PERSDOSSIER

COLMAR

RESTAURANT & BUFFET

2025

“**Mensen laten genieten** van dagelijkse én bijzondere momenten met familie, vrienden of collega’s in een aangenaam hedendaags en **authentiek kader** voor een **optimale beleving**, waarbij een heerlijke maaltijd centraal staat met een zorgvuldig samengesteld aanbod dat perfect aansluit bij hun wensen en een **voortreffelijke prijs–kwaliteitverhouding** waarborgt.”

INDEX

PERSDOSSIER COLMAR GROUP 2025

Voorwoord CEO 4

Kerninformatie Colmar Group 5

Wie we zijn 6–7
Ons DNA
Onze waarden

Onze restaurants 8–9

Productie en Kwaliteit 10–12

Maatschappelijk verantwoord en duurzaam ondernemen 13–15

Colmar Group in weetjes & cijfers 16

Vernieuwingen 2025–2026 17

Persmateriaal en contact 18–19

VOORWOORD VAN DE CEO

Sinds meer dan 68 jaar staat Colmar Group garant voor gastvrijheid, kwaliteit en gezelligheid. Vandaag staan we aan het begin van een nieuw hoofdstuk. Met onze geliefde merken Colmar in België en Crocodile in Frankrijk bouwen we aan de toekomst van familiaal dineren, waarbij we dichter dan ooit bij onze klanten willen staan. We bouwen verder op een stevig fundament: een lekkere, kwaliteitsvolle keuken in een gezellige familiebrasserie met een gastvrije ontvangst, lokale producten als basis en tegen een eerlijke prijs – de kern van ons DNA. Dit is wie we zijn, en dit brengen we met nog meer overtuiging tot leven, in een vernieuwd concept.

Als CEO is het mijn ambitie om onze troeven nog zichtbaarder en voelbaarder te maken. We versterken de band met onze klanten, brengen onze belofte van kwaliteit en **gastvrijheid** verder tot leven, en moderniseren onze presentatie en communicatie. We vertalen ons erfgoed **authentiek** naar de verwachtingen van vandaag en morgen. Onze unieke formules, ons kwalitatief aanbod, onze lokale samenwerkingen en onze voortdurende wendbaarheid verdienen onze grootste inspanningen om meer in de spotlights te staan.

In België is Colmar vandaag actief met vijf restaurants op strategische locaties, telkens vlot bereikbaar en met ruime parkings. In Frankrijk zijn we aanwezig met vijftien Crocodile restaurants, verspreid over het noorden en oosten van het land. Beide merken delen dezelfde filosofie: toegankelijk, vriendelijk en kwalitatief dineren in een ongedwongen sfeer.

Vandaag en in de toekomst blijven onze restaurants in België en in Frankrijk plekken waar families en vrienden samenkomen, waar mensen zich thuis voelen en onbezorgd kunnen genieten. Wat we daaraan toevoegen, is een vernieuwde frisheid, een totaal vernieuwd actueel concept voor een nieuwe generatie klanten én nog meer dialoog met onze klanten en een open houding naar de buitenwereld.

Vooruitkijkend nemen we ook onze maatschappelijke verantwoordelijkheden serieus: duurzame keuzes, aandacht voor onze ecologische voetafdruk en verantwoorde toelevering vormen de basis van onze nieuwe koers. **Fier** op ons verleden, gedreven door de toekomst.

Dit persdossier is een uitnodiging om samen te ontdekken waar we naartoe willen. We kijken uit naar dialoog, samenwerking en vooral: naar een toekomst waar onze gasten zich elke dag welkom blijven voelen.

David Van den Weghe
CEO Colmar Group

"Colmar Group kijkt vooruit: fier op ons verhaal, gastvrij in onze benadering en authentiek in alles wat we doen"

KERNINFORMATIE COLMAR GROUP

Merken
Colmar en Crocodile

Concept
Restaurant & Buffet met merken Colmar en Crocodile

Sinds 1957 in België, sinds 1989 in Frankrijk

Hoofdkantoor in Oudenaarde, België

5 Colmar restaurants (België)
15 Crocodile restaurants (Frankrijk)

Familie Dossche

Kerncijfers 2024

Omzet
34,7 miljoen euro

EBITDA
943 k euro

Nettoresultaat
-1 miljoen euro

Eigen Vermogen
19,9 miljoen euro

Aantal medewerkers
625

Aantal VTE
401,31

Aantal couverts
1,5 miljoen

Investeringen 2025-2027
7 miljoen euro

WIE WE ZIJN

ONS DNA

Fier

Wij zijn trots op wie we zijn: een warm familiebedrijf met liefde voor smaak, service en samenzijn. We koken met zorg, ontvangen met overtuiging en delen met plezier. Alles wat we op tafel brengen is bereid met zorg, kunde en liefde. We zijn fier dat mensen bij ons samenkomen, voor dagelijkse én bijzondere momenten. Dat gezinnen terugkeren, verjaardagen vieren, herinneringen maken. We zien die momenten niet als vanzelfsprekend, maar als een erkenning van hun betekenis in het leven van onze gasten. Wat we doen, doen we goed – en dat mag gezien én geproefd worden.

