

CHOCOLATE MASTER VEROVERT VERDER DE WERELD

FRANK HAASNOOT (BAKKIT)

Franks zoete sprookje begon bij lokale bakkers en het restaurant van zijn oom. Nu, als World Chocolate Master en mede-eigenaar van BaKKit in Rotterdam, lijkt het verhaal nog lang niet ten einde. We konden een exclusief interview met hem regelen, te midden van zijn drukke internationale schema.

Bruno Van Vaerenbergh



Frank Haasnoot

CREATIVITEIT EN HANDENARBEID

Frank Haasnoot ontdekte al vroeg zijn passie voor creativiteit en handenarbeid, overwoog zelfs een carrière als meubelmaker of architect. Uiteindelijk koos hij voor het vak van patissier-chocolatier, geadviseerd door zijn oom, een restaurateur die het potentieel zag in dit vakgebied. Op veertienjarige leeftijd begon Frank in het restaurant van zijn oom te werken, waar zijn interesse voor bakkerij en patisserie groeide, geleid door aanmoediging van zijn ooms.

BAKKERSOPLEIDING

Op 15-jarige leeftijd begon Frank zijn opleiding aan de KTS-vakschool in Voorhout. Hij combineerde zijn bakkersopleiding met werk in de bakkerij en nam snel deel aan wedstrijden, variërend van suikergieten tot het maken van marsepeinfiguren en trendy gebakjes. Gedreven om uit te blinken, ging hij elke uitdaging aan. Zijn deelname aan wedstrijden bracht niet alleen succes, maar ook groei door het leren van fouten, andere deelnemers en verschillende technieken, wat resulteerde in podiumplaatsen bij de Gouden Gard, de Dutch Pastry Award en de Nationale Chocolate Award.

HET BUITENLAND LONKT

Frank Haasnoot : "Na mijn overwinning op de Gouden Gard, deelde ik mijn ambitie om in het buitenland te werken in een lokaal krantje. Plekken zoals Fauchon in Parijs, Wittamer in Brussel, of Huize van Wely in Nederland waren mijn dro-



men. Een oud-docent las het artikel en introduceerde me aan zijn zoon, Maarten Steensma, die zijn eigen zaak, La Tulipe Desserts, had opgestart in New York. Daar heb ik in 2001 mijn eerste stappen in het buitenland gezet, waar ik niet alleen vaktechnische vaardigheden heb ontwikkeld, maar ook inzichten op zakelijk gebied en effectief teamwerk heb geleerd."

ONTWIKKELEN EN VERFIJNEN IN VIETNAM

Na zijn terugkeer in Nederland leerde Frank Jeroen Goossens kennen via Crème de la Crème, een belangrijke speler in de Nederlandse patisserie wereld en destijds zijn mentor. Hij leerde veel van Goossens, die zowel technisch vaardig als een smaakvirtuoos was, en tevens een betrouwbare coach.

Frank combineerde wedstrijd deelnames en trainingen met een consulting job, en kwam zo terecht bij Dobra, die hem inzette in hun nieuwe fabriek in Vietnam. Dit bood hem de kans om zijn passie voor reizen te blijven voeden terwijl hij zijn vaktechnische vaardigheden verder ontwikkelde en verfijnde, met een focus op chocoladetechnieken.

Deze ervaring stelde hem in staat om in 2011 opnieuw deel te nemen aan de World Chocolate Masters, waar hij de overwinning behaalde.

AANBIEDINGEN EN UITDAGINGEN

"Door regelmatig deel te nemen aan wedstrijden vergroot je je bekendheid, wat

kan resulteren in aanbiedingen voor nationale en internationale opdrachten. Zo kon ik in Koeweit een luxe boetiek opzetten en een prestigieuze patissier-chocolatierfunctie innemen in het Le Mandarin Oriental Hotel in Taiwan. Dat was een uiterst boeiende uitdaging."

"De rol van Executive (pastry) Chef in een vijfsterrenhotel omvat het beheren van alle culinaire aspecten, van ontbijt tot roomservice, waarbij de nadruk ligt op het handhaven van topkwaliteit. Dit vereist het

opzetten van menu's, het samenstellen van keukenteams en het uitvoeren van uitgebreid marktonderzoek om trends en beste praktijken te identificeren voor verschillende segmenten, inclusief restaurants, cakeshops en banketten, inclusief aandacht voor verpakking en presentatie. Toen het Peninsula Hotel in Hongkong mij vroeg om de leiding te nemen over hun patisserie- en dessertafdeling, een uitdagende taak gezien de internationale allure van Hongkong, heb ik vrijwel direct besloten."





THE SKY IS THE LIMIT VOOR HOTELPATISSERIE

In de weelderige Palace Hotels van Azië en het Midden-Oosten, waar culinaire diversiteit de norm is, stapt een executive patisserie chef in een wereld van gastronomie zonder gelijke. Naast fine dining restaurants, klassieke eetgelegenheden en uitgebreide buffetten, zijn er betoverende patisserieën in de lobby, waar heerlijke

gebakjes worden aangeboden. The sky is the limit in de wereld van hotelpatisserie!"

