we're SMART®

THINK VEGETABLES! THINK FRUIT!®

www.weresmartworld.com

PERSDOSSIER

Inhoudstafel

1 **We're Smart World**: de weg naar en oplossingen voor een gezondere en betere wereld 3

2 **Officiële SDG Voice Belgium** 4

3 **Fruit en Groente van het Jaar 2022** 5

4 **Week van groenten en fruit** 5

5 **We're Smart TV TV shows** 6

- Externe campagnes 6

6 **We're Smart Green Guide**: culinair-gastronomische gids met beste groentenrestaurants 7

- We're Smart Radijs 8
- We're Smart Radijsblad 8
- Nieuw: We're Smart Vegan symbol 8

7 **We're Smart Awards** 9

- We're Smart Top 100 beste groenterestaurants ter wereld 9
- We're Smart Top 10 beste groenterestaurants per land 10
- We're Smart Discoveries of the Year 10
- We're Smart Green Guide Most Delicious TV! TF! Menu of the Year 10
- We're Smart Future Awards 11

8 **We're Smart people & community**

- We're Smart Plant Food Untouchable 13
- We're Smart 5 Radishes Club 13

9 **We're Smart Academy**

- We're Smart Website 14
- We're Smart Webinars 14

10 **We're Smart Solutions**

- Consulting 15
- We're Smart Innovation Center 15

11 **We're Smart Agenda 2022** 16

12 **Over Frank Fol, De Groentekok®** 17

13 **Media & Contact** 18

1 WE'RE SMART® WORLD

de weg naar en oplossingen voor een gezondere en betere wereld

Frank Fol
oprichter We're Smart World

We're Smart World is de onbetwiste referentie in de culinaire wereld van groenten en fruit. Het geesteskind van Frank Fol, De Groentekok®, erkent en promoot individuen, restaurants en organisaties die groenten en fruit centraal stellen in voeding.

We're Smart World is een ecosysteem dat mensen en bedrijven **(We're)** samenbrengt rond gezondheid, ecologie en duurzaamheid, zowel in de voedingssector als erbuiten. Het doel is om van elkaar te leren en elkaar te versterken, en zo onze maatschappij te helpen evolueren naar slimmere **(Smart)** oplossingen voor het lichaam, de natuur en de wereld **(World)**.

Alles begint bij de Denk Groenten! Denk Fruit!-filosofie van oprichter en bezieler Frank Fol, die stapsgewijs toelicht hoe je een evenwichtige, seizoensgebonden en lekkere maaltijd met groenten en fruit in de hoofdrol bereidt. Het is een eenvoudig en haalbaar plan voor chefkoks en hobbykoks, voor organisaties en consumenten.

Het ecosysteem van We're Smart World is uniek door de vele begeleidingstrajecten om gezonde voeding te bevorderen en door de ontwikkeling van innovatieve, plantaardige food oplossingen, gefundeerd op een sterk, wereldwijd **netwerk**. We sensibiliseren beleidsmakers, producenten van voeding, de horecasector en de consument, en we vormen een krachtige **community** van gelijkgezinden.

We're Smart World stelt haar kennis en inzichten ter beschikking van iedereen die slim(mer) wil worden op het vlak van gezonde voeding. Wie inspiratie, hulp of ondersteuning zoekt, vindt in de organisatie een ideale partner.

We're Smart World werd door de Belgische Overheid in 2021 geselecteerd als een **Ambassadeur voor de duurzame ontwikkelingsdoelstellingen** (SDG-voice) voor de Verenigde Naties. Die doelstellingen zijn er onder andere op gericht om armoede terug te dringen en een gezondere wereld te creëren.

