



ZIJ ZIJN STUDENT
ÉN ONDERNEMER

‘Met passie en het juiste doel voor ogen kom je verder dan je denkt’

Hun diploma hebben ze nog niet op zak. En toch staan ze al aan het hoofd van een eigen onderneming. Eva, Kato en Margot zijn student én ondernemer.

TEKST: JILL DE BONT / FOTO'S: TIM DE BACKER

De app die EVA (23) mee ontwikkelde moet talloze levens redden

Ze zit in haar vijfde jaar geneeskunde.

‘Dokter worden was al van jongs af aan een roeping. Maar tijdens mijn opleiding economie in de humaniora, is ook mijn fascinatie voor het ondernemerschap ontstaan. Daardoor zocht ik in mijn eerste jaar geneeskunde al naar een ondernemingsidee, waarmee ik mijn kennis van de geneeskunde ook op een andere manier kan toepassen dan enkel in de kliniek. Vrij snel kwam ik aan de unief in contact met vier gelijkgestemde zielen. Een van hen had tijdens zijn stage in het buitenland kennism gemaakt met systemen waarmee in crisisituaties hulpverleners in de buurt worden opgeroepen. Die voorbeelden inspireerden ons om een gelijkaardig systeem op poten te zetten voor slachtoffers van een hartaanval. **In België krijgen jaarlijks 10.000 mensen een hartaanval, van wie amper 9 procent overleeft. Zo is ons idee voor EVapp ontstaan.** De Emergency Volunteer Application is een app die medisch geschoolde vrijwilligers oproept wanneer iemand een hartaanval krijgt bij hen in de buurt. De app is gelinkt aan de 112-centrale. Zodra er via 112 een oproep voor een hartaanval binnenkomt, wordt meteen een bericht doorgestuurd naar de EVapp. Bij die app zijn mensen aangesloten die kunnen reanimeren zoals dokters, verpleegkundigen, ambulanciers, politieagenten, brandweerder, vrijwilligers van het Rode Kruis en Vlaamse Kruis...’

WERKDruk? GEEN PROBLEEM!

‘Momenteel is EVapp al actief in Hoogstraten, waar ongeveer één procent van de populatie zich heeft geregistreerd als gecertificeerd EHBO-vrijwilliger. Mocht je in Hoogstraten op de Grote Markt bijvoorbeeld een hartaanval krijgen, dan mobiliseert de 112-centrale meteen de ambulance en mug, en stuurt tegelijkertijd ook een oproep door via EVapp. Ben ik toevallig daar in de buurt, dan krijg ik die oproep. En ben ik in de mogelijkheid om meteen hulp te bieden, dan kan ik de oproep aanvaarden en meteen ter plaatse gaan. Op die manier wordt kostbare tijd gewonnen die uiterst belangrijk is voor de patiënt. De gemiddelde aanrijtijd

van ambulances in België bedraagt 8 minuten in stedelijke gebieden, tot 14 minuten in landelijke omgevingen. Wetende dat bij een hartaanval je overlevingskans 10 procent daalt per minuut, kan de aanwezigheid van een hulpverlener in de buurt een cruciaal verschil maken. Omdat ik nog maar in mijn eerste jaar geneeskunde zat toen we al met de plannen voor EVapp aan de slag gingen, raadden meteen heel wat mensen in mijn omgeving me dat af. De studie is al zwaar en moeilijk genoeg, drukten ze me op het hart. Maar dat schrok mij niet af. **Ik nam het gewoon stap voor stap aan, en liet me drijven door de gedachte dat we op termijn met dit systeem duizenden hartaanvalslachtoffers per jaar kunnen redden.**

‘De studies waren al zwaar genoeg, zei iedereen. Maar dat schrok mij niet af.’

Als kind groeide ik op in een heel warm nest, en ook vandaag nog steunen mijn ouders me volop. Vlak na mijn geboorte richtte mijn vader zelf ook een onderneming op, misschien kreeg ik de ondernemerszin wel met de paplepel ingegeven?’

OMRINGD DOOR GOED TEAM

‘Een van de belangrijkste beslissingen die een beginnend ondernemer kan nemen, is zich van bij de start laten omringen door een goed team.

