

W

ONDERNEMEN

Unizo magazine voor ondernemende Waregemnaars



PB-PP
BELGIE(N) - BELGIQUE



Driemaandelijks - oktober • november • december 2025 - Afgiftekantoor 8790 Waregem

VU.: VZW De Middenstand, Pand 343A, 8790 Waregem **P608367**

nr. 144

INHOUD

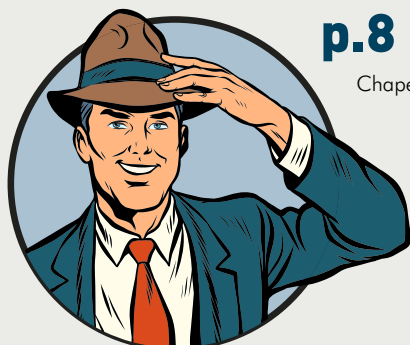
Coverstory

p.3



p.8

Chapeau



p.6

Markant

p.11

Jong Unizo



Dirk Van Overwalle op zoek naar
nieuwe en vernieuwde Waregemse zaken

p.13



Woordje
van de
voorzitter



Beste collega-ondernemers,

Het bewogen jaar 2025 sleept zich naar zijn einde. Nieuwsgierig en vol spanning kijken we uit naar 2026. Welk beleidsplan krijgen we voorgeschoteld door ons stadsbestuur? Hoe pakt het vernieuwde afvalbeleid uit? Handhaaft Essevee zich in eerste klasse?... Maar eerst nog genieten van 'the most wonderfull time of te year' in (t)winkelend Waregem. Shoppen bij onze lokale handel, een hapje en een drankje bij onze horeca,... Iedereen zet zijn beste beentje voor om zijn commerce te doen draaien in Winter Wonder Waregem. Waregem is zilver, ondernemen is goud.
Happy Holidays everybody

Groeten
Peter

Afwijkingen wekelijkse rustdag 2026

Events 2026	Koop zondagen	Afwijking:	
		van	tot ...
Wintersolden		2/01	8/01
Lenteshopping	15/03	13/03	19/03
Zomershopping	21/06	19/06	25/06
Zomersolden		3/07	9/07
Waregem Koerse	30/08	28/08	3/09
Kermis Beveren-Leie		4/09	10/09
Kermis Desselgem		11/09	17/09
Herfstshopping	4/10	2/10	8/10
Activiteiten Sint-Elooïs-Vijve		6/11	12/11
Sinterklaasperiode		20/11	26/11
		27/11	3/12
		4/12	10/12
	13/12	11/12	17/12
Eindejaarsperiode	20/12	18/12	24/12
	27/12	25/12	31/12



Ambachten in Waregem in de Kijker



Er zijn in ons land natuurlijk veel meer ambachtslieden. Heel wat kmo's werken op ambachtelijke wijze zonder dat we die ondernemingen als ambachtsondernemingen beschouwen of dat ze als dusdanig erkend worden. En toch zijn ze het. Wie is ambachtsman of -vrouw?

De Dikke van Dale definieert het ambacht als "vak waarbij je iets met de hand maakt. In de praktijk is een ambacht veel breder dan alleen een vak waarbij je iets met je handen maakt. Het gaat er vooral om hoe het product gemaakt of de dienst geleverd wordt."

Volgens de wet van 19 maart 2014 is een ambachtsman of -vrouw "een natuurlijk persoon, een rechtspersoon of een organisatie zonder rechtspersoonlijkheid actief in de productie, de transformatie, de reparatie, de restauratie van voorwerpen, de levering van diensten waarvan de activiteiten in essentie betrekking hebben op manuele aspecten, op een authentiek karakter, en die een zekere kennis ontwikkelen gericht op kwaliteit, traditie, creatie of innovatie." Ze worden ingedeeld in 17 sectoren: voedingsproducten, meubelen en binnenhuisdecoratie, textiel, leder en mode, hout, keramiek, luxegoederen: juwelen, horloges en parfum, bouw: herstelling en renovatie, grafische kunsten, metaal, diensten aan personen en dieren, glas, bloemen en tuinen, muziek, papier, steen, mechanica: auto's en fietsen en andere...

Belangrijk is de vereiste van een specifieke, gespecialiseerde vaardigheid en kennis. In tegenstelling tot grootschalige industriële productie, draait het bij een ambacht om de handvaardigheid, het vakmanschap en de kennis om kwaliteit te leveren. Het omvat zowel traditioneel handwerk als moderne beroepen, waarbij vaak traditionele methoden en gereedschappen worden gebruikt, maar ook machines en innovatieve technieken. Naast het maken van goederen, kan een ambacht ook verwijzen naar een dienst die aan specifieke eisen voldoet.

Op 16 november 2025 ging de Dag van de Ambachten door. Dat is een nationaal evenement dat tot doel heeft de knowhow en het talent van de ambachtslieden die in België actief zijn in de verf te zetten. Die dag geeft de gelegenheid aan het publiek om het werk van ambachtslieden op het terrein te ontdekken en een kijkje achter de schermen van hun werk te krijgen via een demonstratie, een evenement, een rondleiding, enz. Alleen de ongeveer 2.300 ambachtslieden die wettelijk erkend zijn, kunnen er aan deelnemen.

Op basis van deze omschrijvingen kunnen we stellen dat in Waregem heel wat ambachtelijke ondernemingen actief zijn. Ze verzorgen onze basisvoorzieningen.

Het is niet evident om zich staande te houden in een markt die steeds meer vraagt om grotere volumes, scherpe prijzen en snelle levering. Dat biedt zowel uitdagingen als kansen om hun kwaliteit en unieke sterktes extra in de verf te zetten.

