



# PERSDOSSIER

## Lancering van het Food Truck- parcours van de Stad Brussel

Een initiatief van Marion LEMESRE, Schepen van  
Economische zaken van de Stad Brussel

8 september 2014



## Europese première: de Stad Brussel lanceert het Food Truck-parcours

Food Trucks zijn een groot succes in onze hoofdstad. Om te vermijden dat een overaanbod de horeca zou beconcurreren en om een zekere kwaliteit en verscheidenheid te garanderen, heeft Marion LEMESRE, Schepen van Economische zaken van de Stad Brussel, beslist om deze nieuwe categorie ambulante handelaars te omkaderen via het eerste Food Truck-parcours van Europa.

Dit parcours heeft een drievoudige doelstelling :

- Kwaliteitsvoeding ontdekken en promoten, de consument kennis laten maken met de smaken van gezonde voeding ;
- Het gebruik van milieuvriendelijke recycleerbare verpakkingen en van producten afkomstig van lokale en/of duurzame landbouw
- Nieuwe uitwisselingen en ontmoetingen mogelijk maken in het hart van de stad om een gezellige sfeer te creëren voor werknemers, bewoners, toeristen, passanten,...

*« Sinds enkele maanden ontvang ik allerlei creatieve projecten waarbij allerlei soorten street food en drank voor verkoop worden aangeboden vanop fietsen, bakfietsen en originele bestelwagens. Ik heb deze voorstellen aandachtig doorgenomen en beslist om een rotatiesysteem in te stellen, enerzijds om de concurrentie met de horeca in goede banen te leiden en een anarchistische wildgroei in de openbare ruimte te vermijden, en anderzijds om de kwaliteit en de verscheidenheid van de aangeboden producten te verzekeren » licht Marion Lemesre toe.*

Het parcours telt **13 standplaatsen**, verspreid over verschillende wijken van de Stad.:

1. Naamsepoort
2. Havenlaan
3. Louizalaan (+/- n° 480)
4. Sint-Jansplein
5. Pachécolaan/Kruidtuinlaan
6. De Meeûssquare
7. Ravensteinstraat/Twaalf Apostelenstraat
8. Albert II-laan
9. Simon Bolivarlaan/Antwerpsesteenweg
10. De Brouckère-plein
11. Adolphe Maxlaan (tegenover Rogierplein)
12. Keizerinlaan
13. Martelarenplein

Het College heeft de aanvragen onderzocht in functie van volgende criteria :

- De naleving van de bepalingen op het vlak van ruimtelijke ordening, veiligheid en openbare rust
- Er mag **niet in concurrentie** worden getreden met de **bestaande horecazaken** in de omgeving van de standplaats: de Food Truck moet in ieder geval een aanbod hebben dat verschilt van het reeds aanwezige aanbod in de omgeving van de standplaats
- De **kwaliteit van de producten**: de uitbater zal een creatieve, kwalitatieve, esthetische, gezonde en snelle keuken moeten aanbieden en de gerechten daarnaast ook ter plaatse koken of samenstellen

### Food Trucks in cijfers :

- ✓ **240** Food Trucks in België waarvan 38% in Wallonië, 32% in Brussel en 30% in Vlaanderen
- ✓ Meer dan **60 jobs** in de loop van de laatste **12 maanden** in het Brussels Gewest
- ✓ **43%** vrouwen
- ✓ Al meer dan **10 jaar** aanwezig in België

Bron:

[www.belgianfoodtruckassociation.org](http://www.belgianfoodtruckassociation.org)

“Voor de eerste maal worden in België en Europa standplaatsen toegekend aan deze categorie van ambulante handelaars ”

- *Marion Lemesre, Schepen van Economische zaken van de Stad Brussel*

De toekenning van de standplaatsen gebeurde op basis van voorgaande criteria en er werd ook rekening gehouden met de naleving van het **reglement betreffende de ambulante handel** op de openbare markten en op het openbaar domein.

Ter herinnering, op voorstel van de Schepen van Economische zaken, heeft het College van Burgemeester en Schepenen van de Stad Brussel in oktober een voorstel goedgekeurd tot aanpassing van het reglement betreffende de ambulante handel op de openbare markten en het openbaar domein.

