

[Restaurants \(/nl/artikelen/tag/Restaurants\)](#)[Ondernemen \(/nl/artikelen/tag/Ondernemen\)](#)[Technologie \(/nl/artikelen/tag/Technologie\)](#)[keuken \(/nl/artikelen/tag/keuken\)](#)[Café's & Bars \(/nl/artikelen/tag/Café's & Bars\)](#)

⌚ 6 min

# Oceans Beach House en Miss Maui: 1300 dinerstoelen, maar geen fornuis of kok

Leonard van Zonneveld over zijn keukens van de toekomst



Door [Wietke Posthumus \(/nl/artikelen/author/162\)](#) op vrijdag 12 april 2024



Culinair adviseur Marc Smeets (l) en Leonard van Zonneveld (r)

[ONDERNEMEN \(/NL/ARTIKELEN/G/ONDERNEMEN\)](#)

De Scheveningse horecaondernemer Leonard van Zonneveld heeft in de keukens van zijn nieuwste strandpaviljoens, Oceans Beach House en Miss Maui Beach House - samen goed voor maar liefst 1300 terrasstoelen - geen kookfornuizen staan en geen professioneel geschoolde koks. Toch werken ze met verse producten, wordt er volop gekookt en krijgen de gerechten - ontbijt, lunch en diner - online positieve reviews. Wat is het geheim? Van Zonneveld vertelt over 'zijn keuken van de toekomst'.

Horecaondernemer Leonard van Zonneveld leidt ons rond over het strak verzorgde terras van Miss Maui dat in 2022 de deuren opende. Het houten meubilair zit goed in de olie, de kozijnen van het beachrestaurant staan strak in de lak, er staan hippe parasols en groene palmbomen in immense potten en er liggen schone kussens op de stoelen en loungebanken. Nergens is ook maar iets van zwerfvuil te bekennen, terwijl het een enorm terras is om te onderhouden. Hoeveel zitplaatsen het terras heeft? "Tel jij ze even", reageert Van Zonneveld lachend. "Zeker 650", rekt hij snel uit aan de hand van het aantal tafels. Datzelfde geldt voor zijn nieuwste strandpaviljoen Oceans Beach House dat dit seizoen opende en een steenworp verderop ligt.



Miss Maui

## Keuken met hoofdrol voor de oven

Van Zonneveld opende in 2008, samen met compagnon Preshaan Gangapersadsing, zijn eerste horecazaak in Scheveningen. Inmiddels heeft het ondernemersduo zes horecazaken. Drie zaken op de boulevard: Brooklyn, Big Bell en Columbus én drie paviljoens op het strand: Oysterpearl, Oceans Beach House en Miss Maui.

[Lees ook: Michel Pais: de man met ruim 700 terrasstoelen in Amsterdam »](https://www.foodinspiration.com/nl/michel-pais-de-man-met-ruim-700-terrasstoelen-in-amsterdam/) (<https://www.foodinspiration.com/nl/michel-pais-de-man-met-ruim-700-terrasstoelen-in-amsterdam/>)

In de twee laatstgenoemde zaken gooiden de ondernemers het roer volledig om qua keukenconcept. “Met koken, grillen en bakken in pannen ben je heel erg afhankelijk van koks. Dus gingen we op zoek naar een alternatief”, vertelt Van Zonneveld. “We wilden een keuken voor de toekomst. Zo kwamen we op het idee om te gaan koken met ovens in de hoofdrol.” Van het gebakken ei, croissant en de uitsmijter bij het ontbijt, tot aan de steak, of zalmoot bij het diner... alles wordt vers bereid, zonder een fornuis met pannen. De zoektocht naar een alternatief leidde naar keukenapparatuur van Rational en Irinox. “We werken met een Irinox snelkoeler, een Rational elektrische combi-steamer en een vario cooking center. Dat laatste is één systeem dat kookt, bakt én frituurt.”



