

Abby Café verwelkomt nieuwe horecamanager

Vanaf 1 oktober komt een nieuwe horecamanager aan het roer van museumcafé Abby. Cindy Monnens, die al twaalf jaar Kaffee Damast naast museum Texture uitbaat, neemt de horecawerking van Abby Café over. Samen met het team van Abby wil ze werk maken van een vernieuwd caféconcept waarin de rijke geschiedenis van de voormalige Groeningeabdij, de binnentuin en een warme, herkenbare keuken samenkomen.

Abby Café maakt integraal deel uit van het museum Abby dat in maart 2025 de deuren opende. Het café brengt kunst en het dagelijkse leven samen en staat open voor iedereen. Je hoeft dus geen tentoonstelling te bezoeken om er binnen te springen. Abby Café wil een ontmoetingsplek zijn voor museumbezoekers, buurtbewoners én voorbijgangers. Een plek om na een tentoonstellingsbezoek nog even na te praten, maar ook om gewoon te genieten van een koffie op het terras in het Begijnhofpark.

"Met Cindy Monnens halen we iemand binnen die gepokt en gemazeld is binnen het horecagebeuren in Kortrijk. Ze kent de kneepjes van het vak en hoe een samenwerking met een museum succesvol kan gebeuren. We kijken uit naar de samenwerking om van dit café een even groot succes te maken als het museum."

Felix De Clerck, schepen van Cultuur

Met Cindy Monnens haalt Abby een ervaren lokale horecaondernemer in huis. De 45-jarige Kortrijkse staat al twaalf jaar aan het roer van Kaffee Damast op de museumsite Texture en kent als geen ander de wisselwerking tussen horeca en cultuur.

"Als zaakvoerster van Kaffee Damast naast het museum Texture ken ik de specifieke dynamiek van horeca op een culturele en historische plek. Dat vraagt een eigen aanpak: naast de museumbezoekers heeft het café ook eigen en lokaal cliënteel nodig, iets waar ik de komende maanden hard op wil inzetten."

Cindy Monnens, horecaondernemer

Cindy neemt eerst de tijd om het museumcafé te leren kennen, de pijnpunten in kaart te brengen en een nieuw concept uit te werken. Zo wil ze zich laten inspireren door de geschiedenis van de voormalige abdijsite. Eeuwenlang groeiden op de site eetbare en medicinale kruiden en bloemen. Ook vandaag zijn in de publieke binnentuin van Abby eetbare kruiden en planten aanwezig. Die link zal straks ook op het bord zichtbaar zijn. Daarnaast komt er meer ruimte voor de herkenbare keuken van vroeger. Abby Café kiest bewust voor seizoensproducten, kruiden uit de tuin en een toegankelijke keuken met vertrouwde smaken. Denk aan stoofpotjes en andere klassiekers met een eigentijdse toets. De volledige menukaart komt later online. Abby Café blijft - zoals vandaag - open van dinsdag tot en met zondag, van 10 tot 18 uur. Ook de bijzondere inrichting en uitstraling van het museumcafé blijven voorlopig ongewijzigd.

Met de komst van Cindy Monnens wil Abby Café groeien tot een vaste waarde in Kortrijk. Het stadsbestuur en vzw Cuca zien in haar ervaring en expertise een belangrijke troef om het museumcafé verder uit te bouwen. De freelanceopdracht loopt voorlopig voor 12 maanden, met mogelijkheid tot verlenging. Cindy zal de functie van horecamanager combineren met de uitbating van Kaffee Damast.

"Met Cindy Monnens hebben we voldoende ervaring en expertise in huis om het Abby museumcafé op de kaart te zetten. Alle ingrediënten zijn nu aanwezig om hier een sterk en duurzaam verhaal van te maken."

Liesbet Maddens, voorzitter vzw Cuca



Bevoegd

Felix De Clerck

schepen van Cultuur, Jeugd, Ondernemen en
Digitale Transformatie

felix.declerck@kortrijk.be

[0497644081](tel:0497644081)

Kopieer link

<https://pers.kortrijk.be/271949-abby-cafe-verwelkomt-nieuwe-horecamanager/>