

Alessia Coletta en Beatrice Onorini-Mulder



Bedrijf : Kookstudio DinerItalia
Woonplaats : Meppel
Website : www.dineritalia.nl
E-mail : info@dineritalia.nl
Tel. : Alessia 06-25512349
Tel. : Beatrice 06-47088115

Wie zijn jullie?

DinerItalia is een kookstudio die ontstaan is uit de liefde voor de Italiaanse keuken. We zijn allebei Italiaans, Beatrice is geboren in Basel (Zwitserland) en Alessia is geboren in Bolsena (in de buurt van Rome). We hebben elkaar leren kennen in Nederland en het plan opgevat iets te gaan doen met onze achtergrond.

Wat doen jullie?

Wij geven Italiaanse kooklessen en workshops in onze kookstudio. Er zijn drie kooklesseries voor beginner en gevorderden. De workshops zijn bedoeld om een groep (zowel zakelijk als particulier) kennis te laten maken met Italiaans koken. Voor de klant is het een gezellige avond uit met een leerzame tint.

Wanneer zijn jullie gestart?

We zijn in 2006 gestart met een aantal proefsessies met vrienden. We hebben verschillende gerechten uitgeprobeerd en uiteindelijk een aantal menu's vastgesteld om mee te beginnen.

Voor wie werken jullie?

We werken voor onze klanten die in geval van de kooklessen vaak kookliefhebbers (uit het hele land) betreffen. Bij de workshops doen we vrijgezellenavonden, verjaardagen, zakelijke uitjes (zowel collega's als bedrijven die met hun klant iets leuks willen gaan doen en zodoende de kans krijgen elkaar op een andere manier te leren kennen).

Hoe zijn jullie op dit idee gekomen?

Bij de Italiaanse taalcursussen van Alessia kreeg ze vaak vragen over de Italiaanse keuken. Met dit idee is ze samen met Beatrice gaan brainstormen en als snel was het concept geboren.

Wat maakt jullie uniek?

We koken uitsluitend Italiaans. Het koken hebben we geleerd van onze moeders en oma's en is onderdeel van onze cultuur. Tijdens lessen en workshops proberen we dit gevoel over te brengen. Dit zorgt voor een ontspannen sfeer, waarin behalve koken ook onze cultuur en taal centraal staan.

Hoe lopen de zaken?

De zaken lopen goed. We zijn beide moeder en onze mannen hebben drukke banen, daarom is deze kookstu-

dio perfect. We kunnen onze eigen tijd indelen en koken gemiddeld 3 keer per week.

Hoe kom je aan klanten?

We krijgen veel klanten door klanten, dus mond-tot-mondreclame. In het begin zijn we erg geholpen door de pers; we mochten bijna overal iets vertellen over DinerItalia. Twee Italiaanse dames die een bedrijf starten heeft natuurlijk wel nieuws waarde.

Wanneer zijn jullie tevreden?

Dat zijn we al, maar wat voldoening geeft is als cursisten terugkomen voor een vervolgcursus. Wat ook vaak gebeurt is dat mensen, nadat ze een cursus hebben doorlopen, opbellen en vragen om advies bij de aankoop van ingrediënten of apparatuur.

Wat zijn jullie ambities?

De kookstudio blijft en zal qua opzet niet zoveel veranderen. De recepten en dergelijke passen we natuurlijk regelmatig aan, naar aanleiding van studiereizen en inbreng van onze families. Wie weet kunnen wij in de toekomst misschien naast kooklessen en workshops meer aanbieden.