"Ik herinner me levendige evenementen voor bekende horloge- en juwelenmerken zoals Rolex en Cartier, waarbij we zonder grenzen aan budgetten, ijsculpturen haken met daarin kostbare horloges en sieraden. Klantgerichtheid staat centraal, van taarten bezorgd met een Rolls Royce tot gouden en zilveren schotels met dia-

manten pralines en koekjes als voorbeelden van onze service, net zoals olieballen op kerstdag of een quiche voor een veeleisende Duitse klant."

"Eenmaal in de luxewereld, biedt de internationale markt grenzeloze mogelijkheden, waarbij alleen de taal, cultuur en smaken veranderen. Ondanks deze diversiteit blijven essentiële aspecten zoals teamleiding en compensatie consistent. Met een overvloed aan projectaanvragen, vooral in privéscholen wereldwijd, heb ik mij gericht op internationale masterclasses. Nu, met een vol orderboek, ben ik teruggekeerd naar Europa en heb ik mij gevestigd in Barcelona, een bruisende stad met een bloeiende gastronomische scene, de perfecte uitvalsbasis voor mijn werk als zelfstandig consultant."

COVID HEEFT IMPACT

Door Covid werden belangrijke evenementen zoals demonstraties, beurzen en



masterclasses snel geannuleerd, wat ook Frank Haasnoot trof. Als startende ondernemer zonder financiële buffer koos hij niet voor passief afwachten, maar lanceerde hij een webshop voor vakboeken en materiaal. Ondanks de uitdagingen groeide hij uit tot een prominente vertegenwoordiger van topmerken zoals Dobra, Cacao Barry, Debic en Martelato in de professionele sector.

REIZEN & CULTUUR

In zijn vroege carrière beseftte Frank al snel dat zijn professionele horizon verder reikte dan alleen de lage landen. Zijn frequente reizen brachten hem in contact met diverse eetgewoonten, smaken en culturen over de hele wereld, van lokaal streetfood tot patisserie en chocolatiers. Deze ervaringen, inspirerend en boeiend, brachten hem naar diverse en aantrekkelijke locaties, waar hij kennis absorbeerde en integreerde in zijn creaties en demonstraties. Dit proces houdt hem niet alleen energiek en scherp, maar stelt hem ook in staat om zich in te leven in de culinaire voorkeuren van verschillende culturen, wat essentieel is voor het ontwikkelen van producten voor specifieke opdrachtgevers.

"In Taiwan, Korea, Japan en China voegen ze hun eigen twist toe aan de Franse-Europese patisseriesstijl, geïnspireerd door de seizoenen en lokale fruitsoorten. Vooral Korea en Taiwan hebben hoogstaande patisserie, met een voorkeur voor 'koudere' desserts door het subtropische klimaat, met minder krokante laagjes en waardering voor gelei, zachte biscuit en andere elementen die minder populair zijn in Europa. Mijn expertise ligt in het begrijpen van deze nuances en het integreren ervan in hun eigen culinaire stijl." Koeweit dient als pionier in het Midden-Oosten, met vernieuwende concepten die snel worden overgenomen in andere emiraten, vooral op het gebied van Cakeshops, waar bruidstaarten met Arabische zoetigheden zoals marsepein, dadels, bonbons en chocolade gecombineerd worden met Turkish delight.



Frank Haasnoot is mede-eigenaar van BaKKit (Rotterdam)

WERKETHIEK

In een hotelomgeving is het cruciaal om de interne hiërarchie en dynamiek van collega's en stakeholders te begrijpen, wat meestal zo'n zes maanden in beslag neemt. Flexibiliteit is essentieel, vooral bij het omgaan met Aziatische en Midden-Oosterse culturen, waar subtiliteit en diplomatie van belang zijn. Het werken met een team met diverse vaardigheden vereist geduld en aanpassingsvermogen, waarbij een lokale sous-chef kan helpen om de visie effectief over te brengen.

"Ik moedig jongeren aan om dit aspect van ons vak te verkennen, waar je in aanraking komt met beroemdheden en leeft in de midden van luxe en allure. Het creëren van showstukken met een internationale stijl biedt eindeloze creatieve mogelijkhe-

den. Investeer in je persoonlijke groei en ontwikkeling in de eerste jaren, waarbij succes en financiële beloning niet de voornaamste drijfveren zijn. Werk met passie en de rest zal volgen met tijd en ervaring."

"Wedstrijden zijn essentieel: winnen zet je talent in de schijnwerpers en uitdagingen stimuleren creativiteit en technische vaardigheden. Vroeger waren wedstrijden de enige weg naar erkenning, maar nu kunnen sociale media ook aandacht trekken. Het is echter een constante uitdaging om origineel te blijven te midden van het overvloedige aanbod op internet. Als merkambassadeur moet ik voortdurend nieuwe en unieke creaties bedenken om voorop te blijven lopen en imitatie te vermijden."

