

KOOKTIJD ZET GENIETEN EN KOOKBELEVING VOOROP

SLIJPSERVICE GENEREERT MEERVERKOOP

Kooktijd is een jonge dynamische kookwinkel in hartje Turnhout, die een huiselijke sfeer uitstraalt. Hier staan genieten en beleven voorop. In de kookstudio worden wekelijks workshops georganiseerd, en in de winkel wordt dagelijks gekookt, gestoomd en gebakken. Als lid van de Smaakraad, een aankoopvereniging en kwaliteitslabel, toont zaakvoerster Caroline Verdick zich als een teamspeler die zich in groep wil versterken. Met een slijpservice en een cupcakekoffer wordt verder meerverkoop gegenereerd.

Jürgen de Witte

CHARMANT EN GOED GELEGEN PAND

Caroline Verdick en haar man werken samen in een boekhandel in Turnhout. Door Carolines interesse in koken en horeca, volgde ze een driejarige opleiding tot restauranthouder. Zo groeide het idee om een eigen kwalitatieve kookwinkel te starten.

In hun zoektocht naar een pand kwamen ze terecht in de Leopoldstraat in hartje Turnhout, een zijstraat van de autoloze Gasthuisstraat. "De charmante gevel sprak me direct aan. De ligging naast de ingang van een parking was ideaal, zodat we ook met de auto vlot bereikbaar zijn. We hebben een goed contact met de huisbaas en samen hebben we het pand grondig verbouwd."

Op 1 september 2010 opende Kooktijd de deuren.

WEKELIJKE WORKSHOPS IN KOOKSTUDIO

Van bij het begin van de winkel werd met workshops gestart. De kookbeleving moest voor Caroline immers een centraal element in haar zaak worden. Op de eerste verdieping werd daarom een heuse kookstudio voorzien. Daar vinden de deelnemers een volledig uitgeruste keuken en een gezellige eetkamer waar van het gepresteerde werk genoten kan worden. Elk week worden hier één à twee open workshops georganiseerd, meestal één overdag en één 's avonds. Drie koks, die een cateringbedrijf uitbaten en ook les geven, wisselen er elkaar af. Soms komen ook gastkoks langs, zoals tvkok Isabella Cozzi,



De huisstijl bevat rood en wit en komt ook in de luifel terug

onder meer bekend van de Pasta-bijbel. Recent gaf zij een gastworkshop rond het gebruik van Kitchenaid. Daarnaast zijn er nog de privéworkshops, momenteel zo'n 35 per jaar. Teambuilding, verjaardagsfeestjes, een kookavond met vrienden, het is alle-



Zaakvoerster Caroline (links) en verkoopster Annelies

maal mogelijk op afspraak. Die hoge frequentie aan workshops is ook belangrijk voor Caroline. "We genereren er wel meerverkoop mee, maar om zeker te zijn dat dit goed rendeert, moet de kookstudio bij ons op zichzelf draaien."



Achterin de winkel staat een kookeiland waar bijna dagelijks iets bereid wordt. Uitnodigende geuren vullen zo de winkel

UITNODIGENDE GEUREN IN DE WINKEL

Ook in de winkel staat de kookbeleving centraal. Achter in de winkel staat een kookeiland. Caroline, haar verkoopster Annelies of een zelfstandige kok bereiden hier bijna dagelijks - zeker in het weekend - iets lekkers en vullen de winkel op die manier graag met uitnodigende geuren. "Zo maken we sapjes die we daarna uitdelen, of bakken we koekjes waarmee we nadien trakteren. Tegelijk demonstreren we vaak een nieuw product."

SLIJPSERVICE GENEREERT MEERVERKOOP

Caroline biedt ook een slijpservice aan. "We kregen hier veel vraag naar en zijn op zoek gegaan hoe we onze klanten konden helpen. We willen immers meer zijn dan enkel een winkel met schappen: een aangename

plek voor service, beleving en advies."

Er kwam een samenwerking met de Hollandse Slijpservice. Klanten kunnen nu bij Kooktijd terecht voor het slijpen van alle messen, ook keramische messen, messen van machines en scharen. Maandag binnenbrengen is vrijdag klaar. www.kooktijd.be

Foto: J. de Witte (2), J. de Witte (1)

Foto: J. de Witte (2), J. de Witte (1)

Foto: J. de Witte (2), J. de Witte (1)

Foto: J. de Witte (2), J. de Witte (1)

Foto: J. de Witte (2), J. de Witte (1)

Foto: J. de Witte (2), J. de Witte (1)

Foto: J. de Witte (2), J. de Witte (1)

Foto: J. de Witte (2), J. de Witte (1)

Foto: J. de Witte (2), J. de Witte (1)

Foto: J. de Witte (2), J. de Witte (1)