Gastvrij

Bij ons voel je je meteen welkom, alsof je terecht komt op een plek waar je nog nooit bent geweest maar je onmiddellijk op je gemak en thuis voelt. We begroeten je met een glimlach, helpen je op weg en laten je kiezen in alle vrijheid. Onze deuren staan open voor iedereen, jong en oud, alleen of in groep. Niet omdat het moet, maar omdat het in ons zit. Oprecht, hartelijk en zonder franjes, dat is gastvrijheid voor ons.

Authentiek

Wat je bij ons ziet, is ook écht wat je krijgt. Onze gerechten, sfeer en inrichting zijn doordrenkt van nostalgie, denk aan smaken uit (groot)moeders keuken, de charme van treinreizen van vroeger, en een interieur dat warme herinneringen oproept. Geen opgepoetste show, geen gemaakte glimlach, maar oprechte gastvrijheid, eerlijke gerechten en mensen die doen wat ze beloven. We praten met onze gasten zoals we dat thuis doen: vriendelijk, rechtuit en met hart voor hun verhaal. Onze keuken kiest voor echte smaken, herkenbaar en zonder franjes. En in alles wat we doen, klinkt onze liefde voor het vak door. Bij ons draait het niet om perfectie, maar om echtheid. Omdat dat het mooiste is wat we onze klanten kunnen geven.

WIE WE ZIJN

ONZE WAARDEN

Genereus

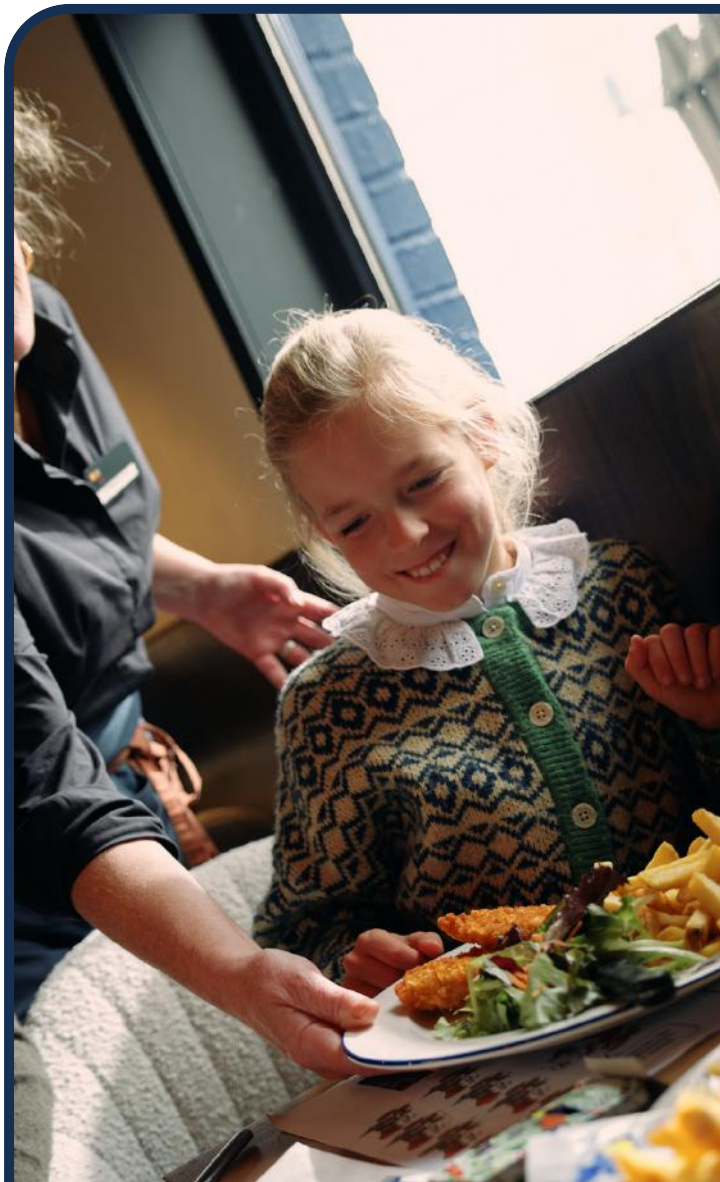
Bij Colmar Group staat genereus voor gulheid in de breedste zin van het woord. Niet alleen op je bord, waar we royaal zijn met de porties, smaken en variatie, maar ook in onze service, sfeer en gastvrijheid. We geven aandacht, tijd en ruimte aan elke gast. Je voelt het in de warme ontvangst, in de overvloed aan keuze en de oprechte zorg waarmee we alles doen. We delen graag. Met plezier, met smaak en met hart.