«Op deze manier wil ik het aantal kiosken en vaste kramen verminderen, die lijden onder vandalisme en die vaak slecht geïntegreerd zijn in de openbare ruimte. Dit vernieuwend concept van mobiele restaurants zal roteren in functie van het uur en van de vraag» zegt de Schepen.

Bijna 80% van de geselecteerde food trucks zijn lid van de **Belgian Food Truck Association** en hebben een kwaliteitscharter ondertekend in het kader van de professionalisering van de sector in België.

‘Belgian Food Truck Association’ is een vzw met reeds meer dan honderd leden uit de sector van de mobiele restauratie.

De vereniging ijvert voor een verdere ontwikkeling en promotie van het concept food truck (gourmet street food, food truck) en verdedigt de belangen van de ondernemers, burgers, consumenten, steden en gemeenten.

«Dit initiatief van de Stad Brussel is het bewijs van een gezamenlijk plan om de mobiele restauratie een plaats te geven in de stad » zegt Fabrice Willot, Voorzitter van de ‘Belgian Food Truck Association’.

# LIJST VAN FOOD TRUCKS



## Flagrants Délices

Flagrant Délices biedt een gamma artisanale producten aan dat de brug maakt tussen de Europese gastronomie en de vakkennis van de New Yorkse Deli. Alle delicatessen worden artisaanaal bereid in het atelier van de Brusselse KMO.

Op het menu staan nu al gerookte producten, zoals gerookte zalm of magret de canard, foie gras, beef jerky en pastrami, en daar zullen gaandeweg nieuwe producten van artisanale oorsprong bijkomen.

[www.flagrantsdelices.be](http://www.flagrantsdelices.be)  
[facebook/CommeilFood](https://www.facebook.com/CommeilFood)  
[twitter@commeilfood](https://twitter.com/commeilfood)

## Urban Cook

Deze bestelwagen herbergt een echte restaurantkeuken. Alle burgers worden helemaal zelf gemaakt en ter plaatse afgewerkt. Matchef zal u een combinatie serveren van zelfgebakken brood, 100% Belgisch witblauw rund, saus en groenten.

Urban Cook schenkt per verkochte burger 0,50 € aan een liefdadigheidsorganisatie.

[www.urbancook.be](http://www.urbancook.be)  
[facebook.com/urbancookbruxelles](https://www.facebook.com/urbancookbruxelles)

## Chang Noi

Bij Chang Noi kan u proeven van de traditionele authentieke Thai keuken.

Hun specialiteit is de Pad Thai, de klassieker onder de klassiekers!

[www.changnoi.be/](http://www.changnoi.be/)  
[facebook.com/ChangNoiCuisine](https://www.facebook.com/ChangNoiCuisine)







### Keep on toasting

Jean-Baptiste Nyssen is een jonge chef van 26 die een gamma verse bio-producten aanbiedt: croque-monsieur gourmet, dessert van de dag, bio-drankjes, ...

[www.keepontoasting.be](http://www.keepontoasting.be)  
[facebook/keepontoasting](https://www.facebook.com/keepontoasting)  
[Foursquare.com/keepontoasting](https://www.foursquare.com/keepontoasting)



### El Camion

El Camion heeft de ambitie om iedereen goed te laten eten, met originele bereidingen op basis van lokale bio- en seizoensproducten.

U kan er terecht voor een mitraillette met eend, een bocadillo met varken uit Beersel, een varkensstoofpot met kriek van Cantillon, ...

De drankkaart van El Camion is volgens dezelfde filosofie samengesteld: Brusselse bieren, biodynamische wijnen en biosapjes.

[facebook.com/pages/El-Camion-resto-mobile](https://www.facebook.com/pages/El-Camion-resto-mobile)

### La Mer du Sud

Jean Catsaris heeft Griekse roots en doet u dromen van de zee met zijn vis en schaaldieren in alle bereidingsvormen: zelfgemaakte vissoep, gamba's, zalm, garnaalkroketteren, kabeljauwbeignets, kibbeling, fishburger, ...

