



Artisan 2025: geslaagde editie bevestigt de kracht van vakmanschap

Kortrijk, 7 oktober 2025 – De vakbeurs Artisan heeft opnieuw laten zien hoe sterk vakmanschap, passie en innovatie elkaar kunnen versterken. Met een frisse aanpak en een vernieuwd concept wist de beurs zowel exposanten als bezoekers uit de ambachtelijke foodsector te verrassen en inspireren. De sfeer op de beursvloer was hartelijk en energiek: bezoekers kwamen nieuwsgierig en met concrete vragen, terwijl exposanten huiswaarts keerden met waardevolle contacten.

Vernieuwd concept met frisse vibe

Een belangrijk speerpunt van deze editie was het vernieuwde beursconcept. Met een nieuwe indeling, thematische zones en extra beleving kreeg Artisan een dynamisch en inspirerend karakter. Met meer dan 300 exposanten, ruim 50 demo's, tastings en talks, én tal van vakwedstrijden, viel er voor elke bezoeker heel wat te beleven. De opzet nodigde uit tot ontmoeting en inspiratie, wat resulteerde in een frisse, positieve vibe op de beursvloer. De enthousiaste reacties van bezoekers en exposanten tonen dat de sector deze vernieuwing waardeert.

Professioneel publiek, inspirerende ontmoetingen

Op 4 dagen tijd vonden 15.102 bezoekers de weg naar Artisan. Zij lieten zich opmerken door hun enthousiasme, professionaliteit en openheid voor nieuwe impulsen. Van inspirerende demonstraties en tastings tot diepgaande gesprekken met leveranciers en collega's: de interactie was intens en waardevol. Exposanten spraken lovend over het doelgerichte publiek dat veel interesse toonde in nieuwe producten, technieken en samenwerkingen.

Inspiratie tussen traditie en innovatie

Artisan wil een podium zijn waar vakmanschap en innovatie elkaar versterken. Van kwalitatieve ingrediënten, apparatuur en uitrusting tot verfijnde halffabrikaten en verkoopklare producten: de beurs bood met meer dan 300 exposanten een ruim overzicht van nieuwigheden en oplossingen. In de eerste bezoekersenquêtes sprongen vooral de waardering voor de warme en informatieve gesprekken met de exposanten in het oog. Het brede aanbod op de beurs liet zien hoe rijk en veelzijdig de sector is.

Nieuwe producten in de schijnwerpers

Met de Artisan Awards werden nieuwe producten van de beurs extra in de kijker gezet. Twee producten werden bekroond met een Award:

- **Artisan Award 2025:** de Award voor het beste nieuwe product gaat naar Renett van De Mobiele Fruitpers. Het nieuwe concept won de Award van de vakjury: bruisende sappen in blik, gemaakt van 100% puur appelsap, aangevuld met verfijnde fruitcombinaties. Het

bedrijf verwerkt lokale oogst in zijn Mobiele Fruitpers, zonder suikers, concentraten of bewaarmiddelen. Daarbij gaan zelfs de appels die te groot, te klein of met een vlekje zijn niet verloren. “True taste, zero waste,” luidt hun belofte. Het nieuwste resultaat? Acht bruisende smaakbommetjes, perfect in balans met de natuur. Van zachtzoet tot ondeugend zuur, van subtiel tot een tikkeltje stout: voor elk moment een passende Renett. Cheers to that!

- **Publieksprijs 2025:** De bezoekers van Artisan kozen als hun favoriet de “Paprika-rucola crackers” van De Nolf Bakery. Deze cracker is, samen met de radijscracker, de eerste cracker die met verse rauwe groenten wordt gemaakt. Volledig met de hand bereid en uitsluitend samengesteld uit natuurlijke ingrediënten, zonder bewaarmiddelen. Het resultaat is niet alleen een pure en heerlijke smaak, maar ook een esthetische beleving die meteen in het oog springt op de aperotafel.



Actie, beleving en emotie met vakwedstrijden

Een belangrijk onderdeel van Artisan 2025 waren de vele vakwedstrijden, die het métier en de passie van de ambachtsmannen en -vrouwen in de schijnwerpers zetten. Zowel de vertrouwde wedstrijden als spannende nieuwkomers gaven het vakmanschap het podium dat het verdient. Telkens stonden sterke prestaties, emotie en terechte winnaars centraal:

- Alexander Dossche won de finale van het Belgisch Kampioenschap Aspirant Baker 2025
- Bakery Workshops uit Gent en Thomas Beyne, leerkracht bakkerij aan Ter Groene Poorte wonnen ex aequo de Beste Cake van 2025
- Valériane Vandecruys van Kaashandel La Voie lactée (Profondeville) won de wedstrijd Jong Kaastalent 2025
- Christof Lauwers (Kogeka) won met zijn praline ‘Badian’ de Belgian Chocolate Awards 2025 voor professionelen ; Gil Hey (Kogeka) de Belgian Chocolate Awards 2025 voor studenten met de praline ‘De Emerald’
- De Food Personality Awards 2025 werden uitgereikt aan:
 - Kliniek Sint-Jozef (Pittem) - Catering Team of the Year

- Bart Maertens (Slagerij Maertens – Brugge & Sijsele) - Butcher Personality of the Year
- Leen Dehaemers (De Kazaar – Ieper) - Cheese Specialist of the Year
- Frank Van Hecke (De Bakkerij – Sint-Niklaas) - Baker Personality of the Year
- Joost Arijs (The Bakery – Gent) - Pâtissier Personality of the Year
- Wim Vyverman (Chocolade-Atelier Vyverman – Sint-Niklaas) - Chocolate Personality of the Year
- Marieke Versavel (Versavel – Ieper & Poperinge) - Food Retailer Personality of the Year
- Het Gouden Mes 2025 ging naar Louis Vandewiele, cursist van Syntra West
- Cédric Mortier werd de 1^e Beenhouwer-Slager van België in de Officiële Meesterschapwedstrijd
- de Gouden Eurobeef van de Eurobeef Vakwedstrijden werd gewonnen door Jeroen De Cock
- Dine Adriaensen won de JuniorCup 2025

Een volledig overzicht van de laureaten vindt u onderaan dit bericht.

