

JONGEREN LEREN DE HORECA-STIEL IN RESTO ZUID-WEST

Brasserie-restaurant-feestzaal Zuid-West is sinds jaren een vaste waarde in Lier & omgeving. Aan het roer van deze bloeiende zaak staat Karine Willems, horeca-ondernemer in hart en nieren. Naast haar passie voor horeca is ze een bevlogen manager met oog voor planning, opvolging en een hart voor haar medewerkers. Zo geeft ze als ondernemer-opleider ook de kans aan jongeren in de leertijd om hun job op de werkvloer te leren.

Wij zochten haar op tussen twee shiften door voor een aangename babbel rond horeca, ondernemerschap en het opleiden en begeleiden van jongeren.



Wie is Karine Willems en wat is je relatie met Zuid-West?

Ik ben eigenares en tevens enige zaakvoerder. Dit maakt dat je mij hier bijna continu kan vinden, ik woon dan ook boven de zaak.

Ik ben van kindsbeen af vertrouwd met de horecasector. Mijn vader had een groothandel en leverde aan horecazaken en ik hielp hem een handje mee. Ik leerde de klanten kennen, zag wat nodig was om een horecazaak te leiden en te laten floreren. Later ging ik dan in combinatie met mijn werk in de groothandel bijverdienen in de horecasector om dan uiteindelijk mijn eigen taverne Belfort in centrum Lier op te starten, nu alweer 15 jaar geleden.

De zaak groeide gestaag maar ik zag al verder. De ondernemer in mij wilde nieuwe dingen kunnen aanbieden en uitproberen. En het geluk staat klaar voor wie het wil grijpen zegt men wel eens. Zo kreeg ik 8 jaar geleden de kans om Zuid-West over te nemen; ik kende de zaak en de vroegere eigenaar goed.

De Zuid-West is een mooi etablissement, goed bereikbaar, met naast brasserie, restaurant ook de mogelijkheid tot het huren van zalen voor feesten en seminars. Ik ben eigenlijk dag en nacht met de zaak bezig, maar ik doe het nog steeds met veel 'goesting'.

Mijn dagtaak bestaat uit veel bureauwerk, toch zo'n 8 uur per dag gezien ik de stock en de personeelsdienst beheer. Daarnaast is het bijspringen waar nodig. Ik ben een perfectionist en hou graag op alle vlakken een oogje in het zeil: in de zaal, de keuken, de ontvangst, het sanitair. Alles moet kloppen voor de klant die koning is.

Is de Zuid-West veel geëvolueerd in deze periode?

Ik probeer altijd vernieuwend te werken; niet alleen in mijn menu's maar ook door nieuwe promotionele activiteiten te ontwikkelen. Zo hebben we momenteel een actie Two4one waarbij er 2 mensen een menu kunnen eten voor de prijs van 1.

Sinds mijn komst mikken we op een heel gevarieerd publiek met alle soorten formules, van een pannenkoek met tas koffie over een brasseriekeuken tot een gastronomisch menu al dan niet met limo-service.

Daarnaast mik ik ook op nieuwe segmenten door het aanbieden van koffietafels, dansavonden, communiefeesten, babyborrels. Deze laatste zijn in combinatie met ons tuinterras en kinderspeeltuin trouwens heel leuk om te doen.