[facebook/lamerdusud](https://www.facebook.com/lamerdusud)

### Cokot

Hier staan de typische "cocottes" in de schijnwerpers. Naast stoofpotjes met langoustines of ook kip, worden hier ook originele hamburgers geserveerd met exclusief Cokot-brood.

Wie nog zin heeft in een dessert, zal niet kunnen weerstaan aan de schattige weckpotjes gevuld met crème brûlée en dulce de leche.

[www.co-kot.com](http://www.co-kot.com)

### Fourchette à bicyclette

Fourchette à bicyclette komt elke dag met een ander menu tot bij u. De elke dag wisselende formules staan garant voor een heerlijke en evenwichtige maaltijd.

[www.fourchetteabicyclette.com](http://www.fourchetteabicyclette.com)  
[facebook/Fourchette-à-Bicyclette/](https://www.facebook.com/Fourchette-à-Bicyclette/)



## Didine Cooking

Didine Cooking is niets minder dan een echte Bageltruck!

Op de kaart staan verse bagels, die ter plaatse worden gebakken en vervolgens opgevuld met seizoensproducten. Kwaliteit voor een zachte prijs.

[www.didinecooking.be](http://www.didinecooking.be)  
[twitter/didinecooking](https://twitter.com/didinecooking)  
[facebook.com/Didine-Cooking](https://facebook.com/Didine-Cooking)



## Holy Bagels

Ook Holy Bagel eert de bagel. Hun bagels worden gemaakt in een artisanale bakkerij in Watermaal-Bosvoorde, "Au bébé friend".

De koffie wordt artisaan gebrand in een klein atelier in Sint-Gillis en voor de ogen van de klant gemalen om het aroma te bewaren.

Ook alle broodjes worden ter plaatse klaargemaakt met verse producten, die zo veel mogelijk van lokale makelij zijn.

[facebook.com/Holy-Bagels](https://facebook.com/Holy-Bagels)



## Soupissime

Soupissime is eenvoudigweg uniek en vernieuwend in het genre. De soepen worden ter plaatse bereid met enkel verse groenten en hoogstaande ingrediënten (hoeveboter, olijfolie).

Elke dag worden er recepten toegevoegd aan het repertoire van meer dan 25 soepen!

[www.soupissime.com/](http://www.soupissime.com/)  
[facebook.com/soupissime](https://facebook.com/soupissime)



## Plan B Street Food

Plan B Street Food biedt een gamma gourmetsnacks aan, aangevuld met salades van seizoensgroenten volgens het humeur van de chef.

[www.planbstreetfood.be/](http://www.planbstreetfood.be/)  
[www.facebook.com/PlanBStreetFood](https://www.facebook.com/PlanBStreetFood)





### Les Saveurs du Soleil

Zin in de zuiderse aroma's van de mediterrane keuken?

Breng dan een bezoek aan « Les Saveurs du Soleil », waar u een snelle en gezonde maaltijd wordt aangeboden uit de Libanese keuken.

U vindt er alle klassieke mezze (Taboulé, Houmous ) en de bekende warme broodjes met Kefta, chawarma of kip « chich taouk », en zoveel meer.

[www.saveursdusoleil.com](http://www.saveursdusoleil.com)  
[www.facebook.com/saveursdusoleil](https://www.facebook.com/saveursdusoleil)

### Pim Coffee on the go

Pim Boskamp schenkt versgezette koffie en warme dranken. U heeft de keuze tussen verschillende soorten en kan ook een gebakje kiezen voor bij de koffie.

[facebook/PIM-coffee-on-the-go](https://www.facebook.com/PIM-coffee-on-the-go)



### Vroom Vroom Coffee

Vroom Vroom Coffee is een espressobar die ook biodrankjes, kruidenthee, croissants en cake aanbiedt.

De schattige Piaggio-driewieler doet denken aan de koffieverkopers in New York.

[www.vroomvroomcoffee.com](http://www.vroomvroomcoffee.com)  
[facebook/vroomvroomcoffee](https://www.facebook.com/vroomvroomcoffee)



### Soul Kitch'en street

Soul Kitchen Street werd in 2012 opgericht door een jong koppel met een passie voor de oosterse en mediterrane keuken.

