

Handelaar in de kijker

BRASSERIE **HAP**

Bijna anderhalf jaar geleden kreeg Hulshout er met Brasserie HAP een horecazaak bij. Hiermee kwam de droom van Hannes Peeters uit. In volle coronatijd wist hij met zijn zaak een succesvolle start te nemen. De verklaring hiervoor zoekt de jonge ondernemer in de combinatie van gezelligheid, gastvrijheid en een betaalbare diverse kaart.

MOOIE SETTING.

“Ik broedde al jaren op het plan om een brasserie te openen. Zowel het concept als de visie zaten al heel lang in mijn hoofd, waardoor de uitwerking ervan zeer snel is kunnen gaan. Het starten van een zaak in eigen gemeente, dat is wat ik wou. Dit karaktervolle pand was dan ook ideaal qua ligging, vlak onder onze kerktoeren.”

“Even was er sprake om hier appartementen te bouwen, maar we zijn blij dat het nu weer een volks etablissement is waar plaats is voor zo’n 60 gasten. De grootte van het pand is ook een enorm voordeel. Wij hebben ruimte, waardoor we ook heel bewust gewerkt hebben met compartimenten. Hierdoor kunnen we ook grotere groepen toelaten. Ook ons ruim terras met speeltuin, vlak in het centrum en toch mooi in het groen, is een extra troef.”

“Zoals gezegd is brasserie HAP de volledige uitwerking van mijn visie. We houden enorm van een huiselijke sfeer en gezelligheid. Ons interieur en onze branding vinden we dan ook heel belangrijk; alles moest samen passen en een mooi geheel vormen.”

Dit was een heel bewuste keuze en

voor mezelf ook een enorme meerwaarde. Waarom zou je de mensen uit eigen dorp voorbijlopen als datgene dat je wil binnen hun capaciteiten valt? Zowel ons logo als het interieur werden bijvoorbeeld verzorgd door firma’s uit Hulshout. Ik ben nog steeds heel blij met deze keuze.”

VRIENDELIJKHEID.

Het lokale wordt ook doorgetrokken in het personeelsbestand. 80% van de mensen die hier werken zijn van Hulshout. “Ik merk dat, vanuit het standpunt van klanten, ikzelf ook tot het totaalplaatje behoor. Maar ik kan hier onmogelijk altijd aanwezig zijn. Daarom proberen we met vaste mensen te werken, zodat mensen hier altijd een herkenbaar gezicht zien.”

“Mijn perfecte jobomschrijving is anders dan wat ze op school leren. Ik verwacht niet van mijn personeel dat ze op hun eerste dag drie borden kunnen dragen of met een overvolle plateau kunnen rondlopen. Ze moeten vriendelijk zijn tegen de klanten. Dat vind ik veel belangrijker. Het is ook door die insteek dat wij een horecazaak kunnen zijn voor iedereen.”

KWALITEITSVOL ETEN.

Met een brede kaart en openingsuren van 9 uur tot ’s avonds mikken Hannes en zijn team op een brede gastvrijheid. “Je kan bij ons terecht voor ontbijt, lunch en diner. Van croque monsieur over spaghetti (altijd met verse pasta) tot vis- en vleesgerechten. Versheid en kwaliteit staan daarbij op nummer één. We zitten in eigen dorp en we moeten het hebben van mond-tot-mond reclame. We kiezen dan ook heel

bewust voor dagverse producten. In onze kaart doen we ook blijvend beroep op lokale leveranciers en hun streekproducten.”

“Ik zit nog vol met ideeën, maar momenteel ontbreekt de tijd om deze volledig uit te werken. Voor nu is het goed zoals het is. We evolueren mee en er gebeuren al eens wijzigingen aan de menukaart, maar het concept is nog steeds onveranderd.”

“Eigenlijk is datgene wat we willen nog steeds hetzelfde als in het begin. Iedereen; jong en oud, zakenlunch of diner onder vrienden; moet zich hier welkom voelen en moet iets kunnen eten dat hij of zij lekker vindt. De grootste uitdaging was en is om ervoor te zorgen dat het totaalplaatje klopt. Ik denk dat we daar tot nu toe in geslaagd zijn en nu moeten we ervoor zorgen dat we deze visie vasthouden.”



Brasserie HAP
Grote Baan 122
2235 Hulshout
015 68 00 68
info@brasseriehap.be
<https://www.brasseriehap.be/>



Zet u ook graag uw handelszaak of onderneming in de kijker? Neem dan contact op met lokale.economie@hulshout.be