

#Tijd

Hoe technologie ons leven verandert

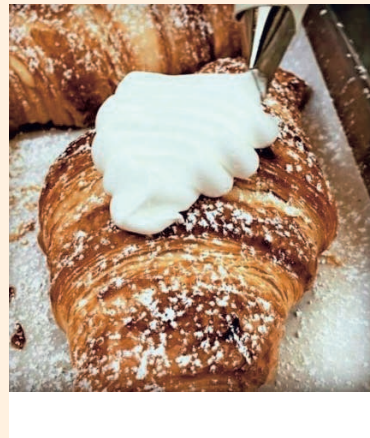
Ook ambachtelijke bakker kan innovatief zijn

Enkele prominente Belgische techondernemers investeren in Vive La Tarte, een Belgische artisanale bakkerszaak in San Francisco. Het verse geld dient voor expansie in Californië.

ROEL VERRYCKEN,
ONZE CORRESPONDENT IN SAN FRANCISCO

Een bakkerijzaak die alle industriële inbreng afzweert en zelfs haar eigen bloem in huis maakt. Het lijkt een vreemde eend in de start-upwijk Soma in San Francisco, waar veel jonge tech-bedrijfjes aan de toekomst timmeren. Maar ook radicale ambacht kan innovatief zijn, vinden Arnaud Goethals en Julie Vandermeersch, het Belgische koppel achter Vive La Tarte. Daarvan overtuigden ze, vijf jaar na de oprichting als cateraar voor grote tech-firma's en twee jaar na de opening van hun ruime en minimalistische 'bakeshop' - ze noemen het ook wel een 'slow food canteen' - ook een rist Belgische investeerders die hun naam maakten in technologieland.

Vive La Tarte haalt 1,2 miljoen dollar op in een ronde die wordt geleid door Saffelberg, het fonds van de voormalige IT-ondernemer Jos Sluys. Andere investeerders zijn tech-evangelist Peter Hinssen, de in San Francisco gevestigde jonge ondernemers Davy Kestens (Sparkcentral) en Louis Jonckheere (Showpad), LRM-CEO Stijn Bijmens, Sebastien de Halleux (ex-Playfish) en Twipe-CEO Danny Lein. Ook Frederic Tardy (AXA) en Cedric Barbier (Besix) investeren.



Arnaud Goethals en Julie Vandermeersch stellen vast dat hun bakkerszaak in San Francisco erg populair wordt. © DAVID PAUL MORRIS

1,2 miljoen

Viva La Tarte haalde 1,2 miljoen dollar op bij een aantal technologietoppers.

'In de nabije, geautomatiseerde toekomst met blockchain en autonome auto's willen mensen nog altijd echte en lokale voeding', verklaart Goethals de belangstelling. 'Veel andere zaken zijn geobsedeerd door snelheid en efficiëntie. Wij willen een toonbeeld zijn van wat een bakkerij van de volgende generatie kan zijn.'

'Ze passen het start-upmodel toe op een historisch oude business. Dat is heel boeiend om te zien', zegt Kestens, een van de investeerders. 'Ik doe dit niet omdat koken en eten hobby's zijn. Maar omdat de aanpak van Vive La Tarte veel potentieel heeft, zeker in de VS. Hun Instagram-account is heel populair, dat is altijd een goed teken.'

De interesse van de techgemeenschap in artisanale, originele voeding is al even een trend. Durfkapitalisten, die doorgaans naar wearables of cloudsoftware kijken, investeerden al in enkele van hun favoriete lokale koffiezaken wier gebruik van technologie zelden verder reikt dan de iPad die ze als kassa gebruiken. Blue Bottle en Philz zijn twee alternatieve Californische koffieketens

en vertegenwoordigers van de 'third wave coffee'-trend die al respectievelijk 120 miljoen en 75 miljoen dollar ophaalden. Ook Le Pain Quotidien, de Belgische restaurantketen met stevige Amerikaanse aanwezigheid, verwelkomde vorig jaar met Cobepa een financiële partner als topaandeelhouder.

Geen keten

Met de investering wil Vive La Tarte, dat met 22 medewerkers 1,5 miljoen euro omzet realiseert, uitbreiden naar Los Angeles en twee extra locaties in de buurt van San Francisco. Nadien komen andere Amerikaanse maar ook Belgische steden in aanmerking.

'In elke stad is de buurt heel belangrijk. We willen dat mensen weer een relatie kunnen opbouwen met hun lokale handelaar. Als je de favoriete plek van iemand bent, neemt die persoon de volgende keer zijn vrienden mee. 60 procent van onze klanten zijn mensen die we eerder al over de vloer kregen.'

Maar dan wil Goethals wel één ding absoluut vermijden: een keten worden. 'We ambiëren een netwerk van ambachtelijke bakkerijen, zonder gecentraliseerd productiesysteem. Sommige ketens waren oorspronkelijk wel als artisanale alternatief bedoeld, maar gebruiken dat intussen vooral als marketing. Bij ons is alles vers, elke och-

tend opnieuw. Niets wordt ingevroren. Onze banketbakkersroom maken we met alle originele ingrediënten, het is niet gewoon melk met poeder zoals op veel plaatsen. No shortcuts.'

'Kijk naar Dierendonck, de ambachtelijke slager uit Nieuwpoort die een vestiging in Brussel opende', zegt Goethals. 'Of naar de trend met microbrouwerijen in de VS. Mensen willen eten en drinken kunnen kopen op de plek waar het gemaakt wordt.'



Inspirerende verhalen over en voor start-ups op www.tijd.be/startups

Genk wil binnen vier jaar zelfrijdende shuttlebussen

De stad Genk wil in 2021 zelfrijdende shuttlebussen inleggen tussen het station en het Ziekenhuis Oost-Limburg. De stad en De Lijn laten het plan onderzoeken door een studiebureau.