Die dynamiek zien we bij veel ambachtelijke ondernemers, die naarstig verder werken, ook in de voedingssector, waar de concurrentie met supermarkten enorm is: we denken aan onze bakkers, patissiers, slagers, vishandelaars, kaasspecialisten, chocolatiers,...

In de Standaard van 30 mei 2024 lezen we: "Het aantal bakkerijen België is in tien jaar met bijna een kwart afgenomen. De helft van onze broodproducten kopen we in de supermarkt. Maar dat wil niet zeggen dat we geen belang meer hechten aan brood. Integendeel, er is net een petitie gestart om de Vlaamse broodcultuur te erkennen als immaterieel erfgoed."





We gingen in gesprek met leden van UNIZO Waregem uit de ambachtelijke voedingssector over hun ambacht en over hun blik op de toekomst.



Bakkerij Delecta
30 jaar vakmanschap in beweging
Jozef Duthoystraat 78, 8790 Waregem

Delecta is al drie decennia een vaste waarde in de Jozef Duthoystraat. De huidige uitbaters namen de zaak over van Jozef Vereecke, maar zijn zelf eerste generatie bakkers.

“De grootste verandering? De klanten zijn veel veel-eisender geworden,” klinkt het. “Waar vroeger wit en bruin brood volstond, ligt nu een hele muur vol verschillende broodsoorten. Ook onze patisserie evolueerde van een eenvoudige éclair tot een uitgebreide toonkast vol variatie.”

Delecta werkt vandaag met meerdere bakkers, studenten en flexijobbers, maar opvolging is er niet. De kinderen kozen een ander pad.



Bakkerij Plateau
Een derde generatie met veranderende klanten
Churchilllaan 11, 8790 Waregem

Aan de Churchilllaan staat Peter Plateau als derde generatie bakker achter de oven. Samen met zijn vrouw runt hij de zaak.

“Het klantenverkeer is volledig veranderd,” vertelt hij. “Vroeger had je 90 à 95% vaste klanten. Vandaag is dat nog zo’n 25%, behalve op zondagochtend.”

Opvolging is er niet, maar het echtpaar blijft trouw aan hun ambacht die al generaties lang de buurt bedient.



Bakkerij Molly
“De vraag naar kwaliteit blijft stijgen”
Jozef Duthoystraat 108, 8790 Waregem

Bakkerij Molly werd opgestart in 1996. Vincent is ook eerste generatie bakker. Intussen werken ze met twee fulltime medewerkers en een indrukwekkend team van een tiental flexi’s.

“Het assortiment is enorm uitgebreid,” vertelt hij. “Mensen leven anders: kant-en-klare producten zoals pizza’s en croques vliegen de deur uit.”

Toch ziet hij supermarkten niet als concurrenten. “Integendeel: onze broodverkoop groeit al 30 jaar. Mensen kiezen meer dan ooit bewust voor kwaliteit.”

Slagerij Van Assche
Van winkel naar markt en traiteur
Platanendreef 7, 8790 Waregem

Philip Van Assche vertegenwoordigt de vierde generatie in zijn familie. Toch zette hij enkele jaren geleden een opvallende stap: hij sloot de fysieke winkel.



“Mijn ouders hielpen niet langer mee en ik voelde me niet goed tussen vier muren,” legt hij uit. “Markten en traiteur bleken financieel én persoonlijk een betere keuze.”

Vandaag werkt hij met één fulltime medewerker en twee halftijdse. En oefent hij met plezier zijn métier uit.

Slagerij Wauters
Van wild en gevogelte tot moderne slagerij
Nokerseweg 74, 8790 Waregem

Caroline en Frederic namen in 2006 Slagerij Wauters over.

“Het idee was om het met ons tweeën rustig aan te doen,” lacht Caroline, “maar dat liep een beetje anders.”

Vandaag telt de slagerij vier vaste medewerkers, één zelfstandige beenhouwer en een tiental flexi’s en studenten. De jongste zoon Henri werkt mee en toont interesse om de zaak voort te zetten.

De trends? “De vraag naar traiteurbereidingen stijgt enorm. Maar wat klanten het meest waarderen, is dat Frederic nog altijd zelf de varkens en runderen op de boerderij gaat selecteren.”



Kaas Van Ons
Ambacht op de plank
Jozef Duthoystraat 8, 8790 Waregem

Sinds augustus 2024 runt Iris de bekende kaasspecialzaak, in opvolging van Sabine Verkinderen. “Kaas is een levend product. Je moet het begrijpen, kennen, voelen,” legt ze uit. Haar label als erkend kaasrijper bewijst die expertise.

Ze werkt met flexi’s en studenten en voelt de impact van supermarkten: “Het dwingt ons onze kennis nog sterker uit te spelen. Klanten zijn heel goed geïnformeerd. Dit maakt ons werk uitdagender én waardevoller.”



Vishandel Dedeystere
Al drie generaties
passie voor vis
Markt 15, 8790 Waregem

Op de Markt huist de derde generatie van Vishandel Dedeystere. Met zes voltijdse medewerkers en zo'n tien flexi's is het een goed geoliede machine.

"We merken dat mensen op nieuw lokaal willen kopen," zeggen de zaakvoerders. "Ons aanbod is veel ruimer dan wat je in warenhuizen vindt. Dat maakt het verschil."

Bereide gerechten zitten in de lift, maar blijven secundair. "Sociale media worden wél steeds belangrijker. Ze helpen om ons verhaal te vertellen."



Azzurro
IJs als creatief ambacht
Stationsstraat 9,
8790 Waregem

Na 23 jaar in de Stationsstraat blijft het ijsalon Azzurro innoveren. "De klassieke smaken blijven natuurlijk," vertelt Bram, "maar

klanten houden van experiment."

