

# CHALO OPENT FLAGSHIPSTORE OP LINKEROEVER



**“DE EINDCONSUMENT IS  
KLAAR OM DE NEXT STEP OF  
CHAI TE ONTDEKKEN”**

Antwerpen, 2 september - Vandaag opent Chalo, het Belgische premiummerk voor Indische Chai Latte, zijn langverwachte flagshipstore op Linkeroever (Frederik van Eedenplein 14). Een unieke combinatie van atelier, experience store met bar en galerij. “Het is een plek waar we op een hippe, moderne manier mensen samenbrengen om chai in al haar vormen en toepassingen te ervaren”, vertelt founder Gita Van den Boer.

Het stond in de sterren - én in het allereerste businessplan dat Gita ooit maakte - geschreven: die Chalo-flagshipstore moest en zou er komen. “Toen ik bijna 10 jaar geleden Chalo lanceerde, was het al de bedoeling om ooit 360 graden te gaan. Om een bricks-and-mortar showroom te creëren waar baristateams en beslissingsnemers van grote internationale ketens zich thuis voelen, zelf aan de slag kunnen gaan en de eenvoudige bereiding en consistente smaak in levenden lijve kunnen ontdekken”, legt Gita uit. “Maar we verwelkomen ook het grote publiek in onze gloednieuwe hub, want het is duidelijk dat de eindconsument klaar is om de *next step of chai* te ontdekken!”



## LOKALE VERANKERING

In zijn flagshipstore schenkt Chalo niet alleen chai en iced teas, maar ook specialty coffee: een hoogwaardige, toegankelijke kop Crossroast, met daarnaast een gastrooster van chaipartners over de hele wereld. En met een uitgebreid menu van zoete en hartige plantaardige snacks van Antwerpse partners (Starfish Deli, Nona's Bakery) speelt Chalo ook voluit de kaart van lokale verankering. De bieren die getapt worden komen trouwens van rechteroever, van de Antwerpse Brouw Compagnie.

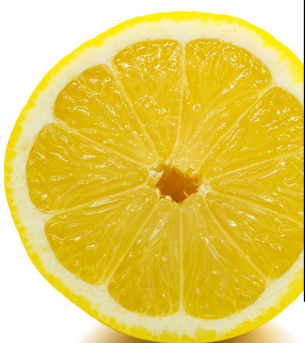


## DE KUNST VAN CHAI

Nog een uniek aspect van de nieuwe hub is het gallerijconcept. Chalo stelt niet alleen de kunst tentoon die het tijdens zijn vele reizen doorheen de jaren verzamelde, maar biedt artiesten ook een heus platform aan met een 'dedicated wall' en features op de sociale media en de binnenkort te lanceren podcast van Chalo. Martin Snieders mag als eerste artist in residence de spits afbijten.

## PARTNERS FLAGSHIPSTORE

- ▶ **Espressomachine:** La Marzocco - Limarc
- ▶ **Waterfiltrage:** Brita
- ▶ **Master koffiemolen:** Victoria Arduino Mythos 1 - CDS
- ▶ **Koffiemolen gast koffierooster:** Mahlkönig - Schuilenburg
- ▶ **Tamperconsistentie:** Pugpress - Schuilenburg
- ▶ **Melkschuimer:** Perfect Moose - Schuilenburg
- ▶ **Kraansysteem:** Aqualux
- ▶ **Instant koffiemachine:** Bravilor
- ▶ **Architect:** Eric Verbeeck - VRV Architecten (The Jane)
- ▶ **Bar Realisatie & Horeca-apparaten:** Rob Van de Velde - BHoreca
- ▶ **Aannemer:** Peter Boeckx - Ornamento
- ▶ **Flora:** Tuincentrum Van Uytsel




## OVER CHAI, GITA EN CHALO

“Pas op mijn 30e zette ik al mijn excuses opzij en trok ik met mijn rugzak naar de Motherhouse in Calcutta om vrijwilligerswerk te gaan doen in ‘mijn’ weeshuis Sishu Bhavan”, vertelt Gita Van den Boer. “Niet om op zoek te gaan naar mijn biologische ouders, wel om de kleur, elegantie en hoop te vinden die India ondanks alle armoede en slecht nieuws voor mij uitstraalde. Dat vrijwilligerswerk werd een grote confrontatie met mezelf. In het luide, machtige, chaotische Calcutta was de dagelijkse eucharistieviering een oase van rust én een moment van samenzijn met een boterham en een warm drankje - lekker pittig en zoet tegelijk - dat letterlijk en figuurlijk onze troost in een kopje werd. Ik had toen geen flauw idee dat ik net een van dé heiligdommen van de Indische cultuur ontdekt had: masala chai.”



### WEETJE



‘Masala’ betekent kruidenmix en ‘chai’ is thee, opgekookt in melk en suiker die dient om de kruiden extra power te geven. Er zijn zoveel chairecepten als er families zijn in India. Ze drinken hun rituele drank tot 6 keer per dag in kleine shots in terracottakopjes die ze dan stukgooien op de grond. En hun chaikruiden, die nemen ze echt overal mee naartoe.

## DE SMAAK TE PAKKEN

“Terug in België ontdekte ik de 3rd wave of coffee waarin koffiebars single roasted coffies schonken met oog voor een hoogwaardige kwaliteit, maar vooral hun passie voor hun product toonden. Voor de early adopters was dat het moment bij uitstek om nieuwe trends te spotten en kwaliteitsproducten met een verhaal te ontdekken. Alleen stelde ik vast dat er nog geen hoogwaardige, authentieke chai werd geschonken. Toen ontstond het idee voor Chalo: het authentieke recept van Indische masala chai wereldwijd verspreiden door een consistent, gemakkelijk product te creëren voor barista’s en thuisgebruikers en het op een natuurlijke, eerlijke en zo duurzaam mogelijke manier in de markt te zetten.”

## TIMELINE

- ▶ 2010 Vrijwilligersreis naar India
- ▶ 2015 Oprichting Chalo met 2 vennoten en lancering eerste chai range Masala/Cardamom/Vanille/Lemongrass
- ▶ 2016 Best New Beverage Award tijdens de Natural and Organic Food Fair Scandinavia
- ▶ 2016 Oprichting Chalo Inc. US
- ▶ 2017 Best New Product Award tijdens World of Coffee Budapest
- ▶ 2021 Gita Van den Boer 100% eigenaar van Chalo
- ▶ 2021 Best New Product Award tijdens World of Coffee Milan
- ▶ 2022 Oprichting Chalo Chai Ltd. UK
- ▶ 2023 Golden Superior Taste Award Dubai
- ▶ 2024 Oprichting Chalo Trading Llc UAE
- ▶ 2024 Opening Chalo Flagshipstore Drinks Atelier.Chai Bar.Gallery in Antwerpen



MEER INFO

Contact CHALO: Gita Van den Boer  
+32 (0)495 51 51 80

Contact pers BUZZ: Seppe Slaets  
+32 (0)477 62 87 66 — [seppe@buzz-agency.be](mailto:seppe@buzz-agency.be)