



Mister Bean: koffiebar in Kessel-Lo

De koffiebars zijn populairder dan ooit en blijven in Leuven haast letterlijk uit de grond schieten. Nu is ook Kessel-Lo een koffiebar en bagelshop rijker. Zaakvoerder Thomas Vreriks heeft er alvast veel zin in. Het verhaal van een durver.

Thomas Vreriks (44), van oorsprong Nederlander, studeerde af als Germanist (in Nederland spreken ze over Letteren). Hij blikt even terug op zijn ruime professionele ervaring: acteerwerk bij een Antwerps theatergezelschap, freelance journalist bij een aantal Vlaamse kranten, copywriter bij een communicatiebureau, hoofdredacteur van een jongeren persagentschap en coördinator vrijwilligers bij CJP.

Thomas wil echter graag iets doen met zijn horeca-ervaring én -interesse. Als student klust hij met plezier bij in de horeca. Zijn freelance artikels handelen vaak over eten en drinken. Het is dus niet verwonderlijk dat hij graag kookt en bakt.

“Ik heb mijn ‘zekerheid’ wat laten varen. Ik ben nu 44, het was een beetje nu of nooit. Voor mijn vijftigste is het toch ietwat makkelijker om nieuwe dingen aan te pakken”, vertelt Thomas.

Hij drinkt zelf heel graag koffie. Tegelijk is hij ook kritisch over de kwaliteit van de koffie die elders wordt gepresenteerd. Hij is gaan praten met Jens van de Leuvense



koffieshop Mok in de Diestsestraat. “Een enorm enthousiaste kerel die echt wel op hoog niveau bezig is met koffie”, klinkt het oordeel van Thomas.

In de nabije toekomst zal Thomas ook een barista-opleiding volgen, volgens hem een ‘soort visitekaartje’ naar je publiek toe. Na het gesprek met Jens in december vorig jaar is de bal vrij snel aan het rollen gegaan. In januari gaat Thomas een pand

zoeken en zijn oog valt op dit huurpand in Kessel-Lo aan de achterkant van het station, vlakbij het de Becker-Remy plein. Thomas beseft dat dit geen toplocatie is, maar gelooft sterk in het potentieel van de 30.000 inwoners van Kessel-Lo.

Bakfietsgeneratie

“Deze mensen willen ook wel eens in hun gemeente blijven, in plaats van naar de stad te moeten trekken voor een goede koffie of een lekkere bagel.” Hij vergelijkt het publiek hier met de Antwerpse wijk Zurenborg: “De bakfietsgeneratie, milieubewuste tweeverdieners met jonge kinderen.” In een aparte ruimte laat Thomas een fietsstalling maken. Voor (kleine) kinderen voorziet hij ook speelgoed of ander vermaak.

Thomas heeft de voorbije maanden veel geobserveerd en genoteerd. Met de notitieblok in de hand in Café de Curve, bekeek hij wie hier binnen en buiten komt. Hij bezocht de markt op woensdagnamiddag en ondervroeg buurtbewoners. Mede op basis hiervan werkt hij zijn aanbod uit: koffie, bagels, taart, dagverse soep en verse fruit- en groentesappen.

In zijn zoektocht naar kwalitatief hoogstaande producten sluit Thomas verschil-

Thomas Vreriks in volle actie bij de opening van zijn koffiebar op 11 oktober.





MOKKA

DUITSE KLASSE IN EEN NIEUWE PRIJSKLASSE.

Zijn royale wielen en grote spoorbreedte maken duidelijk dat de Mokka niet terugschrikt voor het ruigere werk. De Duitse kwaliteit en high-tech opties zorgen dat hij in iedere situatie soepel blijft presteren. De Opel Mokka koppelt een schitterend design aan innovatieve technologie en maakt elke rit een stuk avontuurlijker. Ontdek zijn straffe prijs en zijn Duitse klasse in onze showroom.

opel.be 4,5-6,7 L/100 KM 120-158 G/KM milieufinanciering (KB 19/03/2004): opel.be GEEF VOORRANG AAN VEILIGHEID.



Wir leben Autos.

AUTOSTAD LEUVEN

Brusselsesteenweg 3 • 3020 Leuven
016/30.82.70 • www.opel.autostadleuven.be

AUTOSTAD HAASRODE

Ambachtenlaan 46 • 3001 Leuven
016/40.02.67 • www.opel.autostadhaasrode.be

Word vandaag nog lid van



Bel of fax
naar ons secretariaat

Fed. HO.RE.CA. Leuven

JUSTENS Danny
IJzerenwegstraat 45a
3051 Sint-Joris-Weert

Tel en fax 016 / 25 62 39
gsm 0495 / 20 99 33
d.justens@skynet.be

**Dé Mertens-service
zoals u hem
graag heeft,
nu wereldwijd
verkrijgbaar!**

www.mertensschoenen.be

7/7 & 24/24 OPEN

Wij hebben ook grote en kleine maten
(dames 35-43, heren 39-48)

In onze speciaalzaak **CLASSIX** hebben we een
ongeziene keuze aan schoenen voor steunzolen
Diverse leest- en kuitbreedtes



Mechelsestraat 20-26-28
Leuven

lende partnerships af, zoals o.a. met deze Leuvense zaken: Convento voor de (aperitief)wijnen, Noen voor de thee en MOK voor de koffie. “Bij hen allen vind ik de passie voor het product terug.” Bij de vraag naar het concept van zijn koffiebar, antwoordt hij: “Goedlachs, opgewekt, zoals ik zelf in het leven sta.”

De openingsuren van Mr Bean liggen – voorlopig – vast: doorlopend van dinsdag tot en met zaterdag van 10 u. tot 19 u. Thomas benadrukt dat hij zal moeten afpassen wat dit geeft en dat soepelheid wel aan de orde is.

Over de financiële kant van de zaak is Thomas heel eerlijk: “Het kost allemaal veel geld. Ik heb mijn spaarpot er tegenaan gegooit en bij de bank moeten langsgaan. Als (her)inrichter heb ik wel een subsidie van de stad Leuven kunnen verkrijgen.”

Als startende ondernemer heeft hij een serieus businessplan moeten (en willen) maken. “Het was spitten en graven, maar het product ‘as such’ zou financieel leefbaar moeten zijn.”

Thomas wil met zijn koffiebar niet alleen de innerlijke mens versterken, hij wil ook jonge ontwerpers een kans bieden om hun werk in de bar te presenteren. “Ik denk bijvoorbeeld aan een tentoonstelling met foto’s of juwelen. Belangrijk is dat het niet iets onpersoonlijk is uit China of zo, maar wel een product met een eigen verhaal en een persoon achter het aanbod.”

Mister Bean
Leuvensestraat 5, 3010 Leuven
www.misterbean.be

Horeca Vlaanderen lanceert ‘mystery visits’

Dit najaar start Horeca Vlaanderen met zogenaamde ‘mystery visits’. De steden Brugge, Gent en Antwerpen bijten de spits af maar het is de bedoeling het initiatief snel uit te breiden naar heel Vlaanderen. Horecaondernemers kunnen zich vrijwillig aanbieden voor een professionele doorlichting door een anonieme bezoeker. Die moeten de sterke en zwakke punten van de horecazaak in kaart brengen. Zo weet de ondernemer waar hij moet ingrijpen om de kwaliteit van zijn dienstverlening te verbeteren.

De beleving van de klant en de perceptie van de ondernemer liggen soms nogal ver uit elkaar. Met deze ‘mystery visits’ wil Horeca Vlaanderen daar iets aan doen. Na het bezoek van de ‘mystery visitor’ krijgt de ondernemer een overzichtelijk en gedetailleerd rapport. Hierin wordt aandacht besteed aan de sterktes, zwaktes en verbeterkansen van de onderneming. Ook worden suggesties voor opleidingen en vorming voorzien. Aan het initiatief is geen controlerend of sanctionerend aspect verbonden.

De onbekende klanten zijn ervaren restaurantbezoekers die allemaal een specifieke opleiding hebben genoten. Ze geven punten op verschillende niveaus. Dat gaat van reservatie en ontvangst tot bediening en inrichting van de zaak en ze oordelen uiteraard ook over wat er op het bord komt. Alle aspecten van een horecabezoek worden gedetailleerd gewogen.

Spiegel

De ‘mystery visit’ blijft natuurlijk een momentopname, maar het is de bedoeling om een zo objectief mogelijk beeld te schetsen van het bezochte restaurant of café. Op die manier wordt de ondernemer een spiegel voorgehouden van de kwaliteit van zijn onderneming.

“Veel ondernemers zullen versteld staan hoe hun eigen perceptie verschilt van die van hun klanten. Zo is de menukaart misschien helemaal niet zo duidelijk dan ze denken, of wordt de ontvangst toch niet als echt hartelijk ervaren. De bedoeling van deze actie is om de ondernemer een meetinstrument te bieden om de kwaliteit van zijn dienstverlening te verbeteren”, aldus Danny van Assche van Horeca Vlaanderen.

Het project ‘kwaliteitsvolle horeca’ is mogelijk dankzij de steun van het Agentschap Ondernemen en Vlaanderen in Actie. De mystery visits kunnen worden aangeboden tegen een voordelige prijs: 75 euro voor cafés en 150 euro voor restaurants (prijzen exclusief btw). Een deel van dit bedrag verdient de zaakvoerder uiteraard terug, omdat een ‘mystery visitor’ je zaak bezoekt en er consumeert.

Inschrijven voor een mystery visit gebeurt vrijwillig op de website: www.mysteryvisithoreca.be.

Steeds meer zelfstandigen blijven actief na pensioen

Steeds meer zelfstandigen blijven actief nadat ze de pensioenleeftijd hebben bereikt. Halfweg dit jaar waren het er 87.028, of liefst 28% meer dan halfweg 2010. Vier jaar geleden ging het op het einde van het tweede kwartaal om 67.766 zelfstandigen. De cijfers komen van de zelfstandigenorganisatie NSZ op basis van de meest recente cijfers van het Rijksinstituut voor de Sociale Verzekering van de Zelfstandigen.

De versnelde toename van het aantal zelfstandigen valt te verklaren doordat een gepensioneerde zelfstandige sinds begin 2013 onbeperkt mag bijverdienen zonder zijn pensioenuitkering in het gedrang te brengen. Hij moet dan wel een loopbaan van 42 jaar achter de rug hebben als zelfstandige, werknemer of ambtenaar. Voordien was de bijverdienste geplafonneerd. In 2012 mocht men maximaal 17.149 euro per jaar bijverdienen.

Aan dit verhaal zit echter een grimmig kantje. Volgens het NSZ blijven veel zelfstandigen immers uit financiële noodzaak actief, louter omdat het gemiddelde zelfstandigenpensioen met 840 euro heel wat lager uitvalt dan het gemiddelde pensioen van werknemers in de privé (1.180 euro) en ambtenaren (2.480 euro).