Of er ook gerechten zijn die niet kunnen worden bereid in zijn horecagebieden zonder fornuis? “Nee, echt alles is mogelijk, bovendien werkt het snel, consistent en kan iedereen de knoppen bedienen. Belangrijke zaken voor een strandpaviljoen”, zo vervolgt Van Zonneveld. “Een hogere doorloop betekent simpelweg meer omzet en dat is essentieel in de seizoenshoreca. We hebben hier veel personeel staan, maar doordat we dankzij onze snelle service een dubbele bezetting kunnen draaien, ligt de omzet ook hoog.” In de wintermaanden gaat de vaste kern van het team naar de zaken op de boulevard die het jaarrond geopend zijn. “Op die manier zijn we in staat om een groot deel van ons personeel vast te houden.”

### **Geen professioneel geschoolde koks**

Het streven van Van Zonneveld is dat eten en drinken zo snel mogelijk op tafel staat. Ook op de piekmomenten. “Als het druk is staan we met tien man in de keuken en kan de bestelling met twintig minuten op tafel staan.” En het aantal geschoolde koks? “Even rekenen... nul”, reageert hij met een glimlach. De functietitel van de leidinggevenden in de keukens van Miss Maui en Oceans Beach House is dan ook niet die van chef-kok, maar van keukenmanager. “Toevallig zijn dat in beide zaken Braziliaanse jongens die jaren geleden bij ons zijn begonnen als afwasser.”