Hypes zoals de 'Pistache Dubai' trekken nieuwe klanten aan, terwijl het assortiment jaar na jaar uitbreidt.

Hij werkt alleen met af en toe een student. Opvolging is nog onzeker: "Mijn zoon zit nog op de schoolbanken."

Kokette
Jong, creatief en
helemaal van nu
Processiestraat 9, 8790
Waregem



De zussen Cathoo en Mathilde openen Kokette amper twee jaar geleden, maar maakten al snel naam met hun frisse keuken. "Er verandert nog niet veel in twee jaar," zeggen ze, "maar we voelen wel dat mensen bewuster eten: meer vegetarisch, meer aandacht voor allergieën."

Ze runnen de zaak samen en schakelen tijdens drukke feestmomenten extra hulp in.



Confiserie Sylvie
Ambacht met een
glimlach
Stationsstraat 53, 8790
Waregem

In de Stationsstraat maakt Sylvie al vier jaar haar confiserieproducten volledig met de hand.

"Ik hoop ooit opvolging te hebben, maar voorlopig ben ik vooral blij met de groei," vertelt ze.

Met één flexi en een medewerker via Ten Anker draait de winkel op volle toeren.

De trends? "Meer vraag naar fondant. En rond Sinterklaas kiezen mensen steeds meer voor kleinere figuurtjes om die makkelijker te eten zijn."



Wettelijke erkenning als ambachtsman of -vrouw

Wie een officiële erkenning wil, kan die gratis aanvragen bij de Commissie Ambachtslieden van de FOD Economie.

Voorwaarden:

- ingeschreven in de KBO
- minder dan 20 werknemers
- activiteit in lijn met de wettelijke definitie
- manueel en authentiek werk kunnen aantonen

Meer info: deambachten.be

Waregem Santé brengt geschiedenis van lokale herbergen



Waregem Santé is de titel van het groot herbergenboek van Waregem en de deelgemeenten dat tegen eind dit jaar verschijnt in een oplage van 1100 exemplaren. Auteur en samensteller van het dikke boekwerk dat 300 pagina's telt is erfgoedvereniging De Statievrienden. Aan de hand van teksten en vaak zeldzame foto's brengt Waregem Santé een historisch overzicht van zoveel mogelijk cafés, herbergen, afspanningen en brouwerijen. De officiële prijs bedraagt 47 euro. Het boek is te koop in de Standaard Boekhandel Waregem, Delhaize Sint-Eloois-Vijve, krantenwinkels Boetse en Joklarama. Je kan het boek ook bestellen bij De Statievrienden, e-mail statievrienden@gmail.com.



Het najaar van Markant



Mysterie en Magie in Wortegem. Renate Bruggeman nam ons mee op een magische wandeling vol bijgeloof. Het werd een interessante avond rond de geschiedenis van kruidengebruik vroeger en nu. Aan de hand van leuke verhalen, kwamen we meer te weten over de wijze vrouwen die als heks werden bestempeld.

Zij liet ons de geuren opsnuiven van de kruidenwis en een heel speciaal drankje drinken op de ...liefde!

Markant ging in september van start met 'het **Smaaktheater**'. We beleefden Italië met alle zintuigen. Sarah Puozzo nam ons mee op een culinaire reis door Italië. We bezochten in geur, smaak, beeld en geluid iconische plekken. Van het favoriete gerecht van Vivaldi tot de verleidelijke tortellini van de godin Venus.

In oktober bezochten we de prachtige **stoeterij van Willy Naessens** op het domein in hartje Elsegem. In en rond een gerenoveerde vierkantshoeve zijn de paardenstallen van alle comfort voorzien. In het koetsenhuis ontdekten we in het gezelschap van Marie-Jeanne de indrukwekkende verzameling koetsen en rijtuigen. Met de film van de show met de 6 witte paarden en de bedrijfsfilm in de nieuwe aula, sloten we het meer dan interessant bezoek af.



A&B Partners Waregem sluit zich aan bij PIA Group: "We wilden groeien zonder ons DNA te verliezen"



Françoise Amez legt uit: "We zochten een manier om ons kantoor futureproof te maken, vooral op vlak van digitalisering en IT. Maar we wilden absoluut vermijden dat we zouden opgaan in een grote structuur. Bij PIA Group voelden we meteen: hier kunnen we blijven wie we zijn."

"We blijven een lokaal kantoor met onze eigen manier van werken. Onze klanten kennen ons om onze persoonlijke aanpak en nabijheid. Dat verandert niet. Maar achter de schermen krijgen we nu extra ondersteuning zodat we sneller kunnen inspelen op een sector die almaar complexer wordt", aldus Dimitri Denys.

"We willen vooral onze klanten nog beter begeleiden. Met ons team van zeven mensen begeleiden we veel starters en kleinere kmo's. Dankzij de samenwerking met PIA Group kunnen we hen nu nog meer continuïteit en expertise bieden."

"Bij PIA Group versterken lokale kantoren elkaar, zonder hun eigenheid te verliezen. Die combinatie van lokale verankering en sterke ondersteuning is precies wat we nodig hadden om duurzaam te blijven groeien."

Frans Devos

echtgenoot van mevrouw Solange Debouserie
gewezen zaakvoerder Bloemen Devos - Debouserie
gewezen bestuurslid UNIZO
geboren te Waregem op 7 september 1948
en overleden op 25 september 2025

Frans was een strijder, onrechtvaardigheid kon hij niet verdragen. Hij verdedigde zijn visie met passie. De belangen van de middenstander droeg hij hoog in het vaandel.

Als bloemist stond hij enthousiast tussen de mensen en luisterde naar de noden van zijn klanten. In de winkel bloeide hij open en maakte hij de mooiste bloemstukken. Ook bedrijven deden gretig beroep op hem. Zo introduceerde hij de hydrocultuur. Potgrond werd verbannen, hydrokorrels deden hun intrede. Deze zorgden voor minder onderhoud en ziektes.

