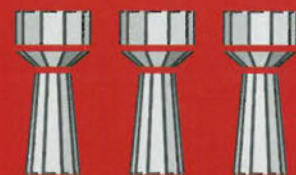
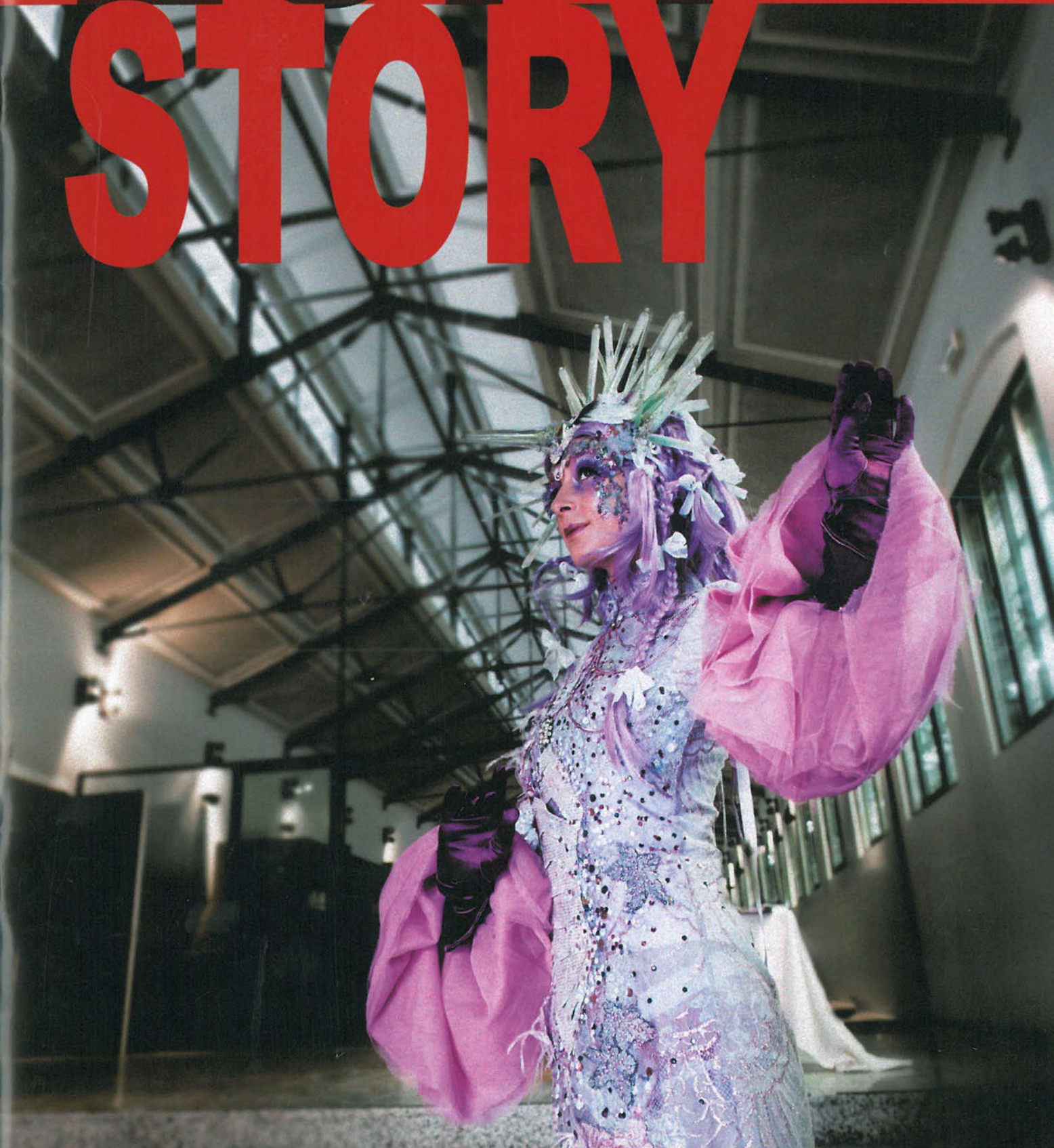


LOFT STORY



LOFTING
Group

www.lofting.be



Het afgelopen jaar was opnieuw een drukte van jewelste voor Lofting Group. Deze keer lag de focus iets minder op de klassieke projectontwikkeling en des te meer op de ontwikkeling van het Godshuis (Sint-Laureins) en de Oude Vismijn (centrum Gent). De 'horeca-poot' binnen Lofting Group is zowaar groter geworden dan de moedermaatschappij.