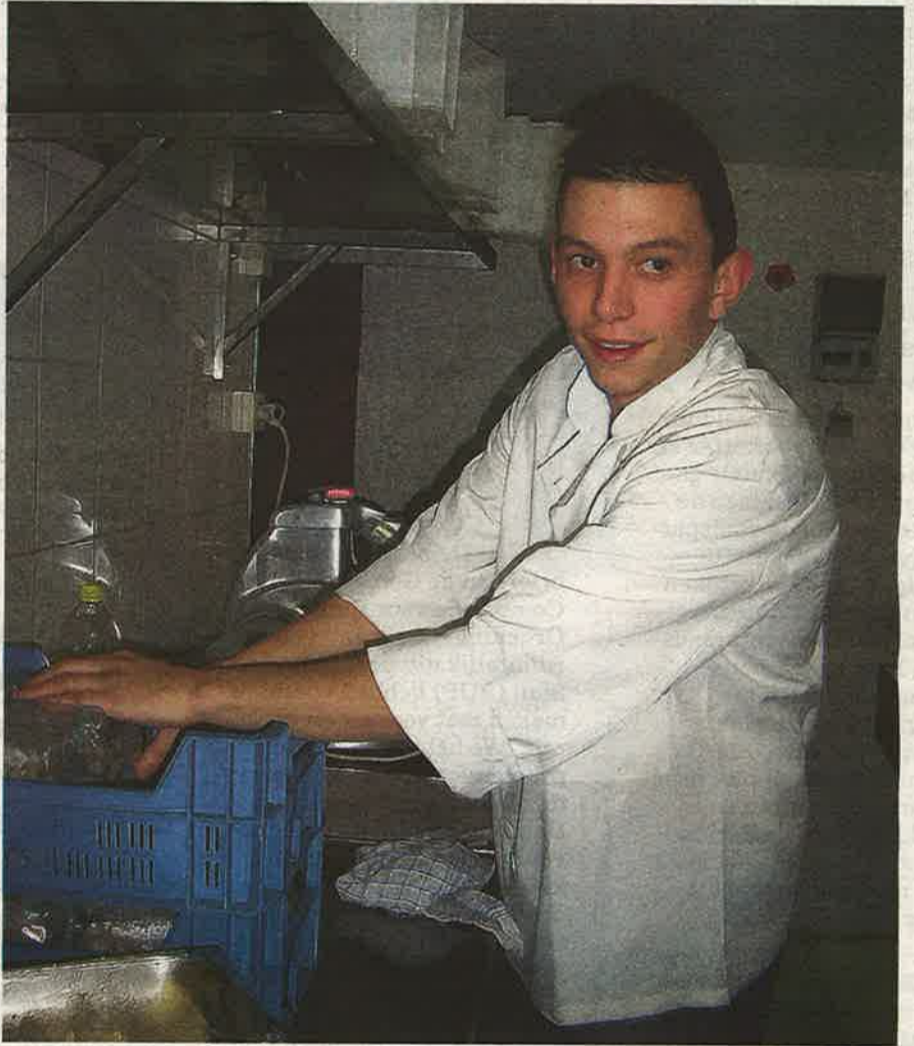
Een goede zaak is natuurlijk het werk van een goed, geolied team. Momenteel draait dit zeer gesmeerd. Momenteel heb ik 18 personeelsleden vast in dienst, extra weekendkrachten en daarnaast 2 leerjongeren in opleiding. Stuk voor stuk mensen waar ik op kan rekenen.

Waarom kies je eigenlijk om met leerjongeren te werken?

Eerst en vooral vind ik het heel tof om met jongeren te werken. Ik doe dit al jaren en ik heb er zeer goede ervaring mee. De dynamiek van zo'n jonge gast die vooruit wil, past wel bij mijn hands-on mentaliteit.

De leerjongeren van Syntra zijn werkwilleg. In de ene moet ik al meer begeleiding steken dan in de andere maar als de attitude juist zit, kan ik veel geduld opbrengen en komen we al heel ver.

Bij ons leren ze de job op de werkvloer - naar mijn gevoel - nog steeds de beste manier om een job te leren en ze leren al werkend ook de waarde van het geld kennen. Momenteel versterken Joeri, in de keuken, en Judy, in de zaal, ons team.



Hoe gebeurt de evaluatie van de jongere?

We werken met een takenboekje van Syntra, dat wij zelf ook nog aanvullen volgens onze eigen ervaring. Het takenboekje wordt mee opgevolgd door de leertrajectbegeleider.

Zelf werk ik al jaren prima samen met Walter Verwulgen, de leertrajectbegeleider van deze regio. Hij kent het huis en weet dat de jongeren bij ons goed worden opgeleid en opgevolgd. Ik vind het knap dat jongeren die schoolmoe zijn, maar daarom niet leermoe, toch een alternatief hebben om hun weg naar het arbeidscircuit te vinden en op deze manier een diploma secundair onderwijs kunnen behalen.

Blijven sommige jongeren na hun opleiding in de Zuid-West werken?

Ja zeker, deze jongeren hebben een streepje voor. Ze kennen onze manier van werken en wij weten ook welk vlees we in de kuip hebben. Het is een win-win voor alle partijen.

Bedankt voor het interview en veel succes met Zuid-West.

Lieve Struyf

Meer weten over de leertijd?

www.syntra-ab.be/leertijd



www.zuid-west.be