

Midscheeps geraakt

De coronacrisis treft de Brusselse handel en horeca midscheeps. De meeste zaken zijn dicht. De voedingswinkels mochten openblijven, maar sommige zijn een deel van hun cliënteel kwijt. Een gesprek met een beginnende en een ervaren ondernemster.

— BETTINA HUBO, FOTO'S SASKIA VANDERSTICHELE

Hilde Brepoels opende La Fournà, haar eethuisje met platbroodspecialiteiten in de Anderlechtse Foodmet, op 15 januari. Nu zit ze al bijna drie weken thuis en is ze nog altijd een beetje aangeslagen. “Ik was net mijn droom aan het waarmaken,” zegt ze.

Brepoels is classica van opleiding. Ze werkte lange tijd voor de economische dienst van de Italiaanse ambassade en organiseerde daarna verschillende jaren De Week van de Smaak. In die periode ontstond haar interesse en liefde voor brood.

Toen die organisatie uit Brussel wegtrok, ging ze niet mee. Ze deed nog even ander werk, maar begon tegelijkertijd uit te zoeken hoe ze haar lang gekoesterde plannen voor La Fournà vorm kon geven. Het moest een sociaal project worden waarbij brood centraal stond. Niet het klassieke brood, maar het platbrood dat wereldwijd in zoveel variaties bestaat. “Je hebt de bekende pizza’s en taco’s, maar ook in het Midden-Oosten en Afrika wordt veel platbrood gemaakt en gegeten. Wij kennen dat nu vooral in een fastfoodomgeving, de pitazaken bijvoorbeeld. Ik wilde het opwaarderen,” vertelt Brepoels. “Tegelijkertijd wilde ik er een sociale

dimensie aan geven door vrouwen uit verschillende culturen de kans te geven om met hun recepten naar buiten te komen.”

Ter voorbereiding volgt ze een bakkersopleiding van vier maanden, met een stage in een industriële bakkerij. “Heel zwaar en heel leerzaam.” Even denkt ze eraan om zich in Vilvoorde te vestigen, maar kiest dan toch voor de Foodmet van Abattoir in Anderlecht. Daar krijgt ze een winkelruimte tussen twee groenteboeren in. Voor de inrichting gaat ze op zoek naar tweedehandsmeubeltjes en in de Brabantstraat koopt ze twee saj-broodbakplaten. Voor een echte broodoven is er voorlopig geen geld.

Via het Brusselse onthaalbureau BON leert Brepoels ondertussen Amina kennen, een wat oudere, enthousiaste Marokkaanse die heerlijk kan koken en op haar beurt weer vrouwen kent die graag hun recepten delen.

Met zijn tweeën beginnen ze eraan op 15 januari. Het concept slaat meteen aan. Het eethuisje ziet er ouderwets gezellig uit, met een toog die ooit ergens in een gerechtsgebouw stond en een antieke buffetkast, gevuld met mooi servieswerk. Het aanbod is origineel en gevarieerd: soep uit het Midden-

Oosten, rijkelijk belegde Libanese *manousheh*, en *msemen*, Marokkaanse gevulde pannenkoekjes die Amina voor het oog van de klanten op de saj klaarmaakt.

“Het liep goed, zeker in het weekend, en we hadden al snel enkele vaste klanten,” zegt Brepoels. “Ook het contact met de andere handelaren, Vlamingen, maar ook mensen uit alle windstreken, was heel fijn. Elke morgen wanneer Amina en ik de rolluiken ophaalden, zeiden we: *bonjour la Fournà*.”

Maar begin maart komt het gevaar van het coronavirus dichterbij. “Ik vond het lastig om voort te werken, ik was voortdurend mijn handen aan het wassen. Op

den duur voelde ik mij niet meer veilig. Ik vond dat mijn gezondheid en die van mijn zoon thuis voorgingen. Op 12 maart, net voor de sluiting van de horeca verplicht werd, heb ik besloten om de zaak dicht te doen. Samen met Amina heb ik eerst alles nog grondig gepoetst. De dag erna ben ik de voorraad op gaan halen.”

Ook haar cd’s met oude jazzmuziek nam ze mee naar huis. “Maar ik kan er hier thuis niet naar luisteren. Het doet mij te veel denken aan de winkel. Ik heb echt heimwee. Vreemd dat je je in enkele weken tijd zo kunt hechten aan een plek. Ik mis het om met mijn handen door de bloem en het deeg te gaan. Ik mis de



‘Het was mijn tweede thuis, in één keer weg,’ zegt Hilde Brepoels. Zij opende twee maanden geleden een eethuisje in de Anderlechtse Foodmet.

gesprekken met Amina, van wie ik zoveel leer. Het was mijn tweede thuis, in één keer weg.”

