

## **Noord-Brabant European Region of Gastronomy 2018 blikt terug en kijkt vooruit** *Gedeputeerde Anne-Marie Spierings schetst toekomstbeeld: Food Awards Brabant*

Maandag 3 december vond in Breda de grande finale van 'Brabant European Region of Gastronomy 2018' plaats. Een jaar lang droeg Noord-Brabant deze titel, een initiatief van een netwerk van Europese regio's die samenwerken rond duurzame en toekomstbestendige voedselproductie en foodinnovatie. Het gaf Brabant de kans om te laten zien wat het in huis heeft op het gebied van food: van gastronomische tradities tot toekomstbestendige foodinnovaties. De provincie Noord-Brabant, AgriFood Capital, Brabantse regio's en gemeenten hebben samen met de food- en leisure sector invulling gegeven aan een impactvol foodjaar. Vandaag tijdens de grande finale maakte gedeputeerde Anne-Marie Spierings bekend dat Brabant hier een vervolg aan gaat geven in de vorm van de Food Awards Brabant. Tevens werd de de winnaar van de eerste Brabantse Gastvrijheid Award bekend gemaakt. Auberge du Bonheur in Tilburg mag zichzelf de meest gastvrije locatie van Brabant noemen.

### **Impact**

Brabant European Region of Gastronomy is sinds de start op 1 maart gevierd met een inspirerend innovatieprogramma voor en door de agrifoodsector: We Are Food, gekoppeld aan een zinnenprikkelend publieksprogramma voor bezoekers en bewoners: Brabant Celebrates Food. Het gaf ondernemers, kennisinstellingen en overheden de kans om zelf aangedragen thema's als voedselverspilling, duurzame voedselproductie, en gezondheid in de spotlights te zetten. Tien maanden lang stond er elke maand een ander thema centraal. Daarnaast gaf het Brabant als provincie de kans om zich voor bezoekers en toeristen sterker op de kaart te zetten als fooddestinatie. Het was de eerste keer dat het onderwerp food in Brabant zo compleet werd geëtaleerd en dat zoveel partijen in de keten van boer tot bord met elkaar werden verbonden en op deze schaal gingen samenwerken. Hierdoor ontstonden nieuwe netwerken, nieuwe ideeën en nieuwe inzichten. Het foodjaar bood focus, gaf energie en legde de basis voor kansrijke samenwerking tussen de food- en leisuresector en heeft honderdduizenden mensen in binnen- en buitenland bereikt.

### **Food Awards Brabant**

In 2019 gaat Brabant verder met aanjagen van agrifood innovatie en het versterken van de koppeling voedsel met vrije tijd. Gedeputeerde Anne-Marie Spierings maakte maandag bekend dat dat wordt gedaan in de vorm van Food Awards Brabant (FAB): een jaarlijks terugkerende innovatieprogramma met als grote finale een awardshow waar awards en supportprijzen per thema worden uitgereikt. Hierbij gaat het om foodthema's als eiwittransitie, technologie, gastvrijheid en onderwijs. Hiermee wordt de community die het afgelopen jaar is gebouwd versterkt en verder uitgebreid en gaat Brabant door met het waarderen en ondersteunen van Brabantse foodvernieuwers. De belangrijkste energiegevers van het afgelopen jaar treden toe tot de FAB society om de positieve energie die er dit jaar is ontstaan door te geven.

*Gedeputeerde Anne-Marie Spierings: "Ook hierbij gaan we weer uit van de bottom up aanpak. De energie moet uit de mensen zelf komen. Ik wil bedrijven dan ook vragen om dit met ons te gaan organiseren."*

### **Winnaar Brabantse Gastvrijheid Award**

In het jaar dat Noord-Brabant de titel draagt van European Region of Gastronomy, organiseerde VisitBrabant samen met partners Breda University of Applied Sciences (BUAs, voorheen NHTV), Provincie Noord-Brabant, Horeca Nederland, Efteling en Omroep Brabant, voor het eerst de Brabantse Gastvrijheid Awards. Hiermee wordt niet alleen gastvrijheid onlosmakelijk verbonden met Brabant, het biedt de meest gastvrije locaties in Brabant ook het podium dat ze verdienen. Na een juryselectie, een publieksstemming en bezoeken van mystery guests werd Auberge du Bonheur vandaag uitgeroepen tot meest gastvrije locatie van Noord-Brabant. Juryvoorzitter Hein van Oorschoot: *"Dit restaurant tilt gastvrijheid naar een hoger niveau, bij alle contactmomenten met de gast en tot in de kleinste details."*

### **December, maand van de Brabantse gastvrijheid**

Deze hele maand staat Brabant nog in het teken van European Region of Gastronomy, met de focus op het onderwerp Brabantse gastvrijheid. Brabanders staan bekend om hun gastvrijheid en zijn echte bourgondiërs. Wat is de oorsprong van deze gastvrijheid, wat is er zo kenmerkend aan en hoe smaakt gezelligheid? Dat kunnen gasten een maand lang proeven en ervaren in een speciaal pop-up restaurant in het oude belastingkantoor te Breda. Chef Ralph Geerts kookt met zijn team van 2 tot en met 22 december een typisch Brabants vijf gangen menu. De gerechten, de sfeer en de locatie zijn geïnspireerd op feiten, fabels en wetenswaardigheden over de befaamde Brabantse gastvrijheid.

