

Van familierecepten naar een modern concept

Klant: Casa La Qia
Sector: Horeca - catering,
traiteur, foodtruck

Wat begon als een kleinschalige catering in bijberoep, groeide uit tot een veelzijdig culinair verhaal. Elena, de bezielster van Casa La Qia, begon haar ondernemersreis al op 21-jarige leeftijd. Geïnspireerd door haar grootmoeder “La Qia”, bracht ze haar authentieke tapasrecepten tot leven, met telkens een moderne twist.

Casa La Qia is vandaag veel meer dan een foodtruck alleen: een gevestigde waarde in de Mechelse Vleeshallen, een bloeiende cateringservice, een huis-traiteur en sinds kort een mobiele keuken op wielen.

De uitdaging

Groei betekent keuzes maken. Hoe combineer je creativiteit met duidelijke cijfers? Hoe hou je overzicht wanneer je bedrijf meerdere takken heeft? Elena wilde meer grip op haar administratie en advies op maat van haar culinaire ambities.

Waarom ADE Consultants?

Via haar zus, die al langer klant was bij ADE, kwam Elena bij ons terecht. Ze zocht een partner die verder keek dan alleen boekhouding. *“Bij onze vorige boekhouder miste ik begeleiding en heldere uitleg in verstaanbare taal”,* vertelt Elena.

Vanaf het eerste gesprek voelde het goed. Klantenpartner Eldira maakte haar wegwijs in Yuki, een nieuwe tool die haar aanvankelijk onbekend was. *“Ik ben geen technisch wonder, maar Yuki is toegankelijk. Eerst printte ik alles nog uit, maar nu leer ik stap voor stap digitaal werken.”*

Wat ADE anders maakt volgens Elena?

De combinatie van bereikbaarheid, snel antwoord bij vragen en duidelijke communicatie.

“Bij complexere zaken springt Ellen bij. De nieuwsbrief vind ik ook een leuke meerwaarde, zo blijf ik op de hoogte van wat speelt en begrijp ik beter wat er achter de schermen gebeurt.”



Over Casa La Qia

Casa La Qia bundelt vandaag meerdere smaken onder één naam: catering, foodtruck, levering aan huis en een vaste stek in Mechelen. De liefde voor tapas is gebleven, maar het cliënteel breidt uit. *“Een foodtruck is een compleet nieuwe wereld: festivals, andere klanten, andere dynamiek... Spannend om te ontdekken wat werkt en wat niet.”*

Elena houdt van een uitdaging, al had ze gehoopt op meer balans in 2025. “Misschien wordt 2026 het jaar van stabiliteit”, lacht ze.

De impact op Casa La Qia

Dankzij Karen (haar vrouw) en ADE kan Elena zich blijven focussen op haar passie: koken en creatief ondernemen. Ze voelt zich ondersteund, ook wanneer ze even geremd moet worden. *“ADE durft eerlijk te zijn. Soms heb ik dat nodig.”*

De samenwerking is meer dan cijfers alleen, het is een partnership. *“We groeien samen. En dat voelt goed.”*

Lessen voor andere ondernemers

Elena's tips voor collega-ondernemers:

- Kies voor een boekhouder die meedenkt en durft adviseren
- Gebruik digitale tools, zelfs als het wat wennen is
- Zoek een klik: een goede samenwerking begint bij vertrouwen
- Vraag om uitleg, ook als je denkt dat je het niet snapt, de juiste partner legt het uit in mensentaal

Conclusie

Van tapas tot tools: Elena bewijst dat passie en professionaliteit hand in hand kunnen gaan.

“Ik heb ADE al aangeraden aan andere ondernemers – dat zegt genoeg, toch?”

