



Zet jezelf op de kaart bij Jonnie Boer!

Heeft u een authentiek product van topkwaliteit?

Ding dan mee naar de Smaakvol2009!

Met zijn restaurants, hotel, kookatelier en eigen winkel staat Jonnie Boer voor de top in horeca, retail en catering. In drie stappen krijgt u de kans om in Librije's Atelier uw product te laten bereiden door de koks van restaurant De Librije. Jonnie Boer zal persoonlijk de Smaakvol2009 uitreiken, de erkenning voor het beste authentieke product of concept van Nederlandse bodem.

Voorafgaand aan deze finale in september tijdens de Week van de Smaak worden regionale voorrondes georganiseerd, waar u de meest smaakmakende foodondernemers treft. Na beoordeling door de vakjury gaat een selectie door naar de regionale 'Smaakversterker', een masterclass, waar u de impulsen krijgt om uw product of concept verder te verbeteren.

Wie kunnen deelnemen?

- ondernemers met groeiambitie
- en een authentiek voedingsproduct of -concept van Nederlandse bodem, dat zich onderscheidt door zijn herkomst, verhaal of vakmanschap,
- die een innovatie-impuls kunnen gebruiken om hun product/concept een stap verder in de markt te krijgen.

Aanmelden kan via www.syntens.nl/smaakvol2009. Geïnteresseerden kunnen ook contact opnemen met de regionale coördinatoren:

Noord- en Oost- Nederland: Jan Willem Bot, 088 – 444 0 088

West-Nederland: Stephanie Wagenaar, 088 - 444 0 140

Zuid-Nederland: Daniëlla Corijn-Witte, 088 – 444 0 565



Dit initiatief wordt door Syntens georganiseerd in samenwerking met de Taskforce Multifunctionele Landbouw.

www.syntens.nl/smaakvol2009

In drie stappen naar Librije's Atelier!

1. Regionale voorrondes

In juni worden op drie locaties in het land regionale voorrondes georganiseerd. Hier krijgt u de kans om uw product op smaak, presentatie en verhaal te laten toetsen door een deskundige jury. Het wordt een netwerkbijeenkomst, waar u de meest smaakmakende foodondernemers treft. Bovendien wordt gezorgd voor 'voeding voor de geest': het onderwerp 'storytelling' wordt gepresenteerd in een interactieve workshop.

Data (klik op de locatie om u aan te melden):

Deventer – 22 juni 2009

Amsterdam – 16 juni 2009

Den Bosch – 9 juni 2009



Kosten: € 50,- per persoon

2. Smaakversterker-masterclasses

Per regio gaan acht ondernemers door naar de regionale Smaakversterker, een masterclass waar u de impulsen krijgt om uw product of concept verder te verbeteren. Panels van consumenten, deskundigen en ondernemers proeven uw product en geven u advies en feedback op de smaakbeleving, de presentatie van het product en uw verhaal. Een buitenkans om uw product vanuit verschillende invalshoeken te laten bekijken. Wie niet doorstroomt naar de finale, leert in deze masterclass in ieder geval welke kansen er nog liggen voor doorgroei. De vakjury bepaalt welke twee producten per regio doorgaan naar de finale.



Data:

Deventer – 8 september 2009

Amsterdam – 30 juni 2009

Den Bosch – 8 juli 2009

3. Finale in Librije's Atelier

De zes landelijke finalisten krijgen de unieke kans om met de koks van driesterrenrestaurant De Librije in Librije's Atelier van Jonnie Boer in de keuken aan de slag te gaan met hun product. Wat zal dit opleveren? En wat vindt chefkok Jonnie Boer zelf van uw product?

Jonnie Boer zal in Librije's Hotel, de voormalige vrouwengevangenis van Zwolle, het eindresultaat beoordelen en de Smaakvol2009 uitreiken, de erkenning voor het meest smaakvolle regionale product van Nederlandse bodem.

Datum: Zwolle – 25 september 2009

kook-&wijn school
**Librije's
Atelier**