

Jarige Voltaire blijft vernieuwen

Restaurant Voltaire viert zijn twintigste verjaardag in stijl. Chef-kok Ronny Desiron en Jeroen Meus hebben samen de suggesties voor de 20^{ste} verjaardag samengesteld. Maar verjaren is niet enkel culinair vernieuwen, ook zakelijk moet het restaurant groeien. Zaakvoerder Gunther Gielen heeft zijn zaak zien evolueren. "Je moet continu met nieuwe dingen bezig zijn en meegaan met je tijd."

Het hart van Gunther Gielen lag van jongs af aan in de keuken. Op zijn veertiende jaar begon hij in de keuken van het voormalige Leuvens sterrenrestaurant 'Belle Epoque' van Ludo Tubée. In 1998 stapte hij over naar de keuken van restaurant Voltaire, waar hij in 2000 medevenoot werd. In 2007 zei Gunther de keuken vaarwel en nam hij het management en de zaal van Voltaire op zich.

"We waren ongelooflijk aan het groeien. Vandaag werken hier 15 mensen. Ik volgde cursussen om alles in goede banen te leiden. Koken was altijd mijn passie, maar je moet keuzes maken. Het is dan ook zeer belangrijk dat je de juiste mensen in huis hebt. Chef Ronny Desiron is baas in de keuken, ik leid de zaal en het hele restaurant."

Hun twintigste verjaardag laten ze bij Voltaire niet onopgemerkt voorbij gaan.

"Ons menu 'Soirée Saveur Jeroen Meus' is een echt succesnummer bij onze klanten. We serveren dan al onze suggesties in kleine hapjes, zoals tapas. Je krijgt zes voorgerechtjes, zes hoofdschotels en zes dessertjes. Jeroen heeft samen met chef Ronny de suggesties gemaakt en komt dan ook langs aan tafel", vertelt Gunther Gielen.

Wie dit nog wil proeven en beleven zal snel moeten zijn. De laatste editie van 'Soirée Saveur' is op 25 november. Maar niet getreurd, er komen nog andere acties. Ook in het wildseizoen zal er nog iets worden uitgewerkt rond de 20^{ste} verjaardag.

Het cliënteel van Voltaire is zeer divers. 's Middags en 's avonds, in de week, lokt het restaurant vooral zakenmensen van Imec, de KU Leuven en het Industriepark Haasrode. De goede bereikbaarheid en parkeerfaciliteiten spe-

len daarin zeker een rol. In het weekend komen eerder grootouders met hun kleinkinderen langs, maar ook studenten met hun ouders of gewoon levensgenieters. Voltaire is zowel zaterdag als zondag open voor lunch en diner.

"We zijn gestart met vier mensen in de keuken, nu zijn het er al zeven. In het begin hadden we een stevige groei van 20% per jaar, het ging heel hard. Nu groeien we nog altijd maar minder snel. We zijn nog steeds een goede speler op de Leuvense markt. Onze bekendheid houdt stand. Chef Ronny focust op het fijner afwerken van de gerechten. Wij hechten groot belang aan een mooie presentatie op het bord én een juiste bakwijze", blikt Gielen terug op de evolutie van de voorbije jaren.

Maar hoe hou je een restaurant 20 jaar levend?

Gunther hoeft niet lang na te denken: "Onze focus ligt op de kaart en het goed uitwerken van de suggesties. Deze veranderen om de zes tot zeven weken. Als klanten tevreden zijn komen ze ook terug. We zijn ook kwalitatief serieus gegroeid, zeker inzake bordpresentatie. Qua producten ligt het wat moeilijker, daar zijn we budgettair beperkter. Maar Ronny gaat ook daarmee creatief aan de slag. Hij maakt ook alle fonds en sauzen zelf. Als kenner proef je het verschil niet alleen, je ziet het ook."

"We zijn altijd met nieuwe dingen bezig. We hebben onlangs het terras verfraaid. Ook de keukentoeestellen worden up-to-date gehouden. Je moet immers de juiste instrumenten geven aan je ploeg, zodat zij er enthousiast mee aan de slag gaan", vervolgt de zaakvoerder. Hij is ook tevreden over het geringe personeelsverloop bij Voltaire.

Hoe kijkt hij aan tegen de restaurants in het centrum van Leuven?

"Ik heb daar veel respect voor, want de parkeerproblemen zijn er niet min. Het beleid van de stad Leuven heeft ertoe geleid dat alle kantoren uit het centrum wegtrrokken. Dat betekent dat de restaurants het 's middags echt wel moeilijk hebben om klanten te lokken."