Ook in familieverband stond hij op de barricades. Zijn gezin stond altijd op de eerste plaats. Hij bleef niet gespaard van tegenslagen maar zijn vastberadenheid hielpen hem volhouden.

Frans, bedankt voor je jarenlange inzet voor de Waregemse Middenstand.

Geert Vanderhaeghe



Frans Devos was zowat het schoolvoorbeeld van de 'einzegänger'...

Iemand die recht door zee voer, weinig compromissen kende. Hij verdedigde, zonder veel toegevingen, de belangen van de middenstander. Compromissen waren aan hem niet besteed. Maar je kon op hem rekenen. Hij was niet bang om alleen en vooraan op de bres te staan, als middenstander...

Ik hou dus vooral goede herinneringen aan Frans over.

Hendrik Ghistelinck

Jan Callens

Weduwnaar van mevrouw Georgette Lobbens (+2018)
geboren te Waregem op 19 mei 1927
en overleden op 26 november 2025

Jan Callens overleed woensdag 27 november op 98-jarige leeftijd na een rijkgevuuld en bijzonder leven. Op de rouwbrief lezen we zijn beknopt levensverhaal: 'Als echte Waregemenaar bezieler van de cultuurraad en de Schakel, de jaarmarkt, De Zingende Sterren, Kunst en Eendracht, Waregem Winkelstad en zoveel meer'.

Jan was inderdaad een bezige bij. Naast zijn betekenis voor de cultuur in Waregem, was hij ook een bezieler van de Waregemse Middenstand. Hij was jarenlang secretaris van de Waregemse Middenstand, toen nog NCMV. Zo stichtte hij met Waregem Winkelstad – nu Winkelen in Waregem – een eigen vereniging voor de kleinhandelaars in het centrum. Hij lag als voorzitter ook aan de basis van de jaarmarkt op de maandag van Waregem Koerse.

Toen het Pand geopend werd verhuisde hij samen met Georgette hun Café Het Zangershof naar het nieuwe winkelcentrum. Hij gaf het toepasselijk een nieuwe naam: 't Peerdeke.

Andere verwezenlijkingen waarbij hij een belangrijke rol speelde waren de handelsfoor, eerst in het college, later in en rond het jeugdcentrum. Ook na zijn pensionering



bleef hij mee creatief nadenken over noodzakelijke vernieuwingen en stond hij mee aan de wieg van de Bouwbeurs, de Verbouwbeurs, de Horizonbeurs, de Vrijetijdsbeurs...

De Waregemse handelaars en Unizo Waregem zullen hem met dankbaarheid blijven herinneren als een grote bezieler.

We bieden de familie onze innige deelneming aan.



OPMERKELIJKE VERHALEN VAN WAREGEMSE ONDERNEMERS

Publieksprijs voor Jan De Nolf Bakery

De liefde voor de bakkersstiel, de passie voor het bakken: dat zijn de motieven die Jan De Nolf ertoe bewogen om zelf een bakkerij te beginnen aan de Drogenboomstraat 40. Samen met partner Joséphine Leterme en een handvol medewerkers levert hij er elke dag kraakverse, natuurlijke producten af die bij de consument hoog scoren. Dat bleek onlangs nog tijdens Artisan - de vakbeurs voor de voedingssector in Kortrijk tijdens het laatste weekend van oktober - waar hij van het publiek de meeste stemmen kreeg voor zijn paprika-rucola crackers, meteen goed voor de Publieksprijs. Daarbovenop kreeg hij ook een nominatie voor de Innovation Award.



Joséphine toont de bekroonde paprika-rucola crackers en de nieuwe 'Koersepaardjes' en Jan met de Publieksaward van Artisan, samen in het atelier van hun bakkerij aan de Drogenboomstraat 40

'We blijven mensen verrassen met eerlijke, ambachtelijke producten waarvan je kan genieten. Deze publieksprijs is voor ons geen eindpunt maar net een stimulans om verder te groeien, te experimenteren en onze liefde voor pure smaken met nog meer mensen te delen', zegt Jan De Nolf die een opleiding volgde aan Hotelschool Ter Duinen in Koksijde. Hij liep stage bij de Franse meesterkok Alain Ducasse in Monaco en werkte nadien lang in een cateringzaak. Maar zijn grote voorliefde voor bakken zorgde ervoor dat hij twee jaar geleden een eigen bakkerij opstartte aan de Drogenboomstraat 40, waar hij sindsdien met partner Joséphine Leterme en een handvol medewerkers 'lekkere dingen maakt voor de mensen'.

De paprika-rucola crackers die het publiek van de Artisan vakbeurs konden bekoren zijn een volledig nieuw, handgemaakt en honderd procent natuurlijk product. Jan De Nolf: 'De crackers worden bereid met verse paprika en rucola, zonder kleurstoffen, bewaarmiddelen of smaakversterkers. Samen met hun eerder gelanceerde radijs crackers zijn het de eerste

echte crackers die met echte, verse groenten worden gemaakt. Het is zeker de bedoeling om op deze ingeslagen weg verder te gaan.'

Zijn passie voor bakken dateert al van toen Jan twaalf was. 'Het is toen dat ik mijn eerste speculoos maakte en die verkocht op de speelplaats. Ik mocht ook leveren aan restaurant Desanto in Kortrijk. Daar staat tot vandaag zijn creatie nog altijd op de kaart: 'Jantjes speculoos met ijs'. Intussen is zijn bakkersdroom werkelijkheid. In zijn fraai ingericht atelier bakt hij elke dag. Zijn producten zijn te vinden in speciaalzaken.

