

In heel Vlaanderen culinaire festivals met hippe busjes en verse snacks

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.

• JAN CLAEYS •



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 inves-

tering 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 dagelijks. Ik heb sinds kort enkele vaste standplaatsen in Gent, en dus is het vanaf nu mijn hoofdberoep.»



Vergeet de frituur, het wordt de zomer van de foodtrucks

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 Foodtruckvereniging. 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.



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 aller-

lei 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 Madagascar 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.»



Mechelen dient bezwaarschrift in tegen Uplace

De stad Mechelen dient een klacht in tegen de komst van Uplace, het gigantische shoppingcomplex annex beleveningscentrum dat in Mechelen moet verrijzen.

Burgemeester Bart Somers (Open Vld) is formeel: «We zijn ervan overtuigd dat Uplace een negatieve impact heeft op Mechelen. Dat zullen we proberen te bewijzen. Daarna is het aan de Vlaamse overheid om over onze klacht te oordelen.»

Ook de lokale fracties van CD&V en N-VA scharen zich achter de klacht. En dat betekent dat alle partijen die Uplace onlangs nog goedkeurden op Vlaams niveau (Open Vld, CD&V en N-VA) nu vanuit Mechelen de komst van datzelfde Uplace aanvechten.

Italië in ban van corruptieschandaal van 25 miljard euro

In Italië is wederom een nieuw corruptieschandaal aan het licht gekomen. De vijftig verdachten zouden aanbestedingen voor verschillende projecten vervalst hebben. Ze hielden een deel van de kosten af, goed voor een bedrag van maar liefst 25 miljard euro.

Onder andere de hogesnelheidstrein tussen Milaan en Verona en een metrolijn in Rome behoren tot de betrokken projecten. Het schandaal brengt de Italiaanse centrum-linkse regering zwaar in verlegenheid.

Een van de opgepakte verdachten zou een Rolexhorloge en een baantje gegeven hebben aan de zoon van de Italiaanse minister van Transport. Die weigert om op te stappen. «Ik denk er niet aan. Als ze mij een horloge hadden aangeboden, dan had ik wel geweigerd.» (HBR)

3 miljoen Duitsers gebruiken stimuli op werkvloer

Bijna drie miljoen Duitsers gebruikten al eens stimulerende middelen om beter met de prestatiedruk op het werk om te gaan. Dat blijkt uit een studie van het ziekenfonds DAK-Gesundheit. Het aantal Duitsers dat ooit al medicamenten nam om de werkdag door te komen, is in de voorbije jaren fors gestegen naar 6,7 procent. Dat komt neer op bijna drie miljoen werknemers.

Maar DAK-Gesundheit gaat er vanuit dat dat cijfer wel eens veel hoger zou kunnen liggen. Het ziekenfonds vermoedt dat twaalf procent van de werknemers Duitsers wel eens stimulerende middelen nam. Dat zou neerkomen op vijf miljoen mensen. Vooral medicamenten ter behandeling van dementie, depressie en concentratie- en slaapproblemen worden als prestatiebevorderende middelen genomen. (HBR)

French fries? Nee, de friet is van ons

Het voorbije jaar hebben Belgische bedrijven een recordaantal aan kroketten, puree en chips verwerkt. De productie in 2014 was goed voor 3,8 miljoen ton aan aardappelproducten. Met 1,6 miljoen ton blijven frietjes de grootste categorie. Toch wil sectorfederatie Belgapom ons land nog meer in de verf zetten als aardappelproducent. Daarin spelen frietjes de hoofdrol. De

boodschap van de campagne is duidelijk: de friet is van ons. «Het gaat er niet om waar de friet het levenslicht zag, wel waar de echte frietcultuur een feit werd», klinkt het bij Belgapom. «Niemand kan eromheen dat dit het geval is in België.» Aan bewijzen geen gebrek: ons land telt meer dan 5.000 frietkoten en Vlaanderen erkent de 'frietkotchoud' als immaterieel cultureel erfgoed. De Franstalige en Duitstalige gemeenschap ondernemen stappen in dezelfde richting.

'French fries' zouden dus 'Belgian fries' moeten heten. Daar zijn alle Belgen van overtuigd, nu de rest van de wereld nog. En daar zal James Bint (foto links) voor zorgen. Dat is een cartoonfiguur die de friet in Europa zal promoten. Zijn reis begint op 1 mei in Milaan. Daarna volgen Amsterdam, Parijs en Zürich. In Londen sloeg de proef alvast aan, maar toch fronsen heel wat Britten de wenkbrauwen bij het figuurtje. In het Engelse dialect betekent bintje 'meisje van plezier'. (HBR)



Ontbijten in stijl met Nutella-sushi

«Het ontbijt is de belangrijkste maaltijd», zegt sterrenchef Roger Van Damme. «Maar ik begrijp dat mensen het overslaan. Het is wat saai.» Nespresso vroeg hem om met collega's het ontbijt op te tillen. «Ik heb sushi gemaakt met Nutella: boterham smeren, oprollen en in sesamzaads draaien.» Van Damme, Filip Claeys, David Martin en Jean-Philippe Darcis serveren binnenkort eenmalig ontbijtmenu's. Meer info: www.nespresso.com. (JCD)