Want je kan zoets nu eenmaal niet alleen. Samen met drie collega-geneeskundestudenten, van wie één met een background in informatica, richtte ik ruim vier jaar geleden ons eigen bedrijf op, en na een tijd namen we zelfs mensen in dienst die de app voor ons konden programmeren. In het begin werkten we vanuit lokalen van de universiteit. We namen meteen deel aan verschillende wedstrijden voor beginnende ondernemers, om zo snel mogelijk zoveel mogelijk fondsen te kunnen verwerven. Dat zorgde ervoor dat we maar voor een klein deel zelf kapitaal moesten investeren in de opstart van ons bedrijf. Twee jaar lang deden we alle werk met z'n vieren alleen. Daarna werven we onze eerste deeltijdse werknemer aan. **En toen ik in mijn derde bachelor zat, werd onze app live gelanceerd en is onze eerste oproep verstuurd. Een magisch moment dat ik nooit zal vergeten.** Ondertussen is ons bedrijf stevig gegroeid en zijn we geëvolueerd naar een team van een tiental mensen. De combinatie van mijn studies met het ondernemen voor EVapp is niet evident, maar ik bezit gelukkig de gave om mijn tijd optimaal te kunnen verdelen en in te plannen in mijn agenda. En me te concentreren op één ding tegelijkertijd.’ ▶



PASSIE EN HET JUISTE DOEL

'Mijn focus heeft altijd in de eerste plaats bij mijn studies gelegen, mijn hoofddoel blijft om een heel goede arts te worden. Ik ging altijd naar de les en volgde mijn leerstof al van bij het begin heel goed op. Daardoor behaalde ik ook altijd heel goede resultaten. Vraagt EVapp op een bepaald moment iets te veel van mij, dan trek ik aan de alarmbel bij mijn EVapp-collega's en springen zij even wat meer bij. Zo houden wij het werkbaar voor elkaar. En zo slaag ik erin om ook mijn lief, familie en vrienden niet te verwaarlozen. Want ook zij zijn heel belangrijk voor mij. **Ik probeer in alle omstandigheden het evenwicht te bewaren tussen de drie fundamentele zuilen in mijn leven: mijn studies, onze onderneming én de mensen die ik graag zie.** Onze onderneming vraagt veel inspanningen, maar ik ervaar dat zelden als een druk. Veel jonge mensen met ondernemerszin laten zich afschrikken door de opstartkosten van een eigen zaak. Maar met voldoende passie en het juiste doel voor ogen kan je de juiste mensen motiveren om de nodige fondsen te verzamelen, en kom je veel verder dan je denkt. Vandaag zit ik in mijn vijfde jaar opleiding tot basisarts, binnen anderhalf jaar studeer ik af en ga ik verder specialiseren. Daarnaast wil ik EVapp zo goed mogelijk verder uitbouwen zodat we het operationeel kunnen maken in heel Vlaanderen, en later hopelijk ook het buitenland. Ons streefdoel van het redden van duizenden patiënten met een hartaanval blijft mijn grootste passie en drijfveer.'

Meer weten? Surf naar www.evapp.org.

'De combi studeren en ondernemen is niet evident. Gelukkig kan ik goed plannen!'



KATO (19) bakt en verkoopt taarten, granola en bakmixen

Ze studeert communicatiemanagement.

'Koken boeit me al van kinds af aan en vooral voor bakken voelde ik al snel een grote passie. Daarom startte ik drie jaar geleden met een blog die de naam Kato Gâteaux kreeg. Ook al was ik nog maar zestien, toch durfde ik al hardop te dromen van een eigen zaak waarmee ik ooit mijn zelfgemaakte taarten zou gaan verkopen. Mijn eerste baksels maakte ik voor familie en vrienden. De reacties die ik daarop kreeg waren altijd zo enthousiast dat na verloop van tijd het idee begon te groeien om mijn taarten ook te verkopen. **Wat begon als een bescheiden hobby, werd groter en groter. Na school begon ik steeds vaker te bakken. En ook mijn weekends raakten volledig gevuld met bakken, soms tot diep in de nacht.** Zodra mijn middelbare school erop zat, moest ik een studierichting kiezen, en schreef ik me in voor de richting Voeding en dieetkunde. Een opleiding die ik heel graag wilde combineren met een eigen zaak. Want hoe graag ik ook aan de slag ging in de keuken, ik wilde daarnaast toch ook nog een diploma halen om achter de hand te hebben.

