nieuws

Eerste 'crisisrestaurant' opent zijn deuren

nieuws

In Evere kan je voortaan op restaurant gaan en betalen wat je zelf wilt, afhankelijk van je budget en waardering. "Ons concept komt uit Canada", zegt Rudy De Bruyne in De Standaard. "Iemand in Montreal bewees daar dat je met deze manier van werken tot 14 procent meer winst kunt halen". Luc De Bauw van Horeca Vlaanderen vindt dat het project de wereld op zijn kop zet.

3 AUGUSTUS 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:08

Lees meer over:
marketing
culinair

In Evere kan je voortaan op restaurant gaan en betalen wat je zelf wilt, afhankelijk van je budget en waardering. "Ons concept komt uit Canada", zegt Rudy De Bruyne in De Standaard. "Iemand in Montreal bewees daar dat je met deze manier van werken tot 14 procent meer winst kunt halen". Luc De Bauw van Horeca Vlaanderen vindt dat het project de wereld op zijn kop zet.

Rudy De Bruyne en Fredo De Smedt, beiden 32, hebben in hun volkscafé 'The Come Back' ruimte geschapen voor een restaurant, waar je uit een beperkte kaart een driegangenmenu kunt samenstellen. Achteraf de rekening vragen is niet nodig want, behalve voor de dranken, bepaalt de klant zelf hoeveel hij wenst te betalen.

"Met die formule willen we de crisis te lijf gaan", vertelt De Bruyne. "Veel mensen kunnen niet langer op restaurant gaan omdat het te duur geworden is. Wij willen hen een alternatief bieden". Maar wat als alle klanten voor één euro komen eten? "Ik denk niet dat dit zal gebeuren. Mensen weten toch wat iets ongeveer kost. Voor een tong meunière zullen ze al gauw tien euro geven, voor kaaskroketten misschien iets minder". De Bruyne geeft toe dat hij gemiddeld per klant minstens twaalf euro moet ontvangen om het project leefbaar te maken. "Ik wens hen veel succes, maar dit lijkt wel de wereld op zijn kop", reageert secretaris-generaal Luc De Bauw van Horeca Vlaanderen. "Het moet de restaurateur zijn die aan prijszetting doet, en niet de klant. Bovendien is het in

crisistijd juist belangrijk om een eerlijke prijs te vragen voor je product. Nee, wij pleiten voor meer professionalisering en in die zin is dit een brug te ver".

Bron: De Standaard

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada