

uit eigen huis

ondernemerszin in eigen CLW huis

of hoe corona en lockdown de creativiteit stimuleert

Gebeten door het beroep koos Sebastiaan Goethals dit jaar voor onze opleiding 'horeca'.

Hij is altijd al ondernemend geweest en niet vies van een beetje werken. Hij helpt al jaren in brasserie In den Eekhoorn, Bistro Botanique en Den Arend.

Maar zijn grote droom is een eigen restaurant.



foto: HLN



Waarom dus niet een eigen opstap bedenken!

Met 'op Seba's wijze' is hij aardig op weg. Elk weekend bereidt hij gerechten uit moeders keuken in de professionele keuken van bakkerij Knockaert.

Via zijn facebookpagina <https://www.facebook.com/Op-Seba-s-Wijze-108766404365935/> kan je de gerechten vinden die hij klaarmaakt en ook meteen je bestelling plaatsen. De bestelling kan je dan afhalen bij bakkerij Knockaert of laten leveren.

Sebastiaans aanpak getuigt van ondernemerszin. De manier waarop hij de berichten op facebook formuleert, zet je meteen aan om te bestellen. Hij krijgt ook lovende commentaren van klanten die zijn gerechten al proefden.

Hij haalde zelfs de kranten! Ideaal als extra een duwtje in de rug dus.

Met dit initiatief doet Sebastiaan naar eigen zeggen ervaring op om op termijn zijn eigen restaurant te kunnen openen.

En bovenal vindt hij dit een afwisseling voor de verveling tijdens deze lockdownperiode.

We kunnen hem alleen maar aanmoedigen!