Daarom is intern er een complete splitsing doorgevoerd tussen de zuivere projectontwikkeling en de horeca-gelinkte vastgoedontwikkelingen. In deze reportage wordt "Lofting Horeca" tegen het daglicht gehouden...

Bouwen aan de toekomst van Lofting...Horeca...

Het Godshuis heeft de afgelopen jaren heel wat tijd en energie geveerd?

Absoluut. Toen het oude klooster in 1999 werd aangekocht, was de eerste bedoeling om er een prestigieus woonproject te realiseren. Maar dat idee hebben we snel verlaten, als zijnde 'niet realistisch'. Toen we voor een horeca-invulling opteerden, stelden we vast dat de professionele horeca-wereld dit idee wel genegen was, maar niemand het immobiliaire risico wou dragen. Dus dan waren we gedoemd, tegen wil en dank in, om het dan maar zelf allemaal te doen. Nu hebben we, na al die jaren, een prachtig vier sterren hotel neergepoot met 64 kamers, met bijhorende feestzalen en seminarielokalen, een brasserie en als toetje op de taart, een fantastische wellness...

Wat betekent dit project voor Lofting Group?

Eenzijds is het een prestige project, die niet tot de oorspronkelijke core business van ons bedrijf behoorde. Uit onze contacten met de professionele horeca, leerden we echter dat er potentieel in zat, als we het 'product' maar hoog genoeg in de markt zouden plaatsen. Na jarenlange inspanningen, en helaas ook met de nodige groeipijnen en leerprocessen, is het ons nu toch gelukt. Nu is het anderzijds wel een visitekaartje geworden, waarbij menig professioneel nu reageert van 'il faut le faire', omdat men inschat dat dit toch wel een extreme prestatie is. Bovendien zijn er weinig andere partijen, die de expertise van bouwrenovatie en horeca-exploitatie in éénzelfde hand bezitten.



Lofting Group Goes Horeca



Grootschaligheid vraagt veel investeringen?

Dat is inderdaad de keerzijde van de medaille. Wat wij hier doen, is zeer kapitaalsintensief, welke zich pas op lange termijn laat rendabiliseren. Vastgoed is een 'trage massa', en ook om een horeca-exploitatie op kruissnelheid te krijgen heb je al vlug enkele jaren nodig. Dat betekent dat er heel veel energie en kapitaal in de projecten dient geïnvesteerd te worden en u op lange termijn moet kunnen denken. Anderzijds betekent dit op lange termijn ook wel gemoedsrust en stabiliteit: het vastgoed als patrimonium binnen Lofting Horeca is een uitstekende buffer tegen financiële schokken. Maar om dit allemaal waar te kunnen maken, plannen wij nu een belangrijke kapitaalsverhoging binnen Lofting Horeca. Hiermee beogen we twee doestellingen: enerzijds de snelle groei die we meemaken bij te benen en anderzijds een stabiele onderbouw van de structuur te garanderen, zodat de huidige en toekomstige ontwikkelingen op een gezonde manier verder kunnen gaan.

Waar ligt het eindpunt van Lofting Horeca?

Geen idee, dat is ook niet aan de orde. Belangrijkste is nu dat het Godshuis en de Oude Vismijn volledig afgebouwd zijn en er een rendabele exploitatie ontstaat, die garant staat voor een constante kwaliteit. Tegen het eind van 2010 zullen er ongeveer 80 personen vast te werk gesteld worden in beide etablissementen. We kunnen dus echt wel spreken van een heuse middelgrote onderneming, die eigenlijk uit het niets gekomen is. Het is dan ook maar logisch dat een snelgroeiend bedrijf van die omvang, even op zichzelf wil terugplooiën en nu de interne kwaliteit en rendementszorg eerder nastreeft, dan een overhaaste vlucht vooruit. 2011 wordt voor ons een jaar van consolidatie, nadien zien we dan wel weer...





Laat zich dit ook in andere dossiers voelen?