Betrouwbaar

De missie van onze Colmar en Crocodile restaurants: een correcte maaltijd aanbieden aan een uitmuntende kwaliteit/prijs verhouding. We willen onze liefde voor de keuken delen met de klanten. Dat doen we door kwaliteitsproducten aan te bieden, tegen prijzen zonder verrassingen. Elke dag opnieuw vinden onze klanten een uniek aanbod en gevarieerde smaken in onze buffetten terug. Dankzij onze formules weet je op voorhand wat je zal betalen en dit met het drankenbuffet dat steeds inbegrepen is.
Of je nu voor de eerste keer komt of al jarenlang vaste gast bent – je mag telkens dezelfde kwaliteit, warmte en zorg verwachten. Gerechten worden met dezelfde toewijding bereid, de sfeer blijft vertrouwd, en onze gastvrijheid is geen toeval, maar een gewoonte. Betrouwbaarheid zit in de kleine dingen: de glimlach bij ontvangst, de herkenbare smaken, en het gevoel van thuiskomen. Colmar is een vaste waarde – telkens opnieuw.

Conviviaal

Colmar Group brengt mensen samen. We brengen generaties samen rond de tafel, met respect voor traditie én oog voor vandaag. Aan onze tafels ontstaan gesprekken, worden herinneringen gedeeld en nieuwe verhalen geschreven. Of het nu gaat om een gezinsmoment, een verjaardagsfeest of een spontane lunch met vrienden, bij ons draait alles om samen genieten.
De open buffetformule nodigt uit tot interactie, onze sfeer is warm en ongedwongen, en er is plek voor jong én oud. We geloven dat eten verbindt en daar bouwen we elke dag aan. We zijn geen tussenstop, maar een ontmoetingsplek. Een plek waar smaken en mensen samenkomen.



ONZE RESTAURANTS

RESTAURANT & BUFFET

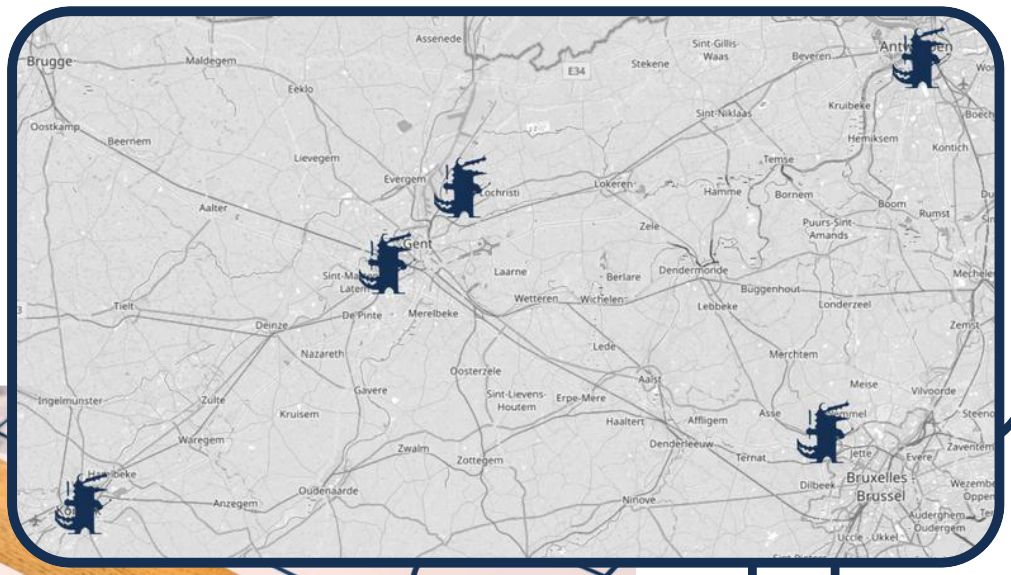
Colmar Group is een Belgisch familiebedrijf, opgericht in 1957 en vandaag met trots geleid door de derde generatie. Al meer dan 65 jaar ontvangen we onze gasten in onze restaurants met dezelfde insteek: lekker eten, warme gastvrijheid en een ontspannen sfeer voor iedereen. Met de combinatie van ons restaurant & buffet zijn we uniek in onze sector, we brachten het concept in de jaren '70 als pionier vanuit de Verenigde Staten naar België en zijn steeds trouw gebleven aan deze unieke formule.

