

ONDERNEMERSDAG VAN DE **BAKKERIJ**

Ron Blaauw

Ron Blaauw Chef-kok en SVH Meesterkok Ron Blaauw (Hoorn, 1967) behoort tot de gastronomische top van Nederland. Hij maakte furore met restaurant Ron Blaauw in Ouderkerk aan de Amstel, dat in 2004 z'n eerste, en in 2006 z'n tweede Michelinster kreeg. In 2011 verhuisde Blaauw zijn keuken naar Amsterdam. In maart 2013 gooide hij het roer om. Blaauw sloot het sterrenrestaurant en opende een paar dagen later op dezelfde locatie Ron Gastrobar, dat een overzichtelijk aantal gerechten à 15 euro serveert en in 2013 toch weer zijn eerste Michelinster kreeg. Dit concept kreeg in 2015 uitbreiding door de opening van Ron Gastrobar Oriental: Authentieke Oriëntaalse gerechten met en zonder twist. Dit alles is volgens dezelfde formule van Ron Gastrobar: 15 euro per gerechtje. Je kunt dus zelf bepalen of je Oriëntaalse reis lang of kort wordt. In april 2016 opende hij tevens Ron Gastrobar Indonesia in Ouderkerk aan de Amstel, waar zijn culinaire verhaal ooit begon.

Naast Ron Gastrobar opende Ron in 2014 de deuren van zijn nieuwe concept: The Fat Dog in de Amsterdamse Pijp. Hier kun je terecht voor ambachtelijke hotdogs onder het genot van bubbels, een goed glas wijn of gin tonic.

Tevens ondersteunt hij diverse restaurants met culinair advies en is hij verantwoordelijk voor de kwaliteit van het culinaire gedeelte van "Bridges" in hotel The Grand in Amsterdam, "Pasta è Basta" te Amsterdam, "Central Park" in Voorburg en Bistobar Berlin in Nijmegen.

In 2015 werd Ron ambassadeur van SOS Kinderdorpen. Ron ging mee naar Ghana om het werk van SOS Kinderdorpen te zien. Ron past goed bij SOS Kinderdorpen door zijn no-nonsens karakter, doordat hij ervaringsdeskundige is als vader van een gezin, maar bovenal door zijn visie die hij weer van zijn eigen ouders heeft geleerd: elk kind moet kind kunnen zijn.

"Het moet voor onze gasten steeds weer een feest zijn om bij ons te komen eten en drinken"
Ron Blaauw