



Ijsjes recht van de koe

Maandelijks leggen we dezelfde vijf vragen voor aan een ondernemer. Om zo de mens achter de ondernemer te leren kennen. Deze keer worden we verwend, want we mogen naar een ijsjesmakerij! In zijn atelier in Pollare draait Ward Proesmans in 'Wijs' sinds kort zijn ijsjes af.



Waarom koos je voor een leven als zelfstandige?

"De drang naar zelfstandigheid heb ik met de paplepel meegekregen. Mijn papa is immers zelfstandig loodgieter en ook mijn grootouders langs beide kanten waren zelfstandigen. Na studies bedrijfsmanagement ging ik aan de slag in de bedrijfswereld. Ik studeerde net voor corona af en ging tijdens de coronapandemie op zoek naar een extra uitdaging. Zo kwam ik terecht bij een opleiding 'Ambachtelijk ijsmaker'. En zo ontstond Wijs, mijn ijsjesmakerij, een project dat ik voorlopig in bijberoep uitbouw. Ik denk dat je extra gemotiveerd bent om hard te werken wanneer je je eigen zaak uit de grond stampt. Ik hou wel van die verantwoordelijkheid. En ik zou het niet kunnen zonder de steun van mijn ouders."

Wat is het eerste dat je 's ochtends doet wanneer je de zaak opent?

"In het ijsatelier begint de dag voor mij pas in de late namiddag. Wanneer ik thuiskom van het werk rol ik eerst mijn grote ijscreem eyecatcher buiten. Wanneer je die ziet buiten staan, weet je dat je ijs kan komen afhalen. Daarna begin ik met het ijs te maken met melk en room van een melkbedrijf in Nieuwenhoven. Recht van de koe zeg maar. Die wordt eerst gepasteuriseerd en vervolgens maak ik er ijs van."

Wie zijn je klanten?

“Iedereen die graag eens een ijsje eet. Heel veel gezinnen passeren hier om enkele potten ijs te kopen om met familie en vrienden op te eten. Ik ben erg lang scoutsleider geweest in Ninove. Dan heb je natuurlijk een groot netwerk. Bij de opening organiseerden we een openingsfeest waar zo'n 400 personen op afkwamen. Dat leidde ook tot heel wat mond-aan-mondreclame.”

Wat is je grootste talent?

“Ik denk dat bij mij alles vertrekt uit trots. Ik ben oprecht heel erg fier op de dingen die ik maak. Ik maak alles zoals ik het zelf lekker vind en ik draag kwaliteit en versheid hoog in het vaandel. Ik geloof dat mensen ook meteen door hebben dat je hen niet zomaar eender wat verkoopt maar dat je het zelf ook echt lekker vindt. Ik denk echt dat die fierheid de basis is.”

Wat maakt je dag goed?

“Ik geniet er echt van wanneer mensen me komen vertellen dat ze het lekker vonden. Soms krijg ik ook de vraag om op feesten ijs te gaan scheppen. Ik kocht onlangs een scheptoog zodat ik op locatie ijs kan gaan serveren. Die interactie met de mensen is echt heel leuk, zeker wanneer je ziet dat ze je product lekker vinden. Dat is opnieuw iets waar ik dan trots op ben, en zo is de cirkel rond (lacht).”