

Een koffiebar naar Sara's smaak

Leuven is alweer een koffiebar rijker. Sara Guilini, gepokt en gemazeld in de Leuvense horeca, droomde van haar eigen zaak. In de Bogaardenstraat, op een steenworp van het Ladeuzeplein, ontvangt ze je met koffie, huisgemaakte drankjes, hartige en zoete snacks. "Ik serveer wat ik zelf graag eet en drink."



Het was liefde op het eerste gezicht. Sara viel als een blok voor het pand van het voormalig studentencafé 't Vliegend Varken. "De perfecte grootte, een koertje en lichtinval langs twee kanten. De huurprijs viel ook goed mee. Huur je een straat verderop, dan komt er 2.000 euro bij. We hebben hard gewerkt om er iets moois van te maken", vertelt ze. Het resultaat mag er zijn: een stijlvolle zaak, met gezellige hoekjes, veel natuurlijk licht en een sfeervol binnenkoertje. De look is Scandinavisch en minimalistisch.

Hoe zou Sara het zelf omschrijven? "Dat is moeilijk te zeggen. Gewoon helemaal mijn smaak." Partner Karl Symons, die tijdens drukke dagen een handje toesteeekt, vult aan: "Voor Sara is het belangrijk dat de zaak een eigen karakter heeft en volledig haar smaak weerspiegelt. Niet alleen op het vlak van inrichting, maar ook voor wat betreft de aangeboden drankjes en schotels. Je zal hier geen toast americain of croque monsieur vinden. Dat past gewoon niet bij Sara. Er zijn genoeg andere zaken die dat wel geven."

De kaart biedt een goede mix tussen hartige en zoete snacks, zoals belegde boterhammen (met eiersla, kaas, humus of mozzarella), huisgemaakte ontbijtmuesli, diverse slaatjes en muffins. Sara vertelt fier over de huisgemaakte drankjes, zoals haar ice tea op basis van rooibos, blauwe bes, gember en limoen. "Ik laat me inspireren door mijn verblijven in Zuid-Afrika en Amsterdam. Daar zijn veel leuke plekjes om iets te eten of te drinken. Ik gebruik graag goede - vaak biologische - ingrediënten en alles wordt vers bereid."

Sara heeft een duidelijk idee over wat ze wel en niet wil. Ze spreekt dan ook met kennis van zaken. De voorbije twintig jaar werkte ze aan de toog en in de zaal van een aantal Leuvense horecazaken, waaronder café Oriënt en Bar Louis. "Ik kreeg van mijn bazen wel veel ruimte, maar nu kan ik echt mijn eigen zin doen", zegt ze.

Ze stelde een businessplan op en gelooft heel sterk dat ze er meer zal uithalen dan wat ze er financieel insteeekt.

"Ik maak me daarover geen zorgen. De return is wat we verwacht hadden en soms zelfs meer. We hebben ook geen personeelskosten, enkel de huurprijs weegt door. Het is niet zoals bij sommige andere zaken waar kosten voor personeel en huur weleens hoog durven oplopen", aldus Sara.

De koffiebar lukt een overwegend vrouwelijk publiek, tussen 20 en 45 jaar. Volgens Sara zijn ze gecharmeerd door het interieur. "Er zijn mensen bij die ik ken, maar evengoed onbekende passanten, buurtbewoners of studenten. Ik heb echt de mensen die ik wou. De buurt is ook heel blij met mijn komst." Het gebruik van sociale media is voor Sara een zegen: "Klanten posten ergens een foto van wat ze aan het eten of drinken zijn en dat lokt anderen naar hier."

De koffiebar is voorlopig enkel op zondag gesloten. Sara is elke weekdag paraat vanaf 8.30 u. tot 18 u., zaterdag vanaf 10.30 u. "Ik ben nu zes dagen op zeven open, maar dat is tijdelijk. Met vier kinderen heb ik ook nog ander werk (lacht). We gaan bekijken welke weekdag we kunnen sluiten, misschien een woensdag?"

Dat ze niet de enige koffiebar in Leuven is, schrikt haar niet af. Integendeel. "In een stad zoals Leuven moeten er verschillende adresjes zijn. We zijn ook allemaal verschillend. Elke zaakvoerder drukt er toch zijn eigen stempel op, nietwaar?", besluit Sara Guilini.

*Sara's
Bogaardenstraat 24, Leuven*

