

NIEUW - De 'würst' van Jeroen Meus braadt nog niet

Date : 10 juli 2018

Terwijl zijn TV-carrière nieuwe wegen inslaat, kampt TV-kok Jeroen Meus met opstartproblemen bij zijn culinair "würst" concept. De brutomarge (omzet min uitgaven) van zijn bedrijf 'Paroles' valt in 2017 terug van 0,49 naar 0,46 miljoen euro terwijl zijn personeelskost stijgt van 0,3 naar 0,4 miljoen. Een verlies van 85.500 euro vreet het eigen vermogen zo goed als weg. In een toelichting zegt Meus dat in 2018 zal worden gesneden in de kosten. Würst exploiteert momenteel drie eetgelegenheden, in Leuven, Gent en Antwerpen. Enkele dagen terug was Meus nog aanwezig in de VIP-ruimte van Rock Werchter waar hij zijn "haute dog" aanbod, een worstje verpakt in bladerdeeg, begeleid van gepofte rijst.

Meus blijkt op TV meer succes te hebben dan in zijn worstenkraam. Deze zomer presenteert hij "Dagelijkse costa", zijn kookprogramma dat nu is opgenomen in Benidorm. En binnenkort wordt hij de presentator van de kwis "Twee tot de zesde mach" waar hij de in ongenade gevallen Bart De Pauw opvolgt. Jeroen Meus brak 8 jaar terug door als populaire TV-kok op de openbare omroep. Nadien brak hij records met de uitgave en verkoop van populaire kookboeken.

Jeroen Meus: "Ik ben geen topchef zoals Sergio, maar ik zeg nu met plezier dat ik een goede tv-kok ben."

In 2014 stopte hij na 8 jaar met zijn restaurant Luzine. "Ik was het al langer beu toen ik in 2014 besloot te stoppen met Luzine, mijn restaurant in Leuven.", zo zei hij daarover in de Volkskrant. "Ik wilde kunnen wat Jonnie Boer van De Librije kan, wat Sergio Herman van The Jane kan. Het is zeer bevrijdend geweest om te zeggen: ik kan en hoef dat niveau niet te bereiken. Het technische aspect heb ik onder de knie, maar ik merkte dat ik het niet graag genoeg deed. Vooral op het laatst voelde ik dat ik mezelf aan het forceren was. (...) Ik ben geen topchef zoals Sergio, maar ik zeg nu met plezier dat ik een goede tv-kok ben."