We kiezen bewust voor gerechten waar we fier op zijn en die we genereus kunnen aanbieden: kwalitatieve klassiekers uit de Belgisch-Franse brasseriekeuken en royale buffetten vol keuze gecombineerd met à la carte gerechten.

Ons vast concept vullen we aan met een gevarieerde seizoenskaart en maandelijks nieuwe suggesties. Ons uitgebreid dessertbuffet à volonté is een voltreffer bij onze jongste gasten, die we tevens laten genieten van onze kidscorners. Alles betaalbaar, inclusief drankenbuffet, mét bediening aan tafel, én geserveerd met een glimlach.

In 1989 openden we ons eerste Franse restaurant in Englos. De naam Colmar werd kort na de start gewijzigd in Crocodile, om verwarring met de Elzas keuken te vermijden. Met onze merken Colmar in België en Crocodile in Frankrijk bieden wij toegankelijke culinaire ervaringen met menuformules die het restaurantbezoek tot een fijne, smakelijke én complete ervaring maken.

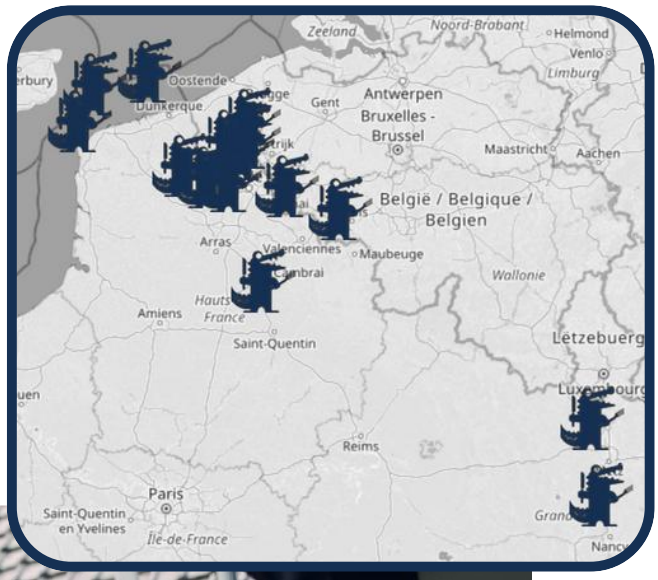
België – Colmar:
Sint-Denijs-Westrem / Oostakker / Kortrijk / Wezenberg – Antwerpen / Groot-Bijgaarden



ONZE RESTAURANTS

RESTAURANT & BUFFET

Frankrijk – Crocodile:
15 vestigingen verspreid over
Noord- en Oost-Frankrijk



Onze Franse Crocodile restaurants zijn verankerd in het collectieve geheugen als 'het familierestaurant met de treinwagon'. De 'Crocodile' was een legendarisch type locomotief bekend om zijn langwerpige vorm en groene kleur. In dienst in de Zwitserse Alpen vanaf 1919, was de locomotief ontworpen om de steilste hellingen te bedwingen. Hij kreeg al snel de bijnaam 'Crocodile' vanwege zijn unieke uiterlijk – een naam die tot ver buiten Zwitserland legendarisch is geworden.
Vandaag hebben we 21 locomotieven verspreid over al onze 15 Crocodile restaurants en 1 Colmar restaurant, in het Belgische Kortrijk. De oude treinwagons worden gestript, krijgen compartimenten en tafels en geven in hun nieuwe bestemming een unieke beleving voor jong en oud.

Onze Colmar en Crocodile restaurants kunnen steunen op een zeer loyale klantenbasis. Bijna 1 op 2 (4,4/10) van onze klanten maakt gebruik van onze APPTI-app, een app specifiek ontworpen voor de Colmar en Crocodile klanten. Via de app communiceren we rechtstreeks met onze klanten, we kunnen hen informeren, ontvangen hun feedback en bedanken onze klanten via gepersonaliseerde voordelen.

Onze restaurants zijn
7 dagen per week en
365 dagen per jaar geopend.