Ja, ons tweede project, de Oude Vismijn, draagt daar nu al de positieve sporen van, door functionelere beslissingen in het bouwproces, door een betere integratie van de horecatoepassingen in het geheel. Bovendien worden we nu, door onze opgebouwde expertise, regelmatig gecontacteerd door gemeentebesturen of institutionele investeerders, die met analoge problematieken worstelen. Ze beschikken soms over een fantastisch patrimonium, maar moeten op zoek gaan naar een alternatieve bestemming voor historische gebouwen, omdat het financieel niet altijd haalbaar is, of gewoonweg niet tot hun kerntaak behoort, om dergelijk patrimonium zelf te onderhouden en exploiteren. En daar zullen in de nabije toekomst ook nog positieve zaken uit voortvloeien.

Is er steeds een link tussen vastgoed en horeca-exploitatie?

Voor ons is dat essentieel. Wij zijn geen horeca-exploitant 'pur sang', en zijn bv. nooit geïnteresseerd om bestaande handelszaken over te nemen of iets dergelijks. Horeca-exploitatie wordt door ons als hefboom gebruikt om verwaarloosd (en dus ondergewaardeerd) erfgoed te revitaliseren. Iedereen weet hoe moeilijk het is om horeca te rendabiliseren, vandaar dat wij steeds een dubbel doel voor ogen houden: het achterliggend onroerend goed moet ooit kunnen 'vermarkt' worden en de horeca-exploitatie moet een grootschaligheid hebben, zodat het professioneel gerund kan worden, door deskundige personen 'on the floor'.

Oude Vismijn

walk, meet & taste



Kan u het zich al voorstellen? Het klinken van glazen, het gerinkel van bestek, een zachte zuidenwind over het water... Een knipoog, een glimlach, dit wordt genieten in de **Oude Vismijn**...

Wenst u een gezellig tafeltje in de brasserie 'Bord'eau', of eerder een spectaculair (bedrijfs)feest in de markthal, het kan allemaal. Een prachtig décor, een fijne keuken en een gebouw met verrassende architectuur, dit wordt smullen op veel vlakken...

Voor verdere informatie kan u steeds terecht op:

Oude Vismijn – Sint-Veerleplein 5
9000 Gent – T (+32)0 9 223 20 00
info@oudevismijn.be
www.oudevismijn.be

De Markt

De voormalige vishal wordt in al zijn glorie hersteld en herwint zijn oorspronkelijke verhoudingen. Maar de nieuwe ingrepen zijn spectaculair: een zwevend keukenbox, waarbij u de koks 'live' aan het werk ziet, sierverlichting met een knipoog naar de vissen van weleer, een verrassend kleurenpalet op vloeren en wanden...

En op de mezzanine geniet u ook nog eens van een adembenemend zicht op het Gravensteen.

Kortom, deze 'marktplaats' is 'the place to be' voor elkeen die in stijl grote groepen, culturele happenings, bedrijfsevents of feestelijkheden wenst te organiseren.

Extra blikvanger is de 'visbar' van bijna 10 meter lang, waar vissen, schaal- en schelpdieren in al hun verscheidenheid uitgesteld en aangeboden worden. Wenst u enkele oesters met een glaasje wijn als versnapering, of kiest u liever zelf uw eigen vis uit het dagverse aanbod voor een iets copieuzere maaltijd, geen probleem, in brasserie Bord'eau behoort dit allemaal tot de mogelijkheden.

Zondag is vismijndag

Elke zondag kan u vanaf 11u00 in de Oude Vismijn terecht voor een "apero met Kurt Van Eeghem" en een keuze van bekende gasten. Vanaf 12u00 kan u genieten van een prachtige brunch, met een uitgebreid scala aan vis- en vleesgerechten en een riant desertbuffet. Vanaf 16u00 kan u de dansschoenen bovenhalen voor diverse vormen van stijldansen.

Voor meer info of reservaties kan u terecht op www.oudevismijn.be of 09 223 20 00

Brasserie Bord'eau

Het interieur oogt eigentijds en modern: strakke lijnen en sobere kleuren, maar met respect voor de historische context zoals de gietijzeren palen en de poloncauspanten in het plafond.

Bord'eau
BRASSERIE

