
At your service

A man in a blue suit, white shirt, and patterned tie stands in front of a building entrance with a large arched window. He is leaning on a black metal chair. The building has a classic architectural style with columns and a pediment. The scene is set outdoors on a paved area with some greenery.

'IK WIL JONGEREN
LATEN ZIEN DAT
JE IN DE HORECA
GOED KUNT
VERDIENEN,
EN DAT HET TE
COMBINEREN IS
MET EEN GEZIN'

Casper Westerveld, Meestergastheer

‘Kinderen die komen eten, geef ik een high five’

Casper Westerveld behaalde onlangs de SVH Meestertitel ‘Meestergastheer’. Als maître van restaurant Vinkeles* (hotel The Dylan, Amsterdam) is hij erop gebrand zijn gasten tot in de puntjes te verzorgen en de jongere generatie in het vak te enthousiasmeren en te interesseren voor de gasten én voor het vak. Maar wat betekent gastvrijheid voor Casper en hoe brengt hij zijn enthousiasme en vakkennis over?

Gastvrijheid is een breed begrip, wat betekent het voor jou?

‘Voor mij betekent gastvrijheid mensen verwennen en hen een heerlijk zorgeloze avond bezorgen. Ik vind het belangrijk dat de omgang op een gezellige en leuke manier gaat en dat het gasten aan niets ontbreekt. Daarnaast probeer ik mijn gasten het gevoel te geven dat ik hen omarm, waardoor er een huiselijk gevoel ontstaat. Overal ter wereld kun je tegenwoordig een restaurant openen, en ook lekker eten kun je op meerdere plekken. De identiteit van de chef in combinatie met de beleving die ik met mijn team geef aan de gasten, maakt het geheel uniek.’

Wat kun jij andere bedrijven in Nederland leren over gastvrijheid?

‘Hoe belangrijk persoonlijke aandacht en interesse is. Ik ben steeds weer benieuwd naar het verhaal achter de gast. Wanneer er gasten komen in een zakelijke setting, vanuit een organisatie, dan check ik altijd online in grote lijnen wat deze organisatie doet. Ik zie in veel horecagelegenheden dat er sprake is van correcte bediening, maar dat net de persoonlijke touch ontbreekt. Ik probeer zelf door het uitwisselen van interesses een soort vriendschap te creëren. Mijn doel is om gasten trots te maken dat zij bij ons zijn, door niet alleen aandacht te geven aan het eten en drinken maar ook aan de persoon achter de gast. En juist dát kan voor de gast het verschil maken.’

Na zijn opleiding aan de Berkhof in Amsterdam gaat Casper Westerveld (34) naar de Middelbare Hotelschool aan het ROC van Amsterdam om zich breder te ontwikkelen buiten de keuken. Hier wordt hij steeds meer geprikkeld door de gastronomie. Hij krijgt les van leermeesters als John Vincke, Evert Groot, Robert Kranenburg en Edwin Kats. De afgelopen jaren werkte hij in restaurant Vossius, La Rive en sinds 2006 is hij werkzaam bij restaurant Vinkeles. Juli 2015 is Westerveld geïnaugureerd als de 42e SVH Meestergastheer.

Hoe breng jij jouw enthousiasme en plezier over op de jongere generatie?

‘Als ik kijk naar mensen in het vak die hetzelfde pad hebben bewandeld als ik, dan zijn zij vaak boven de 40. Dus wat dat betreft zie ik mezelf als een goed voorbeeld voor de jongere garde. Naast dat ik fantastische leermeesters heb gehad, heb ik hard moeten werken en veel tijd geïnvesteerd in vakkennis. Ik wil aan de afgestudeerden laten zien dat ze de juiste keuze hebben gemaakt qua branche en laat hen zien wat je kunt bereiken. Dat je in de horeca goed kunt verdienen en dat het te combineren valt met een gezin. Zelf heb ik twee kinderen. Wanneer jonge medewerkers bij Vinkeles binnenkomen, geef ik hen veel aandacht en train ik hen on the job. Ik ben veel met hen bezig. Productkennis is bij iedereen bij te brengen, maar de persoonlijke ontwikkeling onderscheidt hem of haar uiteindelijk van de rest.’

Wat is jouw inspiratiebron?

‘In eerste instantie haal ik mijn inspiratie vooral uit de contacten met gasten. Ik ben steeds weer nieuwsgierig welke gasten wij ontvangen. Daarnaast haal ik inspiratie uit de politiek. Dat ligt misschien minder voor de hand, maar ik vind het interessant om te zien hoe verschillende meningen samensmelten tot één plan. Ik zie dit fenomeen ook terug in mijn dagelijkse functioneren. Enerzijds heb ik een leidinggevende rol, anderzijds krijg ik leiding en moet ik taken uitvoeren en waarborgen. Het mooiste is om deze beide taken naar ieders wens te vertalen.’

Het is niet vanzelfsprekend dat gasten kinderen meenemen naar Vinkeles, maar het gebeurt wel. Hoe ga jij hiermee om?

‘Dan concentreer ik mij eerst op de kinderen. Ik geef hen meestal een high five en gebruik de interesses van mijn eigen kinderen om contact met ze te maken. Alhoewel de ouders dan nog nauwelijks aandacht hebben gehad, zie ik hen meestal ontspannen en denken ‘dit zit wel goed’. Meestal laat ik een kind de keuken zien. Naar een restaurant gaan moet leuk worden gemaakt voor kinderen en dat probeer ik te doen door hen te betrekken bij het proces. Laatst had ik gasten met een baby te eten. Ik ben toen een rondje gaan lopen met de baby zodat de ouders even rustig konden eten. Overbrengen dat uit eten met kinderen leuk is, vind ik belangrijk en dat begint naar mijn mening bij het restaurant.’ **MI**