

“Wij zijn een fantastisch team”

the next generation

We gaan op zoek naar bedrijven waar ouders en kinderen samenwerken en vragen hen naar de voor- en nadelen ervan...

OESTERPUT

De zaak

Alles begon toen 'Pito' De-vriendt in 1885 een visgroot-handel startte. Later kwam daar een oesterkwekerij bij, die vlak voor het uitbreken van WOI1 tijdelijk opgedoekt werd. Nog later zag restaurant L'Huître het levenslicht, samen met de oesterkwekerij. Na de dood van Pito kwam zoon Lodewijk en later kleinzoon Pierre aan het hoofd van het bedrijf. Na de plotse dood van Pierre in 1974 stapte zoon Piet op jonge leeftijd in de groothandel. Samen met echtgenote Caroline combineerde hij de groothandel met een restaurant. In 1986 startten ze het huidige restaurant De Oesterput, bekend om zijn mosselen, kreeft en oesters.

De mensen

- Piet (54) stapte op zijn 14de in de groothandel van zijn vader. Met zijn brommer bevoorradde hij de plaatselijke horeca. Na zijn legerdienst werd de regio uitgebreid en startte hij met Caroline De Oesterput.
- Caroline (51) studeerde af aan de kunstacademie in Brugge. Aanvankelijk werd de verkoop gecombineerd met het restaurant om uiteindelijk fulltime voor De Oesterput te gaan.
- Pieter (25) behaalde een diploma eventmanagement bij Syntra West Kortrijk. Als hobby speelt hij voetbal.
- Robbe (22) studeerde aan Hotschool Sperralle, gevolgd door een specialisatiejaar in Ter Duinen. Hij volgde stage bij o. a. Maison Bru, Le Grand Pré en Rock-Fort.



Twee generaties en 152 jaar verenigd: Piet, zonen Robbe en Pieter en mama Caroline. (Foto MDW)

BLANKENBERGE • De Oesterput in Blankenberge. Niet alleen een bekend en geprezen restaurant, maar ook een warme familie-zaak met alle voordelen en troeven vandien. Mocht het spreekwoord ‘Geen schoner erfdel dan de zoon te zijn van een voortreffelijk vader’ uitgevonden moeten worden, het zou door de familie De-vriendt zijn...

DOOR MARIO DE WILDE

“Nee, geen van beide zoons hebben we gepuist om in de Oesterput aan de slag te gaan. We lieten ze van jong af vrij in hun beroepskeuze.” Aan het woord zijn vader Piet en mama Caroline, die de kruisbestuiving *ervaring & jeugd* als een zegen zien. Piet: “We zijn een fantastisch team en werken heel goed samen, waardoor we elkaar taken ook goed kunnen overnemen. Pieter en Robbe zorgen voor nieuwe invloeden en moderne suggesties. Ik kan me moeilijk voorstellen dat ik in contact zou gekomen zijn met festivals en events als Tomorrowland, Venuuz, WeCanDance, Rock Village, enzovoort.”

ZEGEN

Het is Piet die zich bezighoudt met de kwaliteit van de keuken en de versheid van de producten. Hij is het die de internationale seafoodbeurzen in Vigo, Boston en Dubai en bedrijven als Lobsterfish, Verwijs Kreeftparken en Delta Mossel bezoekt. Caroline ontfermt zich vooral over de klantbinding, de algemene organisatie, de kassa en de opleiding van het personeel. Of het al dan niet beter samenwerken is met familie? Piet: “Kijk, we werken al jaren met een

trouw team en ik mag met trots zeggen dat al onze werknemers eigenlijk ook een beetje familie zijn. Dat straalt zeker op onze gasten uit. Aangezien wij met zijn viertjes goed overeenkomen, is het wel een zegen om met familie te werken. Als we iets doen, weten we van elkaar dat het 100% voor de voortgang is. Zeker in het heetst van de strijd weten we dat we elkaar bevelen bindings kunnen opvolgen.”

OFFERS

Pieter en Robbe treden bij: “We hebben de luxe dat we nu veel meer tijd met onze ouders kunnen besteden en dat ze op die manier ook een beetje meer van het leven kunnen genieten, vooral buiten het seizoen. Hopelijk kunnen onze impulsen de Oesterput verder doen bloeien.” Een familie-restaurant runnen vraagt uiteraard ook offers. Piet: “We moeten constant bezig zijn met het restaurant, ook in onze vrije tijd. Als iemand van ons vrijaf heeft, respecteren we dat. Als we elkaar ‘storen’, dan weten we dat het om een noodgeval gaat. Afgelopen zomer hadden we voor het eerst een sluitingsdag. Het nadeel is dat we haast nooit samen vrijaf kunnen nemen, zodat we vaak leuke dingen moeten missen. Maar nogmaals, mij hoor je niet klagen.”

DE HAMVRAGEN

WAS ALLES VROEGER BETTER?

Piet: “Nee, dat was het niet. De tijd gaat nu eenmaal vooruit en in onze branche moet je constant mee zijn met je tijd. Technologie is een goeie hulp in de zaak. Onze Nespresso-machine bijvoorbeeld maakt een perfecte ‘koffie verteerd’ helemaal automatisch... En via ons kassasysteem kunnen we alles op de juiste plaats laten uitkomen via printers. Sociale media is dan weer de nieuwe mond-aan-mond reclame.”

IS DE JEUGD NOG ONDERNEMEND GENOEG?

Pieter: “Zeker en vast! Als broers zijn we constant op zoek hoe we kwalitatief kunnen uitbreiden en altijd een stap verder kunnen zetten.”
Robbe: “Tegenwoordig doen we catering op enkele festivals en grote evenementen en deze maand nog hebben we voor de eerste keer een echte walking dinner met afterparty gehouden. Die eerste editie was overigens een enorm succes.”

WAT KAN IK BETTER?

Pieter: “Onze ouders hebben natuurlijk meer levenservaring en wijsheid, vermits ze zelf dit restaurant uit de grond gestampt hebben. Door die ondervinding zijn ze ook slimmer op sommige vlakken. Daarom proberen we zoveel

mogelijk te leren van hen, en toch onze eigen weg te gaan. Zelf maken we uiteraard nog fouten, maar daar leren we uit.”

Robbe: “Onze ouders bezoeken bijvoorbeeld veel beurzen en groothandels en ook dat zijn dingen die wij nog zullen moeten leren.”

WAARAAN ERGEREN JULIE JE BIJ ELKAAR?

Robbe: “Ik erger me soms aan mijn mama, omdat ik denk dat ik iets beter weet... Maar als puntje bij paaltje komt, moet ik vaststellen dat ze uiteindelijk toch gelijk had. Gelukkig zijn de rollen ook soms omgekeerd.” (lucht)

LEVE DE TOEKOMST EN DE WEBWINKELS?

Pieter: “Er zit zeker en vast potentieel in een webwinkel en we zijn momenteel op zoek hoe we dat het best kunnen aanpakken. Mijn broer en ik houden ons het meest bezig met de website, Facebook en Instagram.”

Robbe: “Maar papa heeft ook zijn invloed op onze Facebook-pagina, want het is natuurlijk belangrijk om via die nieuwe kanalen verschillende doelgroepen te bereiken. Soms denk ik wel eens van ‘wat zet hij er nu weer op’, maar dat blijken dan vaak de posts met het meeste succes.”