



OOS KESBEKE, DERDE GENERATIE
BIJ 'DE ENIGE ECHTE AMSTERDAMSE
TAFELZUREN'

NOSTALGIE EN INNOVATIE GAAN HAND IN HAND BIJ KESBEKE

MET ACHTER ZICH EEN GIGANTISCH AQUARIUM EN OMRINGD DOOR TALLOZE POTTEN MET ZUURPRODUCTEN, AJAX-SHIRTS EN EEN FOTO VAN JOHAN CRUIJFF (MET DE UITSPRAAK 'JE GAAT HET PAS ZIEN, ALS JE HET DOORHEBT') HOUDT OOS KESBEKE OVERZICHT OVER ZIJN BEDRIJF. EEN TRADITIONELE AMSTERDAMSE FAMILIEONDERNEMING, GELEID NAAR DE MODERNSTE INZICHTEN.

📍 HARRY VAN DAM 📍 SANDER NIEUWENHUIS

Kesbeke - 'De enige echte Amsterdamse Tafelzuren' - is gevestigd in Bos en Lommer op Landlust, één van de oudste industriegebieden van Amsterdam, midden in een woonwijk. Oos Kesbeke (59) is de derde generatie die het in het familiebedrijf voor het zeggen heeft. Zijn opa, Charles, kwam in 1948 vanuit Zeeland naar Amsterdam om daar in een keldertje aan het Waterlooplein augurken en uien te pasteuriseren en te verhandelen. Later nam Camiel Kesbeke, Oos' vader, de zaak over en zo'n twintig jaar geleden trad Oos aan. 'Maar lang daarvoor, als jochie al, was ik hier altijd te vinden', zegt de huidige directeur.

Sindsdien is er veel veranderd bij Kesbeke en tegelijkertijd weer weinig. Natuurlijk, het assortiment is sterk uitgebreid. Ging het aanvankelijk alleen om tafelzuur als augurken en uitjes, tegenwoordig levert Kesbeke in potten van 235 ml tot 2,5 liter een groot aantal producten. Zomaar een greep: broodspreads, pekelaugurken, zure leverworst, gerookte bietjes, mosterd, piccalilly, zachtzure saladeboontjes, kappertjes, saladedressings en gefrituurde augurken. En dan hebben we nog lang niet alles opgesomd.

'We blijven innoveren', zegt Oos. Hij neemt een glazen pot van zijn bureau en houdt die omhoog. 'Wat zijn dit? Bananen. Die hebben we gepeld, in de azijn gestopt en gepasteuriseerd. Ik probeer zo iets uit. Afwachten wat ze gaan doen.'

LAMPEN

Een bijzondere aanvulling op het assortiment vormen ook de lampen van Kesbeke. 'Ja, iemand bedacht een keer om van een lege augurkenpot een lamp te maken', vertelt Oos. 'Nou, tegenwoordig kun je bij ons een cadeauverpakking bestellen met een fitting en snoer erbij. Een groot succes.' In zijn continue vernieuwingsdrang wordt Kesbeke gesteund en geïnspireerd door culinair Nederland. 'Topkoks werken graag met onze producten', meldt hij. 'En we doen ook dingen samen. Zo heb ik met Jonnie Boer het merk J&O, Jonnie

en Oos, gelanceerd.' Die samenwerking leidde onder meer tot nieuwe lekkernijen als Bella di cerignola-olijven in zeewater met rozemarijn en knoflook, gerookte

Daarin doen we geen enkele concessie.' Dat betekent wel dat de producten van Kesbeke wat duurder zijn dan die van de concurrentie. 'Ach', verzucht Oos, 'er zijn concurrenten geweest die lagere prijzen rekenden in de hoop meer te verkopen. Maar uiteindelijk hebben die het niet gered. Zo'n benadering gaat namelijk onherroepelijk ten koste van kwaliteit.'



Die hang naar ouderwetse kwaliteit betekent niet dat Oos Kesbeke de ogen sluit voor nieuwe technologische ontwikkelingen. Dus heeft Kesbeke tegenwoordig behalve een fysieke winkel aan de overkant van de fabriek ook een webshop. 'In de fabriek is alles *state of the art* en ook onze ict is ultramodern.' Zoals op het dak ook 700 zonnepanelen liggen als onderdeel van het streven naar een CO2-neutrale status. En er loopt een onderzoek om uit bronwater zelf water te produceren. 'Ik vind duurzaamheid een essentieel onderdeel van de bedrijfsvoering', aldus Kesbeke.

BEPERKING

Eveneens onlosmakelijk verbonden met zijn bedrijfsfilosofie is het werken met mensen met een beperking. 'We hebben hier zo'n twintig medewerkers en in de zomer nog wat meer', zegt hij. 'Onder hen zijn er diversen met een zogenaamde beperking, ook wel afstand tot de arbeidsmarkt genoemd. Nou, ik kan prima met die mensen werken en ze presteren boven verwachting. Het gaat er maar net om hoe je ze benadert.'

rode bietjes met laurier, spek en uitjes en piccalilly met kurkuma, verse dragon en mosterdzaad.

TOPKWALITEIT

Dat zijn producten waarvan Camiel en zeker Charles Kesbeke nooit hadden gehoord. Maar wat Oos van zijn vader en grootvader heeft overgenomen en wat zeker niet is veranderd, is het voortdurend streven naar het leveren van absolute topkwaliteit. 'Daarin onderscheiden we ons van anderen', zegt Oos. 'Alles gebeurt hier met liefde, zorgvuldigheid en aandacht en veel handmatig om uitsluitend het allerbeste en allerlekkerste te maken.'

'ALLES GEBEURT HIER MET LIEFDE, ZORGVULDIGHEID EN AANDACHT EN VEEL HANDMATIG OM UITSLUITEND HET ALLERBESTE EN ALLERLEKKERSTE TE MAKEN'

Het verloop bij Kesbeke is dan ook opmerkelijk laag, zoals ook hijzelf trouw is aan zijn zakenrelaties. Edwin van Ravenswoud is zijn vaste contactpersoon bij het kantoor dat sinds een jaar door het leven gaat als RSM Schiphol. 'We zijn al een kleine dertig jaar klant. Die mensen doen hun werk goed, komen na wat ze beloven en ook de persoonlijke contacten zijn goed. Dan hoef ik geen andere accountant, hoor.'

VIERDE GENERATIE

Oos Kesbeke nadert de zestig, maar voorlopig heeft hij nog genoeg lol in zijn werk om lekker door te gaan. Toch hoopt hij stilletjes dat het bedrijf wordt voortgezet door de vierde generatie. 'Ik heb twee zoons, van 21 en 16. De jongste zit nog op school en de oudste studeert. Het zou toch wel heel mooi zijn, als één van die jongens hier straks verder gaat. Maar hoe het uiteindelijk loopt? We zien het wel.'