

Petro & Margo & Martijn

OVER DE BEROEMDE SVH MEESTERTITELS
EN DE WEG ERNAARTOE

‘Als je
SVH Meester
wil worden moet
je er voor gáán’



DRIE OP EEN RIJ

SVH (Stichting Vakbekwaamheid Horeca) beheert namens de horecabranche zes verschillende Meestertitels: twee daarvan vinden we in één huis: SVH Meesterkok Margo Reuten en haar partner SVH Meestergastheer Petro Kools. Zij zijn de eigenaren van het met een Michelinster bekroonde restaurant Da Vinci in Maasbracht. We spraken met hen over hun titel én met hun nieuwe chef-pâtisserie Martijn van der Zwan, die als eerste het vernieuwde diploma SVH Gespecialiseerd kok behaalde.

Hadden jullie al vroeg ‘iets’ met horeca?

MARGO “Op m’n zeventiende liep ik binnen bij restaurant Juliana in Valkenburg, ik zag de koks werken en ik hoorde de pannen rinkelen . . . het klonk me als muziek in de oren. Ik wist meteen dat daar mijn toekomst lag.”
MARTIJN “Van begin af aan heb ik geweten dat ik hier mijn toekomst in wilde zoeken.”
PETRO “Mijn grootouders hadden een hotel-pension bij Valkenburg en daar kwamen wij veel. Ik zag opa en oma aan het werk en ik was verkocht. Spoedig daarna solliciteerde ik bij Juliana als leerling-kelner.

Wat betekenen de SVH Meestertitels?

MARGO “Ik was op mijn 24^{ste} de eerste vrouw in Nederland die zich SVH Meesterkok mocht noemen. Dat was fijn voor SVH die me op de achtergrond had gestimuleerd, maar vooral voor mezelf, omdat ik het zover geschopt had.”
MARTIJN “Volgens mij hebben SVH Meestertitels meer betekenis voor de horeca dan we denken. Het is en blijft heel bijzonder.”
PETRO “Ik denk dat de status SVH Meesterkok enorm aanspreekt, die van SVH Meestergastheer is helaas iets minder bekend. Maar het is een grote eer.

Wat motiveerde jou, Martijn, om de opleiding te gaan volgen?

“Ik werkte in een restaurant in de buurt en ik wilde me verder specialiseren in pâtisserie. Ik was al wat ouder (26), en koos voor het volwassenenonderwijs: het werd de door SVH



erkende opleider Kookstudio Thorn. Niet alleen omdat ik wist dat daar uitstekend onderwijs wordt gegeven maar ook omdat het in de buurt was.”
PETRO “Dat is een uitstekende, particuliere opleiding, geen grote klassen maar maximaal vier leerlingen. In Martijns geval zo ongeveer één op één: dan leer je het wel, hoor.”

Hoe ervaren Margo en Petro het werken met Martijn?

“Heel fijn. We weten dat hij het vak beheerst, zijn specialisatie komt goed naar voren. We zien dat hij gedreven is, je kunt op hem bouwen.”

Wat dreef jullie om SVH Meester te worden?

MARGO “Toen ik als jonge kok in twee sterrenzaken werkte, hoorde ik dat de chefs Meesterkok waren. ‘Zijn er ook vrouwelijke Meesterkoks?’ vroeg ik. ‘Nog niet,’ kreeg ik te horen. Sindsdien zat het in mijn hoofd. Ik dacht ‘als ik nu eens goed mijn best doe’ . . . op mijn 24^{ste} was ik de eerste vrouwelijke SVH Meesterkok. Dat pakt niemand je meer af.”
PETRO “Ik heb alles bereikt wat ik wilde bereiken. Gastvrijheid is mijn leven. Toen ik de SVH Meesterproef kon afleggen, heb ik meteen toegehaapt. Ik dacht vooral aan de voorbeeldfunctie die je dan hebt voor de nieuwe generatie.”

Wat heeft de titel je gebracht?

MARGO “Heel veel publiciteit. Respect ook. En de gelegenheid om je ambacht beter uit te dragen, om steeds weer jonge mensen het vak te leren.”

AANTAL SVH MEESTERS

2021
297

2020
296

2015
277

2010
246

2005
226

2000
211

1995
185

1990
116

1985
38

1980
7

OP ZOEK NAAR EEN SVH MEESTER?
BEKIJK DE KAART.



SCAN MIJ



MARGO REUTEN is sinds haar 24^{ste} de eerste vrouw in Nederland die zich SVH Meesterkok mag noemen. Samen met haar man, SVH Meestergastheer Petro Kools, drijft ze sinds 1993 restaurant Da Vinci in Maasbracht. Zij leerde het vak bij wijlen SVH Meesterkok Cas Spijkers en SVH Meesterkok Toine Hermesen.



