

Taverne De Jachthaven: heerlijke gerechten en snacks in een uniek kader

Op een van de mooiste plaatsjes van Eeklo baten Freddy Vanraepenbusch (53) en Addy Roegis (43) met veel passie Taverne De Jachthaven uit. Met zicht op het water van de Eeklose vaart geniet je er van de beste snacks van de Herbakkersstad.

logistiek en werkte er vijf jaar in de productie. Addy was er dan weer vijftien jaar lang polyvalent medewerker en bekleedde bij Lotus een soort vlinderfunctie, waarbij ze als manusje-van-alles in verschillende afdelingen werkte. Het was ook op de werkvloer dat de vonk

uitbater van deze zaak in de jachthaven ermee ophield, besloten we om de stap naar een leven als zelfstandige ondernemers te maken." Het begin van een groot succesverhaal, zowel op privévlak als professioneel. "Op 1 juni 2015, onze openingsavond, vroeg Freddy mij achter de toeg van onze zaak ten huwelijk", zegt Addy stralend.



De topservice krijg je er gratis bovenop. Voor ze met hun mooie project in de Eeklose jachthaven van start gingen, waren zowel Freddy als Addy in de voedingsbranche aan de slag. Beiden werkten ze bij Lotus Bakeries in Lembeke. Freddy was er dertien jaar actief in de

tussen Freddy en Addy oversprong. Wat later begonnen ze met het idee te spelen om samen een horecazaak uit te baten. Een droom die ze beiden al lange tijd koesterden. "We gingen tal van zaken bekijken", zegt Freddy. "Toen we op een dag te horen kregen dat de vorige

Jachthaven staat weer op de kaart

Door van bij het begin in te zetten op topkwaliteit en service tegen een betaalbare prijs vonden de mensen weer massaal de weg naar de jachthaven. "We kunnen echt wel zeggen dat we een mooie start gemaakt hebben. Zo verviervoudigden we in een tijdsspanne van vier jaar onze omzet. Vorig jaar dacht ik echt dat we de limiet bereikt hadden, maar ook dit jaar zien de cijfers van het eerste kwartaal er weer heel goed uit", aldus Freddy, die het reilen en zeilen in de zaak dag in dag uit heel nauwkeurig opvolgt. "We zijn er fier op

dat we erin geslaagd zijn om Taverne De Jachthaven in het Meetjesland op de kaart te zetten. Het feit dat we heel veel waardering krijgen van onze klanten, geeft ons extra kracht om op de ingeslagen weg verder te gaan.”



Verse producten

Het grote succes van Taverne De Jachthaven is te danken aan het feit dat zaakvoerders Addy en Freddy voor al hun ingrediënten werken met topleveranciers. “De versheid van de producten speelt bij ons een centrale rol. Alles wat hier op tafel komt, wordt in onze keuken klaargemaakt met verse kwaliteitsproducten”, zegt Addy, die al van jongs af aan een passie heeft voor kokkerellen. “Koken is echt iets wat ik meegekregen heb van thuis. Al op mijn twaalfde stond ik samen met mijn moeder achter de kookpotten.”

Origineel en mooi gepresenteerd

“Als zaakvoerder leer je elke dag dingen bij. We proberen het dan ook steeds opnieuw wat beter te doen, zowel op het vlak van service als presentatie van de gerechten”, vult Freddy aan. “We schotelen onze klanten echt topkwaliteit voor. Zo komt ons ijs van de artisanale zaak Missault in Brugge en werken we voor onze cava samen met Koen Hebbrecht van de Eeklose speciaalzaak Octopus. Bovendien plaatsen we regelmatig iets nieuws op onze kaart. Zo lanceerden we onlangs een Latte van het Huis met advocaat en chocolade.” Ook het verwenbord met een pannenkoek, ijs, advocaat en javanais en de mooi gepresenteerde sangria met vers fruit is bij de klanten een groot succes.

bar met een lekker streekbiertje of op zomerse dagen genieten van een mooie ijscoupe of heerlijke pannenkoek op het terras, bij Taverne De Jachthaven kan het allemaal. “Met ons vorig jaar uitgebreid terras erbij kunnen we zowel buiten als binnen 70 mensen een plaatsje geven. We hebben dus een totale capaciteit van rond de 150. Op drukke dagen is het hier dus alle hens aan dek. Gelukkig beschikken we met jobstudenten Joyca Soens (21), Elke Lippens (21) en May Van Laerebeke (16) over drie extra gemotiveerde krachten, die op drukke momenten heel goed hun mannetje kunnen staan”, besluit Freddy Vanraepenbusch enthousiast. (Michel Wijne)
Taverne De Jachthaven — Jachthaven 1, Eeklo — 09 377 27 47



Een ding is duidelijk: tijdens alle seizoenen is het heerlijk vertoeven in Taverne De Jachthaven. Op killige herfst- en winterdagen gezellig bijkeuvelen aan de

dejachthaven@telenet.be
www.jachthaven-eeklo.be
Facebook: Taverne De Jachthaven