De financiële schade valt mee. “Ik zit nog in het traject van JobYourself. Ik heb het statuut van kandidaat-ondernemer. Dan mag je je eigen zaak beginnen, terwijl je nog een tijd je uitkering behoudt. Amina werd als vrijwilliger betaald. Bovendien was de inrichting niet heel duur en hoefde ik de eerste maanden nog geen huur te betalen. Ik vraag me wel af: wat als je ook huur en personeel moet betalen en er doet zich zoiets voor?”

VERPLICHTE PAUZE

Ze gebruikt deze verplichte pauze dan ook om haar plannen nog eens goed te overdenken. “Is de plek ideaal? Hoe kan ik mijn medewerkers een loon betalen? Ik realiseer me dat er, als ik er een sociaal project van wil maken, subsidies moeten komen. Daarom ben ik nu een subsidiedossier aan het schrijven.”

’s Nachts ligt ze soms te piekeren over hoe het verder moet. “Dan komt het in me op dat ik beter opnieuw op zoek ga naar een gewone job. Maar ik vrees dat ik al te ver ben om dit los te laten en weer voor een werkgever te gaan werken. Ik was net lang genoeg bezig om te ervaren dat dit echt is wat ik wil. Iemand blij maken met eten, dat is zo schoon.” **B**



Hilde Brepoels en Amina (links): twee handen op een buik in het pas geopende La Fournà. “Ik mis Amina, ik leer zoveel van haar,” zegt Brepoels.



‘Back to basics’

Bij De Noordzee is alleen de vishandel nog open. Geen degustatie meer. “We hebben 25 man personeel in tijdelijke werkloosheid moeten zetten,” zegt Véronique Aelbrecht, die mee aan het roer van de winkel staat. “Dat doet echt hartzeer.”

Aelbrecht en haar man Wouter Vermeulen baten de bekende zaak in de Katelijnestraat al bijna dertig jaar uit. Ze begonnen met een klein winkeltje – één toog met verse vis en een beperkt assortiment salades – maar breidden in de loop der jaren alsmaar uit. Eerst kwam er de grote - maar breidden in de loop der jaren alsmaar uit. Eerst kwam er de grote buitentoog, daarna de oesterbar op het Katelijneplein en de Fishbars aan het Luxemburgplein en in Antwerpen.

Door de coronacrisis zijn de buitentoog, de twee Fishbars en de oesterbar dicht. “We hebben 25 personeelsleden in tijdelijke werkloosheid moeten zetten. Ik run de zaak nu met Wouter en één medewerker. Het is een beetje *back to basics*. In het begin deden Wouter en ik ook alles met zijn tweeën.”

De vishandel zelf mocht gelukkig openblijven, zegt Aelbrecht. “Het is nu reddend wat er te reddend valt. Aan restaurants kunnen we niet meer leveren. We hebben wel het geluk dat we in de Katelijnestraat zitten, waar verschillende voedingswinkels gevestigd zijn, een bakker, een groentewinkel, slagers. Heel wat mensen uit de buurt komen hier hun dagelijkse inkopen doen, we zien hen zelfs vaker dan gewoonlijk. We hebben alles natuurlijk zo veilig mogelijk gemaakt.”

Aelbrecht merkt dat de zaak dezer dagen ook een sociale functie

heeft. “We zijn een buurtwinkel. Je voelt dat veel mensen behoefte hebben aan een babbeltje.”

Een deel van de klanten komt niet meer naar de winkel. “Vooral oudere mensen blijven weg.” Daarom besloot De Noordzee om samen met slagerij Dierendonck, die aan de overkant van de straat zit, vis en vlees aan huis te leveren. “Je moet er alles aan doen opdat de klanten na de crisis terugkomen.”

Om beurten rijden De Noordzee en Dierendonck door de stad om de boodschappen af te leveren. De nieuwe service is gratis, behalve voor heel kleine bestellingen. “We kunnen moeilijk voor één makreel en twee worstjes tot in Sint-Lambrechts-Woluwe rijden. Het moet haalbaar blijven.”

PRACHTIGE VIS

Met de aanvoer van vis is er vooralsnog geen probleem. “We hebben prachtige verse vis, alleen een paar soorten uit Frankrijk ontbreken.”

Aelbrecht vindt dat de overheid “ongelofelijk grote inspanningen” doet om de ondernemers een hart onder de riem te steken. “Voor onze horecazaken krijgen we de premie van 4.000 euro. Dat is natuurlijk niet genoeg om de hele schade te compenseren, maar je kan er toch al de huur en een deel van de lening mee betalen.”

Voor haar gaat het er nu echt om om creatief te zijn en manieren te vinden om te overleven. “Wij hebben goddank onze ervaring, onze contacten. Voor starters is het rampzalig. Deze crisis is goed om elke zin voor ondernemerschap in de kiem te smoren.” **B**