nieuws

Be Delicious promoot Belgische voeding in buitenland

nieuws

De producenten van enkele typisch Belgische artisanale voedingsproducten zijn een samenwerkingsverband aangegaan om hun producten beter in het buitenland te promoten. De samenwerking kreeg de naam ‘Be Delicious’ en moet de Belgische producten een prominentere plaats op de internationale menukaart geven. Het doet wat denken aan de ‘Flanders Food Faculty’ die door Vlaams minister Ben Weyts en sectorfederatie Toerisme Vlaanderen in het leven geroepen werd. Aan initiatieven om de Vlaamse gastronomie bekender te maken in het buitenland ontbreekt het dus alleszins niet.

19 JANUARI 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:33

Lees meer over:
handel
culinair



De producenten van enkele typisch Belgische artisanale voedingsproducten zijn een samenwerkingsverband aangegaan om hun producten beter in het buitenland te promoten. De samenwerking kreeg de naam ‘Be Delicious’ en moet de Belgische producten een prominentere plaats op de internationale menukaart geven. Het doet wat denken aan de ‘Flanders Food Faculty’ die door Vlaams minister Ben Weyts en sectorfederatie Toerisme Vlaanderen in het leven geroepen werd. Aan initiatieven om de Vlaamse gastronomie bekender te maken in het buitenland ontbreekt het dus alleszins niet.

Heel wat Belgische artisanale voedingsproducten worden geproduceerd door relatief kleine ondernemingen, voor wie de stap naar het buitenland niet evident is. Als gevolg daarvan zijn sommige typische Belgische producten buiten onze grenzen zo goed als onbekend. Om daaraan te verhelpen, hebben verschillende ondernemers in het voorjaar van 2014 de handen in elkaar geslagen en ‘Be Delicious’ opgestart.

Intussen worden zeven producenten verenigd via dit initiatief: Antartic Foodies (producent van artisanale garnaalkroketten), Délice Malysse - Lobster Fish (garnalenbisque), Slagerij Dierendonck (potjesvlees), kaasgroothandel Triporteur (Flandrien-kaas), Dely Wafels (Brusselse wafels), Chocolaterie Dumon (Belgische chocholade) en Cidrerie Ruwet (cider). De bedoeling is om het samenwerkingsverband in 2016 verder uit te breiden met meer ondernemers en een groter aanbod van streekproducten.

"We willen kmo's toelaten om ook buiten de grenzen te ondernemen", zegt initiatiefnemer Herwig Dejonghe (Antartic Foodies). "De bedoeling is om Belgische producten op de wereldmenukaart te zetten, naast andere internationale gerechten zoals tomaat-mozarella, sushi of Noorse zalm." Om dat doel te bereiken, bestaan er concrete plannen voor een samenwerking met de Belgische ambassadeurs, die worden aangemoedigd om bij evenementen Belgische artisanale producten aan te bieden. Dejonghe denkt ook

aan pakketten om de catering op buitenlandse evenementen te verzorgen. Daarbij worden onder meer het EK voetbal – dat deze zomer in Frankrijk georganiseerd wordt – en de nationale feestdagen naar voren geschoven.
Verder wil Dejonghe een logistiek op gang brengen waarmee gezorgd kan worden voor de rechtstreekse verkoop van de Belgische producten in buitenlandse winkels. "Be Delicious toont aan hoeveel verborgen parels de Belgische gastronomische traditie bevat", verklaarde minister van Economie en Buitenlandse Handel Kris Peeters bij de voorstelling van het initiatief. "Dat is vaak het werk van kleine bedrijven, die zichtbaar moeten worden gemaakt in het buitenland."

Bron: Belga / eigen verslaggeving

Beeld: Be Delicious

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada