

PERSBERICHT

Amsterdam/Sevenum, 1 oktober 2011

Speciale actie in oktober, van start tijdens landelijke Week van de Smaak op 1 oktober a.s.

Het beste van (biologische) Overijsselse bodem, met oog voor detail...

Aanstaande zaterdag 1 oktober gaat de promotiecampagne ' Het beste van (biologische) Overijsselse bodem, met oog voor detail' van start. Met ondersteuning van de provincie Overijssel vragen verschillende Overijsselse speciaalzaken (groenteboeren, bakkers en slagers) een maand lang extra aandacht voor de mooie producten van biologische Overijsselse bodem. Klanten die de komende maand bij deelnemende winkels een biologisch product van Overijsselse origine kopen, of een product dat daarmee bereid is, maken kans op een Boergondisch feestmaal of een exemplaar van het dit jaar met een Gourmand World Cookbook award bekroonde biologische boerenkookboek 'van eigen erf'.



Kwaliteit, smaak en herkomst

De Provincie Overijssel steunt dit project omdat zij de biologische landbouw op haar gronden beschouwt als voortrekker van verduurzaming van de gehele landbouw. Zij ziet graag dat de kwaliteitsproducten die hier uit voortkomen hun weg naar meer consumenten vinden. Daarbij valt te denken aan een grote variatie aan groenten, meel van granen uit het Vecht- en IJsseldal, aardappels (de Sallandse Pieper!) tot en met Vechtdalvlees en bijvoorbeeld zuivel uit de Weerribben. Onderzoek toont aan dat klanten bij de speciaalzaak een bovengemiddelde interesse hebben in de kwaliteit, smaak en herkomst van hun eten plus de wijze waarop dat wordt geproduceerd. 'Biologisch van dichtbij' scoort bij deze klanten goed, maar het aanbod is in de meeste speciaalzaken nog beperkt. De campagne 'Het beste van (biologische) Overijsselse bodem, met oog voor detail' hoopt hier verandering in te brengen.



De campagne, uitgevoerd door de stichtingen Van Eigen Erf en Vriendelijke Keukens, sluit goed aan bij de 'missie' van de landelijke Week van de Smaak: het zo breed en aansprekend mogelijk 'op de kaart zetten' van alle lekkere, eerlijke en duurzame producten van Nederlandse bodem. Het samenvallen van de start van de campagne met de Week van de Smaak is dan ook geen toeval.

////////////////////////////////////

Noot voor de redactie:

Met persvragen over het project 'Biologisch Overijssel, met oog voor detail' kunt u terecht bij: Lasca ten Kate (Stichting Vriendelijke Keukens)

M: 0628 464403

E: lasca@vriendelijkekeukens.nl

Foto's in hogere resolutie kunt u opvragen bij Iris van de Graaf:

M: 06 53788098

iris@vaneigenerf.nl