

Van grootvader op vader, van vader naar zoon

In het gezin waar Robèrt opgroeide was hij de enige gegadigde om het bedrijf over te nemen. Toen hij de vakopleiding afgerond had, heeft hij ervaring opgedaan bij gerenommeerde bedrijven in binnen en buitenland. Daardoor ontwikkelde hij een geheel eigen visie. Nadat Robèrt het bedrijf van zijn vader had overgenomen, ging hij in de bedrijfsvoering in eerste instantie op dezelfde wijze verder als zijn vader. Hierin kon Robèrt na verloop van tijd echter niet voldoende zijn passie kwijt. Zijn uitdaging zag hij in het maken van verfijnde producten van hoogwaardige kwaliteit op grotere schaal dan alleen voor de winkel. Dit paste niet volledig in een gemengd klassiek bedrijf met bakkerij en winkel.



“Patisserie Robèrt”

Robèrt kreeg op dat moment steeds vaker de vraag van collega bakkers of hij patisserie producten voor ze wilde maken. Na een grote opdracht vanuit het bedrijfsleven, zag hij dat hier een enorme markt achter zat. Specialisatie was de oplossing. Robèrt besloot verder te gaan als gespecialiseerd producent van patisserie producten uitsluitend voor bakkerij, catering-, en horecabedrijven. In maart 2005 verhuisde Robèrt met zijn bakkerij naar het nieuwe pand op het kleine industrie terrein achter “Meubelfabriek Oisterwijk”. Daar kan het productie proces plaatsvinden onder optimale omstandigheden.

“Bij Robèrt”

Robèrt is een gedreven en druk bezette man, met ontzettend veel creativiteit en passie voor het vak. Zo heeft hij sinds 2009 naast zijn Productie bedrijf ook een Culinaire Studio, “Bij Robèrt” genaamd. Hier deelt hij in een moderne, rustgevende, maar ook spannende en uitdagende omgeving boven het productiebedrijf, de passie voor zijn vak met iedere geïnteresseerde. Daarnaast worden hier ook nieuwe producten bedacht voor opdrachtgevers, die dan ook in deze ruimte gepresenteerd kunnen worden.

De Efteling

Naast cateraars en restaurants, levert het bedrijf patisserie aan de Efteling. Robert legt uit waarom dit zo speciaal is voor hem: “Het is natuurlijk een hele eer om samen te mogen werken met de Efteling. Het streven en de visie van de Efteling is in één woord samengevat ‘Betovering’. Er is toch niets mooier dan dit terug te laten komen in iets tastbaars voor de bezoekers. Het is natuurlijk geweldig als je als patissier met die gedachte producten mag maken!”

ZonderMeer Magazine

Robert is betrokken bij meer producties. Zijn partner Pirjo de Winkel heeft samen met enkele anderen een bedrijf dat een culinaire glossy uitgeeft voor mensen met een voedseluitdaging. Met andere woorden: een allergie of intolerantie. De insteek is nieuw voor Nederland; lekker leven ondanks je uitdaging. Een

ROBÈRT VAN BECKHOVEN

tekst: Chris van der Waard & Sander Bertens

glossy die in Nederland en België verkrijgbaar is en goed gevuld is met recepten, lifestyle en veel achtergrond informatie. Omdat Robèrt in zijn eigen omgeving steeds vaker werd geconfronteerd met allergische reacties op voeding, werd hiervoor ook zijn interesse gewekt. Na vele producten te hebben ontwikkeld voor opdrachtgevers sluit het meewerken aan de zoete recepturen perfect in dit blad goed aan bij zijn ervaring. Robèrt werkt dan ook met veel plezier hieraan mee: “Mede omdat de fotografie prachtig is en het blad een uitstraling heeft die bij mij past, is het voor mij elk seizoen weer leuk om mee te denken. Hiervoor daag ik mezelf uit tot het maken van nieuwe recepten voor mensen met verschillende allergieën en intoleranties.

“ Ik was ook niet altijd die lieve jongen die deed wat de docent zei ”

Ambassadeur van Passie

De passie voor het vak voel je al vanaf kleins af aan denkt Robert. “Ik was zelf ook niet die lieve jongen die altijd deed wat de bakkersdocent mij vertelde!” zegt hij met een lach alsof hij er stiekem een beetje trots op is, “Ik had mijn eigen visie op het vak en dat botste wel eens op de Vakschool in Wageningen. Maar als je echt liefde voor het vak hebt, komt het wel goed. Ik heb bij veel goede gerenommeerde bakkersbedrijven stage mogen lopen en daar het maximale uitgehaald. Ik ging in het weekend en op de avonden graag oefenen wat ik overdag geleerd had van de stagegevers. Daardoor heb ik mijzelf kunnen ontplooiën. Hier kreeg ik namelijk wel de kansen en vooral ook de vrijheid die ik nodig had om meer te doen dan er van me gevraagd werd. In tegenstelling tot school waar ik moest doen wat er in het boek

stond.” Als je Robert vraagt welk advies hij heeft, hoeft hij niet lang na te denken: “Vakmensen, medebranche genoten en Nexus leden zorg ervoor dat je de beste wordt, dan wordt het niveau vanzelf hoger. Het zou je doel moeten zijn om beter te worden. Niet vanuit opdrachten werken, maar vanuit jezelf. Laat je creativiteit het werk doen; entertainen. Vakmensen kunnen alleen overleven als ze specialisten worden. Daardoor kan het ambacht zich blijven onderscheiden van de retailers.”

Meester Patissier; de kroon op het werk!

Robèrt haalde in juli 2010 de titel Meester Patissier. “Een hele opgave”, vertelt Robèrt eerlijk en wijst naar een chocolade-showstuk dat gepresenteerd staat in zijn studio en hij legt uit waarom hij het zo ontworpen heeft: “Dat ben ik samen met mijn bedrijf! Dit is het resultaat van de onderdelen van het examen. Naast een showstuk maak je meerdere soorten gebakjes, dessertjes, hartige producten, ijs. Maar dat kun je pas gaan doen als je portfolio is goedgekeurd en je op mag voor het examen”. Hij wijst opnieuw naar het showstuk en gaat verder: “De tandwielen, die je ziet, representeren de productie hier, de ‘spriet’ is het gespleten vanillestokje dat ik als logo heb. Tot slot de ijzeren en stalen balken (hier van chocolade) zijn de dragers van de studio die we in het bedrijf hebben aangebracht om daarvoor de ruimte te maken.”

Zou Robert het anderen aanraden om op te gaan voor de titel: “Ja, zeker. Daar hoef ik niet lang over na te denken. Het kost wel veel tijd en energie maar het is heerlijk om jezelf zo uit te dagen en -ik zei het al eerder- jezelf te verbeteren. Ik heb er veel van geleerd om weer even helemaal terug te gaan naar mijn eigen basis. Dat begint al in het portfolio: daarin moet je veel dingen verwoorden en gaat verder in het uitwerken van de opdrachten.”

Robèrt blijft na al zijn succes toch die Bourgondische Brabander die niets liever doet dan mensen verwennen met zijn prachtige producten en daarnaast zijn passie over te brengen op zijn branche genoten zodat het (banket)bakkersvak nog lang voort kan blijven bestaan.