

Gezonder ontbijten met XAVIES' Granovie

Bart Vancauwenberghe - freelance journalist

U KENT DAT WEL, EEN TRADITIONEEL ONTBIJT: BOTERHAMMEN MET CHOCO OF CONFITUUR EN EEN VERSE KOP KOFFIE. HET KAN OOK ANDERS, BIJ VOORKEUR EEN STUK GEZONDER. XAVIE BATTEL KAN ER ALS GEEN ANDER OVER MEEPRATEN. NADAT ZE ZELF DE GEWOONTEN VAN HAAR OCHTENDLIJKE MAALTIJD RADICAAL OMGOOIDE, WERKTE HAAR ENTHOUSIASME DERMATE AANSTEKELIJK DAT VRIENDEN, FAMILIE EN INTUSSEN OOK TAL VAN ANDERE KLANTEN MEESMULLEN. XAVIES' GRANOVIE WORDT INMIDDELS VIA VIJFTIG WINKELS EN EEN WEBSHOP VERKOCHT.

Het was tijdens een reis naar de Verenigde Staten dat **Xavie Battel** krokante granen als ontbijt leerde kennen. "Het was een goed antwoord op mijn voornemen om een suikerarm alternatief voor het ontbijt te vinden. Ik ergerde me namelijk al een tijdje dat ik, als jonge vrouw, in de loop van de ochtend zo snel een gebrek aan energie voelde. Toen ik, eenmaal terug in België, een recept van granola probeerde (havervlokken, noten, pitten en zaden krokant afgebakken in de oven), had ik mijn favoriet gevonden. Ik verving de ahornsiroop door agavesiroop en merkte na tien dagen dat ik tonnen meer energie had dan voordien. Toen vrienden en familieleden dat ook wel eens wilden proberen, had ik eigenlijk mijn eigen bedrijfje gestart voor ik het goed en wel besepte."

Xavie, van opleiding industrieel ingenieur in de voedingsindustrie, werkt momenteel nog bij **Volys Star** in Lendeledede, gespecialiseerd in gevogelteverwerking. Daarnaast werkt ze keihard in haar eigen atelier in **Moen**, waar een grotere oven en mengmachine ervoor zorgen dat ze al grotere volumes kan vermarkten.

Xavie Battel: "Ik werk nog op dezelfde ambachtelijke manier als de eerste dag (1 oktober 2014) en het is de bedoeling zo lang mogelijk op deze basis te kunnen werken, omdat het essentieel is dat de unieke smaak behouden blijft. Ik ben volop op zoek naar een ruimere locatie, maar de markt van het

commercieel vastgoed in Zuid-West-Vlaanderen biedt momenteel niet zoveel mogelijkheden voor wie in de voedingsindustrie wil starten."



Hoewel de jonge ondernemster barst van de energie en haar product met hart en ziel maakt en verkoopt, ervaart ze dat opstarten in deze sector geen sinecure is. "Het is bikkelhard wroeten, maar

zelfs dat is eigenlijk nog geen garantie om hiermee het zout op je patatten te verdienen. Voedingsbedrijven moeten ook aan erg strenge vereisten voldoen."

Geen supermarkten

Het grootste deel van de omzet haalt XAVIES' momenteel via de verkoop in de winkels. "Dat zijn hoofdzakelijk delicatessen- en andere voedingspecialzaken, mensen die zich stuk voor stuk tot ambassadeurs van mijn product opwerpen. Ook via de webshop verloopt de verkoop goed - zeker aan de jongere generaties en aan vaste klanten die dagelijks met onze producten ontbijten. Al merk je dat sommige mensen toch nog een bepaalde drempel moeten overwinnen om online aan te kopen. Mijn producten via supermarkten verdelen, is momenteel zeker nog geen optie. Ten eerste kan mijn bedrijf dergelijke schaalgroottes nog niet aan, bovendien heb je daar te maken met minimale marges."

De eerste prioriteit is nu het vinden van een gepaste locatie en op termijn ondersteuning krijgen van extra medewerkers. "Gelukkig krijg ik veel steun van mijn vriend en mijn ouders. Naast de Granovie hoop ik later ook nog andere productlijnen te creëren, om mensen nog meer mogelijkheden voor een ontbijt zonder snelle suikers te kunnen bieden."