

Maison de Bruges

Anders dan de supermarktenconfituur

Nick Vanderheyden - freelance journalist

UNIZO LAUWERDE ONLANGS DE AMBACHTELIJKE CONFITUREN VAN STARTER MAISON DE BRUGES MET HAAR AUTHENTICITEITSLABEL HANDMADE IN BELGIUM (HIB). VOOR ZAAKVOERDER GEERT FONTEYNE (KOK VAN OPLEIDING) IS DEZE ONDERSCHIEDING EEN BEWIJS VAN DE OPMARS VAN AMBACHTELIJKE PRODUCTEN EN EEN BEVESTIGING DAT HIJ UITPAKT MET EEN PRACHTIG PRODUCT.

Het zal je maar overkomen. Je hebt een smakelijk concept, trekt naar een beurs in de hoop op wat feedback en komt met lovende woorden en een vaste distributeur van de reis terug. Bijgevolg kun je meteen aan de slag in je nieuwe zaak. Het overkwam geboren Veurnenaar **Geert Fonteyne** tijdens de tweejaarlijkse Kortrijkse voedingsbeurs Tavola in het voorjaar van **2012**. Zijn artisanale confituren scoren sindsdien door het hoge percentage aan fruit, de goede kwaliteit en een doorgedreven verpakkingsconcept.

80 % fruit

De ondernemer wil met een topproduct weg van de industriële confituren uit de rekken van de supermarkt. "Producten met 40 à 50 % fruit zijn volgestouwd met allerhande bewaarmiddelen en kleurstoffen", vertelt Fonteyne. "Wij gaan in tegen deze evolutie met ambachtelijk bereide voedingswaren met 80 % fruit, rietsuiker en zonder toegevoegde kleurstoffen of bewaarmiddelen." Naast het gekende klassieke aanbod, worden speciale eigen combinaties geëtaleerd: framboos/fondant, aardbei/witte chocolade en aardbei/champagne, mango/verse munt, vijgen/peren/pecannoten... Voorts brengt Maison de Bruges een tweede lijn suikervrije producten aan de man. "Gedreven door suikerziektes en een gezondere levensstijl gaan consumenten op zoek naar suikervrije alternatieven. In onze producten wisten we suiker te

vervangen door appeldiksap. Deze uit appelschil gewonnen stroop combineren we terug met 80 % fruit."

Koken in koper

Om te scoren met zijn topproduct zocht de gedreven kok ook naar excellent gereedschap. Alleen koperen ketels bleken aan zijn hoge kwaliteitseisen te voldoen.

Geert Fonteyne: "Tijdens mijn zoektocht naar authentiek materiaal kwam ik terecht bij Falk Culinair, een kleine Leuvense onderneming die koperen ketels fabriceert. Dit zijn bijzonder goede warmtegeleiders die ook sterk zijn in kleurbehoud van de producten. Tot mijn verbazing kon je alleen kleine exemplaren verkrijgen. De grotere ketels waarvan ik beeldmateriaal vond, bleken het werk van een 80-jarige gepensioneerd man die gelukkig nog een laatste keer als vakman aan de slag wou voor mij." Deze anekdote geeft aan hoezeer deze ondernemer aandacht heeft voor het traditionele aspect en daar tevens de nodige investeringen wil voor doen. "Al vielen de opstartkosten van ongeveer 50.000 euro behoorlijk mee en vonden we aan de Laconiastraat in Sint-Pieters (Brugge) een mooi en betaalbaar huurpand."

Kopen met de ogen

Maar in deze tijden van overaanbod volstaat het niet meer te kunnen uitpakken met een goed product. Zijn ervaring als vertegenwoordiger van

allerhande delicatessenproducten leerde Geert Fonteyne dat een product valt of staat met de verpakking.

Fonteyne: "Mensen kopen met de ogen. Daarom gingen we op zoek naar een verpakking die opvalt in het leger aan confituren. Ons bolvormige glaswerk springt eruit tussen de klassieke recht- en zeshoekige potten. De keuze voor een sleeve-model als etikettering springt extra in het oog. Die combinatie in kwaliteit en verpakkingsvorm maakt het een interessante toevoeging in delicatessenzaken. Daarbovenop verwijst de 'B' van het logo zowel naar Brugge als naar België en zien we evengoed toeristen als een belangrijke doelgroep. Onze confituur als hebbeding kan ons wellicht lanceren in het buitenland."

www.maisondebruges.be

