

# ZO

Provincie Antwerpen



**Proosten op  
anders  
ondernemen**

## **INHOUD**

02 : FOCUS OP PROVINCIE ANTWERPEN / 05 : OPGEMERKT  
/ 06 : ANDERS-DAN-ANDERS ONDERNEMEN / 10 : WARMSTE  
WEEK VOOR YouthStart / 12 : BESTUUR MERKSPLAS IN DE  
KIJKER / 14 : GOED GEHOLPEN / 15 : COLUMN & AGENDA

# ANDERS ONDERNEMEN? DAT SMAAKT NAAR MEER!

Feestdagen in zicht? Dat betekent ‘pakjestijd’, maar ook ‘goed eten en drinken’. En dus beleeft ook de voedingssector momenteel hoogdagen. Om klanten – nu, maar ook tijdens de rest van het jaar – écht over de streep te trekken, kiezen steeds meer ondernemers om het anders aan te pakken. Authentiek. Puurder. Door te focussen op het ambacht, het achtergrondverhaal, of de beleving van hun product.

“Ik volg heel bewust mijn intuïtie”, vertelt Culinaire theesommelier **Kristin Van Eetvelt**. “Ik wil mensen de échte smaak van thee leren kennen. Geen infusies of blends, maar échte thee. Die past ongelooflijk goed bij smaakvolle gerechten, op elk moment van de dag – van het ontbijt tot het aperitief. Voor velen is dit onbekend terrein, maar toch besloot ik de sprong te nemen. Als je zélf achter je concept staat, dan kun je dat oprecht overbrengen en mensen ervan overtuigen.”

## “Zelf achter je verhaal staan en daarmee klanten overtuigen”

“Ook voor ons was het springen”, geeft **Linda Van den Bulck van Belgische Saffraan** toe. “De saffraanteelt was

ons totaal onbekend. En terwijl we voor onze B&B een uitgebreide voorbereiding met businessplan hadden, stapten we volledig ‘blind’ in dit verhaal. Maar volgens ons is dat net wat een ondernemer typeert: je moet het op een bepaald moment gewoon ‘doen’. De vragen die je jezelf stelt, worden toch pas echt beantwoord als je ermee aan de slag gaat.”

Dat het ondernemerschap aan de durvers is, bewijst ook chef **Zahia Belkhi**: “Een zelfstandige carrière – met kookworkshops, daarna een restaurant en nu een kookboek – was een ‘stoute droom’. Het strookte niet met de gedachten van mijn zeer traditionele man. Mijn droom kostte me dan ook veel tranen en mijn huwelijk. Maar ik ben blij dat ik mijn eigen pad volgde. Ook omdat ik zo kan bijdragen aan een betere integratie. Want tijdens mijn kookworkshops informeer ik over de cultuur, gewoontes en religie van de moslimgemeenschap. Om zo negatieve beeldvorming bij te sturen.”



## KRISTIN VAN EETVELT CULINAIRE & PUUR

Voor Kristin is het altijd culinary tea-time – van bij het ontbijt tot tijdens het diner. Na een opleiding tot theesommelier besloot ze zich te focussen op culinaire tea-foodpairing. Vandaag deelt Kristin via Culinaire Thee Belevingen haar passie voor thee.

“Als culinaire theesommelier doe ik iets unieks: ik maak combinaties die zowel de smaak van de thee, als die van het gerecht benadrukken. Daarin slaagt thee beter dan wijn: thee is veel subtieler van smaak, zodat het zijn gerechten nooit overheerst. Meer nog: de warmte van de thee zet de zintuigen open en laat de smaken dus nog meer tot hun recht komen.”

[www.kristinvaneetvelt.be](http://www.kristinvaneetvelt.be)