Jan De Nolf: 'Het belang van pure smaken, eenvoud en respect voor de ingrediënten waarmee je aan het werk gaat: dat zijn de basisprincipes van mijn bakkerij. Daarom doet het mij heel wat dat de paprika-rucola crackers de publieksprijs kregen. En daarnaast heb ik in mijn bakkerij ook nieuwe Waregemse koekjes in de aanbieding staan. Dat zijn de 'Koersepaardjes', koekjes in de vorm van een paardenkop. Die verwijzen naar Waregem Paardenstad en ook naar Waregem, Stad in Galop.'



Erkende kaasrijper Iris Van Onsem lanceert eigen kaas : Waregem Noir

In samenwerking met de Waregemse kaasmakers van Little Cheese Farm (Lotenhulle) brengt Iris Van Onsem van speciaalzaak Kaas Van Ons een eigen kaas op de markt: Waregem Noir. Het is een halfharde hoevekaas die zes weken rijping ondergaat. In de loop van dit najaar ontving Iris bovendien het label van Erkende Kaasrijper. Dat is een felbegeerde onderscheiding voor het ambachtelijke werk dat zij levert voor het perfect laten rijpen van verschillende soorten kazen die zij aanbiedt in haar winkel aan de Jozef Duthoystraat 8.

Iris Van Onsem is heel tevreden met de toekenning van het label. Zij is kaasmeeester en werkte als student al in een kaasspeciaalzaak om in 2017 terecht te komen bij Kaas & Co, de gekende kaashandel van Sabine Verkinderen in de Jozef Duthoystraat 8. Daar kon zij zich verder bekwamen in het métier dat heel veel vakmanschap vereist. Het komt er immers op aan elk type kaas op de perfecte, dat wil zeggen de juist gerijpte manier, aan te bieden. Op zich maakt dit alleen al een groot verschil met bijvoorbeeld de supermarkten.

Iris Van Onsem: "Het label krijg je niet zomaar. Een uitgebreid bezoek van deskundigen aan mijn zaak ging eraan vooraf. Koelcellen, temperatuur, luchtvochtigheid, voedselveiligheid: het kwam allemaal aan bod. Aan de hand van vragen werd mijn vakkennis getest. Dat nam al vlog drie uur in beslag. Nadien volgde de evaluatie en die leidde uiteindelijk tot de toekenning van het label. Fantastisch is dat! Maar daarmee is het niet gedaan. Elke drie jaar komt er een dergelijke controle op mij af." Het mag duidelijk zijn dat een erkende kaasrijper iemand is



die over de vereiste achtergrondkennis over alle soorten kazen (koe, geit, schaap, ook schimmelkazen) beschikt. "Ik vind het daarom des te jammer dat supermarkten steeds meer terrein winnen en ook niet-gespecialiseerde zaken ineens een assortiment kazen aanbieden zonder daarom over al die nodige achtergrondkennis te beschikken."

Een andere primeur waarmee Iris uitpakt is Waregem Noir. Dat is de eerste eigen kaas die zij verkoopt in haar zaak Kaas Van Ons.

'Waregem Noir heeft een eigen etiket dat enkele elementen van de stad samenvoegt: paard & ruiter, de dekenale kerk op de markt. En bovenaan zowel de naam van mijn zaak Kaas Van Ons als die van de Waregemse kaasmakers van Little Cheese Farm. De kleuren rood en wit verwijzen eveneens naar Waregem. De naam 'Waregem Noir' verwijst dan weer naar een inwoner van de stad Waregem: 'Waregem-naar'

UNIZO dineert & connecteert

Onze regio kent meerdere UNIZO-afdelingen. Toch komt elke afdeling vooral onder de eigen kerktoeren samen. Tijd om hier verandering in te brengen, vonden we bij UNIZO Waregem. Daarom nodigden we onze burens en collega-ondernemers uit in Hotel T voor de eerste editie van UNIZO dineert & connecteert, een avond waarbij we bij elk gerecht wisselden van tafel, volop konden connecteren met elkaar en tegelijk ook geïnspireerd werden door de keynote 'Tussen slagen en falen' van Floris Benoit. Een geslaagde avond vol waardevolle contacten.

KMO Café 1+1

Op donderdag 30 oktober kwamen een 60-tal ondernemers samen voor het KMO Café 1+1 in café 't Leeuwke. Het opzet was dat je als UNIZO-lid iemand meebracht van buiten het reguliere netwerk. No nonsense, een praatcafé waarbij het gemakkelijk is om met iedereen te praten. Ideaal om je netwerk te versterken. Noteer alvast de data van de volgende edities van het KMO Café: 30 april 2026 en 29 oktober 2026.





Daenens Payroll Services

Payroll with a human touch

Wij staan voor **persoonlijke begeleiding, slimme oplossingen en complete ontzorging.**

Wat mag je verwachten?

- Expertise en innovatieve oplossingen op maat van jouw onderneming
- Loonadministratie zonder zorgen
- Slimme tools, minder papierwerk: efficiëntie voor jou én jouw team
- Eén vast aanspreekpunt: vlot bereikbaar en betrokken
- Sociaal-juridisch advies: helder en correct
- Sterk in samenwerken met accountants: digitale koppelingen & duidelijke rapporten

Klaar om zorgeloos te ondernemen? Contacteer ons!

 payroll@daenens.be
 056 62 04 60
 payroll.daenens.be

 Pand 349, 8790 Waregem
Onze andere kantoren:
Aalst, Antwerpen, Gent
en Lichtervelde.

