

Onthulling KABasta-logo



PERSVOORSTELLING

op woensdag 2 maart 2016 om 12.15 uur door
dh. Dirk DE FAUW
voorzitter OCMW Brugge en vereniging 't Sas





toespraak: ONTHULLING LOGO KABASTA
door: Dhr. Dirk De fauw, voorzitter OCMW
Brugge en vereniging 't Sas
datum: woensdag 2 maart 2016

Geachte secretaris,
Geachte directie, leerkrachten en leerlingen van de Stedelijke Academie voor Schone Kunsten, De Varens en De Kade
Beste leveranciers,
Beste medewerkers en vrijwilligers van 't Sas,
Beste leden van de pers,
Beste genodigden,

Vijf jaar geleden zag de Sociale Kruidenier De KABA het levenslicht, als onderdeel van vereniging 't Sas. De KABA is een letterwoord dat staat voor Kruidenierswaren Aan Billijke Aankoopprijzen. Mensen met weinig financiële middelen kunnen er voedings- en andere levensmiddelen tegen goedkope prijzen aankopen.

En de cijfers liegen er niet om. Waar er in 2012, het eerste volledige werkingsjaar, nog 'slechts' 462 klanten over de vloer kwamen, stonden er in 2015 niet minder dan 1280 mensen aan de kassa. Deze cijfers bewijzen dat er in Brugge nood is aan dit initiatief en dat mensen die het moeilijker hebben steeds makkelijker de weg vinden naar de winkel.

Al vanaf de opstart van De KABA werd de nadruk gelegd op een gezond basisaanbod. Dagelijks gaan de logistieke medewerkers langs bij bedrijven om kwalitatieve voedseloverschotten op te halen. Het gaat hierbij voornamelijk om groenten en fruit, zuivel, vlees en vis. Alle goederen worden onderworpen aan een strenge kwaliteitscontrole alvorens deze in de rekken belanden. Het gezonde aanbod wordt hierbij goedkoper aangeboden dan de kant-en-klare gerechten. Zo wil De KABA haar klanten stimuleren om te kiezen voor evenwichtige, gezonde maaltijden die zelf eenvoudig kunnen worden bereid.

Door het groeiende leveranciersnetwerk ontvangen we de laatste jaren steeds makkelijker verse groenten en fruit in de winkel. Om niets van deze kostbare overschotten verloren te laten gaan, werd in het voorjaar van 2014 het voedselverwerkingsproject KABasta gelanceerd. Leerlingen van twee Brugse scholen, De Varens en De Kade, gaan beurtelings aan de slag met de overschotten en toveren hierbij heel wat creatieve, culinaire bereidingen uit hun koksmuts. Meestal worden de groenten verwerkt tot soepen, maar er wordt ook appelmoes, confituur of zelfs chocopasta geproduceerd. Dit schooljaar alleen al worden er maar liefst dertig verschillende gezonde bereidingen voorzien.

Deze bereidingen worden tegen kleine prijzen aangeboden aan de klanten in de winkel. Tot nog toe werd ieder item voorzien van een neutrale sticker waarop de noodzakelijke productinfo werd vermeld. Maar het oog wil ook wat en daarom werd er gezocht naar een manier om dit lekkere en gezonde aanbod nog wat aantrekkelijker te maken. Een eigen logo leek in dat opzicht voor een grote meerwaarde te kunnen zorgen. Het maakt immers duidelijk waar KABasta voor staat en doet de klanten er goesting in krijgen.

De zoektocht naar een logo leidde naar Philip Serbruyns, een bezielt leerkracht uit het deeltijds kunstonderwijs die onmiddellijk enthousiast was om mee te denken. Zo kwamen leerlingen van de richtingen 'beeldende vorming' en 'digitale beeldende vorming' langs voor een kennismaking met De KABA. Nadien kregen ze elk de kans om een eigen logo te ontwerpen. Hierbij stonden de kernwoorden 'kleur', 'gezondheid' en 'aantrekkelijkheid' centraal. Na veel wikken en wegen viel de keuze op het logo dat het best aansluit bij de visie en de uitstraling die de Sociale Kruidenier De KABA en in het bijzonder het project KABasta willen uitdragen.

Dames en heren,

We willen jullie niet langer in spanning houden en onthullen graag het nieuwe logo, dat ontworpen is door Lars Bekemans uit het ontwerpgroepje van Lars en Ward. Het logo zal vanaf vandaag niet enkel op het etiket van de KABasta-producten komen, maar ook prijken op de schorten die de medewerkers in de winkel dragen. Graag geef ik dan ook de eer aan enkele vrijwilligers van De KABA om het logo bekend te maken, want ze verdienen het om even in de aandacht te staan.



Ik wil ook nog alle leerlingen, leerkrachten en directieleden van De Varens, De Kade en de Stedelijke Academie voor Schone Kunsten van harte bedanken. Jullie creatieve inspanningen kruiden De KABA en maken het verschil voor de klanten die er langskomen. Veder wil ik uiteraard ook de leveranciers in de bloemetjes zetten. U ziet het, jullie overschotten worden goed besteed. Want wat jullie te veel hebben, is altijd mooi meegenomen voor mensen die heel wat minder hebben...

Om dit moment feestelijk af te sluiten, nodig ik jullie tot slot nog graag uit om te proeven van een lekker soepje dat speciaal voor deze gelegenheid werd gemaakt door de leerlingen van De Varens en De Kade. Alle gezonde ingrediënten die hiervoor werden gebruikt, zijn overschotten geschonken door de West-Vlaamse Reoveiling, Bioplanet Brugge, rusthuis Senior Hotel Flandria en de Carrefour Hypermarkten Brugge Sint-Kruis en B-Park. Dank aan hen en laat het jullie smaken!

Dirk De fauw,
Voorzitter OCMW Brugge

Een digitale versie van deze tekst is verkrijgbaar via:

Benjamin Ponsaerts – Redacteur-informatie – Communicatiemedewerker OCMW Brugge
benjamin.ponsaerts@ocmw-brugge.be – tel. 050 32 73 09

Voor meer informatie over KABasta:

Tom Feys – Maatschappelijk werker
tom.feys@ocmw-brugge.be – tel. 050 32 76 75