Dus koos ik voor het statuut van student-ondernemer. Mijn stiefpapa is zelfstandig aannemer en heeft ook zijn eigen zaak. Hij herkende meteen mijn enthousiasme om te ondernemen. Samen met mijn mama en papa steunde hij me dan ook volop en hielp hij me met de officiële opstart van Kato Gâteaux. Amper een maand na mijn achttiende verjaardag kreeg ik mijn ondernemingsnummer, in november 2017 ben ik officieel van start gegaan met mijn eigen bedrijf.'

4 HIPPE KOFFIEBARS, 1 TOPRESTAURANT

'Met mijn spaarcenten schafte ik me een degelijke keukenmachine aan, verder gebruikte ik de oven in de keuken van mijn ouders. Meer kapitaal had ik in opstartfase niet nodig. In de voormiddag ging ik gewoon naar de les. De namiddagen, of wat daar nog van overschoot, stond ik te bakken. Tot vóór de zomer was de combinatie bakken en studeren nog heel goed doenbaar. Mijn eerste examens legde ik ook succesvol af. Maar toch werd het me al snel duidelijk dat de richting niet helemaal was wat ik ervan verwacht had. Dus schreef ik me uit voor het tweede semester, nam ik me voor om eens goed na te denken welke studie beter bij me zou passen en besloot ik wat meer werkervaring op

te doen in een koffiebar. **Tijdens de zomer werd ik onverwacht door enkele horecazaken in de buurt benaderd om ook voor hen te bakken. In vier hippe koffiebars en cafés, én bij toprestaurant De**

'Ik lever aan vier koffiebars en een toprestaurant, maar ervan leven kan ik nog niet.'

Graspoort staan mijn taarten nu op hun dessertkaart. Dat deed Kato Gâteaux plots uit zijn vegen barsten. De keuken van ons mama werd plots te klein, dus ging ik op zoek naar een eigen pand met professionele keuken en workshopruimte, en breidde ik de zaak uit. Ik schreef me in voor een halftijds lesprogramma in de richting communicatiemanagement, met het idee daar een aantal boeiende vakken te kunnen meepikken die me zouden ondersteunen bij het uitbouwen van mijn eigen zaak.

Maar in de realiteit blijft er vandaag helaas maar weinig tijd meer over voor mijn studies, door het succes van de workshops en de stijgende vraag naar taarten.'

SMAAK PRIMEERT

'Bij de boekhouding van mijn zaak steekt mijn stiefpapa nog altijd een handje toe. Verder bereidder ik alles zelf. Ik bestel de ingrediënten, bak de taarten, stel zelf mijn granola's en bakmixen samen, en organiseer workshops. Enkel voor het ophalen van mijn bestellingen helpt mama me. Een rijbewijs heb ik nog niet. Mijn ouders helpen me waar ze kunnen. En ook **mijn vriend staat volledig achter me. Hij was zelfs degene die me stimuleerde om mijn eigen zaak te beginnen. Zelf geloofde ik in eerste instantie niet genoeg in mezelf.** Ondertussen ben ik anderhalf jaar bezig en draaien de zaken naar behoren. Ik lever aan vijf horecazaken, heb mijn eigen keuken en workshopatelier en zie mijn omzet langzaam stijgen. De grote sterkte van Kato Gâteaux bestaat erin dat ik altijd met verse en degelijke ingrediënten werk en dat ik de taarten artisaan hou. Dat maakt mijn creaties doorgaans een stukje duurder. Maar dat hebben de meeste mensen er wel voor over. Mijn grote specialiteiten vandaag zijn worteltaart en cheesecakes. Klassieke taarten zoals rijst- of krikentaarten maak ik niet. En ik gebruik ook geen marsepein of rolfondant om mijn taarten te decoreren. De smaak primeert bij mij nog altijd op het uitzicht. Ik sta nu elke dag een paar uur te bakken en raak almaar meer overtuigd van het potentieel dat Kato Gâteaux nog in zich heeft. De combinatie van bakken en studeren is zwaar, daarom denk ik er meer en meer



Work hard, study hard

MARGOT (21) lanceerde een eigen kledinglijn met sweaters, T-shirts en hoody's uit bamboe

Ze studeert officemanagement.