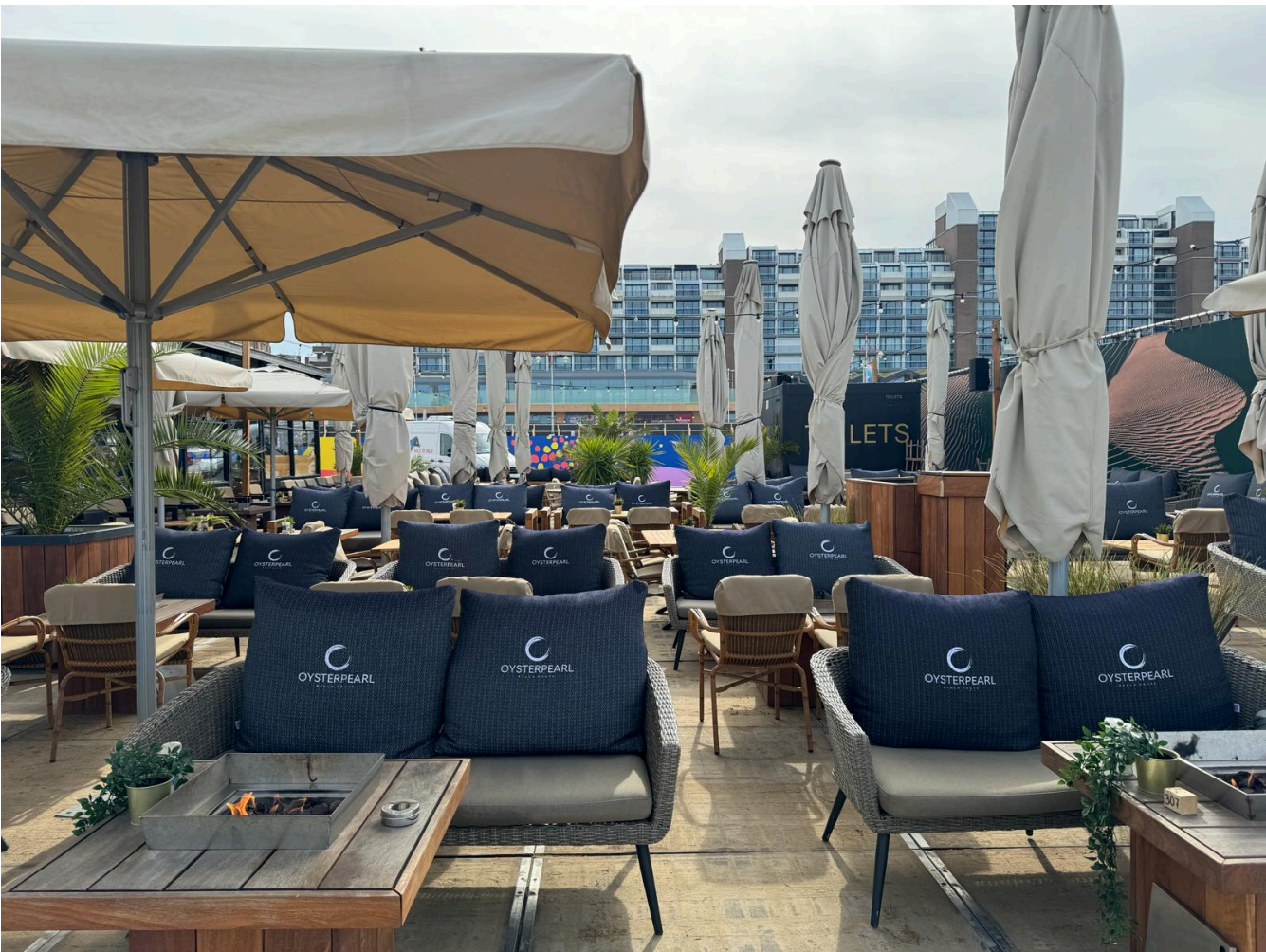
## Logistiek in de keuken

Zp'er en chef-kok Marc Smeets, die door de twee strandondernemers werd aangetrokken als culinair adviseur, vertelt dat je met de ingebouwde ovenprogramma's kan koken, smoren, stoven, bakken, grillen, braden en vlees laten rusten. Op de vraag hoe je dit logistiek aanpakt in de piekmomenten, legt hij uit dat de basistemperatuur van de ovens op 230 graden staat met 15% stoom. "Omdat bijna alles op dezelfde temperatuur gaat, kan je andere bestellingen er gewoon bijplaatsen. Eén oven staat daarnaast op een hogere temperatuur en op grillstand om snel te kunnen verhitten."

Van Zonneveld: "Om snel te kunnen schakelen hebben we vier ovens in een keuken staan en vier keukenschermen waarop de bestellingen binnenkomen. Dat is een stevige investering geweest", beaamt hij.

Ook interessant: een succesvol horecaterras: 7 cruciale tips die je niet wilt missen » (<https://www.foodinspiration.com/nl/een-succesvol-horecaterras-7-cruciale-tips-die-je-niet-wilt-missen/>)

Zodra we met het diner beginnen, schat de keukenmanager in hoeveel entrecotes hij bijvoorbeeld denkt te gaan verkopen die avond. Deze worden eerst voorgedaard in de oven en daarna gaan die in de warmhoudkast op 55 graden om te rusten. Wanneer er een bestelling voor een entrecote binnenkomt, dan hoeft dat stukje vlees nog maar één minuut terug de oven in, om de buitenkant extra te verwarmen en voor een knapperig korstje. Naar wens serveren we het stuk vlees *rare*, *medium rare* of *well done*. Maar altijd met een mooi gebrande ruit geserveerd."



Strandpaviljoen Oysterpearl

## Samenwerking met de leveranciers

Voorwaarde om dit te laten slagen, is wel dat de entrecote altijd dezelfde dikte heeft. Smeets: "Dat gebeurt in samenspraak met de leveranciers. "Vlees en vis krijgen wij altijd van hetzelfde gewicht en met dezelfde dikte. Bij de zalm snijden we de moten zelf. Het staartstuk verwerken we in de pokébowls. We hebben een groenteboer die we in de zomer heel veel gesneden laten aanleveren. Die snijdt het elke ochtend vers en in het formaat wat wij willen. Daardoor hebben we in onze keukens enkel één broodmes liggen en één keukenmesje voor het snijden van de lente-ui. Verder zul je hier geen messen vinden."

Soepen en veel sauzen maken de keukenmedewerkers zelf. "80% van onze kaart is vers. Voor de tomatensoep krijgen we de tomaten gesneden geleverd. Deze koken we in de vario cooker met een bepaalde hoeveelheid water. Wanneer de bel gaat hoeft alleen de staafmixer er nog doorheen en moet de soep op smaak worden gebracht. Grootste uitdaging bij deze 'keuken van de toekomst' is leren wat de mogelijkheden van de ovens zijn." Als voorbeeld noemt Smeets het bruineren van hazelnoten. "Nu hebben we een speciaal programma voor alle notensoorten die we branden. Dat is simpelweg een paar drukken op de knop."

