

GEZOND GENIETEN MET OOG VOOR DE REALITEIT

Heerlijk op restaurant gaan en kunnen kiezen voor gerechten die ook echt gezond zijn. Het ligt niet voor de hand. Sinds een jaar overtuigt Kathleen Van den Steen chef-koks om hun gezonde gerechten herkenbaar op de menukaart te zetten. De deelnemende restaurants laten hun gerechten analyseren door voedingsdeskundigen van de Katholieke Hogeschool Kempen. De gerechten worden op de kaart aangeduid met het 'Geniet Gezond'-label, en de bezoeker kan er op een voedingsfiche meer over te weten komen. Alles begon met de deelname aan de derde editie van Bizidee.

'Geniet gezond' is vandaag een jaar operationeel. Hebt u bereikt wat u hoopte te bereiken?

Kathleen Van den Steen: 'Ik heb tegelijk minder én meer bereikt dan ik verhoopte. Ik verduidelijk me. Toen ik mijn businessplan voor Bizidee uitwerkte, zag ik de zaken erg groots. Ik ben nu eenmaal nogal ambitieus. Op een jaar tijd is het aantal restaurants met het 'Geniet Gezond'-label gestegen van 9 naar 30. Oorspronkelijk lagen mijn verwachtingen hoger, maar ik heb ingezien dat kwantiteit minder belangrijk is dan kwaliteit. De relevante vraag is niet langer 'Hoeveel restaurants hebben het label al?' maar 'In hoeveel restaurants loopt alles zoals het hoort?' Ik heb geleerd om te schrappen en te beperken, en mijn aandacht toe te spitsen op de restaurants die de filosofie van Geniet Gezond het best aan hun klanten overbrengen.'

Zegt u nu dat uw oorspronkelijk businessplan niet aan de realiteit beantwoordde?

Kathleen Van den Steen: 'Het businessplan dat ik opstelde voor de wedstrijd, was gebaseerd op de gegevens waarover ik toen beschikte. Op dat ogenblik weet je nu eenmaal nog niet hoe de praktijk er zal uitzien. Neem nu de haalbaarheidsstudie. Niet iedereen die tijdens je marktonderzoek belooft dat hij mee op de kar zal springen, doet dat ook effectief wanneer het zover is. Die realiteit moet je gewoon nog leren. Dankzij de coaching en de feedback heb ik een goed businessplan kunnen opstellen. Alleen is het vandaag, een jaar later, tijd om het bij te stellen en aan te passen aan de werkelijkheid.'

Het feit dat je meer de klemtoon legt op kwaliteit dan kwantiteit belet je niet van te groeien. Wat zijn de plannen?

Kathleen Van den Steen: 'Ik wil uitbreiden naar de andere Vlaamse provincies – vandaag is Geniet Gezond vooral actief in de provincie Antwerpen – en ik zoek structurele partners. Mijn bedrijf is in de fase gekomen dat externe, financiële partners nodig zijn voor verdere groei. Maar ook hier zal ik heel selectief zijn. Alleen wie past in de filosofie van Geniet Gezond, komt in aanmerking.'

'Bizidee heeft me het zelfvertrouwen gegeven om vast te houden aan mijn principes, en geen toegevingen te doen aan de commercie.'

Die principes – het belang van genieten, de wetenschappelijke onderbouw en de voorbeeldfunctie van de koks – zijn blijikbaar de ruggengraat van het bedrijf?

Kathleen Van den Steen: 'Dat heb ik geleerd dankzij Bizidee. Het enthousiasme van de mensen die mij omringd hebben, heeft mij gesterkt in de overtuiging dat mijn concept op punt staat. Zij hebben mij geleerd dat ik moet vasthouden aan mijn principes, en geen toegevingen mag doen aan de commercie. Bizidee heeft mij zelfvertrouwen gegeven. Ik weet dat de funderingen sterk genoeg zijn om op voort te bouwen.'

Nog een laatste vraagje over die voorbeeldfunctie. Geldt dat ook voor uzelf?

Kathleen Van den Steen: 'Natuurlijk. Ik ben vanmorgen nog gaan joggen om mij voor te bereiden op de Antwerp 10 miles in april 2007. Ik ben fier op de principes van Geniet Gezond, en dat wil ik ook uitstralen.'

www.genietgezond.com



Kathleen Van den Steen: 'Ik ga alleen in zee met partners die volledig passen in de filosofie van Geniet Gezond.'



Bizidee is een initiatief gesteund door de Vlaamse Regering en McKinsey & Company, met de medewerking van:



McKinsey&Company