2 OFFICIËLE SDG VOICE BELGIUM

We're Smart World geselecteerd als Ambassadeur voor Duurzame Ontwikkeling (Verenigde Naties)

We're Smart World werd in 2021 door de Belgische overheid geselecteerd als een van de officiële **SDG-Voices**, de ambassadeurs voor de Duurzame Ontwikkelingsdoelen.
In september 2015 werden de Duurzame Ontwikkelingsdoelstellingen of **Sustainable Development Goals** (SDGs) formeel aangenomen door de algemene vergadering van de VN met Agenda 2030 voor Duurzame Ontwikkeling. Gedurende de komende 15 jaar moeten de 17 doelstellingen een actieplan vormen om de mensheid te bevrijden van armoede en de planeet terug op de koers richting duurzaamheid te plaatsen. Deze doelen die één en ondeelbaar zijn reflecteren de drie dimensies van duurzame ontwikkeling: het economische, het sociale en het ecologische aspect.

We're Smart World ondersteunt alle SDG's en in het bijzonder:

Doelstelling 2 - GEEN HONGER
Beëindig honger, bereik voedselzekerheid en verbeterde voeding
en promoot duurzame landbouw

Doelstelling 3 - GOEDE GEZONDHEID EN WELZIJN
Verzeker een goede gezondheid en promoot welzijn voor alle leeftijden

Doelstelling 12 - VERANTWOORDE CONSUMPTIE EN PRODUCTIE
Verzeker duurzame consumptie en productiepatronen

Doelstelling 17 - PARTNERSCHAPPEN VOOR DOELEN
Versterk de middelen voor implementatie en revitaliseer het mondiale partnerschap voor duurzame ontwikkeling

3 FRUIT EN GROENTE VAN HET JAAR

In 2022 is **framboos** het Fruit van het Jaar,
en **tomaat** de Groente van het Jaar.

Elk jaar stelt We're Smart een groente en een fruit gedurende een jaar centraal. Naast achtergrondinformatie over de producten (nutritioneel, seizoen, telen, bewaren …) belichten we de culinaire mogelijkheden (recepten, bereidings- en bewaarmogelijkheden…) voor chefs en hobbykoks.

4 WEEK VAN GROENTEN EN FRUIT

Van 2 t.e.m. 8 mei 2022 is het de Week van Groenten en Fruit.

Deze jaarlijkse week in mei is hét moment voor telers, producenten, verwerkers, (groente-)chefs, retailers en organisaties wereldwijd om nieuwe innovaties en initiatieven te lanceren die te maken hebben met groenten en fruit.

We're Smart World wil met de Week van Groenten en Fruit consumenten en bedrijven inspireren met de creatieve, innovatieve mogelijkheden die de plantaardige wereld biedt.

5 WE'RE SMART TV SHOWS

Frank Fol en **Ilse De Vis**

'**De Keukentafel**' gaat wekelijks op zoek naar inspirerende verhalen over duurzaamheid, de voeding van de toekomst, innovatie, logistiek en de aanleunende industrie. Het programma neemt meer dan veertig Belgische ondernemingen onder de loep. De kijker maakt kennis met duurzame initiatieven en bedrijven in en rond de voedingswereld. Wat kunnen we van hen leren, of hoe kunnen ze ons inspireren? 'De Keukentafel' gaat daarbij dieper op de waardeketen van grond tot bord en van bord tot grond.

Tien We're Smart Heroes spreken hun ervaringen, de valkuilen, de motivaties, hun eigen doelstellingen en hun successen op de weg naar een duurzamer ondernemen. Wat doen ze voor een betere wereld? Wie zijn hun voorbeelden? Wat kunnen we leren van duurzame initiatieven en bedrijven?

Frank Fol, De Groentekok® en oprichter van We're Smart World, bereidt telkens een gerecht op basis van de Denk Groenten! Denk Fruit!-filosofie. De creaties en de reportages over de chefs vormen de groene draad in elke aflevering.