Inspiratieavond Jong UNIZO Waregem brengt bijna 100 ondernemers samen

20 NOVEMBER 2025 – DE PORCHERIE, SINT-ELOOIS-VIJVE:

Op donderdag 20 november 2025 verzamelde Jong UNIZO Waregem bijna honderd ondernemers en sympathisanten voor een boeiende inspiratieavond in De Porcherie. Het werd een warme, inspirerende bijeenkomst waar ondernemersverhalen centraal stonden en waar deelnemers waardevolle inzichten meenamen naar huis.

Een sterk panel, geleid door moderator Albert Glor:

Het hart van de avond was een panelgesprek met vier ervaren ondernemers. De vragen werden vooraf zorgvuldig samengesteld door Jong UNIZO en deskundig gebracht door moderator Albert Glor, die het gesprek in goede banen leidde. Er was geen publiek vragenronde, waardoor het gesprek strak en verdiepend bleef, met focus op de thema's die voor jonge en ervaren ondernemers vandaag het meest relevant zijn.

De panelleden deelden openhartig hun visie op ondernemen, de momenten waarop het even moeilijk werd, en de keuzes die hen uiteindelijk vooruit hielpen. Van strategisch durven beslissen tot leren omgaan met onzekerheid—het gesprek bood een unieke kijk achter de schermen van het ondernemerschap.

Inspiratie en herkenbaarheid:

Hoewel het publiek geen vragen stelde, zorgde de selectie van onderwerpen en de aanpak van Albert Glor ervoor dat veel aanwezigen zich konden herkennen in de besproken uitdagingen:

- hoe je als kleine ondernemer wendbaar blijft,
- welke rol mindset speelt in groei,
- waarom falen een onderdeel is van vooruitkomen,
- hoe je als ondernemer jezelf en je team scherp houdt.



Het panel gaf concrete inzichten die zowel startende als ervaren ondernemers konden meenemen naar hun eigen praktijk.

Netwerken in een ontspannen sfeer

Na het gesprek was er ruim tijd om te netwerken. In de gezellige setting van De Porcherie ontstonden nieuwe ontmoetingen en werden bestaande contacten verdiept. Bijna honderd aanwezigen praatten verder over de inzichten van het panel, wisselden ervaringen uit en vonden inspiratie in elkaars verhalen.

Een format dat smaakt naar meer

De geslaagde avond toont nog maar eens aan dat er bij ondernemers in Waregem een grote nood bestaat aan momenten van reflectie, verbinding en inspiratie. Met bijna 100 deelnemers was de opkomst bijzonder sterk.

Jong UNIZO Waregem beschouwt deze Inspiratieavond dan ook als een bevestiging dat dergelijke inhoudelijke, maar tegelijk gezellige ontmoetingsmomenten een vaste waarde blijven op de kalender.



Tot slot kondigt Jong UNIZO Waregem met trots aan dat Maxime Arsljider in tandem met Nikita Verhelst vanaf januari 2026 de rol van voorzitter zal overnemen van Emma Baert. Een uitgebreid interview met Maxime verschijnt in de volgende editie, waarin hij zijn visie en plannen voor de toekomst zal toelichten.



Ware't'Winkel: twinkelend eindejaar in Waregem!



In december twinkelt Waregem. Fonkelende ogen, stralende etalages en sprankelende bubbels zorgen voor een warme eindejaarsshopping in Waregem. De kerstverlichting laat de stad schitteren en meer dan 100 handelaars laten de vonk overslaan met feestelijke acties en animatie. Geniet van een dagje uit in Waregem en maak kans op een prijzenpot van 10 000 euro aan Waregembonnen!

Shop en maak kans op 10 000 euro aan Waregembonnen

Kies dit eindejaar voor een lokaal cadeautje onder de kerstboom. Het kan je zomaar een dubbele beloning opleveren: de fonkelende ogen van diegene die je verrast én je maakt zelf kans op 10 000 euro aan Waregembonnen. Van 1 tot en met 31 december krijg je bij elke aankoop in één van de meer dan 100 deelnemende handelszaken een deelnamelot. Jouw unieke code kan je een sprankelende start van het nieuwe jaar opleveren.

In december verklappen we al enkele winnende cijfers via onze sociale media. De volledige lijst met winnaars verschijnt op vrijdag 2 januari 2026. De gelukkige winnaars kunnen hun prijs van 5 tot en met 31 januari 2026 afhalen in de stadswinkel.

Wie weet start je het nieuwe jaar wel met een mooie verrassing? Ontdek alvast alle deelnemende handelaars op www.winkeleninwaregem.be/winkels!

Waregem Wintert: drie koopzondagen en heel wat activiteiten

Tijdens de shoppingweekends is het extra gezellig in het centrum van Waregem. Shop op zaterdag én zondag, geniet van straatanimatie, kerstelfjes, muziek en winterse lekkernijen, en laat je meevoeren in de feestelijke sfeer:

Kom je winkelen en twinkelen tijdens de shoppingweekends van 20-21 of 27-28 december? Maak dan een (gratis) ritje

in onze vrolijke kersttrein en ontdek de leukste plekjes in ons stadscentrum. Je kan van 14.00 tot 18.00 uur opstappen aan het Huis van de Kerstman (Park Baron Casier) of de Markt.

Maar da's niet alles wat Waregem Wintert te bieden heeft. Naast de twinkelnieuwe kerstverlichting valt er nog heel wat te beleven in ons sprankelende stadscentrum:

- Donderdag 18 december: Paardencircus in Park Baron Casier (donderdag, vrijdag, zaterdag en zondag om 19.00 uur)
- Vrijdag 19 december: Zwemglinsters in zwembad De Treffer
- Zaterdag 20 december: Verlichte tractorenparade met passage door het stadscentrum rond 20.30 uur

Winterzoektocht: 25 jaar stad in Waregemse etalages

Wil je Waregem op een gezellige en verrassende manier (her) ontdekken? Dan kan je deelnemen aan een winterzoektocht langs Waregemse etalages. Tijdens de tocht ga je op zoek naar foto's die in de vitrines van deelnemende handelaars verstopt zitten. Onderweg test je jouw kennis over 25 jaar Stad Waregem en ontdek je al wandelend nieuwe plekjes in het centrum.

