



Nachtelijk serveren

Maandelijks leggen we dezelfde vijf vragen voor aan een ondernemer. Om zo de mens achter de ondernemer te leren kennen. Deze editie duiken we in het Ninoofse nachtleven en bezoeken we taverne Idefix, waar je al sinds jaar en dag terecht kan voor de grote en kleine hongertjes.

Volgend jaar viert taverne Idefix zijn dertigste verjaardag. Eigenaar Floris Van Wayenberge (27) staat er ondertussen al vier jaar achter het fornuis. "Ik werkte al zeven jaar bij Idefix wanneer de mogelijkheid zich aanbood om de zaak over te nemen. Een kans die ik met beide handen greep."

**“’s Nachts is niet iedereen altijd even helder.
Maar eens de pita verorberd, is dat al veel beter.”**



Waarom koos je voor een leven als ondernemer?

"Ik werkte al langer in het uitgaansleven. Toen ik in Gent studeerde, werkte ik er in het Gentse nachtleven, aan de Overpoort. En ik werkte ook hier bij Idefix. Een bruisend bestaan. Gaandeweg kwam ik in het team van Sam terecht, die vóór mij Idefix uitbaatte. Toen hij vier jaar geleden een

overnemer zoekt, heb ik de sprong gewaagd. Voor mij was dat eigenlijk een heel natuurlijke gang van zaken.”

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

“Mijn werkritme is natuurlijk anders dan dat van vele andere ondernemers. De zaak is 's nachts open, dus ik slaap een groot stuk van de dag. Veel ondernemers beginnen met het checken van hun e-mail. Maar dat is iets wat ik doe voor ik 's ochtends ga slapen. Voor mij begint alles met inkopen doen, om alles te kunnen klaarmaken en serveren.”

Wie zijn je klanten?

“Dat is heel divers. We openen om 18 uur en dan krijgen we vooral gezinnen en koppels over de vloer. Ik heb een heel trouw cliënteel waarvan ik de meeste mensen ken. Ik kan haast voorspellen wanneer ze komen en wat ze gaan eten. Zij zijn de ruggengraat van de zaak. Later op de avond heb je dan mensen die binnenvallen omdat ze van een late afspraak komen. Er zijn ook enkele groepen van werknemers van grote bedrijven in het Ninoofse die nog iets komen eten na hun late shift. En 's nachts zijn het natuurlijk vooral feestvierders met een nachtelijk hongertje. Al moet ik wel zeggen dat ik dat laatste wel heb zien veranderen. Het nachtleven is lang niet meer hetzelfde als pakweg 20 jaar geleden. Van het bruisende nachtleven dat er toen bestond, blijft er vandaag nog weinig over.”

Wat is je grootste talent?

“Ik denk dat je vooral veel geduld moet hebben. 's Nachts is het soms wachten op de volgende klant en dan gaat de tijd maar langzaam voorbij. En soms moet je ook wel eens geduld hebben met een klant. Wie na een nachtje doorzakken bij Idefix terecht komt, heeft vaak al wel wat pinten achterover gewerkt. Dan zijn mensen lang niet altijd even helder meer. Maar meestal is dat al veel beter wanneer ze dan een pita verorberd hebben (lacht).”

Wat maakt je dag goed?

“Tevreden klanten en tevreden personeel. Die twee elementen zijn voor mij heel belangrijk. We doen het natuurlijk voor de klanten. We willen dat zij van een lekkere maaltijd kunnen genieten in een fijne atmosfeer. Maar ook het welzijn van mijn team is erg belangrijk. We werken lange uren samen en dan is het ook belangrijk dat alles goed zit. Daar probeer ik altijd over te waken.”