

Zich bevoorraden via lokale kanalen – 11/12/2023 in La Mazette

Publiek: Brusselse Horeca, Brusselse winkels/kruidenierswinkels/conceptstores, Belgische B2B Good Food-verdelers.

Aanwezigen: 32 verschillende bedrijven actief in voeding in Brussel. Vertegenwoordigd door 39 aanwezigen, verdeeld over de volgende sectoren:

	Afwezig	Aanwezig	Totaal
Advies	1	1	2
Distributeur B2B / B2B verdeler	1	9	10
Epicerie bruxelloise / winkel in Brussel	2	8	10
Brussels restaurant / Brusselse restaurants	6	19	25
Horeca		2	2
eindtotaal	10	39	49

32 verschillende bedrijven aanwezig

Inleiding

De Good Food B2B-dienst wordt voorgesteld.

Meer informatie [op onze site](#).

Presentaties van Good Food-verdelers die de logistiek vereenvoudigen

Klik op de naam van elke verdeler (titel) om hun site te bezoeken.

Mabio – Jorge Ercoli

- 6 maanden actief
- Waalse biologische producten
- Brussel-vroegmarkt
- Breed assortiment
- 2 keer per week → bezorging/ophaling vroegmarkt
- Coöperatief

Cabas – Clément Papion

- Producentencoöperatie sinds 3 jaar
- +/- 80 (kleine) producenten

- Werkt samen met opleidingsrestaurants
- leveringen donderdag en dinsdag
- alle soorten producten
- veel uit Luxemburg

C'Tout bon - Alice Regout

- Aardbeienproductie in Waals-Brabant gedurende 4,5 jaar
- samenwerking met winkels
- productie >> platform/netwerk van producenten (logistiek)
- klanten: gemeenschappen, winkels, enz.
- leveringen 3 keer per week
- bouw van een logistiek knooppunt in Perwez >> logistieke samenwerking

Curieuseneus – Laurence Claerhout

- uit Asse (Zellik) in Vlaams-Brabant
- levering op dinsdag in B2B in Brussel
- alle soorten korte ketenproducten van producenten in de buurt van Brussel
- focus op Vlaamse producenten

The Barn – Alexis Lambinon en Maxime Bellomo

- 7 winkels/markten in Brussel en Antwerpen
- Kernactiviteit: fruit/groenten maar ook zuivel, gedroogde producten, dranken, etc.
- B2B webshop vanaf 2024 (nu al via Excel bestand)
- Dinsdag + Vrijdag >> bestellingen 48 uur van tevoren
- Kortingen 15% vanaf 200 EUR
- Leveringen per fiets + busje
- bestellingen per pakket

Made in BW – Ludovic Peeters

- Assortiment van +/- 2000 producten voornamelijk uit Waals-Brabant
- Kruidenierszaken/fruit/groenten
- Dinsdag/donderdag
- D-2 bestellingen
- eventueel mogelijk op vrijdag
- Maandag/woensdag kan op verzoek worden georganiseerd

Terroirist – Thibaud Godet

- Biologische coöperatie sinds 7 jaar
- Fruit/groenten/kruidenierszaken >> zuivel vanaf 2024
- Gelegen in Laken
- Leveringen elke dag behalve zondag
- gratis 350 EUR >> 2024 andere oplossing met bezorgkosten

Entier – Vincent Pautre

- samenaankoop van vlees met restaurants
- werkt vooral met kleine structuren
- helpt kwekers die een slagerij op de boerderij hebben
- hele dieren kopen

La Charrette-platform

Arnaud Vanderbeck van de vzw Socopro presenteert dit sociale netwerk voor lokale logistiek dat tot doel heeft alle lokale voedingsprofessionals met elkaar te verbinden via logistieke oplossingen die op hun grondgebied beschikbaar zijn. Producenten, verwerkers, professionele afzetbedrijven, tussenpersonen, netwerkanimateurs, professionele logistiekers, anti-verspillingsprojecten, statiegelden of andere logistieke diensten, verenig u!

Al 200 Waalse actoren hebben zich bij dit netwerk aangesloten.

De ambitie van Socopro is om tegen eind februari 2024 1.000 registranten te bereiken.

De eerste 50 Brusselse lidmaatschappen kunnen gefinancierd worden door Socopro.

Inspiratie vanop het terrein

Entre Nous – Sara Lenzi

- Restaurant sinds 2012
- Italiaanse keuken - concept: Italiaanse recepten opnieuw uitvinden met lokale en seizoensgebonden producten
- De meeste pasta's, brood en focaccia's zijn huisgemaakt met lokale ingrediënten
- Keuze om samen te werken met lokale producenten/coöperaties
- Logistiek gebouwd op basis van producenten
- Sara adviseert om de behoeften ruim van tevoren te plannen
- Plan A: Terroirist, plan B: Ecodal (last minute)
- Maandag: vis bestellen: Pintafish + plan B: Alfafish groothandel
- Bloem: Flietermolen tot nu toe – op zoek naar een nieuwe producent
- Vlees/vleeswaren/zuivelproducten: Réseau Paysan
- Suiker/chocolade: Terra Etica
- Bieren: rechtstreeks bij Brasserie de la Senne of via Terroirist
- Wijn: Biodyvino
- Het zou interessant zijn om een partij te hebben die de meeste van deze producenten samenbrengt (zoals Réseau Paysan)

BEES Coop – Martin Raucant

- Burger-consumentencoöperatie
- 6,5 jaar in Schaarbeek → meerdere BEES in Brussel en Wallonië
- +/- 6000 producten
- Voornamelijk korte keten
- 3 groentelers rechtstreeks >> teeltplannen aanpassen
- FoodON voor Europese producten
- Biofresh
- Melkfabriek: Delibio
- 100 tal leveringen per week
- Brouwers: vraag om met tussenpersonen te werken
- Productcharter: producten die we niet willen hebben en die we wel willen hebben

Le Phare du Kanaal – Stéphane De Brabandere

- Restaurant/bistro/plek voor kennismaking
- Team van ongeveer dertig mensen >> compromis
- Begrijp de leveranciers (de marges van een brouwer zijn bijvoorbeeld hoger dan die van een groenteteler) >> persoonlijk contact
- Technische volwassenheid van leveranciers >> bestellingen zo geautomatiseerd mogelijk
- Het vinden van de balans tussen principes en prijs
- Plannen A, B en C voor leveranciers: A – lokaal/direct, B-producentencoöperatie, C-Solucious

Presentatie van Manifeast, geschreven door Noémie De Clercq

Het boek Manifeast biedt een analyse van wat de horeca op ons bord legt en verwijst naar echte duurzame tafels in Brussel. Het eerste nummer verscheen in 2023 en ging over ‘alledaagse tafels’, die waar je elke dag naartoe zou kunnen gaan, zonder je budget al te zwaar te belasten. Dit laat zien dat het mogelijk is om kwaliteitsvoedsel te eten, en wel op een “toegankelijke” manier!

Duurzaamheid wordt in brede zin en in volledige transparantie geanalyseerd aan de hand van 16 verschillende criteria, variërend van onafhankelijkheid van grote brouwerijgroepen tot duurzame visserij, seizoensgebondenheid, biologisch en lokaal.