

IN BEDRIJF

De Westelijke Mijnstreek heeft vele bijzondere bedrijven. Elke week licht de redactie er een uit. Deze week: restaurantleven verleden tijd, catering heeft de toekomst.

„Het directe contact met klanten is een eyeopener. Vroeger werkte ik me in het zweet in de keuken en kreeg ik via het personeel een indruk van de gasten.”

Catering lucratiever en leuker

Naam: Kwestie van Smaak

Plaats: Sittard

Eigenaars: John Jongen en Patricia van den Diepstraten

Bestaat sinds: 2004

Personeel: 2

door **Nick Bruls**

Hij is zijn vrienden eeuwig dankbaar. Zonder hen had John Jongen nooit de succesvolle cateringservice Kwestie van Smaak op poten kunnen zetten. Jos van Leeuwen van het Sittardse Hotel De Prins zorgde voor de locatie. „Het hotel liep top, het restaurant was een flop. Jos had dus een keuken in de aanbieding waar ik terecht kon. Als hij dan een groep bridgende senioren ontvangt, zorg ik dat zij geen honger lijden.” Jeroen van den Burg van reclamebureau Door hielp met de nodige promotie. „Een mooie presentatiemap, een interactieve website en hapjes uitdelen op de markt. Dat was grappig, want de mensen snapten de naam niet direct. ‘Wat is jullie naam?’, vroegen ze dan. Zei ik: ‘Kwestie van smaak’. ‘Ja, het is lekker, maar wat is de naam nu?’, reageerden zij dan weer.”

Twintig jaar lang was Jongen de keukenprins van restaurant De Molenbron op de doorgaande weg in Limbricht. Totdat er onenigheid ontstond over de huur van het pand. Jongen en zijn zaken- en levenspartner Patricia van den Diepstraten vertrokken en gingen op zoek naar een nieuwe uitdaging. Al snel concludeerden ze dat ze die niet in een nieuw restaurant gingen vinden. „In 2004 was er voldoende horeca in Sittard en al te best liep dat allemaal niet. We gingen de catering in.”

Terug naar het restaurantleven wil Jongen nooit meer. „Als ik uit verveling duimen zat te draaien, zou ik het overwegen. Maar dit is zo veel lucratiever en leuker”, zegt de cateraar. Vooral het directe contact met zijn klanten was een *eyeopener*. „Vroeger werkte ik me in het zweet in de keuken en kreeg ik via het personeel een indruk van de gas-



John Jongen en zijn partner Patricia van den Diepstraten werken aan een bestelling. Kwestie van Smaak heeft meer dan twintig verschillende buffetten in het assortiment. foto **Ermino Armino**

ten. Bij het biertje na werktijd hoorde ik de verhalen pas.”

Met Kwestie van Smaak verzorgen Jongen en Van den Diepstraten tal van buffetten en barbecues. „Mensen denken bij catering vaak dat er voor minimaal vijftig man besteld moet worden. Dat hoeft niet. Vier mag ook.” En als de klant het wil, zet Jongen zijn koksmuts weer op en kookt hij in de keuken van de besteller. „Dat zijn leuke uitdagingen. Laatst was in Weert een stel dertig jaar getrouwd. In een villa, compleet met oprijlaan, kookten we voor twintig gasten. Voor die mensen ook veel leuker dan een restaurantbezoek. Je bent niet

steeds de rokers kwijt die naar buiten gaan en je kunt ongegeneerd een dansje wagen.”

Sinds het begin van Kwestie van Smaak kwamen meer leuke dingen op hun pad. „Mijn reclamevriend Van den Burg doet ook opdrachten voor Rabo Vastgoed. Met enige regelmaat moeten we de catering verzorgen voor dat bedrijf in Den Haag of Amsterdam. Dan kan het zomaar voorkomen dat we een dag in een kotter op het IJsselmeer dobberen en vijftig gasten van hapjes moeten voorzien. En dan maar zorgen dat je in balans blijft. Hard werken, maar voor ons net zo goed een dagje uit.”