Deelnemers maken kans op een Waregembon of een exemplaar van het boek Waregem, 25 jaar stad in galop. De deelname is gratis en de deelnameformulieren zijn verkrijgbaar bij de deelnemende handelaars, in de stadswinkel, bibliotheek, zwembad De Treffer en het Huis van de Kerstman.

Of je nu komt voor de sfeer, cadeaus of gewoon een warme winterdag: Waregem heeft alles om jouw eindejaar te laten stralen. Kom winkelen, twinkelen en... wie weet val je ook nog eens in de prijzen!

Meer info:
www.winkeleninwaregem.be/waretwinkel/


WINKELN IN
WAREGEM



Basic Boxing

Posterijstraat 55a, Sint-Eloois-Vijve, tel: 0496/94 69 16

In september opende er in Sint-Eloois-Vijve een bokscub. Zaakvoerder Thomas Van Droogenbroeck was trots om er mij te ontvangen. Drie jaar eerder startte het verhaal in Beveren-Leie, in de danszaal van dansschool Artis van vriendin Isolde. Toen werd er gewerkt met een ander concept: conditietrainingen met bokselementen, bedoeld om de drempel naar het echte boksen te verlagen. Het team bestond toen uit drie personen. “Na verloop van tijd merkten we dat er kwaliteit en potentieel in de groep zat”, zegt Thomas. Er begon gedacht te worden aan competitieboksen. Om die stap te kunnen zetten, moesten de trainingen worden opgevoerd naar drie per week. Daarvoor hadden ze meer ruimte nodig en weken ze uit naar verschillende zalen in de regio Waregem. Hoewel het niveau van het boksen steeds beter werd, bleef een vaste trainingslocatie noodzakelijk. “We bekeken meerdere panden en het derde gebouw bleek de perfecte match. Vorig jaar startten we met de verbouwingen en het resultaat mag gezien worden”, aldus een trotse Thomas. Van een volledig gestript pand tot een volwaardige, moderne sportzaal en bokscub. Bij Basic Boxing bieden ze bokstrainingen aan voor beginners, recreanten, amateurs en zelfs professionals. Met verschillende trainers, elk met hun eigen expertise, is het aanbod zeer gevarieerd. Naast Engels boksen kan men er ook terecht voor kickboksen. Zowel mannen als vrouwen trainen samen, al is er ook een ladies only-formule. Daarnaast voorzien ze trainingen voor jeugd en kinderen. Er zijn verschillende formules en abonnementen mogelijk. De infrastructuur is volledig uitgerust en de boksaal straalt karakter, professionaliteit en sportieve energie uit. Volg hen op Instagram: [basic_boxing_academy](#)



Dagelijks Duurzaam

Astridlaan 36, Desselgem, tel: 0499/633708

Dagelijks Duurzaam bestaat sinds 2021 en werd oorspronkelijk opgericht door Jacob Butt, een Desselgenaar die het project opstartte tijdens zijn studies. Eind 2023 namen Floris Anckaert en Tine Lanssens de zaak over, omdat ze het zonde vonden dat zo'n waardevol initiatief zou verdwijnen. Bij Dagelijks Duurzaam vind je een breed aanbod van ecologische alternatieven voor alledaagse producten. Denk aan shampooobars, deodorant, tandpasta, schoonmaakproducten en nog veel meer, allemaal zo veel mogelijk plasticvrij. Zo wordt een shampooobar verpakt in karton en zit tandpasta in een glazen potje. De focus ligt niet alleen op duurzame verpakkingen, maar ook op het vermijden van microplastics. Producten worden aangekocht bij groothandels, maar soms ook zelf samengesteld. Wat Dagelijks Duurzaam onderscheidt, is het uitgebreide assortiment. Waar andere winkels vaak slechts enkele duurzame producten aanbieden, vind je hier een heel ruime keuze. “Duurzaamheid is namelijk iets dat verweven zit in ons dagelijks leven en net daarom wilden wij er iets tastbaars rond opbouwen”, aldus Tine en Floris. Zoals bij veel concepten begon Dagelijks Duurzaam online, namelijk in januari 2024. Op 11 oktober 2025 kwam daar een fysieke winkel bij. Het idee om een duurzame winkel te starten leefde al langer en is nu uitgegroeid tot een laagdrempelige en makkelijk toepasbare manier om duurzaam te leven voor iedereen toegankelijk te maken. www.dagelijksduurzaam.be



Studio Van Miegem

Olmstraat 32/2 Waregem, tel: 0477/223618

Amber Van Miegem is de zaakvoerder van het nieuwe winkeltje ‘Studio Van Miegem’ in de Olmstraat, dat in mei 2025 de deuren opende. De studio zelf bestaat al sinds 2023. Amber begon haar carrière als freelancer voor modebedrijven, maar haar hobby en ook haar passie was en is nog steeds workshops geven. Ze startte workshops haken en breien in haar oude slaapkamer in Zulte. De workshops sloegen meteen aan. Ze gaf toen ook workshops tekenen en schilderen. De deelnemers kwamen terug, de groep werd steeds groter en de ruimte veel te klein. Daarom verhuisde Amber naar Olsene. Door de groeiende interesse vroegen mensen ook om materiaal zoals wol en haakgerei via haar aan te kopen. De workshops bleven groeien en Amber begon eerst kleinschalig materialen in te kopen, maar al snel werd duidelijk dat er meer nodig was. Terwijl ze haar freelancewerk combineerde met het zelfstandig organiseren van workshops, werd het steeds drukker. Uiteindelijk moest ze een keuze maken. “Eigenlijk heb ik al mijn hobby's kunnen omzetten in mijn beroep”, vertelt Amber, en dat gebeurde dan ook. In mei 2025 startte ze haar eigen winkel met een aparte ruimte om workshops te geven. Het eerste deel van de winkel biedt een uitgebreid assortiment aan haak- en breimateriaal, teken- en schilderbenodigdheden én materialen voor borduren en punchen. Amber werkt uitsluitend met kwaliteitsproducten die ze zelf heeft getest. Ze verkoopt alleen materialen waar ze volledig achter staat. Het tweede deel van de zaak is de workshopruimte. Hier worden bijna dagelijks behalve op maandag workshops georganiseerd. www.studiovanmiegem.be