Via [www.hoeproeftgastvrijheidinbrabant.nl](http://www.hoeproeftgastvrijheidinbrabant.nl) kunnen mensen reserveren voor dit unieke belevingsdiner.

### **Onderzoek**

Ook in dit kader is het afgelopen jaar op uitgebreide schaal onderzoek gedaan door onderzoekers en studenten van BUAs ( Breda University of Applied Sciences) naar de kenmerken van Brabantse gastvrijheid. Dit onderzoek, onder leiding van Bert Smit, docent Customer Experience en hospitality bij BUAs, concludeert dat de Brabantse gastvrijheidssector, mede door het grote aanbod aan regionale producten en de focus op foodinnovatie in Brabant, veel kansen biedt voor verduurzaming. Ook bevestigt het onderzoek dat Brabantse gastvrijheid draait om informele omgangsvormen, gelijkwaardigheid tussen gast en gastheer, het bouwen aan lange termijn relaties en een bijdrage willen leveren aan de gemeenschap. Zie bijlage voor het hele onderzoek.

*"Brabanders vinden het fijn om anderen (mee) te laten genieten. Die natuurlijke houding is bijzonder. Gastvrijheid zit in onze genen. Kijken we specifiek naar de horeca, dan valt ook hier het informele karakter op: de ondernemers zien hun zaak als een verlengstuk van hun eigen huiskamer. Gasten voelen zich echt welkom, gezien en gehoord. Dat is goud waard"* aldus Bert Smit van BUAs.

### **Online magazine**

Vandaag werd ook het [online magazine 'Brabant European Region of Gastronomy 2018'](#) gelanceerd. Hierin wordt het complete Brabantse foodjaar in beeld gebracht. Zo geeft Brabant inhoud aan de voedselagenda van de toekomst.

**Bijlage: [Rapport onderzoek Brabantse Gastvrijheid](#)**

---

### **Noot voor de redactie:**

Voor meer informatie over dit bericht neem gerust contact op met: Kip & Ei Communicatie | Anouschka Peterink | [anouschka@kip-ei.nl](mailto:anouschka@kip-ei.nl) | 06-52391423

Voor meer informatie over Brabant Celebrates Food en de Brabantse Gastvrijheid Awards neem contact op met: VisitBrabant | Tamara Ernst | [tamaraernst@visitbrabant.com](mailto:tamaraernst@visitbrabant.com) | 013-3030390

## **Noord-Brabant European Region of Gastronomy 2018**

Dit jaar draagt Noord-Brabant de titel 'European Region of Gastronomy'. Een titel die past bij een provincie met een lange historie van voedselinnovatie en een rijke gastronomische traditie. Het wordt gevierd met een inspirerend innovatieprogramma voor en door de agrifoodsector (We Are Food), gekoppeld aan een zinnenprikkend publieksprogramma voor bezoekers en bewoners (Brabant Celebrates Food).

### **We Are Food**

Vanaf maart 2018 zet We Are Food, tien maanden lang telkens één actueel food innovatie thema in de spotlights. Die tien thema's zijn aangedragen door Brabantse foodondernemers, consumenten, zorgprofessionals, studenten, etc. Elke maand kent een of meerdere gangmakers. Die zijn samen het gezicht van We Are Food: een inspirerende mix van gevestigde entrepreneurs en beginnende hemelbestormers. Eén ding hebben ze gemeen: ze hebben een uitdaging, een plan, een droom. In 2018 gaan ze samen proberen die dromen te realiseren en van nut te laten zijn voor de jaren die volgen.

### **Brabant Celebrates Food**

Gedurende het jaar werd er door heel Brabant een zinnenprikkend publieksprogramma georganiseerd door de Brabantse regio's en ondernemers. In de hele provincie werden honderden smaakmakende evenementen georganiseerd waar bezoekers en bewoners kunnen ervaren wat Brabant allemaal te bieden heeft op het gebied van eten en drinken. Van foodroutes langs producenten van streekproducten, restaurants en andere toeristische bezienswaardigheden tot culinaire festivals, foodexposities en gastronomische belevenissen. VisitBrabant heeft het jaarrond campagne gevoerd om foodbeleving in Brabant internationaal op de kaart te zetten. Doel van dit publieksprogramma was om Brabant in binnen- en buitenland te positioneren als gastronomische provincie en daarmee als interessante reisbestemming.

Brabant, European Region of Gastronomy 2018 is een initiatief van de provincie Noord-Brabant en AgriFood Capital.