De busjes zullen zonder chauffeur tot 20 passagiers vervoeren, tegen 30 kilometer per uur. Ze worden uitgerust met een karrenvracht camera's en sensoren om ongevallen te vermijden. Ondertussen denkt het Genkse bestuur na over hoe het openbaar domein moet worden aangepast om de busjes een vlotte doorgang te geven.

De Lijn heeft op dat terrein nog meer actiepunten. Het bedrijf werkt aan een zelfrijdende shuttle tussen de terminal op de luchthaven van Zaventem en de cargobedrijfzenzone. Uit dat proefproject wil de vervoersmaatschappij leren hoe shuttlebussen ook in andere omgevingen kunnen rijden.

'Het project op Brussels Airport zal niet volstaan om de organisatie voor te bereiden op een toekomst met autonome voertuigen. Het is belangrijk om nu ook de mogelijkheden voor de opstart van andere shuttleprojecten te onderzoeken', klinkt het.

'We kiezen graag voor stedelijke projecten omdat het maatschappelijk belang hier groot is en er een sterke businesscase opgebouwd kan worden.'

OPMERKELIJK

Wie online commentaar wil schrijven moet eerst quiz doen

De commentaarsecties van nieuwswebsites doen vaak pijn aan de ogen. Ze lopen over van scheldtiraades, vulgariteiten, denigerende en racistische reacties. Heel wat sites bieden daarom niet langer de mogelijkheid aan om commentaar te geven op een artikel.

De Noorse zender NRK bewandelt een minder drastische weg. Lezers die een *comment* willen nalaten moeten eerst een korte quiz over het artikel afleggen. Om te bewijzen dat ze het stuk hebben gelezen. 'Wie eerst 15 seconden moet nadenken, zal zich misschien inhouden om te schelden', zegt Marius Arnesen van NRK. De test werd ontwikkeld door de onderzoeksorganisatie Nieman Lab van de Nieman Foundation for Journalism van de Universiteit van Harvard.

NRK.no is twee weken geleden gestart met de test in zijn techsectie NRKBeta. Als de oplossing een succes wordt, zal ze worden uitgerold over de hele site van de Noorse zender.

Start-up om facturen te betalen is binnen bij eerste grootbank

De start-up POM heeft voorlopig één grootbank en 25 bedrijven warmgemaakt voor zijn mobiele oplossing om digitale en papieren facturen te betalen. Volgend jaar willen de oprichters uitbreiden naar Nederland.

SEBASTIEN ROUSSEAU

'Met POM betaal je een factuur sneller dan je een plastic zakje opendoet aan de fruit- en groenteafdeling.' Met die ludieke radiospot mengt de jonge app zich in de strijd om de elektronische factuur.

In dat domein zijn Zoomit en Doccle de gevestigde waarden, de

respectievelijke initiatieven van Isabel (met de vier grootbanken als aandeelhouder) en KBC. Het tien jaar oude Zoomit telt maandelijks 1 miljoen gebruikers (een op de vijf gezinnen) en honderd uitgevers van facturen en is geïntegreerd door 13 banken.

Concurrenten om u tegen te zeggen, maar dat schrikt Johannes Vermeire, medeoprichter van POM, niet af. Samen met zijn compagnon Tom Totté werkte hij zeven jaar bij een dienstenleverancier van Zoomit. Daar zag hij dat Zoomits platform weinig gebruiksvriendelijk is voor zowel de consumenten als de bedrijven die er willen op aansluiten.

Onze app kan naast Zoomit bestaan. Het is voor de banken een extra instroom van facturen.

MEDEOPRICHTER VAN POM
JOHANNES VERMEIRE

Vermeire en Totté bouwden een mobiele oplossing voor smartphones en tablets. POM gebruikt de camera om u te registreren op basis van een scan van de identiteitskaart. En ook om de papieren facturen in te scannen en te betalen. Een belangrijk voordeel tegenover Zoomit en Doccle is dat het met POM ook mogelijk is facturen te betalen van bedrijven die niet zijn aangesloten.

Een digitale of papieren factuur betalen kan in enkele kliks zonder kaart of kaartlezer, waarna ze automatisch wordt gearchiveerd.

De app telt negen maanden na de lancering 12.000 gebruikers. De start-up heeft 25 bedrijven op zijn

platform aangesloten. Daarbij zitten de stad Antwerpen, de loonverwerker Xerius, de rechtsbijstandverzekeraar DAS en tien ziekenhuizen waaronder UZA en UZ Brussel. Voor de gebruikers is de app gratis. De bedrijven betalen aansluitingskosten en een vergoeding per verzonden factuur die lager is dan de kostprijs van papier.

POM kon vorige maand een eerste grootbank - welke van de vier wordt niet prijsgegeven - overtuigen om de oplossing in zijn mobiele app in te bouwen. Dat geeft de oprichters vertrouwen dat de andere banken zullen volgen, ook al zijn ze aandeelhouder van concurrerende op-

lossingen. Vermeire: 'De banken zien POM als een extra instroom van facturen. De verschillende diensten kunnen naast elkaar bestaan.'

POM haalde tot dusver 1,1 miljoen kapitaal op. Eind dit jaar staat een nieuwe ronde van 1,5 à 2 miljoen euro gepland om de app ook buiten België te lanceren, eerst in Nederland, dan in Duitsland en Frankrijk.

Dankzij e-facturatediensten worden facturen sneller betaald. Dat haalt de administratie- of herinneringskosten naar beneden - wat voor trouwere klanten zorgt.

Volgens de POM-oprichters is hun app tweederde tot de helft goedkoper dan papieren facturatie.