Vraag je gratis UNIZO-infopakket aan!

Met UNIZO vergroot je jouw ondernemerskracht door 5 unieke voordelen: advies en begeleiding, netwerken, belangenbehartiging, lokale ondersteuning en ledenvoordelen. Vraag daarom jouw gratis UNIZO-infopakket aan en ontdek een praktisch overzicht van wat UNIZO doet voor jou als zelfstandig ondernemer.

Unizo Waregem zorgt daarbij nog voor verschillende netwerkmomenten, infoavonden en natuurlijk niet te vergeten het driemaandelijks tijdschrift W'Ondernemen.

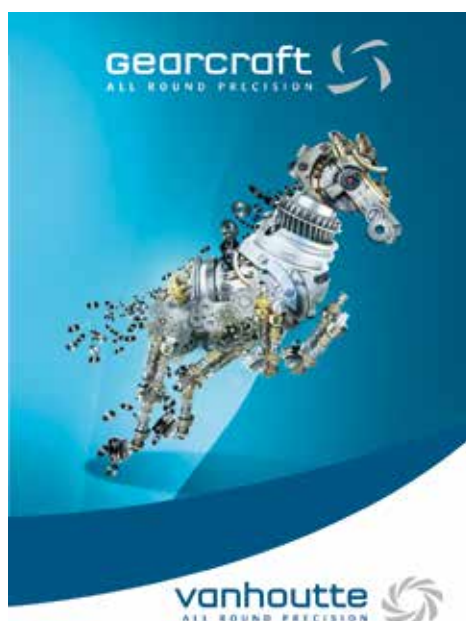
Je kan je pakket aanvragen op:
www.unizo.be/aanvraag-gratis-unizo-infopakket



Colofon

W'ondernemen • december 2025
35^e jaargang
postkantoor 1 • 8790 Waregem
Driemaandelijks tijdschrift voor zelfstandige ondernemers, vrije beroepen en kaders.
Verschijnt 4 maal per jaar. Oplage: 2000 ex.
Verantwoordelijke uitgever: Joof Duthoy,
secretaris VZW De Middenstand
Pand 343A, 8790 Waregem, Tel. 056 61 24 73
Redactie: Stephanie Bossuyt, Chantal Brouckaert,
Jan Decock, Liesbeth Deman,
Roger Desmet-Carlier, Hans Maddelein, Henri
Maddelein, Dirk Van Overwalle.
Fotografie: Dirk Van Overwalle
Lay-out: Joof Duthoy
Druk: Printburo

Niets uit deze uitgave mag worden
verveelvoudigd en/of openbaar worden gemaakt
door middel van druk, fotokopie, geluidsband,
elektronisch of op welke wijze dan ook,
zonder schriftelijke toestemming van VZW De
Middenstand, Pand 343a, 8790 Waregem.



FLANDERS INSURANCE

Part of **HOWDEN**

ZUIDERLAAN 9 - 8790 WAREGEM
RPR Gent, afdeling Kortrijk 0705.959.565



Berenice Geschenken, juwelen,
keuken- en tafelartikelen
waar je mee kan uitpakken

Berenice | Stationsstraat 58 | 8790 Waregem | www.berenice.be

GRASROBOTS.be

FRANCO-BELGE
Stationsstraat 115 Waregem • tel 056-60 30 75

de nummer **1** in
- onderhoud
- drogisterij

DE KRACHT VAN PERSOONLIJK ADVIES

RVB

RVB CONSULT GROUP
VERZEKERINGEN
FINANCIËEL ADVIES
KREDIETEN

ANDY ROMMEL
HOLSTRAAT 38 - 8790 WAREGEM
WAPENPLAATS 14 - 8720 WAKKEN
T. 056 60 33 30 - T. 056 60 54 67
INFO@RVBCONSULT.BE

WWW.RVBCONSULT.BE
RPR 0786457885

Hans & Henri Maddelein
Stormestraat 10
8790 Waregem
Tel. 056 60 73 80
hans.maddelein@pearleopticiens.be

Starten, groeien of optimaliseren?
Bij **A&B Partners Waregem** begeleiden
we jouw onderneming van A tot Z.

A&B
partners
accountants

Contacteer ons via
abpartnerswaregem.be



Werkkledij • Veiligheidsschoenen • Textielbedrukking • Borduring


 kwaliteit voor iedereen
WERKKLEDIJ
 CENTER

Vijfseweg 3/A
 8790 Waregem
 T 056 29 34 74
 contact@werkkledijcenter.be
www.werkkledijcenter.be

Loff
KANTOORINRICHTING



www.vanluchene-hair-beauty.be

Windhoek 16
 8790 Waregem
 Tempermanstr. 18
 8900 Ieper
 T: 056 60 46 68
 M: 0476 27 15 68
 info@printburo.be
 www.printburo.be

PRINTburo
 Waregem | Ieper
 STERK IN DIGITAAL DRUKWERK

