

Smullen en slapen in Löven

Zoek je een Leuvens adres waar je terecht kan voor een ontbijt, lunch, diner, take-away en ook nog eens kan overnachten?

Het bestaat sinds kort in de Parijsstraat. Zaakvoerder Lieven

De Mulder (27) ontvangt je in zijn 'Löven Boutique Hotel & Lasagnerie' met open armen en vooral met heerlijke lasagnes.

Volgens de website en de elektronische media wordt een klein maar luxueus hotel beloofd, met een restaurant volledig in het teken van de smakelijke wereld van lasagnes. De jonge ondernemer Lieven De Mulder is blij zijn verhaal te kunnen brengen. Veel vragen hoeven er niet gesteld te worden. Zo gaat dat met vlotte spraakwatervallen.

Vanwaar komt de naam 'Löven Lasagnerie'?

"Ik heb gekozen voor de Vlaamse versie – de lasagnerie – in plaats van de Italiaanse term lasagneria. De naam maakt meteen duidelijk dat het een restaurant is volledig gewijd aan het maken van lasagnes, in verschillende smaken, vormen, maten en geuren. Hoewel ik een fan ben van Italiaans eten, is dit absoluut geen Italiaans restaurant. Ik wilde het dus zeker niet lasagneria noemen."

"De naam moest ook zo Leuvens mogelijk zijn, om de link met mijn geliefde stad te benadrukken. Vandaar de keuze om het fonetisch te spellen, zodat het ook voor iedereen, inclusief toeristen, te vatten is. Over de naam is zeer uitvoerig gesproken met vrienden, voornamelijk met de mensen van restaurant Baracca. Aanvankelijk dacht ik te kiezen voor Bistro Löven, maar de terecht opmerking was dat dit te breed was. Mensen verwachten in een bistro niet alleen lasagnes maar ook gerechten zoals steak of pasta", vertelt Lieven.

Officieel ben je noch B&B, noch hotel?

"Dit is geen B&B want ik woon hier niet, dat is een beschermde benaming. Het is evenmin een (boetiek)hotel, want ik heb slechts drie kamers en geen vier. Ik noem het gewoon 'Löven'. Maar de services die ik bied zijn volgens mij 3 tot 4 sterren waardig. De kamers waren hier

al toen ik de zaak overnam. De meisjes van Casa Bollicine Bed & Bistro hadden alles mooi ingericht, ik heb er enkel wat kinderziektes uitgehaald".

"De verhuur van de kamers dekt in principe mijn vaste kosten. Ik geniet ongelooflijk van de fijne internationale contacten. Je gaat ook anders om met hotelgasten dan met restaurantbezoekers. Deze laatsten komen niet alleen. Ze zijn in gezelschap en ik moet daar rond zweven, tegelijk onzichtbaar en functioneel zijn. Een hotelgast, of beter gezegd: een huisgast, is hier om te ontspannen. Deze mensen stellen me vragen over onze stad. Leuven is één van de mooiste Vlaamse steden. Ik wil graag hun gids zijn", zegt Lieven enthousiast.

Totaalconcept

Vertel eens wat meer over je gemengd concept?

"Mijn concept is uniek in het land en dus een primeur voor Leuven. Voor het restaurant is het simpel: ik maak en verkoop enkel lasagnes (samen met twee desserts en een dagsoep). Mensen kunnen de lasagnes hier opeten of meenemen naar huis, take-away dus. Ik werk uitsluitend met verse ingrediënten en bied zes soorten lasagnes aan: twee met vlees, twee met vis en twee vegetarische. Ik wil mensen andere soorten lasagnes leren eten dan enkel de traditionele bolognese, die ik trouwens ook altijd op de kaart heb staan".

"Er zijn twee maten, de 'regular' en de 'king size'. Deze laatste is erg in trek voor take-away. Als je met twee bent en geen zin hebt om te koken, dan volstaat zo één XL lasagne, met een slaatje en wat brood erbij. Daarnaast verhuur ik ook drie kamers, hier vlak boven het restaurant en serveer ik ontbijt (zonder lasagnes) voor logeergasten én passanten. Met mijn ontbijtaanbod, ook op zondag, wil ik niet alleen mikken op de dagjesmensen of de Leuvenaars, maar ook inspelen op het stijgende aantal ontbijtvergaderingen.

Je runt hier alles alleen, zowel het restaurant als het hotel?

"Ik kom uit een echte ondernemersfamilie. In het verleden werkte ik onder meer als sales verantwoordelijke bij het



The All New Hyundai i30



Ontdek de nieuwe Hyundai i30
nu bij uw Hyundai verdeler.



Kessel-Lo Motors Diestsesteenweg 600, 3010 Kessel-Lo Tel 016 26 16 77



(L/100KM) : 3,6 - 5,5 • CO₂ (G/KM) : 95 - 125 DEEL VOORBEREIDING EN VEILIGHEID.

Adverteerder: Korean Motor Company nv - Pierstraat 229, 2550 Kontich - BTW BE 0404.273.333 RPR Antwerpen - DEXIA IBAN BE36 5503 3947 0081 - BIC: GKCCBEBB. Niet contractuele foto. Milieu-informatie: (K.B. 19/3/2004): hyundai.be



Crowne Plaza hotel in Zaventem en recent bij de voedingsgroothandel Hanos. Dit is voor mij ideaal. Ik kan mijn opleiding als kok en hotelier gebruiken en doen waar ik van hou: mensen ontvangen, hen eten geven en een fijne avond bezorgen. Als ondernemer kan en moet ik hier alles doen, van receptie, over bestellingen, tot technische herstellingen in de kamers”.

“Ik geniet daar van. Toen er een overnemer gezocht werd voor deze zaak dachten sommigen dat ik dit zeker niet zou overwegen, omdat ik net een huis gekocht heb met mijn vriendin. Geloof me, dat heeft me niet tegengehouden, nu niet en nooit niet”, lacht Lieven De Mulder.

Wat zijn de uitdagingen en valkuilen voor een jonge ondernemer?

“Je hebt altijd meer kosten dan wat je voorziet. Hoe goed je ook voorbereid bent, financiële verrassingen zijn er altijd. Je moet ook echt goed weten waar je aan begint. Ik werk al sinds mijn zestiende in de horeca en heb ervoor ge-

studeerd. Ik beheers dus theorie en praktijk. Dankzij mijn studies ken ik de kosten van een horecazaak, inclusief de foodkost”.

“Het is ook goed als je veel horecavolk kent en zo ervaringen kan uitwisselen en tips krijgen. Zo hebben de mannen van Balls & Glory en Baracca me goed geadviseerd over een aantal dingen. Tot slot, mijn raad aan startende ondernemers: gewoon doen! Een vriendin van me zei: ondernemen is doen, niet praten. Ik geef haar honderd procent gelijk”, besluit Lieven De Mulder.

Lasagnerie Löven
Parijsstraat 7, Leuven
<https://www.lasagnerie-loven.be>