'Ik heb altijd al een kunstzinnige geest gehad en vind het heel leuk om creatief bezig te zijn. Op mijn zestiende kreeg ik last van pseudo-epilepsie. Op onverwachte momenten stak er een aanval op, waarvan de ernst niet op voorhand in te schatten was. Dat belemmerde mij om een normale jeugd te beleven en zorgde ervoor dat ik het niet makkelijk had tijdens mijn tienerjaren. Dus zocht ik een creatieve uitlaatklep. Ik begon te experimenteren met borduren op mijn T-shirts en zo is de quote *Je m'en fous* ontstaan. Heel wat mensen vroegen me om voor hen ook zo'n T-shirt te borduren. Ik kreeg op mijn zelfgepimpte shirts zoveel toffe reacties, dat het gewoon vroeg naar meer. Bewust en ecologisch verantwoord leven, hield me al een tijdje heel erg bezig. Zo kwam ik uiteindelijk tot de stap om mijn beide interesses met elkaar te combineren en werd Mila en Jules een feit. Mijn kat Mila en hond Jules, die in mijn leven kwamen tijdens de moeilijke periode in mijn jeugd en mijn grote steun en toeverlaat werden, vormden meteen de inspiratie voor de naamkeuze van mijn bedrijf.'

FAIR TRADE EN INSPIREREND

'Mila en Jules staat nu voor een ecologische kledinglijn van sweaters, T-shirts en hoody's die allemaal gemaakt zijn van bamboe. Het hele productieproces is fair trade. Op de kledingstukken borduur ik met de hand een originele, meestal Franstalige quote met een bijzondere betekenis. Elke quote inspireert om te doen waar jij van droomt, zonder rekening te houden met wat anderen daarvan denken. **In ons gezin ben ik de eerste zelfstandige ondernemer, maar mijn ouders hebben mij altijd gesteund in dit verhaal.** Op school volg ik de richting officemanagement, met als afstudeerrichting crossmedia. Via die studie deed ik al een basis-kennis boekhouding op. Voor de andere aspecten die komen kijken bij de opstart van een eigen zaak heb ik me zo goed mogelijk laten informeren. En in april vorig jaar heb ik uiteindelijk de knoop doorgehakt en mijn eerste prototypes laten maken. Sindsdien ga ik overdag naar school en wordt zo goed als elk vrij moment besteed aan Mila en Jules. De hele zomer lang heb ik gewerkt aan het ontwerp en opbouw van mijn website en webshop. Fotoshoots, teksten en grafisch ontwerp, zo goed als alles heb ik zelf gedaan. En in augustus werd de site officieel gelanceerd.'

aan om mijn studies on hold te zetten en de komende jaren volop voor mijn eigen zaak te gaan. Mijn studies kan ik eventueel later nog opnieuw oppikken. Maar ook mijn sociaal leven staat al ruim een jaar op een heel laag pitje. Gelukkig begrijpen mijn vriendinnen mij en gunnen ze me mijn passie. Ook mijn vriend heeft zich goed aangepast aan de situatie.'

DOORGAAN TOT AAN MIJN PENSIOEN

'Ik bak nu gemiddeld zes taarten per dag. Maar echt leven van Kato Gâteaux kan ik voorlopig nog niet. Daarvoor is mijn omzet nog niet groot genoeg. Maar zo lang ik thuis blijf wonen, kan ik rustig de tijd nemen om te groeien. Ik moet elke dag hard werken, maar doe het met zoveel passie dat het soms nauwelijks werken lijkt. De reacties die ik vandaag krijg op mijn taarten zijn meestal ook zo enthousiast dat ze mij extra energie geven. Hoe ik Kato Gâteaux in de toekomst verder wil zien evolueren? Daar ben ik nog niet helemaal uit. Ik ben nog volop aan het experimenteren, en mijn assortiment aan het uitbreiden. Sommige dagen droom ik hardop van een eigen winkeltje waarin ik mijn zelfgemaakte taarten kan verkopen. Maar een eigen, kleine koffiëbar zegt me ook wel wat. **Momenteel ben ik ook volop bezig met de selecties voor het programma *Bake Off Vlaanderen*. Hopelijk mag ik daarin mijn taarten binnenkort gaan voorstellen aan het grote publiek.** Wat er ook gebeurt, ik hoop in ieder geval vurig tot aan mijn pensioen te kunnen doorgaan met Kato Gâteaux. Dat blijft mijn grote passie.'

