



[FR - NL](#)

## **Simone a soif et Co-oking, deux projets à déguster au marché bio des tanneurs le 29 Novembre**

**Deux projets délicieux portés par des Bruxellois super motivés seront en mode dégustation le samedi 29 Novembre de 11h à 14h au marché bio des Tanneurs.**

Dans le cadre de leurs campagnes respectives de financement participatif, Simone a soif et Co-oking ont décidé de lancer leur « food and drink festival » au marché bio des Tanneurs samedi prochain. **Venez déguster les boissons rafraichissantes de Simone a soif et les produits savoureux des entrepreneurs bruxellois membres de Co-oking.**

La dégustation permettra de donner plus de visibilité aux deux projets, de leur donner un nouveau coup de pouce pour leur collecte et de les faire connaître auprès des amateurs de produits locaux, sains et de qualité.

### **Co-oking**

Co-oking est un atelier de co-working culinaire pour tout les entrepreneurs des métiers de bouche (pâtisseries, traiteurs, food trucks, chefs...) qui sera lancé au printemps 2015, à Anderlecht. Co-oking est l'atelier partagé disponible à la location qui permet de minimiser les investissements et les risques des entrepreneurs culinaires tout en disposant d'un matériel de qualité professionnelle pour travailler mieux, plus vite et sans soucis.

Co-oking participera au développement économique de Bruxelles en servant de pépinière pour des entreprises culinaires en pleine expansion.

Notre campagne de crowdfunding permettra de financer l'équipement de la cuisine professionnelle grâce à l'achat de matériel tel que batteur, sous-videuse, chariots et plans de travail.

<https://twitter.com/CookingBxl>

<https://www.facebook.com/CookingBxl>

### **Simone a soif**

Aujourd'hui, les consommateurs veulent mieux consommer, ce qui, au-delà du goût, inclut des dimensions santé et environnement. Or, l'offre dans le domaine du mieux boire est presque inexistante.

Simone a Soif propose une boisson qui est une combinaison unique de saveurs et qui va à contre-courant de ce qui existe en magasin. Imaginez une pomme, du géranium et de l'eau.... Cela donne une boisson très peu sucrée qui en plus est belge et engagée. Elle sera à terme labellisée bio.

Contact presse Co-oking : Elodie Bouscarat / [elodie@co-oking.be](mailto:elodie@co-oking.be) / 0479962249

Contact presse Simone a soif : Agnès Bonfond / email

**NL**

## Simone a soif en Co-oking, twee verrassende proeverijen op de biomarkt des tanneurs op 29 november

**Twee heerlijke culinaire projecten van Brusselaars zijn deze zaterdag van 11 tot 14 uur tijdens de biomarkt des Tanneurs te proeven.**

In het kader van hun respectieve campagnes van crowdfunding, hebben Simone a soif en Co-oking besloten hun « food and drink festival » te lanceren tijdens de biomarkt des Tanneurs. Kom de verfrissende drankjes van Simone a soif proeven en de lekkere gerechten van de leden van Co-oking.

Met de proeverij willen de twee projecten zich tonen aan het grote publiek en hun crowdfunding promoten.

### **Co-oking**

Co-oking is een co-workingatelier die culinaire ondernemers kunnen huren om hun activiteiten in financiële zekerheid te kunnen opstarten en dankzij het professioneel kwaliteitsmateriaal beter en sneller te kunnen werken. Co-oking zal in de lente van 2015 gelanceerd worden in Anderlecht. Co-oking deelt zijn infrastructuur en ervaring met zijn leden. Het is ook een adviesdienst rond keukenactiviteiten en sanitaire normen, bedrijfsontwikkeling en communicatie.

Co-oking wil als kweektuin voor culinaire ondernemers mee bijdragen tot de economische ontwikkeling van Brussel.

De crowdfunding campagne staat toe om het professionele keukenmaterieel te financieren dankzij de aankoop van een blender, sous-videuse, trolleys en werkplannen.

<https://twitter.com/CookingBxl>

<https://www.facebook.com/CookingBxl>

### **Simone a soif**

De consumenten willen tegenwoordig beter eten. Naast de smaak, houden ze nu rekening met de impact op hun gezondheid en de milieuaspecten. Maar het aanbod op het gebied van het “beter drinken” is bijna onbestaande.

Simone a Soif stelt een drankje voor dat een unieke combinatie is van smaken en gaat verder dan de huidige dranken. Stel je voor: een appel, geranium en water ;of komkommer met munt... Dit geeft een drank met een heel laag suikergehalte, Belgisch en geëngageerd! Het zal op termijn biologisch worden bestempeld

**Perscontact Co-oking** :Elodie Bouscarat / [elodie@co-oking.be](mailto:elodie@co-oking.be) / 0479962249

**Perscontact Simone a soif** :