

# Amusefoods kiest bewust voor artisanaal product

Bart Vancauwenberghe, freelance journalist

Zeg niet zomaar kip-, kaas- en garnaalkroketten tegen het assortiment van Amusefoods bvba. De jonge startup gaat volledig voor een glutenvrij aanbod en produceert dat hoofdzakelijk artisanaal. Zaakvoerder Arne Trybou zocht zich de pleuris naar een geschikte locatie en ervaart dat de verkoop met horten en stoten verloopt. Op termijn mikt hij op een internationale doorbraak van zijn producten.

Voedingsbedrijven zetten almaar nadrukkelijker in op producten die geen allergenen (voedingsbestanddelen die een allergische reactie of intolerantie kunnen veroorzaken) bevatten, maar weinig bedrijven focussen er volledig op. Dat doet **Amusefoods bvba** wel. **Arne**

**Trybou (26)** hield zijn bedrijf in september 2017 boven de doopvont in leper. Voorheen was hij als projectleider aan de slag bij **Stumaco Eng.** in Moorslede, producent van machines voor de voedingsindustrie. In de Kattenstad vond hij geen geschikte locatie voor zijn project.

**Arne Trybou:** "leper heeft genoeg leegstaande panden, maar de overgrote meerderheid is niet conform de strenge eisen van de voedingsindustrie. Je hebt wel een aantal industriële slagerijen, maar die waren te groot om ons daar meteen al te vestigen. Na een vrij intensieve



Arne Trybou laveert nu nog met Amusefoods tussen Gistel en Oostende. (foto: foto Jan, Jabbeke)

zoektocht van vijf maanden vonden we een atelier in **Gistel** dat geschikt bleek voor productie. Dat pand beschikt evenwel niet over kantooruimte. Die vonden we in **Oostende**, in 't **Werkpand van de POM**. Voorlopig is het nog geen groot nadeel dat we niet alles kunnen centraliseren, omdat we nog geen constante productie hebben."

### Artisanale aanpak als troef

Het productieproces bij Amusefoods verloopt circa 80% artisanaal. "Koken, eiwitteren, paneren en verpakken doen we zelf. Eigenlijk verloopt alleen de afweging momenteel machinaal. Vermoedelijk zullen we op termijn kijken om meer zaken automatisch te laten verlopen, maar sowieso zullen we altijd zelf paneren. Je ziet aan ons product dat het niet industrieel is afgelijnd en dat willen we graag zo houden."

De kaas-, kip- en garnaalkroketten van Amusefoods vind je momenteel bij

slagerijen, frituren en speciaalzaken. Ook steeds meer groothandels zijn geneigd de deur op een kier te zetten, "maar eigenlijk verloopt dat niet zo vlot als we hadden gehoopt", pikt Arne in. "Nochtans zijn onze glutenvrije kroketten een nicheproduct dat hun assortiment kan verrijken. Pas als we bij de grossist een gevestigde waarde zijn, willen we de poort naar de supermarkten en de export openbeuken. We willen ons daar eerst deftig op voorbereiden, want het is een grote stap, al is het maar om aan bepaalde strenge certificeringen te voldoen."

### Innovatieve starter

Het **Economisch Huis Oostende** erkent Amusefoods als innovatieve starter. Dat levert hen een subsidie van 20.000 euro op. "Die willen we vooral gebruiken om proactief aan onze verdere ontwikkeling te werken. Op termijn hopen we te kunnen investeren in een eigen pand, waar we zowel het atelier als de

kantoren in kunnen onderbrengen. Dat zal pas gebeuren op het moment dat we meer continuïteit in de productie krijgen. Het is sowieso onze intentie om in Oostende te blijven, want het klinkt beter als je de productie van een garnaalkroket kan linken aan een havenstad."

Arne Trybou krijgt in zijn bedrijfsproject ruggensteun van zijn vriendin **Margaux Couvreur**, die vooral het marketingluik behartigt. Zij werkt momenteel nog fulltime bij een interimkantoor met een specialisatie in de voedingsindustrie. In een volgende fase willen zij het assortiment verder uitbreiden. "Vlaamse klassiekers in kroketvorm, groentekroketten,... Alles kan, op voorwaarde dat we ze glutenvrij en bijvoorbeeld ook lactosevrij kunnen vervaardigen."

[www.amusefoods.be](http://www.amusefoods.be)



*Karliën* ↪

Maakt culinaire maaltijdsalades sinds 2016  
**Yolomi**

*Bernard* ↪

Motorambulancier sinds 2016  
**Medi-Moto**

**Groeien en ondernemen in West-Vlaanderen**



Bedenker van gezelschapsspel  
Student-ondernemer sinds 2018  
**Memoro**

*Bavo* ↪

POWERED BY



maakt werk van West-Vlaanderen



STIMULEERT ONDERNEMERSCHAP

Registreer je snel op [www.startandgo.be](http://www.startandgo.be)

Partners |