Meer lekkere creaties zien? Surf naar www.katogateaux.be.

'Het begon als een bescheiden hobby, maar op den duur stond ik 's nachts te bakken.'



'Er zijn dagen dat ik van 's morgens tot 's avonds zit te borduren, maar ik doe het nog altijd graag.'

regelmatig mee op marktjes staan. En ik word meer en meer uitgenodigd om op bepaalde evenementen met een stand te komen staan. De combinatie van de ecologische gedachte achter onze collectie en de heel aangepaste stof die uit bamboe gecreëerd werd, maken de kleding van Mila en Jules zo uniek, en dat is de basis van ons succes. En het bijkomende handwerk zorgt voor een extra persoonlijke touch die ook veel mensen weet te charmeren.'

PITTIGE COMBINATIE

'Op school kan ik op heel veel steun rekenen. Als ik door verplichtingen voor Mila en Jules een les moet missen, krijg ik daar begrip voor. En ik mag mijn lessenpakket ook spreiden in de tijd. Ik hoop dat ik nooit echt zal moeten kiezen tussen mijn studies en mijn bedrijf, want dat zou een hartverscheurende keuze worden. Het blijft in ieder geval mijn bedoeling om naast het knokken voor mijn eigen zaak ook tijd te blijven investeren in mijn studies zodat ik binnenkort ook een diploma op zak zal hebben. Als ondernemer blijft er maar weinig vrije tijd meer over. Maar ik probeer op een creatieve manier de kerk in het midden te houden, door bijvoorbeeld vriendin-

nen mee te vragen als ik met Mila en Jules op een marktje ga staan. Ik kan nog niet leven van mijn collectie, maar ik heb wel een plan opgesteld om daar naartoe te werken. **Ook over de uitbesteding van het handwerk, dat na verloop van tijd waarschijnlijk nodig zal nodig zijn, denk ik al grondig na. Daarvoor zou ik graag een aantal sociale projecten aanspreken of zelf op poten zetten.** Binnenkort lanceer ik een tweede collectie waarover we nu volop aan het brainstormen zijn. Het gaat snel, maar ik heb er alle vertrouwen in dat we de goede kant op gaan. Mijn grote droom en ambitie is nu om na verloop van tijd ook een eigen winkel te kunnen openen waar ik het ecologische aspect en de duurzaamheid van onze kleding extra in de verf kan zetten. Of ik soms niet te veel hooi op mijn vork neem? Daar maak ik me niet echt zorgen over. Studeren én ondernemen vormt inderdaad een pittige combinatie. Maar Mila en Jules geeft me zoveel energie, en de fijne reacties die ik nu krijg op mijn collectie werken zo motiverend, dat ik soms alles lijk aan te kunnen!' ●

Benieuwd naar de collectie van Margot? Surf naar www.milaenjules.be.

PERSOONLIJKE TOUCH

'Vandaag bestaat Mila en Jules een half jaar, we staan nog in onze kinderschoenen. Maar ik geloof rotsvast in mijn concept. De kledingstukken worden gemaakt in een klein fabriekje in Portugal, waar een plaatselijke contactpersoon het productieproces voor mij opvolgt. Bij ons thuis heb ik een eigen werkplek gecreëerd waar ik nog altijd alle handwerk doe. Er zijn dagen dat ik van 's morgens tot 's avonds zit te borduren en dat is soms best vermoeiend. De kerstperiode bijvoorbeeld is ontzettend druk geweest. Maar ik doe het nog altijd erg graag. En de reacties die ik krijg zijn zo positief dat ze mij echt een boost geven. We hebben met Mila en Jules een mooie start gemaakt. Voorlopig is onze collectie enkel nog te koop in onze webshop. Maar ik ga er ook