

Kaffee Damast baadt in jazzy vlassfeer

Op de bijzondere plek waar het vlasmuseum Texture de bezoekers onderdompelt in de historische en hedendaagse vlasbeleving, breien Cindy Monnens en Luc Delobelle met het geïntegreerde Kaffee Damast aan een stemmig en goed doordacht horecaconcept.

Toen Texture in de steigers stond, schreef de Stad ook een concessie van negen jaar uit voor de uitbating van een in het gebouw geïntegreerd café. Na twee rondes wonnen **Cindy Monnens** en **Luc Delobelle** het pleit met een concept van food, drinks, fun en jazz, waar streekgerechten en -producten de eerste viool spelen en waar bijvoorbeeld ook met lijnzaad (vlasproduct) wordt gewerkt. De aankleding van het etablissement (spanplaten en gordijnen waarin vlas is verwerkt) is eveneens een speelse knipoo naar het gewas dat in Texture centraal staat. Daarnaast refereert ook de naam naar een Kortrijkse specialiteit: damast is een weeftechniek op een van (half)linnen gemaakte stof waarbij tekeningen worden aangebracht op een achtergrond van dezelfde kleur. Het museum en café zijn ondergebracht in een industrieel pand, het interieur is daar volledig op aangepast. Cindy Monnens: "We wilden eenheidsworst vermijden en kozen daarom voor veel diversiteit in de stoelen en tafels om een vintage-look te creëren. Dat trekken we zelfs door tot in de glazen. De Stad hielp de kosten van het interieur dragen, maar we investeerden ook in een moderne keuken."

Diversificatie in cliënteel

"Toen we opstartten, bestond ons cliënteel voor circa 70% uit museumbezoekers, maar we wilden meteen een bredere doelgroep bereiken. Met initiatieven zoals een paaseierenraap, brunches voor moeder- en vaderdag, sinterklaasfeestjes en maandelijkse jazzoptredens, trekken we mensen van allerlei pluimage én kinderen aan. Die aanpak werkt: vandaag vormt de

instroom van het museum nog zowat 30 à 40% van onze klanten. De rest komt specifiek voor Kaffee Damast en leert via ons ook het museum kennen. Dat zorgt voor een leuke interactie en samenwerking: als het museum iets organiseert, zijn wij de vaste cateringpartner om hen te ondersteunen." Cindy Monnens werkt al zowat haar hele leven in de horeca. "Ik begon als jobstudent in restaurants, hielp later in een cocktailbar aan het station en baatte ook een tijdje Ahoi (boot & breakfast) uit. Toen deze kans op mijn pad kwam, heb ik die met beide

handen gegrepen." Luc Delobelle, Cindy's vennoot, is tevens zaakvoerder van Sortindus uit Kortrijk, dat optische sorteermachines voor de groente-industrie verdeelt.

Bij Kaffee Damast werken vier VTE's, aangevuld met een parttime medewerker en een aantal studenten en flexi-medewerkers.

Cindy Monnens: "Zoals in elke horecazaak is er ook bij ons wel wat



Kaffee Damast: We hebben een prima interactie met museum Texture.
Cindy Monnens, zaakvoerder

(foto HOL)

verloop, maar dankzij de openingsuren moeten onze mensen maximaal negen avonden in de maand werken, wat de werk-privébalans ten goede komt. Binnen kunnen 110 mensen zitten, buiten 60 à 70 op ons zonovergoten terras. Eenmaal de Stad het plein heeft heraangelegd, willen we dat terras fors opwaarderen, eventueel in samenwerking met Designregio Kortrijk. In elk geval zijn we tevreden over de bezettingsgraad."

www.kaffeedamast.be