

## Fragma is ontstaan uit fundamentele pijlers :

### ETEN

Met een achtergrond in de hotelschool, diverse stages en werkervaringen is Fragma bij de start vooral een vervolg van de opgedane kennis en knowhow. Desalniettemin heerst er een sterke wil om eigenheid te creëren. Uiteraard is dit een stapgewijs proces, een zekere evolutie, maar in sommige gevallen...eveneens een revolutie.

Zo proberen we niet de hypes te volgen, maar eigen keuzes te maken getoetst aan onze filosofie.

Hierbij werken we graag met groenten zonder ons vegetarisch te noemen. We nemen graag de vrijheid om creatief te werken in een menu, wat soms kan leiden tot gerechten die louter en alleen gebaseerd zijn op groenten.

### WAARDEN& NORMEN

We kijken naar seizoenen, werken liefst lokaal en kiezen bewust voor een korte keten, al zijn dit tegenwoordig hypegevoelige woorden in een wispelturige wereld zoals horeca.

Wij maken duidelijke keuzes voor onszelf. Zo werken we enkel met producten waar we 100% achterstaan.

### DOEL

De woorden na de shift1 op 20 JUNI 2018 waren, " ik geef mezelf 3 jaar om te staan waar we willen staan " .

We maakten en maken nog steeds doelgerichte keuzes, die vroeg of laat in de puzzel passen. Zo hebben we gekozen om te starten met maar één menu. We geloven dat we daar het meest in kunnen evolueren, creatief werken zonder enige belemmering. Vanaf het tweede levensjaar hebben we een beperkte a la carte geïntroduceerd, ook wel " Fragments" genoemd.

Deze zijn onze signatures, onze paradepaardjes . Het was een bewuste keuze om dit niet onmiddellijk vanaf het begin aan te bieden, signatures moeten groeien.

## DRANK

Wijn staat hierin als centrale pijler...

Onze wijnkeuze staat haaks op onze foodkeuze, waar we met food naar beperktheid gaan, trekken we met de wijnkaart alle registers open in een bepaald segment, namelijk de oude wereldwijnen.

De kaart is opgebouwd in regio's en domeinen, waarbij we geen onderscheid maken tussen conventioneel, biodynamisch of natuurlijk. Wijn overstijgt deze afbakening voor ons.

Onze visie: we werken graag transparant, dit met een open kijk op onze wijnkaart. Zo is de volledige wijnkaart met prijzen terug te vinden op onze website en via reservatietool.

Alle wijnen worden gelijkwaardig behandeld: dit door kleintjes en grote jongens onder eenzelfde noemer te verkopen. We kiezen ook voor onze wijnen mee te laten verouderen.

Bij ons vindt u geen Stella of cola, omdat deze gewoonweg beter, goedkoper en gezelliger te vinden zijn in cafés. Een meerwaarde wordt hierdoor moeilijk gecreëerd.

## INTERIEUR

Ons restaurant is gelegen in een statig herenhuis op de bondgenotenlaan, met een klassieke uitstraling zoals de meeste huizen in Leuven-stad.

De puurheid van Fragma wouden we weergeven door met natuurlijke elementen te werken (hout-staal-beton-glas).

De lijn van onze puzzelstukjes loopt verder in de details van het interieur.

Onze tuin hebben we altijd als magisch beschouwd en deze hebben we zo ingedeeld, in verschillende terrassen met elk hun beleving. Achteraan kan u onze moestuin vinden, die we graag verder willen uitbouwen en waarmee we intensief aan de slag willen gaan.

## PRIJSSETTING

We hebben bewust alles ontleed vooraleer definitieve prijzen te zetten.

Fragma heeft namelijk al een virtueel leven gehad van twee jaar voor de opening. In 2016 is de eerste steen gelegd en stelselmatig is het idee van Fragma gegroeid met een duidelijke visie over welke richting het restaurant moet gaan.

Met onze prijszetting hebben we bewust gekozen een totaalconcept, dat verdergaat dan enkel en alleen de productwaarde.

Wat kost een beleving?

De inhoud hiervan bekijken als een totaalervaring is een stabielere gegeven dan enkel het creatief gegeven door te rekenen.

Daarom zal de vaste waterprijs en koffieprijs van 4 euro nooit veranderen.

Een bewuste keuze, omdat deze producten aanvullend en ook noodzakelijk zijn voor de beleving. Met de menuprijzen en wijnprijzen daartegen trachten we in het kader van de eindprijs te werken. Je creëert een eindprijs en dan ga je bekijken, wat we hiervoor kunnen doen, rekening houdend met uw verwachtingen en onze vaste kosten die redelijk eindeloos kunnen zijn.

Onze prijszetting en onze keuzes breken met de logica van de meer traditionelere restaurants. We hebben er namelijk voor gekozen, dat we in zaken waar we weinig hand in hebben, democratische prijzen willen afficheren.

Aan de andere kant willen we de prijszetting voor onze arbeid, knowhow en lange termijnvisie op een meer correctere manier doorrekenen.

Als u al enige vergelijking doet, doe dit dan met het eindtotaal.

*-Time will tell-*