



NU OOK ONDERHOUD FRIETKETELS DOOR GROUP BOSSUWÉ

# “Kwaliteit is bij ons veel belangrijker dan groei”

De adelaar vliegt solo, is sterk en het liefst onafhankelijk. Adelaars zorgen goed voor zichzelf en weten hoe ze moeten ondernemen. Moed, kracht, leiderschap en een duidelijke visie op ondernemerschap horen bij hun kwaliteiten

**KORTRIJK** Group Bossuwé is (met voorsprong) uitgegroeid tot de grootste speler onder de frituuruitbaters in een brede straal rond Kortrijk. Aan die groei komt voorlopig geen einde nu het bedrijf met een nieuwe service start: huishoudelijke frietketels reinigen en verversen. “Maar frieten bakken blijft nog altijd onze core-business”, zegt zaakvoerder Olivier Honoré (38).

DOOR **FREDDY VERMOERE**

Laat de naam Bossuwé vallen en iedereen weet meteen waarover het gaat. Het is iets wat maar weinig frituuruitbaters kunnen zeggen. De naam stond lange tijd synoniem voor het frietkraam aan het station van Kortrijk, maar vandaag is dat maar een klein deel van het verhaal meer. De man die voor de grote sprong voorwaarts zorgde is Olivier Honoré, kleinzoon van stichter Maurice Bossuwé. Hij kwam in 2014 in de familiezaak en begon aan een uitbreidingspolitiek die er voor zorgt dat hij nu over een klein imperium beschikt met vijf vaste en vier mobiele frituren. Een gesprek met een man die barst van de ambitie, leiding geeft aan 35 mensen maar ongemakkelijk op zijn stoel schuift als je hem zaakvoerder noemt.

**Leg eens uit waarom je het nodig vindt om nu ook huishoudelijke frietketels te reinigen en te verversen?**

“Omdat we ons willen profileren als een full-servicebedrijf op het vlak van frituren. Eigenlijk zijn we hier al een klein stukje mee bezig want veel van mijn vrienden en onze familie vragen ons nu al of we hun frietpot willen reinigen. Dat doen we en dan bezorgen we hen een quasi nieuw toestel terug. Dus eigenlijk maken we een dienstverlening officieel waar we al een heel klein beetje mee bezig zijn. Onze kernactiviteit blijft wel



Olivier Honoré: “Ik sta zowat dagelijks in een van de frituren mee te helpen. Zo hou ik contact met de klanten.” (foto KD)

**“Ik proef vaak onze frieten om te checken of aardappelen goed zijn”**

frietten bakken.”

**Group Bossuwé heeft een onwaarschijnlijk snelle groei gekend het voorbije decennium. Zal het de komende tien jaar even hard gaan?**

“Neen, er mogen nog een of twee frituren bijkomen maar ons huidige aantal moet zeker niet verdubbelen. Belangrijker dan groei

is dat we nog meer gaan inzetten op kwaliteit. Die waarden en normen van de groep vind ik heel belangrijk. Dan heb ik het er over dat de klanten vriendelijk bediend worden, een uitstekende service krijgen en in een schone zaak binnenstappen.”

**Is het makkelijk om kwaliteit te blijven leveren nu jullie zo groot geworden zijn?**

“Dat is inderdaad minder evident dan als je de volledige focus kunt leggen op één enkele frituur. We doen ons best. Kijk: je zal mij nooit horen zeggen dat Bossuwé de beste frieten van de streek bakt. Ik bedien me wel graag van de reclameslogan van Carlsberg om me te verduidelijken. Bij hen klinkt het *Probably the best beer in the world*. Op een kleinere schaal streven we hetzelfde na (glim-

lacht). Elke frituur heeft een verantwoordelijke die zich perfect van zijn taak kwijt. Enkele daarvan worden ook nog altijd door familieleden geleid. Zo leidt mijn vader Philippe het kraam aan het station en mijn broer Louis dat op 't Hoge.”

**Je leek op weg naar een carrière als manager van het bowlingbedrijf Group Valcke uit Wevelgem maar keerde dan terug naar de familiezaak. Waarom?**

“Er speelden verschillende elementen in mee. Ik was naar het einde toe bij de Group Valcke (Europees verdeler van bowlingmateriaal, red.) in Frankrijk aan de slag als manager. Ik miste daar toch wel de warmte van de familie maar de belangrijkste reden om die job stop te zetten was dat ik zelf wilde ondernemen. Ik blijf

**Wie is Olivier Honoré?**

**PRIVÉ**

Olivier Honoré (38) is getrouwd met Camille Nollet (31). Ze hebben samen een zoon: Pierre (2). Ze wonen op de Rodenburgwijk in Marke.

**LOOPBAAN**

Olivier studeerde voor kok aan Ter Groene Poorte, genoot verder ook een sommelieropleiding en een opleiding eventmanagement aan Vives. Hij werkte bij Group Valcke in Wevelgem (bowlings) vooraleer in 2015 de leiding te nemen bij Bossuwé.

**GROEP BOSSUWÉ**

Bossuwé is de voorbije tien jaar uitgegroeid tot een klein imperium met diverse (mobiele) frituren. Er werken 35 mensen. (vfb)

de eigenaars van de Group Valcke wel eeuwig dankbaar voor de kansen die ik er gekregen heb. Ik ben daar voor een stuk gevormd als ondernemer. Ik kan die ervaring nu goed gebruiken bij de Group Bossuwé.”

**Je leidt nu een onderneming. Lukt het je nog om voeling te houden met de essentie van de job, zijnde frieten bakken?**

“Heel zeker, want ik sta zowat dagelijks in een van de frituren mee te helpen. Zo blijf ik het contact behouden met de klanten en zie ik ondertussen hoe het allemaal loopt.”

**Is het moeilijk om daarbij aan de verleiding te weerstaan om dagelijks je portie frieten naar binnen te werken?**

“Dat valt goed mee al ben ik dol op frieten. Ik eet er eenmaal om de 14 dagen, soms één keer per week. Wat ik wel vaak doe is tussendoor de frieten te proeven om te controleren of we goede aardappelen gebruiken en of de smaak is zoals die hoort te zijn.”

**Tot slot, in welk restaurant in Kortrijk serveren ze de lekkerste frieten?**

“Dat is in restaurant Octo in Aalbeke. En als ik er ook nog één mag noemen van buiten Kortrijk, ook in De Muishond in Sint-Denijs zijn ze heel lekker. In beide gevallen zijn ze met de hand gesneden en in ossewit gebakken.”

[www.bossuwe.be/frietpotcare](http://www.bossuwe.be/frietpotcare).