

Rudi
Van Beylen
Hof ten Damme

Sneller en beter werk, minder kosten

5 vragen aan Rudi Van Beylen

Time is money, aldus het bekende Engelse spreekwoord. Maar tijd beïnvloedt ook de kwaliteit van het werk. Chef Rudi Van Beylen zocht naar een methode om tijdens het dresseren de borden sneller, rustiger, mooier en goedkoper af te werken. Wat klinkt als een paradox resulteerde in de transportband Q2 waarvan men het ritme zelf regelt.

Willem Asaert – Kris Vlegels

1

Hoe ontstond het idee om een lopende band te ontwikkelen waarop je borden kan dressereren?

“Als chef wil je dat ook grote partijen een mooi verzorgd, warm bord snel geserveerd krijgen. Dat is niet makkelijk en zorgt voor extra druk bij het keukenteam. Dat lijkt dikwijls tot slordigheden en komt het eindresultaat jammer genoeg niet ten goede. Ik zocht daarom naar een systeem waarbij we sneller konden serveren, tegelijkertijd het ritme zelf konden bepalen en ook de afwerkingsgraad van de gerechten zouden verbeteren.”

2

Creëert u daarmee geen fabrieksgevoel in de keuken?

“Toch niet. In de keuken gaat het er veel efficiënter en vooral rustiger aan toe. Mensen lopen niet door elkaar, omdat de band het ritme bepaalt en iedereen zijn taak kent. Dat zorgt voor sereniteit en een scherpere focus met een betere, uniforme bordschikking als resultaat. De borden worden ook sneller afgewerkt, zodat ze netjes en warm op tafel verschijnen. Dat geeft niet alleen in de zaal maar ook in de keuken meer plezier en voldoening.”

3

Zorgt die tijd- en kwaliteitswinst ook voor een beter financieel rendement?

“Je hebt bij het dressereren aan zo'n band alleen een aantal handige mensen nodig en geen brigade van duurdere geschoolde medewerkers. De kwaliteit van het afgewerkt bord stijgt door het systeem en de kostprijs ervan daalt. Dat houdt dus een reële rendementsverbetering in. Alleen wordt het toestel nu door een aantal chefs gebruikt om hun grenzen qua presentaties te verleggen en om op banketniveau een even hoge kwaliteit te leveren als in een klein restaurant. Dat heeft soms tot gevolg dat ze de limieten van zo'n toestel opzoeken en dus in extra veel handen moeten investeren.”

4

Kwaliteit is voor u een zeer ruim begrip in de keuken?

“Kwaliteit is inderdaad een zeer omvattend begrip en kan je maar verbeteren door processen te analyseren. Met dit toestel zocht ik naar een methode om het dresseerproces beter te laten verlopen. De meeste keukentoestellen zijn immers gericht op een beter kookresultaat. Deze innovatie heeft dus wel degelijk een andere finaliteit. Het levert betere kwaliteit in die zin dat je een verzorgder bord krijgt, maar de initiële kwaliteit van het gerecht ligt natuurlijk nog steeds in de keuze van de ingrediënten, de mise-en-place en de gebruikte kooktechnieken en tijden.”

5

Automatisering faciliteert dus, maar de chef blijft wel zijn stempel drukken?

“Zoals elk keukeninstrument vraagt ook dit toestel begeleiding. Net zoals een stoomoven tijdswinst kan opleveren en het keukenwerk kan vergemakkelijken, moet de chef ook met zo'n lopende band leren werken. Ik stel vast dat chefs nu menu's ontwikkelen in functie van zo'n toestel en dat traiteurs voor grote groepen makkelijker dinerformules, eerder dan buffetformules durven aanbieden.”