Hartige pannenkoeken worden gevuld met Ricotta, gedroogde tomaten, olijven, honing, artisjokken en merguez. Voor een tussendoortje kan u hier ook terecht : gesuikerde pannenkoeken met een oosterse toets en verse muntthee.

[foursquare/v/soul-kitchen/](https://www.foursquare.com/v/soul-kitchen/)





## Street Slice

Street Slice doorkruist de Brusselse straten met de mythische Citroën HY om u kennis te laten maken met hun Italiaanse pizza's en focaccia's. Alle gerechten worden ter plaatse bereid met verse ingrediënten! Een streling voor het oog en voor de smaakpapillen.

Focaccia: een goudgeel brood met olijfolie en kruiden.  
Bijvoorbeeld de "Focaccia Crudo" met buffelmozzarella, Parmaham, verse tomaten, pesto en raketsla.

Pizza: een dunne korst met authentieke ingrediënten.  
Bijvoorbeeld "La Gourmande" met een basis van tomaat, mozzarella, salami Napoli, ham, champignons.

*facebook/TheStreetSlice*



## Ty penty

Deze pannenkoekenbakker bereidt heerlijke Bretoense pannenkoeken, caramel met gezouten boter en bio-cider.

*facebook/Crêperie-Ty-Penty*



## Truck & Co

Bij Truck & Co wordt u verrast door het niveau van de burgers, met enkel kwalitatief hoogstaande ingrediënten.

Het vlees wordt geleverd door een van de beste slaggers van België, die een 100% betrouwbare traceerbaarheid garandeert door zijn dieren zelf op te brengen - <http://www.dierendonck.be>

Het brood komt dan weer uit een artisanale bakkerij en bevat enkel bloem, water, gist en zout, om de beet en de smaak van een superieur brood te garanderen. <http://www.yvesguns.be>

Alle sauzen worden zelf gemaakt.

*www.truckandco.be/  
facebook /TruckandCo  
twitter@truckandco*

## SINstreetfood

SINstreetfood bestaat al sinds 2009 en laat u kennis maken met een wereldkeuken die verse seizoensproducten in de kijker zet.

Burgers, wraps, tapas, noedels, soepen, salades, curry's, koffie, thee, desserts... de kaart varieert in functie van de seizoenen.

*facebook.com/SINstreetfood*





## My cup on wheels



De ambitie van deze twee koffiefans is de titel van beste meeneemkoffie van Brussel !

Vanop een APE 50-driewieler die werd uitgerust met een Fracino-machine. De omvangrijke kaart gaat van de Latte, over de Mocha en de Espresso, tot de Macchiato. Er is ook thee verkrijgbaar, evenals chocolade en cookies.

De producten en de leveranciers worden met veel zorg gekozen. Waar mogelijk wordt met Belgische leveranciers gewerkt. De twee hebben een opleiding tot barista gevolgd om hun klanten werkelijk de best bereide creaties voor te zetten.

*facebook.com/mycuponwheels*  
*www.mycuponwheels.com*  
*twitter.com/mycuponwheels*

## Caravan Kitchen

Caravan Kitchen huist in een originele Amerikaanse stepvan met een vintage look".

Liefhebbers van street food zullen hun hart ophalen aan de verschillende bio-bagels met lokale marketingrediënten.

Er wordt een picknickformule aangeboden: niets houdt u nog tegen om uw eigen "déjeuner sur l'herbe" in de stad te organiseren.

*www.caravankitchen.be*  
*facebook /caravankitchen/*

## Greece on Wheels

Greece On Wheels is gloednieuw en werkt met verse kwaliteitsproducten. Er wordt geen vet gebruikt.

Greece on Wheels wil iedereen een Grieks moment bieden door enkel Griekse producten op de kaart te zetten. Hierbij wordt gewerkt met artisanale seizoensproducten.

U kan nu al de souvlaki proberen : een gegrilde vleesbrochette, opgediend op een Grieks brood op basis van olijfolie en belegd met seizoensgroenten: tomaten, witte of rode ajuin, komkommer en paprika en een saus naar keuze: tzatziki (yoghurt met look en komkommer) - auberginekaviaar - feta met paprika - peterselie en paprika.