Externe campagnes

We're Smart World lanceert tal van campagnes en programma's om gezonde voeding te promoten, o.a. GrainGeneration, The Color of Taste, **The Arqan Premium Chefs**, The Foodwizards, Culinary Architect, …

6 WE'RE SMART® GREEN GUIDE

Jaarlijks publiceert We're Smart World de online culinair-gastronomische gids We're Smart Green Guide. Deze gids bundelt restaurants, bedrijven en organisaties uit de hele wereld die de Denk Groenten! Denk Fruit!-filosofie van We're Smart in de praktijk brengen. In onze beoordeling toetsen we ook ecologische en sociale criteria, zoals het gebruik van lokale- en seizoensproducten, verbruik van water en energie, zorg voor personeel,... Dit op basis van transparante, openbare parameters.

De We're Smart Green Guide is de voorbije jaren exponentieel gegroeid. Gestart als een gids met culinaire groenterestaurants in de Benelux, beoordeelt de gids vandaag bijna 1.000 restaurants in meer dan 40 landen wereldwijd. De We're Smart Green Guide is hiermee uitgegroeid tot de unieke referentie voor liefhebbers van groenten en fruit wereldwijd.

De We're Smart Green Guide maakt een opsplitsing in enerzijds culinaire restaurants, en anderzijds foodconcepten zoals ketens en catering. De restaurants krijgen radijzen toegekend, de andere voedingsconcepten krijgen een radijsblad toegekend. Er is ook een veganistisch symbool voorzien.

"Naast de gastronomische restaurants zijn er tal van bedrijven en organisaties die de filosofie van We're Smart in de praktijk brengen. We willen ook hen motiveren met een aparte kwaliteitscategorie."

Frank Fol, founder van We're Smart World:

6 WE'RE SMART® GREEN GUIDE

We're Smart® Radijzen

Culinaire restaurants krijgen in de We're Smart Green Guide 1 tot 5 radijzen toegekend, naargelang de culinaire creativiteit en verrassende smaakcombinaties. We kijken naar het aandeel van groenten en fruit in de schotels en menu's, zonder ons exclusief te richten op vegetarische of vegan restaurants. Ook inspanningen inzake gezondheid, ecologie en duurzaamheid worden beoordeeld, evenals de manier waarop het restaurant hierover communiceert.

Het aantal radijzen wordt door We're Smart World toegekend op basis van:

- **de creativiteit en smaak van de gerechten gemaakt met groenten en fruit**
- **het percentage groenten in de gerechten en de hele maaltijd**
- **de ecologische en duurzame aanpak**
- **het menselijke aspect, zoals respect voor het team en de gasten**
- **de communicatieaanpak**
- **de keuze van lokale ingrediënten in het juiste seizoen.**

We're Smart® Radijsblad

Of het nu gaat om een kleine eetgelegenheid, een keten of grootkeuken die groenten op een lekkere en gezonde manier een hoofdrol geeft, een cateraar die focust op plantaardig koken, een lokale teler die met respect omgaat met de natuur of een organisatie die het We're Smart DNA mee uitdraagt,... Ze zijn welkom in de We're Smart familie. Voor hen introduceerde de We're Smart Green Guide het Radijsblad als symbool voor hun inspanningen.

Nieuw: We're Smart Vegan symbol

Almaar meer restaurants hebben ook een veganistisch aanbod. Voor hen voorziet de We're Smart Green Guide vanaf 2022 een veganistisch symbool.

7 WE'RE SMART® AWARDS

We're Smart®
Top 100 Beste Groentenrestaurants

Elk jaar publiceert We're Smart World een lijst van de 100 beste gastronomische groenterestaurants ter wereld. Hoe hoger de radijs-score van een restaurant, hoe meer kans om hierin opgenomen te worden. De plaats in de lijst wordt bepaald op basis van de meest consequente toepassing van de Denk Groenten! Denk Fruit!-filosofie, de Radijs-criteria en de culinaire prestaties.

