

Vergeet de frituur, het wordt de zomer van de foodtrucks



Het Laatste Nieuws* - 18 Mar. 2015

Pagina 14

* Het Laatste Nieuws/Brabant-Hageland, Het Laatste Nieuws/De Nieuwe Gazet, Het Laatste Nieuws/de Ring-Brussel, Het Laatste Nieuws/Dendermonde, Het Laatste Nieuws/Denderstreek, Het Laatste Nieuws/Gent-Eeklo-Deinze, Het Laatste Nieuws/Gent-Wetteren-Lochristi, Het Laatste Nieuws/Kempen, Het Laatste Nieuws/Leiestreek, Het Laatste Nieuws/Leuven-Brabant, Het Laatste Nieuws/Limburg, Het Laatste Nieuws/Mandelstreek, Het Laatste Nieuws/Mechelen-Lier, Het Laatste Nieuws/Middenkust, Het Laatste Nieuws/Oostkust, Het Laatste Nieuws/Pajottenland, Het Laatste Nieuws/Vlaamse Ardennen, Het Laatste Nieuws/Waasland, Het Laatste Nieuws/Westhoek, Het Laatste Nieuws/Westkust, Het Laatste Nieuws/Antwerpen Noord, Het Laatste Nieuws/Antwerpen Stad, Het Laatste Nieuws/Antwerpen Zuid, Het Laatste Nieuws/Vakantie

Het wordt de zomer van de 'foodtrucks': niet de klassieke mobiele frituren en hamburgerkramen maar hippe busjes en caravans waar lekkere, verse - én vaak gezonde - snacks worden klaargemaakt. Van oesters over bagels tot enchiladas en muffins.

In alle steden duiken ze tegenwoordig op. Om ter hipst, en met gerechten uit de hele wereld. En wat steeds meer gebeurt: foodtruck-bijeenkomsten. Dit weekend is er al een foodtruckfestival in Gent, en vanaf dan kan je zowat elk weekend ergens in Vlaanderen terecht voor zo'n culinair festival: Food Farm Fiesta in Deinze en Gent, of Barrio Cantina in Oostende, Antwerpen en Brugge. De reeks groeit nog. Op zulke festivals komen tientallen trucks samen: eten en drinken zijn het belangrijkste, muziek komt op de tweede plaats.

181 leden

"Vorig jaar zijn we voorzichtig begonnen met twee festivals", klinkt het bij Barrio Cantina. "In Antwerpen hadden we 20.000 bezoekers op één weekend. Elke dag krijgen we mails en telefoontjes van mensen die zich met hun foodtruck bij ons willen aansluiten." Want er komen er constant bij. "Wij hebben nu al 181 aangesloten leden", zegt de Belgische Foodtruck-vereniging.

Volgens de organisatie zijn de helft eenmanszaken. "Ze nemen minder risico dan iemand die een restaurant start. De investering is lager, en er zijn geen vaste kosten zoals de huur van een pand. En vooral: veel van die mensen hebben geen personeelskosten."

Het jongste voorbeeld: Hanne en Jaro, de winnaars van de vorige editie van 'Mijn Restaurant'. Ze twijfelden lang over een restaurant, maar het wordt een foodtruck. De nieuwste sector in horeca-land zou nu al een omzet van 30 miljoen euro draaien. Deze drie 'truckchauffeurs' hebben alvast geen spijt van hun keuze.

MONBA

Taco's - Gilles Monbaillu - 32

"In Mexico het licht gezien"

"Ik was al een tijdje aan het uitkijken om als zelfstandige te werken én ik ben een hobbykok. Maar een zaak beginnen in een vast pand zag ik niet zitten: dan was de investering veel te groot. Nu was ik vertrokken met pakweg 10.000 euro. Ik heb heel veel gereisd. In Mexico wist ik dat het taco's zouden worden in mijn foodtruck. Bij mij is alles vers. Ik maak mijn eigen guacamole en de groentjes zijn dagvers. Ik heb sinds kort enkele vaste standplaatsen in Gent, en dus is het vanaf nu mijn hoofdberoep."

KASSEROL

Belgische kost - Vincent Verbeeck - 32

"Geen zin om in een kelder te zitten"

"Ik doe dit samen met mijn broer. Ik ben kok van opleiding, maar ik had geen zin om hele dagen in een kelder bezig te zijn. Ik wil buiten zijn en mensen ontmoeten, dus is een foodtruck ideaal. Wij serveren onze klanten allerlei gerechten, maar er is altijd een Belgische touch aan. We hebben stoverij, maar ook een burger met Belgisch witloof. Alles moet vers zijn, daar maken we een erezaak van. Onze aardappelen kweken we sinds kort zelf. Je ontdekt altijd nieuwe plekken en nieuwe mensen, maar een foodtruck heeft nog meer voordelen. Omdat we een mobiel restaurant zijn, moeten we maar 6 procent BTW aanrekenen."

STELLA'S SOUP

Soep en pasta - Eva Schell - 37

"15.000 euro en ik had mijn eigen zaak"

"Ik werkte vroeger in de HR-sector. Ik verdiende goed mijn boterham, maar ik werd er niet gelukkig van. Tijdens enkele maanden vrijwilligerswerk in Madagascari heb ik beslist om een foodtruck te kopen en te beginnen met een mobiele soepbar. Veel meer dan 15.000 euro kapitaal had ik niet nodig om mijn eigen zaakje te starten. Ik heb het even in hoofdberoep gedaan, maar vooral in de wintermaanden was het moeilijk. Nu ga ik opnieuw parttime werken, en doe ik mijn soepbar drie keer per maand open."