*www.greeceonwheels.com*  
*facebook/greece.onwheels*  
*Twitter@greeceonwheels*



## Mobile Food Company

Het concept 'Mobile Street Food' bestaat al sinds 1988 en concentreert zich op gezonde en lokale voeding die gemakkelijk uit het vuistje kan worden gegeten. De gerechten worden onderverdeeld in twee seizoenmenu's: warme maaltijden in de winter en frisse schotels in de zomer.

In de winter kan u proeven van de artisanale hamburgers, hot dogs en Aziatische soepen, allemaal met Belgisch bio-vlees, Brussels brood en bio-groenten. Alle sauzen zijn van eigen makelij.

In de zomer vindt u verfrissing dankzij de smoothies op basis van Belgisch bio-fruit en de salades met verse Belgische bio-groenten.

Mobile Food Company heeft een heel bijzondere vrachtwagen : een oude brandweerwagen uit Tongeren die ze zelf hebben omgevormd tot food truck.

## La Boîte à Pic Nic

Fabienne Nogaret is dol op groenten en wil u graag overtuigen met klassieke salades, een groot assortiment tomaten in alle kleuren, kiemgroenten en vergeten groenten.



<i>Standplaatsen</i>	<i>Maandag</i>	<i>Dinsdag</i>	<i>Woensdag</i>	<i>Donderdag</i>	<i>Vrijdag</i>	<i>Zaterdag</i>	<i>Zondag</i>
Naamsepoort	Greece On Wheels	SinStreefood	Urban Cook	Pim Coffee on the go	Saveurs du Soleil	Mer du Sud	
Havenlaan					El Camion		
Louizalaan (+/- n° 480)	Flagrants Délice	Keep on toasting	Didine Cooking	Street Slice	Vroom Vroom Coffee		
Sint-Jansplein	Mer du Sud	Street Slice	Mobile Food Company	Caravan Kichen	Cokot	Truck&Co	
Pachécolaan/Kruidtuinlaan	Keep on toasting	Pim Coffee on the go	Soupissime	Greece On Wheels			
De Meeûssquare	Urban Cook	Ty Penty	Fourchette à Bicycl.	Keep on toasting	Fourchette à Bicycl.		
Ravensteinstraat/Twaalf Apostelenstraat	Saveurs du soleil	Truck&Co	Cup on Wheels	Flagrants Délices	Caravan Kitchen		
Albert II-laan	Pim Coffee on the go	Soul Kitch'en street	Truck&Co	Boîte à Pic Nic	Ty Penty		
Simon Bolivarlaan/Antwerpsesteenweg	Plan B Street Food		Saveurs du Soleil				
De Brouckèreplein	Soupissime	Greece On Wheels	Soul Kitch'en street	Chang Noi	Plan B Street Food	Mobile Food Company	Keep on toasting
Adolphe Maxlaan (tegenover Rogierplein)	Vroom Vroom Coffee	Cokot	Holy Bagels	Soul Kitchen	Soul Kitchen	Cup on Wheels	
Keizerinlaan	Cup on Wheels	Chang Noi	El Camion	Holy Bagels	Street Slice	Urban Cook	Mobile Food Company
Martelarenplein			Ty Penty	Truck&Co	Chang Noi		

# Contact

## PERS

Odile CLEMENT

*Persattachée Kabinet Marion LEMESRE, Schepen van Economische zaken van de Stad Brussel*

Tel : 02/279.47.18 G.S.M : 0477/25.73.95 | E-mail : [odile.clement@brucity.be](mailto:odile.clement@brucity.be)

## BELGIAN FOOD TRUCK ASSOCIATION

Fabrice WILLOT

*Voorzitter*

Tel : 0478/28.02.88 | E-mail : [fabrice@belgianfoodtruckassociation.org](mailto:fabrice@belgianfoodtruckassociation.org) |  
[www.belgianfoodtruckassociation.org](http://www.belgianfoodtruckassociation.org)