Chefs kijken halsreikend uit naar de jaarlijkse top 100 die tevens de culinaire bucketlist is voor groenteliefhebbers wereldwijd. De nummer 1 op deze jaarlijkse lijst is - hoe kan het ook anders - het Beste Groenterestaurant ter Wereld.

7 WE'RE SMART® AWARDS

Chefs **Xavier Pellicer, Jonas Haegeman, Laurence Haegeman, Ricard Camarena, Frank Fol, Michelangelo Mammoliti, Michaël Vrijmoed, Jérôme Jaegle, Emile van der Staak, René Mathieu**

We're Smart® Top 10 Beste Groentenrestaurants (per land)

We're Smart World maakt een landelijke Top 10 bekend. Zo krijgen nog meer talenten de erkenning die ze verdienen, en kunnen zij andere chefs in hun omgeving inspireren om dezelfde weg op te gaan.

We're Smart® Discoveries of the Year (per land)

De We're Smart Green Guide erkent jaarlijks de inspanningen van nieuwe talenten. De Discovery of the Year in een land wordt enkel bekend gemaakt als er minstens drie nieuwe ontdekkingen met minstens vier Radijzen aanwezig zijn. De nominaties per land worden in de loop van het jaar bekendgemaakt. Een restaurant kan meerdere keren genomineerd worden, maar slechts één keer deze titel krijgen.

The We're Smart® Green Guide Most Delicious TV! TF! Menu of the Year

In onze zoektocht naar uitzonderlijke Denk Groenten! Denk Fruit! ®-smaakervaringen komen we elk jaar unieke gerechten en creaties tegen. Die ontdekkingen brengen we samen in het "Het Lekkerste Denk Groenten! Denk Fruit!® Menu van het jaar".

7 WE'RE SMART® AWARDS

Rob Baan

HomeForest

We're Smart® Future Awards

Elk jaar gaan we met de **Future Awards** op zoek naar bedrijven die het verschil maken. Het gaat om bedrijven die mensen helpen meer groenten en fruit te eten, duurzame verpakkingen creëren, groente- en fruit-innovaties ontwikkelen of ons stimuleren gezonder te leven. Als een bedrijf uitzonderlijke producten, innovaties of projecten lanceert voor een meer ecologische en duurzame levensstijl, komt het in aanmerking voor een Future Award.

7 WE'RE SMART® AWARDS

Product van het jaar:

We're Smart is altijd op zoek naar kwalitatieve, nieuwe producten die ons kunnen helpen om met smaak meer plantaardig te genieten.

Project van het jaar:

Organisaties wereldwijd starten nieuwe initiatieven die een verschil kunnen maken naar de toekomst. We're Smart wil deze de aandacht geven die ze verdienen!

Persoonlijkheid van het jaar:

Er zijn mensen die een waar voorbeeld vormen voor anderen wat betreft de Denk Groenten, Denk Fruit!-filosofie. Wij willen deze helden dan ook intens bedanken met een Award.

Communicatie van het jaar:

Soms is een boodschap, een campagne, een uitspraak of een visie zo inspirerend dat we er heel blij van worden. Wie zorgt er het komende jaar voor de eyeopener?

Media van het jaar:

De media zijn een krachtige verspreider van onze boodschap. Wereldwijd zien we elk jaar reportages in print, audiovisuele of online media verschijnen die structureel een gezonde, ecologische boodschap verkondigen. Met deze award belonen we het 'mooiste' medium voor het verspreiden van de We're Smart-visie.

Innovatie van het jaar:

Innovatie maakt dat we steeds nieuwe producten, technieken of smaken ontdekken en slimme oplossingen zien verschijnen die het We're Smart DNA vooruit helpen. Wij zijn op zoek naar dé innovatie van het jaar.

Special Future Award:

De special Award wordt alleen gegeven als we daar een unieke reden voor hebben. Deze Award gaat naar een persoon die of initiatief dat bijdraagt aan een gezondere, meer ecologische en duurzamere toekomst.

