

PERSBERICHT

18-6-2019

Winnaars Amsterdam Food Pitch 2019 bekend!

True Food Flavours is het lekkerste nieuwe product van 2019



Amsterdam, 18 juni 2019 - De winnaars van Amsterdam Food Pitch 2019 zijn bekend! De finalist die de felbegeerde titel 'Lekkerste product 2019' mee naar huis mocht nemen is True Food Flavours van Dave Hurkmans met zijn innovatieve product van 100% pure groenten en fruit poeders. Naast deze overall prijs is er een publieksprijs, een duurzaamheidsprijs en een retailprijs uitgereikt. Deze producten liggen binnenkort in de schappen van De Kweker, dé Amsterdamse groothandel voor professionals in food.

"Het niveau lag dit jaar erg hoog en alle finalisten wisten echte kwaliteitsproducten aan te leveren", aldus de jury. Aan het einde van de finale drukte Gert Blaauw de finalisten op het hart om vooral door te gaan. "De producten van voorgaande finalisten liggen inmiddels ook in de schappen van De Kweker".

True Food Flavours winnaar Lekkerste Product 2019

Dave Hurkmans met zijn product True Food Flavours biedt volgens de jury een gat in de markt. Deze poeders, gemaakt van 100% verse groenten en fruit, bieden een gezond en natuurlijk alternatief om basisproducten een bijzondere smaak en/of kleur te geven. *"Het is een innovatief product waar je werkelijk alle kanten mee op kunt",* aldus de enthousiaste jury. Het was dan ook Dave zijn doelstelling om een veelzijdig product neer te zetten waarbij hij hoopt dat zijn vak collega's het op manieren kunnen gebruiken waar hij zelf nog niet eerder aan heeft gedacht.!

Choonk winnaar Duurzaamste Product 2019

Doreen Westphal gaat de strijd aan tegen voedselverspilling door een heerlijk product te creëren van geredde oesterzwamvoetjes; Choonk. Deze gegilde sappige stukjes hebben een natuurlijke bite en zijn beschikbaar in wel drie verschillende smaken. Ideaal om te gebruiken in wraps, poké bowls, als topping voor pizza of om lekker te wokken. *"Een geweldig initiatief om voor een relatief ondergewaardeerd product een duurzame oplossing te bieden welke niet alleen smakelijk is, maar ook nog eens enorm veelzijdig",* roemt de jury. .

Plant Based Cheese winnaar Publieksprijs

Het laatste obstakel om over te stappen naar een plantaardig dieet is kaas, merkte publiekswinnaar Brad Vanstone op. Met die achterliggende gedachte begon hij aan de ontwikkeling van Plant Based Cheese: een plantaardig alternatief voor kaas welke niet alleen lekker is, maar ook milieuvriendelijk. Brad's doelstelling was om een product te ontwikkelen dat niet alleen veganisten aantrekt, maar alle kaasliehebbers. Dit is hem volgens het publiek zeer zeker gelukt.

't Gebbetje winnaar Lekkerste Retail Product 2019

Lars Meekel gaat met zijn Amsterdamse snoepje: Gebbetje de strijd aan met het Haagse Hopje, want een Haags snoepje in Amsterdamse horecagelegenheden kan natuurlijk niet. Hier was de jury het zeker mee eens. *"Gebbetje is een ontzettend leuk initiatief en heeft een erg lekkere en bijzondere smaak. Een product dat niet alleen aantrekkelijk is voor horecagelegenheden, maar ook voor de individuele consument"*. Deze prijs werd door de Bijenkorf uitgereikt.

De vakjury

De vakjury bestond uit juryvoorzitter Gert Blaauw, algemeen directeur van De Kweker; Karin Richter, beter bekend als Mevrouw Hamersma van haar column in Het Parool en eigenaar van kookboekwinkel Mevrouw Hamersma; foodtrendwatcher Marjan Ippel van Talkin' Food; hoofdredactrice Nancy van Batenburg van Culy.nl; chef-kok Tjitze van der Dam, executive sous-chef bij Waldorf Astoria en Henk Marsé, Senior Buyer Horeca bij de Bijenkorf.

Prijzen

Naast een geldbedrag krijgen alle winnaars een plek in de Kitchen Republic Academy, waar ze worden begeleid bij de ontwikkeling, branding en lancering van hun producten. Ook worden de producten opgenomen in de schappen van De Kweker en wordt Gebbetje via de Bijenkorf verkrijgbaar.

OVER AMSTERDAM FOOD PITCH

Amsterdam Food Pitch is een verkiezing op initiatief van De Kweker voor (hobby)koks, foodies, lekkerbekken en smulpapen die ervan dromen om hun food product professioneel onder de aandacht en op de markt te brengen. De Kweker maakt zich sterk voor innovatieve producten van startende producenten. Na een intense voorronde met meer dan 75 deelnemers, gingen er twaalf finalisten door naar de finale. Zij presenteerden hun product aan de jury onder toezienend oog van pers, familie en vrienden. .

www.amsterdamfoodpitch.nl
www.dekweker.nl

Amsterdam Food Pitch 2019 - een initiatief van De Kweker

Food Center Amsterdam, Jan van Galenstraat 4, Amsterdam



Persinformatie (niet voor publicatie)

Indien je meer informatie over Amsterdam Food Pitch wilt, kijk dan neem dan contact op met:

Merel ten Seldam

merel@rare.nl

BEELDEN DOWNLOAD JE [HIER](#).