Welkom aan boord,
welkom bij Colmar en Crocodile,
de brasserie voor iedereen.

PRODUCTIE EN KWALITEIT

ONZE KEUKEN, ONZE KWALITEIT

Al onze 20 Colmar en Crocodile restaurants worden ondersteund vanuit ons R&D centrum en onze centrale keuken aan het hoofdkantoor in Oudenaarde, België. Hier ligt de kracht van onze unieke positionering: onze eigen recepten vormen niet alleen de kern van ons aanbod, ze zijn de garantie voor constante kwaliteit en de onmiskenbare Colmar Group signature die gasten in elk restaurant terugvinden. De beroemde ribbetjes van Crocodile, onze vers gesneden rundscarpaccio – het zijn deze authentieke, herkenbare smaken die onze restaurants onderscheiden. Deze authenticiteit en herkenbaarheid vormen samen met ons uitgebreide buffetaanbod – onze eerste USP – en onze signature dishes als tweede USP de perfecte combinatie die gasten keer op keer doet terugkeren.

Ons R&D centrum ontwikkelt jaarlijks een honderdtal nieuwe recepten, waarbij elke creatie door rigoureuze testen gaat voor voedselveiligheid en allergenenbepalingen. Deze constante innovatie speelt slim in op de seizoenen: elke twee weken test een professioneel food panel nieuwe recepturen voordat ze eventueel worden opgenomen in ons gamma. Onze centrale keuken produceert vervolgens deze uniforme en toegankelijke recepten, soms volledige gerechten, soms componenten van gerechten. Door onze eigen recepten centraal te bereiden, kunnen we een unieke smaak geven aan onze gerechten in álle restaurants, garanderen we een uniforme kwaliteit en behouden we een competitieve prijs voor onze klanten. De gerechten of componenten van gerechten worden op wekelijkse basis verdeeld naar onze restaurants en vervolledigen het aanbod dat we dagelijks geleverd krijgen van lokale groenten- en fruitleverancier zodat we steeds over dagverse producten beschikken om te verwerken in onze gerechten.

“Onze eigen recepten vormen de garantie voor uniforme kwaliteit met de unieke Colmar Group signature”

Door deze centrale aanpak via ons R&D centrum garanderen we dat elke Colmar-ervaring, ongeacht de locatie, dezelfde kwaliteitsbelofte inlost en onze gasten verrast met die unieke smaak die alleen bij ons te vinden is.

Onze keuken in Oudenaarde produceert zo ongeveer 10% van het totale voedingsaanbod, goed voor 292 ton voeding per jaar. Zowel sauzen als bijvoorbeeld tomatensaus of pepersaus, bereidingen zoals stoofvlees, varkenswangen en andere stoofpotjes, maar ook het garen van groenten en vlees- en visgerechten alsook mocktail- en cocktailbereidingen gebeuren centraal. Ook onze soepen worden centraal bereid, goed voor 21.000 liter per week.

PRODUCTIE EN KWALITEIT

Voorkeur voor lokale en ambachtelijke leveranciers
Bij Colmar Group verkiezen we waar mogelijk steeds lokale en ambachtelijke samenwerkingen. We kiezen bewust voor de korte keten met lokale leveranciers. Voor ons vlees worden we rechtstreeks beleverd door Belgische rundskwekers en -versnijders. Zo kunnen we een optimale versheid garanderen en steeds de origine en kwaliteit kort opvolgen. Op vandaag komt 95% van ons rundsvlees uit België en kiezen we voor Wit-blauw of Limousin origine.

Daarnaast hebben we meerdere overeenkomsten met meestal andere lokale familiebedrijven voor de vaste aanlevering van producten. Zo komt bijvoorbeeld onze rillette uit Nesle (Les rillettes de l'Ermitage), volgens een speciaal Colmar recept voor ons gemaakt. We trekken de lijn door ook in ons dessertenbuffet, waar we snoepjes aanbieden van Joris Sweets (www.joris-sweets.be). Door samen te werken met lokale partners kunnen we steeds een continue goede kwaliteit garanderen, aangezien dit ook familiebedrijven zijn die geen compromissen maken op kwaliteit.

