

IK LAAT ME ALTIJD OMRINGEN DOOR STERKE MENSEN DIE TROUW EN CORRECT ZIJN. VOOR MIJN LOON-ADMINISTRATIE IS DAT ACCURIA.

EDWIN VAN GOETHEM, ZAAKVOERDER VAN HET GASTRONOMISCHE RESTAURANT 'T KORENNAER



Edwin Van Goethem is zaakvoerder van het gastronomische restaurant 't Korennaer. Na meer dan twintig jaar hard werken, mocht hij vorig jaar zijn eerste Michelinster in ontvangst nemen. Al van in het prille begin is hij aangesloten bij Accuria (voorheen Sofibo) en hij heeft naar eigen zeggen nog nooit de nood gehad om te veranderen. "Bij Accuria werken perfectionisten, net zoals ik. Orde en stiptheid zijn voor mij het belangrijkste in een professionele carrière."

Hoe bent u in de horecasector terechtgekomen?

Ik was vijftien jaar oud en wou me inschrijven in de hotelschool. Thuis waren ze niet enthousiast over mijn plan. Daarom wilden ze dat ik eerst ging werken in een restaurant, zodat ik zou weten wat het werk inhoudt en er hopelijk een afkeer van zou krijgen. Dat is niet gebeurd; ik vond het werk net heel leuk.

Ik koos voor de hotelschool in Koksijde en slaagde met glans. Na enkele succesvolle stages en werkervaringen bij onder andere het Hof van Cleve kon ik op mijn eenendertigste mijn eigen zaak starten. We zijn nu twintig jaar verder en in de loop der jaren zijn we van een lokaal restaurant uitgegroeid tot een gastronomisch restaurant dat over heel België bekend is. Daar hebben we wel twintig jaar hard voor moeten werken. Als kers op de taart ontvingen we vorig jaar die Michelinster, maar daarvoor haalden we ook al zes jaar een 16/20 volgens Gault&Millau.

In ons restaurant proberen we een kwalitatieve hoogstaande keuken aan te bieden in een sfeer waarin mensen zich thuisvoelen. Dat wil dus zeggen dat er bij ons geen stijf gedoe is, maar dat we mensen joviaal maar professioneel benaderen. Het hele team draait mee. Een ober kan soms ook meehelpen in de keuken en een kok kan ook in de zaal helpen. Intussen zijn er zo'n zeventien mensen bij ons in dienst. We hebben mensen voltijds in dienst, enkele studenten en ook flexi-jobbers. Je moet die mix maken, want anders wordt de personeelskost te hoog.

U heeft een goed contact met uw dossierbeheerder Sara?

Absoluut. Zij is voor mij een heel belangrijke persoon; iemand die mij begrijpt en altijd

voor me klaarstaat wanneer ik vragen heb. In de horecasector verandert er ook altijd wat. Niet te vergeten dat ik niet enkel de kok ben, maar ook de beenhouwer, patissier, psycholoog en boekhouder. Dat vergt enorm veel energie en dan is het goed dat er iemand bij Accuria is die mij begrijpt, tijd voor mij maakt en mijn zaken kan doorlichten. Ik kan bij Sara terecht voor alle nodige administratie en de vragen die daarbij komen en ik krijg steeds een accuraat antwoord.

Tijdens de zwangerschapsrust van uw dossierbeheerder Sara werd uw dossier opgevolgd door haar collega's Lise en Kathy. Hoe was die ervaring?

Zij hebben me ook goed kunnen helpen om de wijzigingen die in aantocht waren in de horeca pasklaar toe te kunnen passen op de werkvloer. Maar ik prefereer toch Sara, omdat zij me door en door kent doordat zij constant met mijn dossier bezig is. Dat wil daarom niet zeggen dat het niemand anders mag zijn. Hiervoor was mijn dossierbeheerder Ann, over haar was ik ook heel tevreden.

Ik laat me altijd professioneel begeleiden en omringen door sterke mensen, die trouw en correct zijn. Dat zoek ik in mijn leveranciers van groenten en vis, mijn wijnboer en mijn boekhouder. Voor mijn loonadministratie is dat Accuria.

"Bij Accuria werken perfectionisten, net zoals ik."