8 WE'RE SMART® PEOPLE & COMMUNITY

We're Smart Plant Food Untouchable

Een "Plant Food Untouchable" chef is een voorbeeld voor alle chefs en groenteliefhebbers in de wereld. Deze titel wordt enkel toegekend aan een chef die minstens twee jaar de wereldwijde We're Smart TOP 100 lijst heeft aangevoerd. Ze worden lid van de "We're Smart wijzen" met een adviserende rol bij We're Smart World. Een Untouchable wordt niet meer opgenomen in de TOP 100, maar krijgt een unieke plaats buiten categorie.

Chef **Xavier Pellicer**,
Restaurant Xavier Pellicer (Spanje)

Chef **René Mathieu**,
Château de Bourglinster (Luxemburg)

We're Smart® 5 Radishes Chefs Club

Ondertussen telt de We're Smart Green Guide bijna 100 restaurants met de felbegeerde vijf radijzen. Dit zijn met andere woorden de beste groenterestaurants ter wereld. Zij krijgen een exclusief plekje in de club van de 5-Radijzen Chefs, waar ze hun visie en ideeën met elkaar delen. Want ook topchefs willen elke dag bijleren over de wondere wereld van groenten en fruit. Deze chefs zijn ware ambassadeurs in hun regio, en we nodigen hen uit om hun inzichten en kennis te delen met het publiek en andere chefs in de We're Smart Academy.

9 WE'RE SMART® ACADEMY

Er is veel vraag naar inspiratie, kennis en ondersteuning over de Denk Groenten! Denk Fruit! filosofie, bij restaurants, bedrijven en 'foodies' die willen bijdragen tot een gezondere, meer ecologische en duurzamere wereld. Al onze kennis delen we via de **We're Smart Academy**.

We're Smart® Website

De website van We're Smart World is een goudmijn aan informatie en kennis over de Denk Groenten! Denk Fruit! Filosofie. Je vindt er meer dan 52 verschillende kooktechnieken voor groenten en fruit, massa's recepten en tal van goede praktijkvoorbeelden. Ook onze andere communicatiekanalen (nieuwsbrief, sociale media, We're Smart TV…) zijn een bron aan inspiratie.

We're Smart® Webinars

Regelmatig organiseren we webinars in de **We're Smart Academy**. Naast inspirerende verhalen en demo's van onze 5 Radijzen Chefs, stellen we via dit kanaal informatie en kennis ter beschikking over de plantaardige keuken (recepten, technieken, productkennis…), ecologie en duurzaamheid in de keuken/een restaurant (foodwaste, circulaire economie, leiderschap, …).

10 WE'RE SMART® SOLUTIONS

We're Smart Consulting

We're Smart begeleidt voedings- en hospitality bedrijven om de Denk Groenten, Denk Fruit!- visie in de praktijk te brengen. Dit kan via een persoonlijk begeleidingstraject of door een gerichte doorverwijzing naar partnerbedrijven.

We're Smart Consulting begeleidt Exki, Ekomenu, Thalys, Greenyard, The Spreadmaker, Smaakbom®, Bonduelle, Florette, Mc Cain, Château Mirwart, Ansolive, Carrefour, Grains Noirs, Jazz Gent, L'Artisane, Delici, Graanmarkt13...

We're Smart® Innovation Center

Het We're Smart Innovation Center in Meldert/Hoegaarden is het We're Smart hoofdkantoor en tevens de plaats waar productinnovaties met groenten en fruit worden uitgewerkt.

Innovaties die We're Smart op haar palmares mag schrijven zijn onder andere Légumaise®, Follade®, Smaakbom®, Prickles©, Carrot Fever©.