PETRO KOOLS werd in 2010 geïnaugureerd als de 23^{ste} SVH Meestergastheer in zijn eigen restaurant Da Vinci in Maasbracht, dat hij samen met echtgenote Margo Reuten naar twee Michelinsterren bracht. Hij heeft een prachtige Vinoteca met meer dan 700 door hem geselecteerde wijnen.



MARTIJN VAN DER ZWAN behaalde onlangs als eerste het vernieuwde diploma SVH Gespecialiseerd kok. Hij komt uit Beek en werkt als chef-pâtisserie bij restaurant Da Vinci van Margo Reuten en Petro Kools in Maasbracht.

PETRO “Aanzien. Het is het hoogste dat je op je vakgebied kunt bereiken. Dat zou wat mij betreft niet vaak genoeg benadrukt kunnen worden.”

Margo, hoe verliep je eigen opleiding?

“Ik heb nog het klassieke programma doorlopen, specialismen als koude keuken, warme keuken, pâtisserie, keukenmanagement, personeelsmanagement, leermeester. Nu is dat meer aangepast aan deze tijd.”

Martijn, hoe kwam je eigenlijk bij Da Vinci terecht?

“Ik leerde Da Vinci kennen toen mijn diploma-uitreiking er werd gehouden. Ik kende de zaak uiteraard, maar was er nog nooit geweest. Het was precies wat ik ervan had verwacht.”

MARGO “In coronatijd werden we gebeld of er ondanks alle maatregelen een diploma-uitreiking kon plaatsvinden. Martijn viel ons op omdat hij als enige meerdere specialisaties had: patissier, warme- en koude keuken. Uitgerekend toen vertrok onze patissier en op de advertentie reageerden vier mensen, onder wie Martijn. De keus was toen snel gemaakt.”

MARTIJN “Dat ik daar mocht gaan werken: wow!”

Hoe is het om samen te werken met twee SVH Meesters?

MARTIJN “Fantastisch! Je leert er ontzettend veel van. Ze zijn allebei goed in hun vak, het is allemaal heel inspirerend. Geen wonder dat ik Petro en Margo als grote voorbeelden zie.”

Wat zijn je ambities?

MARTIJN ‘Doen wat ik leuk vind, me kunnen ontwikkelen. Ik volg nog meer SVH cursussen. Leermeester bijvoorbeeld, en Sociale Hygiëne.”

Wat is er zo mooi aan jullie vak?

MARTIJN “Je mag iedere dag mensen blij maken en een leuke middag of avond bezorgen.

MARGO “Het van mensen houden, en we merken dat we dat houden-van terug krijgen.”

PETRO “Ik doe leuke dingen. En ik ontmoet steeds weer nieuwe mensen. Geweldig toch?”

Wat brengt de toekomst?

MARGO “Als wij nog steeds jonge horecamensen krijgen, gaan we een mooie tijd tegemoet. Helaas worden ’t er minder. Gelukkig is er dan ineens iemand als Martijn, dan voel je dat het weer goed komt.”
MARTIJN “Goeie mensen zullen er ook in de toekomst blijven komen, denk ik.”
PETRO “Ik vrees dat de roep om minder te werken ongelukkig zal uitpakken voor de horeca. Een bedrijf blijft geld kosten dat je terug moet verdienen, dat kan niet door minder te gaan werken. Als de dienstverlening terugloopt, zal het sommige zaken de kop gaan kosten. Gelukkig zien wij nog jonge mensen die wél discipline hebben en zich willen inzetten.”

Nog een advies voor toekomstige SVH Meesters?

“Mensen die SVH Meester willen worden, moeten ervoor gáán. Investeren dus, zoals wij dat ook gedaan hebben.” ☞

Stichting Vakbekwaamheid Horeca

SVH is in het leven geroepen om de vakbekwaamheid in de Nederlandse horeca te vergroten en te zorgen voor een betere aansluiting van het onderwijs op het bedrijfsleven. Sinds 1980 beheert SVH namens de horeca SVH Meestertitels; de hoogste graad in de horeca. Inmiddels zijn er zes titels: Meestergastheer, Wijnmeester, Meesterschenker, Meesterijsbereider, Meesterhorecaondermer en Meesterkok. In de laatstgenoemde categorie zijn tot nu toe 150 chefs benoemd, waarvan Ben van Beurten een van de eersten en Jonathan Zandbergen de nieuwste is.

📍 svhmeestertitels.nl
🐦 [@SVHMeesters](https://twitter.com/SVHMeesters)
📷 [svh_horeca](https://www.instagram.com/svh_horeca)