

Restaurant Het Lindenhof zag 15 jaar geleden het levenslicht

„Onze inzet blijft even groot”

■ **RUISELEDE** – Restaurant Het Lindenhof blaast op vrijdag 8 mei 15 kaarsjes uit. Zaakvoerder Geert Debrandere en zijn vrouw Verouschka Carré kunnen tevreden terugblikken op wat ze in die periode bereikt hebben. „De klant komt nog steeds op de eerste plaats”, klinkt het.

Geert Debrandere is nog steeds even begeistert als bij de opstart van zijn zaak in 1994. Als jongste zoon van Huis Maria heeft hij het ontstaan van tearoom De Lekkerbek meegemaakt. Van pannenkoeken over croque-monsieurs evolueerde de zaak tot een heus familierestaurant. „Aanvankelijk wilde ik bakker worden”, begint Geert. „Het koken boeide me echter meer.” Hij volgde zes jaar hotelschool in Oostende en leerde er zijn vrouw Verouschka kennen. Samen namen ze de uitdaging aan om naast de Lekkerbek een gastronomisch restaurant in Ruiselede uit te bouwen. In het begin stond Geert zelf achter het fornuis. „Maar momenteel zie ik me eerder als manager van de zaak”, glimlacht hij.



Geert Debrandere en zijn vrouw Verouschka Carré staan al 15 jaar aan het roer van Het Lindenhof: „Ons succes? De eerlijkheid van onze gerechten.” (Foto Florian)

Vaste kern

Programma's als *Mijn restaurant!* maken duidelijk dat het opstarten en draaiende houden van een restaurant niet zo evident is. Geert en Verouschka zijn dan ook terecht trots. „Onze zaak is uitgegroeid tot een vaste waarde in de regio. We proberen steeds betaalbare gastronomie aan te bieden en dagverse producten worden door mij persoonlijk uitgekozen. Ik overleg ook samen met ons personeel wat er op de kaart zal komen. Het personeel is het grootste kapitaal van een restaurant”, vindt hij. „We doen er dan ook alles aan om een aangename werkomgeving te

creëren. Binnen de horeca is er heel veel *verloop* van personeel, maar zowel Het Lindenhof als de Lekkerbek kunnen op een vaste kern medewerkers bogen”, stelt hij trots. „Maar het is constant zoeken naar evenwicht. Een goeie sfeer onder het personeel is heel belangrijk, daarom spreken we ook over ons *team*. Zowel ikzelf als mijn vrouw voelen ons niet te beroerd om eens bij te springen wanneer het erg druk is. Dat apprecieert ons personeel.”

Bij het bereiden van gastronomische maaltijden let Geert vooral op de kwaliteit van de ingrediënten. Kwaliteit staat voorop, maar

ook de herkomst is van belang. Mijn pasta's móeten uit Italië komen”, lacht hij. „Rundervlees dan weer uit een bepaalde bergstreek en ook op het gebied van wijnen ben ik kieskeurig.”

„Mijn vrouw is trouwens een erkend sommelier. We doen er alles aan om de smaak zo goed mogelijk te maken, dus scholen we ons ook continu bij.”

Geert is secretaris van de Federatie Horeca en bestuurslid van Culibel, een koepel die Vlaamse restauranthouders groepeerd. „Daar steek ik veel van op”, aldus Geert. „Zo hou ik een vinger aan de pols van het gastronomisch gebeuren.”

Eerlijke gerechten

Heel wat mensen dromen ervan om een horecazaak uit de grond te stampen. „Een eigen zaak vraagt honderd procent inzet van het hele gezin”, aldus Verouschka. „Ook nu nog is onze inzet even groot als die eerste dag. Gelukkig hebben we de onvoorwaardelijke steun van Geerts ouders. Hij heeft zijn organisatorisch talent duidelijk van hen geërfd”, glimlacht ze.

„Personeel is grootste kapitaal van restaurant”

Naast Het Lindenhof runt Geert De Lekkerbek, al 28 jaar verbonden aan Huis Maria. „Binnenkort steken we die zaak in een nieuw kleedje. Een nieuw logo en een nieuw interieur zullen de zaak verjongen, maar het concept blijft ongewijzigd. Wat het succes van Het Lindenhof precies is? Ik denk dat veel te maken heeft met de eerlijkheid van onze gerechten. En onze inspanningen om de klanten op een eenvoudige manier zich thuis te laten voelen. Om hen te bedanken plannen we in mei enkele acties.” (Dorien Schoonbaert)

► **Gratis aperitief maison op vrijdag 8 mei. Alle info op www.lindenhof.be.**