

Bagelbakker

Lalita de Goederen-van Lamsweerde



Lalita de Goederen - van Lamsweerde (30)
Bedrijf Bagel's Café
Opgericht juni 2008
Ambitie uitbreiden van haar eigen bagelketen in New Delhi

'Indiërs zijn heel gevoelig voor trends uit het Westen'

In het Indiase New Delhi staat een geïmporteerde stroopwafelmachine. Lalita de Goederen-van Lamsweerde (30) is in haar Bagel's Café druk aan het testen, op zoek naar het ideale (en geheime) recept. "Ik verwacht dat het een enorme hit gaat worden. 'Dutch caramel cookies', de etiketten heb ik al laten drukken! Ik vind het leuk om een Nederlandse touch te geven aan mijn concept. Vanaf het eerste moment merk ik dat klanten juist dát zo leuk vinden aan mijn Bagel's Café."

Over vijf jaar wil Van Lamsweerde tien vestigingen hebben, verspreid over New Delhi. Ze is goed op weg; haar eerste twee Bagel's Cafés zijn *up and running* en draaien ruim 8.000 euro per maand. Haar fascinatie met India begon al op jonge leeftijd. Lalita's vader, cultureel antropoloog, ging regelmatig naar India voor zijn werk. Als zesjarige ging Van Lamsweerde er voor het eerst heen. Het land bleef trekken: twee jaar geleden zocht ze samen met haar man werk in Delhi. Hij vond een baan bij een vastgoedbedrijf. Van Lamsweerde zou na een sollicitatie in Delhi hoogstwaarschijnlijk haar pr-carrière kunnen voortzetten bij de Indiase vestiging van Burson-Marsteller, haar oude werkgever in Amsterdam.

Enkele dagen na aankomst besloot Van Lamsweerde de sollicitatie te laten zitten. "Ik dacht opeens: we hebben nog geen kind, geen huis met grote lasten - dit is hét moment om iets voor mezelf te beginnen, om iets met mijn grote passie te doen: koken en eten." Ze ontdekte snel dat lekker brood vrijwel onvindbaar was in New Delhi, laat staan haar geliefde bagels. Toen ze een Canadees echtpaar ontmoette dat een bakkerij was begonnen en bagels aan het testen was, volgde het een-tweetje. "Alles gaat hier om contacten. Op elk feestje zijn de gesprekken meteen zowel zakelijk als privé; die scheiding is hier heel vaag."

Een jaar van voorbereiding en onderzoek volgde. "Ik wilde niet zomaar een lunchtentje openen, maar echt een concept neerzetten." En in dat jaar raakte ze toch ook zwanger. Twee maanden

na de geboorte van zontje Matthijs ging de eerste vestiging van Bagel's Café open, op een drukke locatie aan een markt. Op de menukaart staan naast bagels ook Nederlandse pannenkoeken, salades en pasta's van eigen receptuur. Op de eerste verdieping van haar fleurige Bagel's Café geeft ze jonge kunstenaars ruimte om te exposeren. Naast haar werk voor een lokale stichting Asha School-Projects zijn dit soort initiatieven belangrijk voor Van Lamsweerde: "Tachtig procent van het land is straatarm, voor die mensen wil ik ook iets betekenen."

Binnen een halfjaar volgde een tweede vestiging, in een buitenwijk van Delhi, vergelijkbaar met de Amsterdamse Zuidas. In de Bagel's Cafés werken achttien man. Van Lamsweerde doet vooral veel zelf: de inkopen, logistiek, financiën, human resources, sales, marketing en pr. Ze heeft wel net een Nederlander aangenomen die haar ondersteunt met online marketing. Van Lamsweerde: "Online is hier heel groot en ik ben daar zelf niet zo'n ster in. Je moet bijvoorbeeld echt een aantrekkelijke pagina op Facebook hebben, en je wordt hier helemaal gek getwitterd." De jonge moeder draait met veel plezier werkweken van ruim tachtig uur. Gelukkig heeft ze een toegewijde nanny. "Dat klinkt ontzettend verwend, maar elke Indiër die een beetje geld verdient, heeft personeel in huis. Het is niet te vergelijken met Nederland, waar je halve salaris naar de crèche gaat."

Het gros van haar klanten wordt gevormd door Indiërs die in het buitenland hebben gewoond of door reizen bekend zijn met Westerse concepten, vijftien procent zijn expats en tien procent autochtone Indiërs. "Indiërs zijn heel gevoelig voor trends en nieuwe dingen uit het Westen. De autochtone Indiërs komen naar Bagel's Café om iets nieuws te proberen, voor hen blijft het meestal bij een eerste kennismaking."