11 WE'RE SMART® AGENDA 2022

2 t.e.m. 8 mei	**Week van Groenten en Fruit**
september	**Bekendmaking genomineerden Discovery Awards**
10 t.e.m.12 okt.	**Wedstrijd voor hotelscholen:** **The Green Chefs Battle, BBB Maastricht** (Nederland)
31 oktober	**Lancering We're Smart Academy** **Lancering 5 Radishes Chefs Club** **Bekendmaking Groente en Fruit van het Jaar**
8 november	**Lancering We're Smart Green Guide** **tijdens Gastronomic Forum Barcelona** (Spanje) **Bekendmaking We're Smart Awards** **tijdens Gastronomic Forum Barcelona** (Spanje)
9 november	**We're Smart Cooking workshops met** Chef **Emile van der Staak** (De Nieuwe Winkel, Nijmegen, Nederland), Chef **René Mathieu** (La Distillerie, Luxemburg) Chef **Rodrigo de la Calle** (Virens, Barcelona, Spanje) **tijdens Gastronomic Forum Barcelona** (Spanje)

12 OVER FRANK FOL, DE GROENTEKOK®

Al meer dan 30 jaar is Frank Fol, voormalig chef/eigenaar van het sterrenrestaurant Sire Pynnock in Leuven, gepassioneerd door groenten, door alles wat moeder natuur ons aan voedsel biedt en door een keuken die volledig rond groenten en fruit draait. Frank Fol is internationaal actief als adviseur in de sector van gezonde, evenwichtige en plantaardige voeding. Hij geeft wereldwijd adviezen, workshops en coachings.

Frank's gerechten zijn niet louter vegetarisch en bevatten ook vlees, gevogelte en vis, maar altijd komen groenten op de eerste plaats en pas dan de overige ingrediënten. Zijn gerechten inspireren zowel de beste gastronomische restaurants als de gezonde en smaakvolle trendy restaurants van het moment.

Met zijn filosofie 'Denk Groenten! Denk Fruit!' reist Frank de wereld rond en deelt hij met zijn collega's zijn ervaringen over hoe de keuken van vandaag en ook van morgen meer plantaardig kan worden. Het is voor Frank een manier om zijn productkennis en zijn inspiratie voor een moderne groentekeuken te verbreden. Het is een keuken en een voedingswijze die zowel goed is voor ons milieu als voor ons lichaam en uiteraard voor de toekomst van onze planeet en van onze kinderen, kortom een toekomst voor ieder van ons.

Frank Fol over zijn levenswerk: "Het is noodzakelijk om zoveel mogelijk mensen bewust te maken om aandacht te schenken aan onze toekomst. Elke dag ontstaan nieuwe initiatieven en andere projecten voor de toekomst van onze planeet en ons dagelijks leven. Dat zie ik zowel in mijn eigen land als tijdens mijn vele reizen over de hele wereld. Dat bracht me ertoe om mijn concept uit te breiden en met We're Smart® World en de Green Guide internationaal te gaan. Daarmee wil ik ook alle mensen die ik tijdens mijn weg ontmoette waarderen voor al het werk dat ze wijden aan deze filosofie die ik zelf 'Denk Groenten! Denk Fruit! noem."

Volledige biografie van Frank Fol.

Partners:

13 MEDIA & CONTACT

@VegetablesChef

Frank Fol - De Groentekok®

We're Smart World

Think Vegetables! Think Fruits®!

Frank Fol - The Vegetables Chef®

Frank Fol

Frank Fol

We're Smart TV

@frank_fol_the_vegetables_chef

#thevegetableschef #thinkvegetables #thinksmart #weresmartworld #thegreenguide #theweekoffruitsandvegetables

@best_vegetables_restaurants

#weresmartgreenguide #bestvegetablesrestaurants #weresmarttop100 #weresmartacademy #weresmartawards

Perscontact

Voor vragen en interviews kunt u terecht bij:
Saar Dietvorst
+32 468 19 75 07
Saar@manley.eu

We're Smart:
info@weresmartworld.com

Foto credits:
Kachen Magazine
Wim Demessemaekers
Heikki Verdurme