



Persbericht.

Genk, 11 juli 2011.

# “Bart Claes failliet? Ik dacht het niet!”

Zaakvoerder roept aanhoudende geruchten halt toe.

**Genk - Na weken van aanhoudende geruchten brengt Bart Claes duidelijkheid: “Neen, het bedrijf dan mijn naam draagt is niet failliet en heeft absoluut geen intentie om de boeken neer te leggen. Integendeel!”**

“Het is te gek om los te lopen” zegt Bart Claes, “Als je als bedrijf al moet gaan communiceren dat je de boeken NIET gaat neerleggen. Dat spreekt toch vanzelf. Eerst dacht ik nog dat het wel zou koelen zonder blazen, maar omdat de roddel zo hardnekkig is, kan ik niet anders meer dan reageren.

In de eerste plaats voor de tientallen mensen en bedrijven die bij ons een feest of evenement hebben vastgelegd. Zij gaven ons het vertrouwen om iets speciaals te maken van een belangrijk moment in hun leven. Of voor hun bedrijf, vereniging of voor wie dan ook. Twijfels over ons voortbestaan is in dat geval echt wel het laatste dat zij nodig hebben.”

Ook voor zijn tientallen vaste en freelance medewerkers vindt Bart Claes de situatie op zijn minst onaangenaam. “Zij geven iedere dag opnieuw het beste van zichzelf, uiterst professioneel, gemotiveerd en loyaal. Maar wie zou niet beginnen twijfelen als dezelfde vragen telkens weer opduiken?”

## Waar rook is, is toch vuur?

Bart Claes steekt niet onder stoelen of banken dat zijn bedrijf een paar zware jaren achter de rug heeft. “Maar dat is nog heel wat anders dan de boeken neerleggen.” stelt de ondernemer nadrukkelijk. “In twee jaar tijd openden we drie restaurants en voegden we zes feestlocaties toe aan onze portefeuille. Daaronder het succesvolle Innesto op het domein De Barrier in Houthalen en een concessie voor een periode van 15 jaar op C-Mine in Genk. Dat verloopt volgens een duidelijke visie op lange termijn, al kan je de timing daarvan niet altijd perfect inschatten. Als een opportuniteit als “de Barrier” voorbij komt, mag je als ondernemer niet lang twijfelen. Dan hap je toe! Chef en zaakvoerder Koen Verjans oogst inmiddels trouwens meer dan lovende kritieken voor zijn eigentijdse en smaakvolle keuken”.

Dat koken geld kost moet je een cateraar in hart en nieren niet vertellen. “In de eerste plaats investeren we op elke nieuwe locatie in mensen, machines en infrastructuur. Alleen al om de dagverse kwaliteit te kunnen garanderen die we onszelf opleggen. Maar vooraleer je een zaak vervolgens helemaal naar je hand hebt gezet, ben je al snel een paar jaar verder. Dat weegt inderdaad op het resultaat, maar hoeft daarom nog geen probleem te zijn. Laat staan dat je er failliet van gaat. Van de investeringen die we de jongste jaren deden, plukken we nu alweer de vruchten.”

## De toekomst smaakt goed

Bart Claes heeft vertrouwen in de toekomst. “We hebben veel geleerd uit de voorbije jaren en we staan momenteel op vlak van capaciteit, talent en mogelijkheden sterker dan ooit. Bovendien zit het orderboek mooi gevuld tot het einde van het jaar. En ook begin 2012 kondigt zich beloftevol aan. We lassen nu wel een periode van twee jaar van consolidatie in waarin we geen grote investeringen voorzien. En als we nu deze roddelpagina hebben omgeslagen, ligt de focus weer volledig op kwaliteit en op de optimalisatie van onze structuur. De rest komt dan wel vanzelf.”