Kwaliteitscontrole vanuit onze trouwe klantenbasis
Op jaarbasis verwerken we 30.000 unieke reviews van onze klanten via Appti of Resengo of gerichte klantenenquêtes, van waaruit we op dagelijkse basis de scores per restaurant zien en voortdurend evalueren. Onze klanten vormen terecht onze belangrijkste bron van feedback, we houden vinger aan de pols daar waar de kern van ons bestaan ligt. Op deze manier kunnen we ook zeer lokaal en gericht inzetten op voortdurende verbetering en werken we concreet aan eventuele opmerkingen die worden gegeven zoals warme frietjes, tijdig aanvullen buffet, properheid sanitair, etc. Zo werken we dagelijks aan een verhoogde klantentevredenheid en streven we elke dag verder naar een perfecte score. Op vandaag behalen we een tevredenheidsscore van 88%. De scores worden dagelijks gemonitord om op restaurantniveau te kunnen bijsturen.

PRODUCTIE EN KWALITEIT

Opleiding en controle via HACCP-audits
Colmar Group heeft de wil om op het hoogste niveau te voldoen aan de vereisten inzake hygiëne en HACCP (Critical Analysis Points). Daarom besteden we veel aandacht aan de opleiding van onze medewerkers. Na een onboardingstraject voor elke medewerker investeren we in een voortdurende bijscholing via een Mobietrain applicatie. Zo volgen onze 625 medewerkers een voortlopend traject van opleidingen op vlak van kwaliteit, hygiëne en service.

Onze producten en hygiëneprocedures worden gecontroleerd en geauditeerd door onafhankelijke externe controleurs, in elk stadium van de keten en in elk restaurant. Elk restaurant wordt 4 keer per jaar bezocht door een onafhankelijk extern laboratorium op verzoek van Colmar Group. Op die manier willen we maximaal werken naar het respecteren van de procedures en een optimale garantie bieden op voedselveiligheid.

De mystery shoppers
Daarnaast controleert een extern bedrijf onze service door middel van 'mystery visits'. De mystery shopper is een instrument van Colmar Group om flexibel en efficiënt in te spelen op de behoeften van het management in het veld. Na analyse van de opmerkingen van de klanten voert de mystery shopper anoniem een onderzoek uit in het betreffende restaurant. Maandelijks krijgt ieder restaurant een mystery shopper op bezoek wat maakt dat iedere klant voor de medewerkers een mogelijke mystery shopper is.

De mystery shopper observeert alle relevante elementen volgens de criteria en normen van Colmar Group, die met de actieve medewerking van de restaurantmanagers zijn vastgesteld. Hij bezoekt de restaurants op elk moment en beoordeelt neutraal en objectief de omgeving, de producten, de service en de knowhow en expertise van de teams ter plaatse. De resultaten worden in elke fase van de dienst geëvalueerd om een algemeen beeld te krijgen van de kwaliteit en service van het restaurant.

MAATSCHAPPELIJK VERANTWOORD EN DUURZAAM ONDERNEMEN

BIJ COLMAR GROUP

Verantwoord en duurzaam ondernemen
Bij Colmar Group is verantwoord en duurzaam ondernemen geen eenmalige actie maar een dagelijks aandachtspunt. In alle geledingen van ons bedrijf zetten we in op goed huisvaderschap en streven we naar een voortdurende monitoring, evaluatie en optimalisatie van onze inzet op vlak van maatschappelijk verantwoord en duurzaam ondernemerschap.

Van onze keuken tot onze energievoorziening, van ons personeelsbeleid tot onze klantenservice – overal integreren we onze identiteit met een bewuste keuze voor maatschappelijke betrokkenheid. Deze holistische benadering van duurzaamheid vertaalt zich in een onderliggend beleid alsook in concrete acties met specifieke projecten die illustreren hoe wij elke dag opnieuw inzetten op een verantwoordelijke bedrijfsvoering.

Strijd tegen food waste
Per klant realiseren wij slechts 83 gram voedingsafval per maaltijd, afkomstig van bereiding in de keuken en het afruimen van borden en buffetten. Van deze 83 gram is één vierde te wijten aan kinderen die hun hoofdgerecht of dessert niet volledig opeten, één vierde door de genereuze portionering van frieten, één vierde komende van gerechten die na bereiding niet lang vers blijven en het overige één vierde is effectieve afval van afruimen.

Too Good To Go
Sinds vijf jaar werken we samen met Too Good To Go (www.toogoodtogo.com), waarbij klanten een kwartier voor sluitingstijd van het restaurant nog maaltijden kunnen komen afhalen. Hoewel dit zich voorlopig nog beperkt tot zo'n 80 gerechten per maand, zorgt deze samenwerking ervoor dat we maximaal toewerken naar minimale food waste en brengt het ons bovendien nieuwe klanten.

MAATSCHAPPELIJK VERANTWOORD EN DUURZAAM ONDERNEMEN

Gescheiden afvalverzameling als basisgedachte
Colmar Group werkt reeds decennia hard aan gescheiden afvalstromen in al haar restaurants. Als voorbeeld: de 20 restaurants van de groep leveren samen jaarlijks zowat 85 ton papier voor recyclage. Sinds 2021 wordt ook het biodegradeerbaar afval gescheiden en apart ingezameld om vergist te worden tot biogas, op jaarbasis kan dit tot 10 ton bioafval genereren per restaurant.

Partnerschap met Beyond the Moon
Ons partnerschap met Beyond the Moon (www.beyondthemoon.org) vormt een bijzonder hoogtepunt in onze maatschappelijke betrokkenheid. Deze fantastische organisatie zet zich specifiek in om zieke kinderen en hun families een leuke uitstap te bieden tijdens het genezingsproces. Deze samenwerking sluit nauw aan bij onze familiewaarden, waardoor we dit partnerschap graag uitwerken en zichtbaar maken in onze dagelijkse werking. We ondersteunen jaarlijks 1 Franse en 1 Belgische familie die getroffen worden en proberen via de communicatie hierrond ook onze klanten warm te maken voor het project.

MAATSCHAPPELIJK VERANTWOORD EN DUURZAAM ONDERNEMEN

Energie-efficiëntie en groene stroom
Onze ambitie op vlak van energieverbruik is helder: elk jaar streven we naar een vermindering van 5% ten opzichte van het voorgaande jaar. We realiseren dit door proactieve vervangingsinvesteringen van oudere toestellen, investeringen in isolatie van onze gebouwen en het werken met timers voor verlichting en verwarming.

Onze zonnepaneleninstallaties produceren jaarlijks circa 360 kilowattpiek aan opgewekte zonne-energie uit 900 zonnepanelen op 1800 m^2, een besparing van ongeveer 120 ton CO2 per jaar, oftewel 10 hectare bos dat anders nodig zou zijn om deze CO2 uit de lucht te halen.

Investering in elektrische mobiliteit
Sinds begin 2025 hebben we een masterovereenkomst gesloten met Electra voor de installatie van laadpalen op onze parkings. Deze investering geeft ons op vandaag 43 snellaadpalen en heeft als doel nieuw cliënteel aan te trekken dat onze restaurants bezoekt met hun hybride of 100% elektrische wagen. De verwachting is dat we tegen medio 2026 alle restaurants hebben uitgerust met deze laadpalen, afhankelijk van vergunningen en andere praktische aspecten.

WEETJES & CIJFERS

COLMAR GROUP IN CIJFERS EN WEETJES

*Cijfers uit 2024

Buffet

- 100 tal nieuwe gerechten/recepten per jaar
- 21.000 liter soep per week / Witloofsoep is favoriet
- Volume per jaar aan:
  - Chocolademousse: 10 ton
  - Ribbetjes: 45 ton
  - Verse frietjes: 270 ton
  - Belgische rundssteak: 23,5 ton

Aantal couverts per jaar:
Totaal voor Colmar Group 1,5 miljoen

Duurzaamheid

- 360 kilowattpiek opgewekte zonne-energie op jaarbasis uit 1800 m² zonnepanelen
- 43 snellaadpalen
- 83 gram voedingsafval per maaltijd

Centrale keuken in Oudenaarde produceert met +100 verschillende recepten ongeveer 10% van het totale voedingsaanbod goed voor 292 ton voeding

De naam Crocodile is afkomstig van de eerste treinwagon die restaurant werd, deze staat vandaag nog steeds in ons restaurant in Englos.

Top 5 favoriete desserts

- Chocolademousse 10 ton
- Tiramisu 10 ton
- Slagroomsoesjes: 550.000
- Panna cotta: 7,5 ton
- Pastel de Nata: 60.000 stuks

