#CoronaCreativiteit: Foodmaker wint prestigieuze Mercuriusprijs

De Mercuriusprijs is al meer dan 30 jaar de meest prestigieuze prijs in de handel en wordt uitgereikt door Comeos, de federatie voor handel en diensten in België. Dit jaar kaapt Foodmaker, een keten gespecialiseerd in gezonde en verse maaltijden, de prijs weg en mag zo de titel ‘winkelconcept van het jaar’ dragen. “In amper twee weken tijd zijn ze overgeschakeld van een pure offline restaurantketen naar een online shop”, prijst de jury het bedrijf.

27 NOVEMBER 2020 – LAATSTE UPDATE 27 NOVEMBER 2020 16:55

Lees meer over:
Coronacreativiteit
Corona

Sinds 2004 zorgt Foodmaker met zijn 14 restaurants in België en Europa voor ultraverse maaltijden, met ingrediënten die zoveel mogelijk van eigen biovelden komen. “We werken volgens het farm-to fork-principe”, legt CEO Lieven Vanlommel uit. “We hebben grote biovelden in Assent bij Diest en onze spelt groeit in Laakdal.”
Foodmaker kreeg flinke klappen in de coronacrisis. De dertien restaurants moesten sluiten maar ook de omzet van de supermarkten en de airlines stuikte in elkaar. Op het hoogtepunt van de crisis draaide de productie op nog maar tien procent. “We moesten onszelf heruitvinden“, reageert Lieven Vanlommel. “Het idee van online bestellen en leveren zat al jaren in mijn hoofd maar door de constante groei van het bedrijf was er geen tijd om daarop te focussen. Dat was het positieve aan deze crisis.”
Foodmaker besliste om snel te schakelen met een klein team. “Twee weken later leverden we onze Vedge Bags bij de mensen thuis in heel België”, aldus de CEO. Dat Foodmaker nu de Mercuriusprijs mee naar huis kan nemen, is de kers op de taart. “Dit is een ongelofelijke bekroning voor ons harde werk in zeer moeilijke omstandigheden. Dat een Belgisch horecaconcept nu wint van zulke grote en knappe bedrijven is fantastisch. En het moet ook nog eens gezegd worden: wij maken een zeer relevant product. Het is zo belangrijk om je lichaam te verzorgen en gezond te eten.”

> **“Het zijn echte gamechangers, ook post-corona**
>
> Gino Van Ossel - Juryvoorzitter

Om een winnaar te kiezen uit tien sterke kandidaten, had de jury beroep gedaan op vijf criteria: snelheid, innovatie, schaal-en haalbaarheid, businessimpact op lange en korte termijn en maatschappelijke impact. “Foodmaker beantwoordde aan alle criteria: ze zijn niet alleen snel en innovatief, ze hebben gebruik gemaakt van de coronacrisis om zich heruit te vinden”, reageert juryvoorzitter Gino Van Ossel, professor retail-en trademarketing aan de Vlerick Business School. “Het zijn echte gamechangers, ook post-corona. Bovendien zijn ze erin geslaagd om het rendement per werknemer te verdubbelen tijdens de crisis en plannen ze een expansie in heel Europa.”

De kersverse voorzitter van Comeos en CEO van Hubo, Erwin Van Osta, was onder de indruk van alle tien de kandidaten en vond ook hoop in de strijd. “Dit is de moeilijkste tijd voor de handel sinds de Tweede Wereldoorlog”, reageert hij. “Maar met de Mercuriusprijs zag ik nog veel zaken die me geruststelden voor de toekomst van de detailhandel. De rol van onze winkelmedewerkers is daarbij cruciaal, het zijn de helden van de handel. Zij combineren innovatie, creativiteit en snelheid om de klantenervaring te optimaliseren.”

Bron: Gazet van Antwerpen / eigen verslaggeving

Beeld: Foodmaker

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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

---

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy

Webdesign by Who Owns The Zebra