AITEC

SPECIALISED ELECTRONICS



computeronderdelen
& accessoires



batterijen & packs



technisch speelgoed



netwerken



communicatie



gereedschap



licht & geluid

en nog veel, veel meer...

AITEC bvba
NAAMSESTEENWEG 380
3001 HEVERLEE
016/40.40.90
info@aitec.be

www.aitec.be

maandag 13u - 18u
di. tot vr. 9u - 12u 13u - 18u
zaterdag 9u - 13u



DRUKKERIJ

NELMA

SINDS
1969

offset - digitaal

bedrijfsdrukwerk

gelegenheidsdrukwerk

voor verenigingen

diestsesteenweg 94 - 3210 linden
016 621 696

info@nelma.be - www.nelma.be

7/7
OPEN



De Wasstraat
CarWash

Welkom in dé CarWash

- 2 wasstraten
- 50 stofzuigplaatsen
- SelfCarWash
- VanWash
- MotoWash
- PitStop
- Automatenhoek
- Milieuvriendelijk
- Ruime openingsuren
- Ideale ligging

9 € Happy
Hour

GRATIS
STOFZUIGEN
na gebruik wasstraat

Brusselsesteenweg 70, Herent. www.dewasstraat.be

Heeft Voltaire dan het beste van de twee werelden hier?

Gunther Gielen beaamt maar voegt er meteen aan toe dat het niet allemaal vanzelf komt: "We hebben ons er ook op georganiseerd, met voldoende personeel. Als zaakvoerder ben ik continu bezig met een goed verloop van alles. Ook administratief en financieel wil ik in orde zijn. Een goede voorbereiding geeft ons de kracht om verder te doen."

Restaurant Voltaire
Jules Vandembemptlaan 6a, Heverlee
www.voltaire.be



Goede punten voor Belgische webwinkels

De Economische Inspectie van de federale overheidsdienst Economie onderwierp 266 webwinkels uit verschillende sectoren aan een grondige controle. De meeste webshops, 97%, waren in orde met de consumentenwetgeving. Minister van Economie en Consumentenzaken Kris Peeters noemt dat een bijzonder goed resultaat en stelt dat de consument met een gerust hart kan shoppen bij de Belgische webwinkels.

De bedoeling van het onderzoek was te controleren of Belgische webwinkels de algemene regels over elektronische handel en verkoop op afstand respecteerden. De Economische Inspectie keek onder meer na of de consument correct geïnformeerd wordt over de prijs en verzendkosten, de kenmerken van het product, het herroepingsrecht en de contactgegevens van de handelaar.

Bij bijna 63 % van de onderzochte webwinkels werd bij een eerste controle een inbreuk geconstateerd. Vaak ging het om relatief kleine problemen, meestal te wijten aan onwetendheid. Voorbeelden hiervan zijn het ontbreken van het modelformulier voor de herroeping van het product of de

dienst (dat slechts enkele maanden vóór het onderzoek verplicht werd) of het ontbreken van het ondernemingsnummer bij de contactgegevens op de website.

"De webwinkels waarbij een probleem werd vastgesteld, kregen een waarschuwing. De overgrote meerderheid voerde snel de nodige correcties door. Uiteindelijk waren 97 % van de gecontroleerde webwinkels volledig in orde, een positief resultaat. Slechts zeven webwinkels bleken hardleers. Tegen deze webshops werd een proces-verbaal voor het parket opgesteld", aldus Chantal De Pauw, woordvoester van de FOD Economie.

Uit de Barometer van de informatiemaatschappij van de FOD Economie blijkt dat vorig jaar 54% van de Belgen online aankopen deed. In 2013 was dit nog maar 48 %. Ze bestellen of kopen vooral bij Belgische verkopers. 80 % van de Belgen die online een aankoop deden in 2014 verklaarde dit bij een Belgisch bedrijf gedaan te hebben. De producten die Belgen online kopen, zijn hoofdzakelijk (sport) kleding, reizen en tickets voor evenementen.



VERTEL HET AAN JE KLANTEN

Leuven is een echte winkelstad, zeker op zaterdag. Bezoekers uit buurgemeenten die willen winkelen in het centrum van Leuven, kopen best het 2 euro-biljet. Daarmee reis je op zaterdag voor 2 euro naar het centrum van Leuven vanuit de buurgemeenten en terug. Ook voor gezinnen met kleine kinderen is dat een optie. In de fietsenstalling onder het Rector De Somerplein kun je een gratis stadsbuggy lenen.