Gemiddelde keukenbezetting in de restaurants is 6 personen

Restaurant

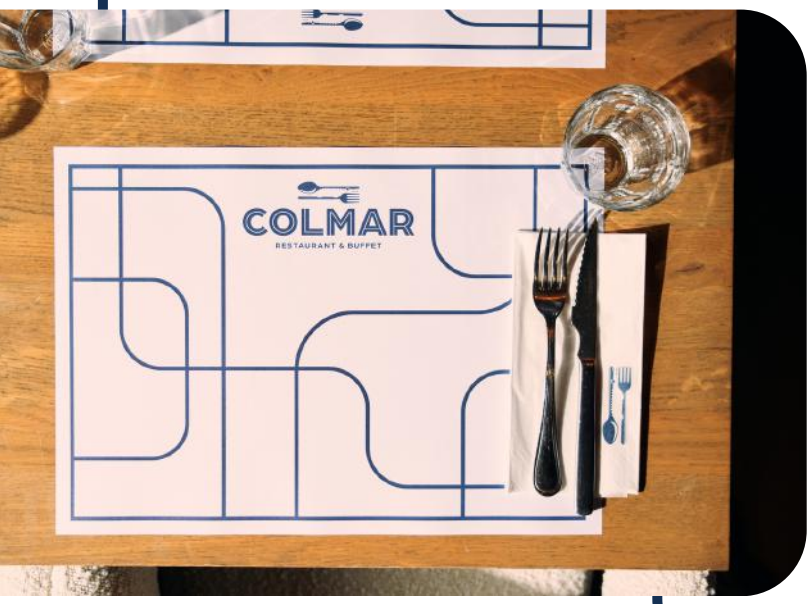
- 1957 Eerste Colmar restaurant in België / 1989 Eerste Crocodile restaurant in Frankrijk
- 5 Colmar Restaurants / 15 Crocodile Restaurants
- 20 kidscorners
- 20 treinwagons in Frankrijk / 1 in België

VERNIEUWINGEN 2025–2026

VERNIEUWD CONCEPT VOOR HEDENDAAGSE BELEVING MET AUTHENTIEKE WAARDEN

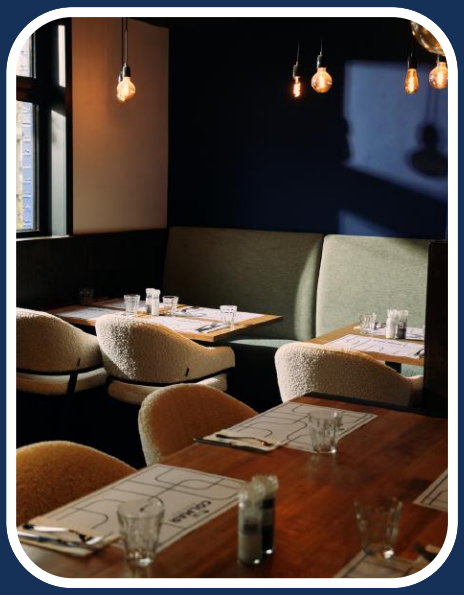
Met de komst van de derde generatie kiest Colmar Group resoluut voor vernieuwing, echter met het grootste respect voor het authentieke succesvol concept. Zo hebben we in de eerste jaarhelft van 2025 reeds alle buffet koelmeubels vernieuwd in de Colmar en Crocodile restaurants. En als familierestaurant willen we ook onze jongste gasten gastvrij ontvangen. Zo hebben we dit jaar eveneens alvast gezorgd voor een grondige update van alle kidscorners in zowel de Colmar als Crocodile restaurants. In elk restaurant is nu een kidscorner met interactief en educatief wandmeubilair zodat de kinderen leuke momenten beleven en ouders ontspannen. En bij het afscheid krijgt elk kind ook een cadeautje uit ons grijptoestel.

Tevens leidt een grondige herpositioneringsoefening op basis van klantenbevragingen en marktanalyses voor Colmar en Crocodile tot een volledige rebranding van onze concepten zowel wat look & feel betreft als wat voeding, menustructuur en prijszetting alsook beleving.



De rebranding startte in Frankrijk in oktober 2025 met de heropening van het eerste vernieuwde Crocodile Restaurant & Buffet in Tourcoing. In december 2025 opent het eerste vernieuwde Colmar Restaurant & Buffet in België in Oostakker. Deze vernieuwing zal verder worden uitgerold in de overige Colmar en Crocodile restaurants tussen januari 2026 en eind 2027, beginnend met Colmar Restaurant & Buffet Antwerpen dat vernieuwd heropent eind december 2025.

PERSMATERIAAL EN CONTACT



PERSMATERIAAL EN –CONTACT

David Van den Weghe
CEO Groupe Colmar

+32 486 43 23 20
david.vdw@colmar.be

Nathalie Verbeeck
Persverantwoordelijke / Verba Nata

+32 477 45 75 41
nathalie.verbeeck@verbanata.be

www.colmar.be
www.restaurantscrocodile.fr

Colmar Restaurants / Restaurants Crocodile

colmarrestaurants / restaurantscrocodile

colmarrestaurants / restaurantscrocodile

restaurantscolmar / restocrocodile

COLMAR

RESTAURANT & BUFFET

Colmar Group
2025