

## Ondernemer aan het woord Nieuwsbrief Oktober 2013 – Restaurant Oud Sluis

### *In vogelvlucht wie is Sergio Herman?*

Er is inmiddels al veel over me geschreven, ik heb een Zeeuwse achtergrond en kom uit een familie van ondernemers met gevoel voor kunst en esthetiek, mijn passie heb ik dan ook geërfd van mijn familie.

### *Waar ben je het meest trots op?*

Ik ben het meest trots op mijn 4 kinderen en op professioneel vlak op mijn gehele carrière. Van de tegenslagen die me sterker hebben gemaakt tot de successen die ik mocht vieren met de mensen waarmee ik het samen heb bereikt.

### *Elke dag, elke minuut moet je op je toppen van je kunnen presteren. Hoe blijf je geïnspireerd?*

Sowieso door m'n karakter, dit is sterker dan ikzelf en ook door m'n omgeving, door m'n reizen, uitstapjes en de mensen met wie ik werk.



### *Je gaat eind van het jaar stoppen met Restaurant Oud Sluis en een nieuwe invulling geven aan “the Jane” in Antwerpen. Wat kunnen we verwachten qua keuken, menu en beleving?*

Het wordt een totaalbeleving op het gebied van uit eten gaan.

*We hebben onze volgers op Facebook gevraagd, wat zij zouden willen vragen aan een bekende chef (zonder daarbij te noemen dat het om jou gaat). We hebben aangegeven de leukste of meest bijzondere vraag in het interview mee te nemen. Dit vonden we de meest interessante, nl. die van Niels van Laatum “Ik zou wel eens willen weten hoe nauw de betrokkenheid is tussen chef en sommelier. Want hoe kan het dat er zaken zijn waar de michelinsternen van de hemel worden gekookt en de wijnkaart of te plichtmatig, te duur of onvolledig is? In enkele gevallen alledrie. Dat zou ik willen vragen!?” Dus bij deze ook de vraag van Niels.*

De betrokkenheid MOET er zijn, daar waar de verhoudingen scheef zijn, is mijns inziens ook de onderlinge verhouding scheef, ik sta er op om op de hoogte te zijn van de nieuwe wijnen, de prijzen, de leveranciers van de wijnen, etc. Als je wilt staan, waar wij staan moet je er bovenop zitten!

***Van Bommels Conserve gebruik je het blauwe zout. Hoe gebruik je dit en waarom juist dit zout?***

Het is mooi, puur, rauw en organisch.... Eigenlijk een stukje Zeeuws Vlaanderen.

***We kunnen ons voorstellen dat Restaurant Oud Sluis een gewenste plek is voor leveranciers om te mogen en kunnen leveren. Hoe maak je je keuze in leveranciers?***

Ik maak enkel mijn keuzes op basis van kwaliteit en vertrouwen, als 1 van de 2 niet aanwezig is kan er van een samenwerking geen sprake zijn. Daarnaast moeten mijn leveranciers blijven innoveren en me blijven prikkelen met nieuwe, betere, mooiere producten gekoppeld aan een eerlijke prijs.

***Waarom is Bommels Conserve onderscheidend?***

Lijkt me duidelijk, in het diverse assortiment.

***Wat vind je van de delicatessenwinkels in Nederland en België?***

Veel van deze zaken doen elkaar na of doen de moeite niet om onderscheidend te zijn of voor échte kwaliteit te gaan. Degene die dat wel doen, worden beloond, hier sta je altijd in de rij te wachten om aan de beurt te komen.

***Wat zijn de verschillen tussen de België en Nederland?***

De verschillen zijn te zoeken in de culturele achtergrond van beide landen, wellicht een groter assortiment vind je in de Belgische winkels met een meer klassieke basis, terwijl je in Nederland wat meer van de wereldkeuken ziet.

***Wat zou je delicatessenwinkels mee willen geven en wat moeten zij doen om zich te blijven onderscheiden?***

Altijd ogen en oren open blijven houden, blijf zoeken naar de ultieme kwaliteit en je passie delen met je klanten!

