

SVH Meesterkoks ontwikkelen eigen plaats in Gastronomisch Gilde

door Ben van Beurten

In januari 2016 werd het Gastronomisch Gilde opgericht. Het Gilde van Nederlandse Meesterkoks hield daarmee op te bestaan, om door te gaan als Vakgroep SVH Meesterkoks van het Gastronomisch Gilde. Inmiddels is de opbouw van de nieuwe, toekomstgerichte brancheorganisatie van koks in volle gang. Ook aan het ontwikkelen van de vakgroepen, waaronder die voor de SVH Meesterkoks, wordt hard gewerkt.



In 1980 deed de SVH Meesterkok titel zijn intrede in Nederland. Kort daarna gingen stemmen op om een eigen Gilde van Nederlandse Meesterkoks op te richten. Het duurde even voordat de SVH Meesterkoks aan het idee van een nieuwe broederschap gewend waren. Pas in 1989, toen ongeveer 50 Meesterkoks waren geïnaugureerd, was het zover. Eén van de belangrijke mensen achter de schermen was de voormalige directeur van de SVH, dezelfde die ook aan de wieg had gestaan van de Meesterkok titel. Het belangrijkste doel van het Gilde van Nederlandse Meesterkoks was een broederschap te ontwikkelen die het ambacht en het niveau van de SVH Meesterkoks hoog zou houden. De SVH Meesterkoks in het Gilde ondertekenden tijdens hun intronisatie daarvoor een Code van Eer.

De oprichting van een Gilde van Nederlandse Meesterkoks was destijds voor Nederland uniek. Ambitieuze koks die het ambacht tot in de puntjes beheersten, begonnen hun vak en het hoge niveau in volle omvang op de kaart te zetten. In een land zonder duidelijke culinaire historie en cultuur was dat een uitdaging, het bleek een enorm succes. De inhuldigen van SVH Meesterkoks trok belangstelling van talrijke bekende Nederlanders. Daarmee werd in Nederland koken op een hoog, internationaal-waardig niveau een feit. Zoals bij alle nieuwe of vernieuwde organisaties voerden de SVH Meesterkoks binnen het Gilde stevige discussies over het vak en over hun organisatie. Niet elke Meesterkok dacht er hetzelfde over, niet iedereen zag het collectieve belang en soms werd er anders gedacht over uitdagingen waarvoor het Gilde en haar leden stonden. Maar het Gilde ontwikkelde zich voorspoedig tot een compact broederschap die het ambacht op hoog niveau uitoefenen.

De SVH Meesterkoks realiseerden zich als geen ander het belang van goed praktijkonderwijs en de grote waarde van goede leermeesters. Ze besloten daarvoor een eigen opleiding in het leven te roepen: de Sterklas. De zelfstandige Stichting Ambachtelijk Meesterschap (nu de Stichting Sterklas) werd verantwoordelijk voor de ontwikkeling van de opleiding. Vandaag de dag is de Sterklas nog steeds de hoogste culinaire koksopleiding van Nederland. Een opleiding die volop in ontwikkeling is om de veranderingen in onderwijs en markt te kunnen blijven volgen. Door nauw samen te werken met de vernieuwde SVH en onderwijsinstellingen kan de Stichting Sterklas de topopleiding blijven aanbieden. Afscheid nemen van een vertrouwde vereniging en een plek ontwikkelen in een nieuwe omgeving doe je niet van het ene op het andere moment. Een aantal SVH Meesterkoks van het voormalig Gilde van Nederlandse Meesterkoks werkt sinds het ontstaan van het Gastronomisch Gilde hard aan het ontwikkelen van de nieuwe vakgroep SVH Meesterkoks. Dat blijkt een stevige uitdaging, omdat niet alle SVH Meesterkoks er even enthousiast over waren en zijn. SVH Meesterkoks vertegenwoordigen echter de top van de Nederlandse gastronomie. Dat schept verplichtingen en brengt verantwoordelijkheden met zich mee. Over hun plaats binnen de branche, de taken van de vakgroep SVH Meesterkoks en de rol binnen het Gastronomisch Gilde vinden tal van gesprekken plaats. De verwachting is dat in de loop van 2017 een voorstel wordt voorgelegd door de adviesraad bestaand uit een aantal SVH Meesterkoks. Het voorstel wordt voorgelegd na overleg aan voormalige leden van het Gilde van Nederlandse Meesterkoks en daarna aan het bestuur van het Gastronomisch Gilde.