Op naar 2027!

De geslaagde editie van Artisan 2025 bevestigt de rol van de beurs als ontmoetingsplaats waar ondernemers, leveranciers en vakmensen elkaar inspireren en versterken. De organisatie kijkt tevreden terug op een geslaagde editie vol positieve dynamiek, en richt de blik nu al op de toekomst met de volgende editie in 2027.

www.artisan-xpo.be

LAUREATEN

Het podium van **Aspirant Baker 2025**:

- winnaar: Alexander Dossche
- 2^e plaats: Marie Noppe
- 3^e plaats: Eléna D'Arras

De Beste Cake van 2025

De hoogste scores werden ex aequo toegekend aan:

- Bakery Workshops uit Gent
- Thomas Beyne, leerkracht bakkerij aan Ter Groene Poorte

Jong Kaastalent 2025

- Winnaar: Valérie Vandecruys, Kaashandel La Voie lactée in Profondeville

De Belgium Chocolate Awards 2025

Beste Praline Professionelen

- Winnaar: Christof Lauwers (Kogeka) – praline Badian
- 2^e plaats: De Berekuil Chocolatier – praline Macoco
- 3^e plaats: Stijn Vanhoutte – praline Nutopia

Beste Praline Studenten

- winnaar: Gil Hey (Kogeka) – praline De Emerald
- 2^e plaats: Eryn Creyf & Basile Verschatse (Ter Groene Poorte) – praline La Lavande
- 3^e plaats: Jana Volckaert (Ter Groene Poorte) – praline Priorat

Food Personality Awards 2025

- Catering Team of the Year: Kliniek Sint-Jozef (Pittem)
- Butcher Personality of the Year: Bart Maertens (Slagerij Maertens – Brugge & Sijsele)
- Cheese Specialist of the Year: Leen Dehaemers (De Kazaar – Ieper)
- Baker Personality of the Year: Frank Van Hecke (De Bakkerij – Sint-Niklaas)
- Pâtissier Personality of the Year: Joost Arijs (The Bakery – Gent)
- Food Retailer Personality of the Year: Marieke Versavel (Versavel – Ieper & Poperinge)
- Chocolate Personality of the Year: Wim Vyverman (Chocolade-Atelier Vyverman – Sint-Niklaas)

Meesterschapwedstrijd 2025

- 1^e Beenhouwer-Slager van België: Cédric Mortier
- 2^e Beenhouwer-Slager van België: Filip Ceursters
- 3^e Beenhouwer-Slager van België: Bart Maertens
- Finalist van de Meesterschapwedstrijd 2025: Robby Vandewiele
- Finalist van de Meesterschapwedstrijd 2025: Joran Delbaere

Eurobeef Vakwedstrijden 2025

- Winnaar Gouden Eurobeef 2025: Jeroen De Cock
- Winnaar Zilveren Eurobeef 2025: Margaux en Arthur Blockeel
- Winnaar Nationale Beker van de Landsbond: Jeroen Decock
- Winnaar Beker van de Grootorde der Belgische Slagers: Joran Delbaere
- Winnaar Beker van Artisan: Stefaan De Smedt
- Winnaar de Gouden Poem: Stefaan De Smedt

- Laureaat schotel tapas: Jeroen Decock
- Laureaat ambachtelijke kookham: Pieter-Jan Hillewaere
- Laureaat ambachtelijke gezouten ham: Stefaan De Smedt
- Laureaat ambachtelijke gezouten vleeswaren: Jeroen Decock
- Laureaat ambachtelijke vleesproducten: Joran Delbaere
- Laureaat ambachtelijke droge worst: Stefaan De Smedt
- Laureaat ambachtelijke geleibereidingen: Guillaume Demarez

JuniorCup2025

- Winnaar Juniorcup 2025: Dine Adriaensen
- Winnaar originaliteitsprijs: Tibo Van De Castele

- Laureaat schotel tapas: Dine Adriaensen
- Laureaat ambachtelijke kookham: Dine Adriaensen
- Laureaat ambachtelijke gezouten ham: Sayaru Dils
- Laureaat ambachtelijke gezouten vleeswaren: Dine Adriaensen
- Laureaat ambachtelijke vleesproducten: Kyano Devroome
- Laureaat ambachtelijke droge worst: Tygo De Meirleir
- Laureaat ambachtelijke geleibereidingen: Sayaru Dils

Gouden Mes 2025

- Winnaar Gouden Mes 2025: Louis Vandewiele – cursist van Syntra West
- 2^e plaats: Ibe Janssens – Syntra Midden Vlaanderen
- 3^e plaats: Julien Crul – Syntra West
- Prijs van de creativiteit: Ibe Janssens – Syntra Midden Vlaanderen