



Van dagschotel tot gebak

Maandelijks leggen we dezelfde 5 vragen voor aan een ondernemer, om zo de mens achter de ondernemer te leren kennen. Op de Centrumlaan was chocoladehuis Criollo jarenlang een gevestigde waarde. Kim Lanoizele nam in december de zaak over en maakte er zijn eigen piekfijne brasserie van. Tijd voor een babbel!



Waarom koos je voor een leven als zelfstandige?

“Sinds mijn 14de werk ik al in de horeca. Ik heb altijd voor een baas gewerkt, maar zette me in alsof het voor mezelf was. De vaste klanten, van de zaak waar ik werkte, suggereerden dat ik het goed zou doen als zelfstandige en zo is de bal aan het rollen gegaan. Ik had Ninove al even op het oog, maar strandde eerst in Galmaarden, waar ik brasserie 't Pleintje heb. In december nam ik dan Criollo over, m'n tweede zaak. Ik probeer zoveel mogelijk aanwezig te zijn op beide plekken. Dat maakt het druk, maar het horecaleven is echt mijn passie, ik heb nog nooit iets anders gedaan en zou ook niet weten wat ik anders moet doen.”

Wat is het eerste dat je doet als je de zaak opent? En het laatste?

“Ik zet als eerste de radio aan en begin aan de orde van de dag: reservaties bekijken, opruimen en kuisen, de frigo’s aanvullen ... De voorbereiding van de keuken laat ik over aan mijn kok, ik focus me vooral op de zaal. Na de service bespreken we altijd hoe de dag verlopen is. We zitten een half uur samen om te kijken wat verbeterd kan worden. We houden ook rekening met feedback van klanten.”

Vertel ons wat meer over jouw klanten.

“We zitten onder een appartementsblok met veel oudere mensen en die komen vooral voor onze dagschotels. Onze grootste sterkte is dat we alles zelf maken en mensen appreciëren dat. Sinds kort zijn we van donderdag tot zondag ook in de avond open en dat trekt natuurlijk een ander cliënteel. Ik merk dat die klanten op zoek zijn naar een plek waar ze ‘s avond een verse vol-au-vent of goeie brochette kunnen eten. Op een marktdag trekken vooral onze pateekes en pannenkoeken klanten naar de zaak.”

Wat is jouw grootste talent?

“Dat is een moeilijke vraag. Ik werk in de zaal zelden met personeel, eigenlijk doe ik alles alleen. Naar het schijnt is dat een gave (lacht). Om dat te kunnen, moet je natuurlijk geconcentreerd en georganiseerd zijn. Maar als je het al zo lang doet, begint dat op de duur allemaal vanzelf te gaan. Ik ken mijn klanten ook heel goed. Sommige mensen komen binnen en hun koffie is al aan het lopen.”

Wat maakt je dag goed?

“Als de klanten tevreden zijn, ga ik ook met een goed gevoel naar huis. Klantenservice is zo belangrijk. Ik geef wat ik zelf ook wil ontvangen als klant. Details en kwaliteit doen heel veel. Ook de steun van mijn vrouw en kinderen doet deugd als zelfstandige.”