**Rudolph van Veen** (1967) wist als kleine jongen al dat hij kok wilde worden. In 1985 studeerde hij als beste leerling af aan de Culinaire School van Breda en vanaf dat moment was hij vastbesloten om Meesterkok te worden. Hij werkte o.a. in Zwitserland, bij Meesterkok Cas Spijkers en specialiseerde zich in patisserie bij Huize van Wely. Op zijn 27e behaalde hij de titel SVH Meesterkok, de hoogst haalbare graad die een kok in Nederland kan behalen.

Al vanaf zijn schooltijd waren nationale en internationale kookwedstrijden een uitdaging voor Rudolph, om anderen en zichzelf te overtreffen. Zo won hij in Nederland vier keer een 1e prijs tijdens de Zilveren Koksmuts-wedstrijden en behaalde tal van medailles als lid van het Nederlandse koksteam in Frankfurt, Sydney, Londen en Singapore.

In 1999 richt hij samen met vier college patissiers het Nederlandse Patisserie Team op ter promotie van de bakkerijkbranche zowel nationaal als internationaal. Vanaf 2000 neemt Rudolph regelmatig zitting in de jury van de tweejaarlijkse World Pastry Team Championships in de USA. Daarnaast kookt hij regelmatig op internationale foodevents in de gehele wereld.

Rudolph kookt inmiddels alweer jaren op televisie. Vanaf 2000 tot 2005 kookt hij wekelijks in het programma Life & Cooking, waarin hij een waardevolle aanvulling blijkt op het presentatieduo Carlo Boszhard & Irene Moors. In deze periode publiceert hij ook zijn eerste kookboek Lekker Snel.  
Rudolph groeit uit tot één van de bekendste televisiekoks van Nederland, mede door programma’s als The Taste of Life en The Taste of Life Basics. Van 2009 tot 2012 keert Rudolph terug bij Carlo & Irene in het zondagmiddag programma Life 4 You.

In mei 2010 neemt hij deel aan het allereerste Nederlandse tweedaagse examen voor de titel Meesterpatissier, welke hij glansrijk weet te behalen. Rudolph is hiermee op dit moment de eerste die zowel de titel Meesterkok als Meesterpatissier op zijn naam heeft staan.

In 2011 heeft Rudolph een spannend nieuw project gelanceerd: Bus Stop Bakery, een ‘student company’ in het kader van Jong Ondernemen. Ontstaan vanuit een samenwerking tussen 8 studenten van Fontys Academy for Creative Industries en gastdocent Rudolph van Veen. Voor dit project werd een oude schoolbus omgebouwd tot een rijdende bakkerij welke langs diverse routes creatieve cupcakes verkocht. De opbrengst kwam ten goede aan een aantal charitatieve doelen.  
Na afsluiting van het project werd Bus Stop Bakery bekroond met de prijs “Best Student Company Nederland 2011”.

Voor 24Kitchen neemt Rudolph verschillende programma’s voor zijn rekening. In De Makkelijke Maaltijd neemt hij de kijker bij de hand door betaalbare en toegankelijke recepten te bereiden. In dit programma worden de basisprincipes van het koken toegelicht en wordt op inspirerende wijze duidelijk dat het voor iedere Nederlander mogelijk is gezond en lekker te eten. Zijn patissiers-hart kan hij ophalen in Rudolph’s Bakery. In dit programma deelt de Meesterpatissier zijn kennis en passie van zoete en hartige recepten. Rudolph weet precies hoe hij oogstrelende en watertandende lekkernijen tevoorschijn kan toveren, of het nu brood, taart of cake is. Verder gaat Rudolph op zoek naar de beste producten van ons land in The Taste of Life Basics, waar hij gezonde en geweldige recepten mee bereidt. In The Taste of Life Travel maakt hij culinaire ontdekkingstochten over de hele wereld.

Rudolph heeft begin dit jaar (2016) besloten om een eigen communicatieplatform op te zetten dat gaat over eerlijke voorlichting met betrekking tot eten: waar komt je eten vandaan en hoe kan ik dat leuk en gezond bereiden!?

Ook doet Rudolph regelmatig presentaties in het land. De ervaring die hij de afgelopen 25 jaar heeft opgedaan met oa workshops, masterclasses en theater maakt hem all round. Door zijn spontaniteit, schat aan kennis op foodgebied, professionaliteit en toegankelijkheid weet hij als geen ander elke presentatie op passende wijze en met een grote dosis energie neer te zetten. Hij is dan ook een graag geziene host op food evenementen, bedrijfsfeesten en product presentaties.

Motiveren zit Rudolph in zijn DNA: natuurlijk, ongedwongen en verrassend gebruikt hij metaforen uit zijn wereld en vertaalt die naar zakelijke motivatietrainingen die hij regelmatig geeft in het land. Hij doet dit voor banken, verzekeraars, en allerlei bedrijven die op een gezonde manier willen nadenken over het leven, het werk en het belang van hun werknemers.  
Als inspirerende motivational speaker geeft Rudolph aan de hand van voorbeelden uit het heden en het verleden een inzage in zijn carriere. Hij geeft weergaloos weer dat succes begint bij jezelf. Deze presentatie is een ware inspiratie “douche” die al jaren zeer succesvol is!

U kunt Rudolph boeken voor deze inspiratie sessies voor grote en kleine groepen.

Rudolph is op evenementen en bedrijfsfeesten uiteraard ook in te zetten voor :

- Kookworkshops  
- Kookdemontraties  
- Kookmasterclasses  
- Diners  
- Productdemo’s