

Otto Waffle Atelier deed een beroep op Kenniswijzer

Haverwafel doorstaat corona en wegeniswerken

Jan Bart Van In, hoofdredacteur

Op het starten van een nieuw economisch project staat geen leeftijd. Otto Vlonk en Katrien Desmet waren de zestig genaderd toen ze hun geesteskind Otto Waffle Atelier in mei 2019 openden in de Brugse binnenstad. Met hun gezonde haverwafels in een unieke kantvorm veroveren ze de harten van zowel toeristen als de lokale bevolking. Dankzij het advies via de **Kenniswijzer** is er binnenkort ook een veganwafel verkrijgbaar.

Katrien Desmet: "Drie jaar geleden gingen we op zoek naar een nieuwe uitdaging. Het werd een wafelzaak in Brugge maar we wilden ons onderscheiden van de traditionele wafelzaak. Daarom kozen we bewust voor gezondere haverwafels met kokosbloesemsuiker. Bezoekers kunnen bij ons terecht voor onze haverwafels 'Otto on the go', of met toppings."

Sloeg het concept direct aan?

Otto Vlonk: "Onze opstart in mei 2019 was veelbelovend, maar het jaar daarop kregen we met de lang aanslepende wegenwerken in de Katelijnestraat en de coronacrisis twee serieuze tegenslagen te verwerken. Door de werken moesten we zelfs noodgedwongen sluiten. Maar we bleven niet bij de pakken zitten en openden een pop-upstore op de Grote Markt. Voordeel was dat heel veel Bruggelingen ons in die periode leerden kennen."

Waarom de keuze voor haverwafels in plaats van traditionele wafels?

Katrien: "We spelen in op de groeiende vraag van de consument om een gezonder en duurzaam product aan te bieden. Bewerkte tarwe vervangen we door vezelrijke haver en als suiker nemen we ongeraffineerde kokosbloesemsuiker. Voor de toppings van onze menuwafels kiezen we ook resoluut voor lokale producenten. We zijn ook heel trots dat onze voorverpakte haverwafeltjes als 100% **West-Vlaams streekproduct** erkend werden."



Foto POM West-Vlaanderen

Wat was de rol van Kenniswijzer in jullie zoektocht naar innovatie?

Otto: "We kregen regelmatig de vraag van klanten of onze wafels ook vegan waren. Via **POM West-Vlaanderen** en **OC West** kwam ik in contact met de mensen van VIVES die aan de slag gingen om het ei in de receptuur te kunnen vervangen. Ondertussen zijn we goed op weg en kunnen onze klanten binnenkort kiezen tussen onze huidige haverwafel of een volwaardig veganistisch alternatief."

Is het open atelier een bewuste keuze?

Katrien: "Zeker. Ons werkatelier is zichtbaar voor onze klanten omdat we het artisanale van ons product willen

benadrukken. De meeste wafelbakkers maken gebruik van diepgevroren deegballetjes. Wij kiezen bewust voor een duurzame en zo gezond mogelijke aanpak. Maar het allerbelangrijkste is dat onze klanten uiteindelijk een lekkere wafel voorgeschoteld krijgen."

www.ottowaffleatelier.be

Maak gebruik van de expertise vanuit alle universiteiten, hogescholen en onderzoeksinstituten in West-Vlaanderen: www.kenniswijzer.be