



Ignace Defever, Pieter Lauwers en Dieter Verfaillie lanceerden de portieverpakkingen. © Maxime Petit

“Wij dragen ons korreltje zout bij”: Zoutman steunt Roeselaarse horeca met coronaproof portieverpakkingen

ROESELARE Zoutman, het Roeselaars bedrijf gespecialiseerd in zeezout, lanceert coronaproof portieverpakkingen van zeezout, zwarte peper en fleur de sel. Hiermee spelen ze in op het advies van Horeca Vlaanderen om bij de heropstart van de horeca alle tafelaccessoires zoals zout- en pepermolens tijdelijk te vervangen door individueel verpakte porties. Omdat het bedrijf een hart heeft voor de horeca in

eigen stad, kan elke Roeselaarse eetgelegenheid bovendien gratis dozen met portieverpakkingen aanvragen in aanloop naar de opening van de terrassen op 8 mei.

Charlotte Degezelle 19-04-21, 16:43 Laatste update: 19-04-21, 21:13



Al bij de vorige heropening van de horeca zagen de tafels in de restaurants er helemaal anders uit. Broodmandje, botervlootjes, zout- en pepervaatjes en olie en azijn verdwenen van de tafels. En ook nu weer adviseert sectororganisatie Horeca Vlaanderen in hun Horecaprotocol individueel verpakte porties. “Dankzij dergelijke portieverpakkingen wordt het risico op besmetting beperkt, zodat iedereen met een gerust hart een maaltijd kan nuttigen in zijn geliefkoosd restaurant”, zegt Ignace Defever, voorzitter van Horeca Midden-West-Vlaanderen. Defever, zelf ook horeca-uitbater van Hotel De Bonte Os raadt zijn collega-ondernemers aan om het Horecaprotocol zoveel mogelijk na te leven om zo het vertrouwen van de klant te winnen.



Gratis 2.000 porties

Om de horeca hierin te ondersteunen brengt Zoutman nu portieverpakkingen zout, peper en fleur de sel op de markt. Meer nog, ze schenken aan elke Roeselaarse eetgelegenheid twee dozen met portieverpakkingen zout en peper. "Veel klanten in de horeca en foodservice vroegen ons om MARSEL zeezout in portieverpakking beschikbaar te maken", vertelt Dieter Verfaillie, verantwoordelijke voor de food service & retailproducten van Zoutman. "De bestaande portieverpakkingen op de markt zijn namelijk gevuld met vacuümzout. Dat is zout dat uit buitenlandse mijnen komt en chemisch gezuiverd wordt. Veel zelfstandigen hechten belang aan de coronarichtlijnen, maar willen hun klanten wel natuurlijke en lokale producten blijven aanbieden. De portieverpakkingen zijn ondertussen een tweetal maanden op de markt, maar met de heropening van de horeca die in zicht komt lanceren we ze vandaag echt. En dit met een primeur voor de Roeselaarse restauranthouders want de horeca in ons eigen stad ligt ons nauw aan het hart. We dragen dan ook graag ons korreltje zout bij. Zij kunnen zich via www.marsel.be/heropstart aanmelden voor de gratis portieverpakkingen. Dit tot 8 mei. De dozen worden nog voor de heropstart afgeleverd. Eén doos bevat 1.000 portieverpakkingen en is ideaal om op een toonbank te zetten."



Dieter Verfaillie van Zoutman wil de Roeselaarse horeca een duwtje in de rug geven. © Maxime Petit

Stijlvol

Ruim 600 Roeselaarse eetgelegenheden kregen maandag een mailtje van Zoutman in de bus en in het eerste uur meldden er zich al 20 aan. Ook chef Pieter Lauwers van Pieter Kookt langs de Delaerestraat. “Ik ken het product al heel lang en het is superhandig dat het nu ook in porties wordt verpakt”, reageert hij. “Zo kunnen we onze klanten hoogstaande gerechten blijven serveren in een coronaproof kader. Dat de zakjes er ook nog eens stijlvol uitzien maakt het verhaal voor mij compleet. Het is zeker leuk om dit te krijgen, maar zeker ook om ze straks te gebruiken. Het voorkomt dat we onze peper- en zoutvaatjes steeds moeten ontsmetten. Ik ben momenteel de heropening volop aan het voorbereiden. Het is moeilijk dat we nog niet exact weten hoe of wat, maar ik neem reservaties voor op het terras aan. Ik kijk er enorm naar uit. Ik mis m’n team en m’n klanten. Dat is wat de voorbije maanden ontbrak tijdens de takeaway. Ik ontvang liever mensen, dan dat ik dozen uitdeel.”