

(ZW11/3)

“Stoom aflaten met de collega’s”

OOSTENDE ◀ Al 34 jaar verwent Den Artiest liefhebbers van verse gerechten op de grill. De authentieke taverne in de Kapucijnenstraat oogst heel wat lof met zijn prachtig interieur uit de belle époque. Onlangs kwam Ment TV er zelfs enkele opnames van De Vlaamse Top 10 inblikken. “Horeca blijft in de eerste plaats vooral nachtwerk”, weet Samirah Hagers van Den Artiest.



“Het gebeurt dat we met de collega’s nog eens een stapje gaan zetten na de shift”, zegt Samirah Hagers, al tien jaar actief in Den Artiest. (Foto MF)



OP DE WERKVLOER

GESCHIEDENIS

Zag 34 jaar geleden het levenslicht

ADRES

Kapucijnenstraat 13, Oostende

AANTAL MEDEWERKERS

12 in totaal

ACTIVITEITEN

Taverne-grill, kunstgalerij

WEBSITE

www.artiest.be

se. “Mijn takenpakket bestaat uit borden opdienen, de klanten ontvangen en het werk achter de bar niet uit het oog verliezen. Tijdens het weekend en in vakantieperiodes is het vaak moeilijk om een tafeltje te bemachtigen als je niet gereserveerd hebt. Slachtoffer van ons eigen succes? Als het goed is, dan komen de mensen graag terug”, steekt Samirah van wal.

COMMUNICATIE

Den Artiest is een van de drukke bezochte zaken in Oostende. “Een drukke sfeer op de werkvloer zijn we gewoon. Het doet altijd deugd om na de service even stoom af te laten met de collega’s. Verder heerst er hier een erg losse sfeer. Soms spreken we met de collega’s af om voor de shift een terrasje te doen of een koffie te gaan drinken. Weekendshifts kunnen erg uitlopen. Horeca blijft in de eerste plaats vooral nachtwerk. Tegen dat de laatste klant naar huis is... Het gebeurt wel dat we nog eens een stapje gaan zetten met enkele medewerkers. De shift zelf gaat meestal snel voorbij. Er zijn zoveel elementen die je tegelijk in de gaten moet houden. De prioriteit gaat naar het bord van de klant. Het eten moet warm gereserveerd worden volgens de gevraagde cuisson. Daarom is de communicatie onderling erg belangrijk”, gaat de sympathieke horecamedewerkster verder.

VLAAMSE ARTIESTEN

Het restaurant in de Kapucijnenstraat spreekt ook bij artiesten en

“Een drukke sfeer op de werkvloer zijn we gewoon”

tv-makers tot de verbeelding. De zaak was in het verleden het decor van de fictiereeks Sedes & Belli. Op de bovenverdieping kan de kunstgalerij dan weer jong en oud bekoren. “Onlangs vonden hier de opnames plaats van De Vlaamse Top 10. Ment TV streek voor de gelegenheid neer in onze zaak. Zo mochten we onder andere Lee Towers, Will Tura, Willy Sommers en tal van andere artiesten verwelkomen. De voorbije jaren kwam het kruim van de Vlaamse muziekwereld hier al over de vloer.

Clouseau, Ronny Mosuse, Clement Peerens Explosion, Raymond van het Groenewoud, Soulsister... allemaal staan ze in de annalen van het restaurant”, weet Samirah.

Den Artiest wordt in de eerste plaats geprezen voor zijn gerechten op de grill. “Dat is de sterkte van het huis. We doen bewust niet mee aan het wildseizoen, maar kiezen voor een vertrouwd menu à la carte. Dat valt erg in de smaak bij de klanten.”

GRAPPEN EN GROLLEN

Opmerkelijk voor een Oostendse horecazaak: je ziet het personeel vaak in de weer met oortjes. “Vijf jaar geleden kwamen de zaakvoerders met dit idee op de proppen. Het systeem scheelt een flinke slok op de borrel. Deze zaak ver-

spreidt zich over meerdere verdiepingen. We kunnen gemakkelijk doorgeven welke tafel klaar is terwijl de klanten beneden wachten. De eerste keer was even aanpassen, maar het is intussen niet meer dan een gewoonte om bij de start van mijn shift even mijn oortjes in te steken. Af en toe wordt er wel eens gegript en gegrold via het systeem, maar in het heetst van de strijd is daar geen tijd voor”, klinkt het. Een loopbaan in de horeca brengt een aantal aangename aspecten met zich mee. Kan Samirah voor of na de shift haar maag vullen? “We krijgen inderdaad de mogelijkheid om tussendoor iets te eten. Je kan natuurlijk niet elke dag iets van de grill eten, al is mijn persoonlijke favoriet toch wel de steak”, geeft Samirah Hagers tot slot nog mee.

DOOR MATTHIAS FEYEN

Den Artiest heeft in totaal twaalf medewerkers als je het vaste personeelsbestand met de weekendkrachten en jobstudenten optelt. Samirah is al tien jaar in dienst en is op die manier een van de anciens in de zaak.

“Op een dag kwam ik hier eens de voeten onder tafel schuiven. De sfeer beviel me enorm en nog geen week later kon ik hier beginnen”, zegt de sympathieke serveu-



de **Krak**
van je gemeente

actie van:



i.s.m.



Wie verdient de titel ‘Kрак 2014’?



Stem mee voor de kрак van je gemeente

Mis de voorstelling van de genomineerden voor jouw gemeente niet en stem op jouw favoriet



Lees er volgende week alles over in deze krant