DE TOEKOMST VAN DE BAKKERIJ

Franse patisserie vormt de basis, met boter, room, chocolade en vers fruit als onbetwiste hoofdrolspelers wereldwijd. Traditionele smaken en technieken blijven hoog gewaardeerd in landen zoals Frankrijk, België en Italië, terwijl de gastronomie wereldwijd evolueert, met toprestaurants niet alleen in Frankrijk, maar ook in Japan, Scandinavië en Zuid-Amerika.

Terug naar de basis: klassiekers in een modern jasje, de zogenaamde classics 2.0. "De gastronomie evolueert weg van bloemetjes, gel cress en complexe menu's met talloze onderdelen. Sommige gastronomische gerechten vertonen nu gelijkenissen met patisserie, met strakkere opbouw en het gebruik van siliconenvormpjes voor fijnere laagjes. Soms verliezen we echter het eenvoudige genot voor de klant uit het oog door te complexe bereidingen. Hoewel dit passend kan zijn voor wedstrijden, geloof ik niet dat een gemiddelde klant een gerecht of gebakje zit te ontleden aan tafel. Het moet gewoon correct bereid en lekker zijn, dat is wat de klant verwacht en essentieel is voor een gezonde bedrijfsvoering."

"Om te concurreren in het hoogste segment in Nederland, is het bijna noodzakelijk om zaken te doen in steden als Rotterdam, Haarlem of Amsterdam, aangezien supermarkten wereldwijd een inhaalslag maken met een breed scala aan producten en een goede prijs-kwaliteitsverhouding bieden."

Het 'Frank Haasnoot'-merk omvat een reeks activiteiten, van het geven van masterclasses als ambassadeur voor merken als Martellato, Debic en Cacao Barry tot het runnen van een succesvolle webshop. De ontwikkeling van deze webshop vereiste aanzienlijke inspanning, met een focus op een efficiënt bestel- en leveringssysteem, waardoor zijn kennis en producten nu toegankelijker zijn voor een breder publiek.

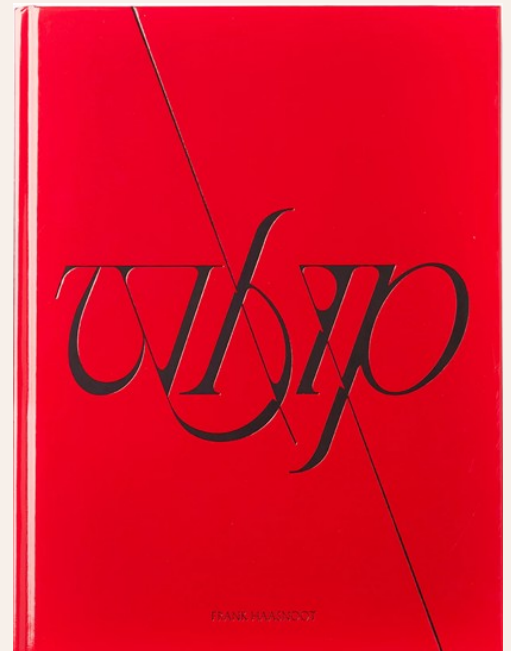
BAKKIT ROTTERDAM

Bij Bakkit zet Frank een nieuwe mijlpaal in zijn indrukwekkende carrière. Samen met

BOEK WHIP

Heel vers van de pers is het nieuwe boek van Frank: WHIP. Een reis door zijn creatieve brein en handen met een uitzonderlijk fotografisch oog voor detail, schoonheid en esthetiek. Of zoals de patissier-chocolatier het zelf verwoordt:

"Creativiteit in balans brengen met verfijnde gevoeligheden en verbluffende esthetische schoonheid."



Mercedes Roggen, winnares van Heel Holland Bakt 2023, en haar zus Melissa heeft hij deze eigentijdse koffiebar-patisserie in het trendy Rotterdam opgezet. Naast barista-koffies biedt de zaak hoogwaardige Franse viennoiserie aan. Met zijn expertise kan Frank deze moderne winkel nog verder versterken. "Als mede-vennoot vind ik dat dit uitstekend te combineren is met mijn dagelijkse bezigheden", verklaart

Frank. Boudewijn Nijmeijer, winnaar van de Dutch Pastry Award en de Gouden Gard, is recentelijk aan boord gekomen om de filosofie te versterken en uitbreiding mogelijk te maken. Nu zijn er ook workshops beschikbaar voor thuisbakkers om hun vaardigheden te verbeteren.



HIER VIND JE HET RECEPT

via de QR-code of surf naar bakery.pmg.be



BLAQ is een originele creatie van Frank Haasnoot