingen buiten je beroepsleven?

«Helaas te weinig. Mijn werk is eigenlijk mijn hobby en ik put er ook constant energie uit. Als er dan toch wat vrije tijd over is ga ik met mijn vrouw ergens lekker eten. Het deed me deugd dat de Michelinids Limburg heeft gehonoreerd met extra sterren. De tweede ster van de Slagmolen is puur verdiend.»

Welk is je favoriete vakantiebestemming?

«We doen graag city-trips, onder andere naar Parijs, Barcelona, New York. Deze laatste stad is een culinair paradijs. Wat een aanbod aan klasrijke zaken. We zijn onlangs voor 10 dagen naar Mauritius getrokken, maar passieve vakanties zijn niet mijn ding. Ik wil actie.»

Welke ambitie koester je nog?

«Ik wil met mijn zaak een eigen merk uitbouwen in onze sector en producten ontwikkelen die gelinkt zijn aan onze core business. In ons centrum doen we constant aan conceptontwikkeling rond alles wat met het culinaire te maken heeft.» (CLH)

en ontvangst. Deze concentratie van onze kernactiviteiten maakt alles functioneler. En we blijven nieuwe uitdagingen zoeken. Tegen kerstmis lanceren we een nieuw project in kasteelhoeve Hof Ten Steen in het Vlaams-Brabantse Linter. Dit aantrekkelijke pand zal ons nieuwe zuurstof verstrekken. Ondanks onze snelle groei - dit jaar 30 procent ondanks de crisis - blijven we focussen op de kwaliteit van onze pro-

ducten en diensten. We hebben ons aanbod gereduceerd tot minder diversiteit. Wat we aanbieden zal nog beter zijn. We blijven zeer kritisch en ik prikkel constant mijn zeven chefs in de keuken en mijn andere medewerkers. Maar ik ben ook hard voor mezelf en volg zoveel mogelijk projecten en feesten zelf op. Als het nodig is ga ik zelf in de potten roeren. Dan voel ik me pas echt gelukkig.»