



Boer zoekt Kok!

Het Streek & Smaak Verbond (S&SV) is nu drie jaar succesvol bezig om streekeigen en ambachtelijk geproduceerde producten te leveren aan koks. Het mes snijdt daarbij aan twee kanten. De horecaondernemer krijgt een onderscheidend product en kan in gesprek zijn met de agrarische producent. De agrarische producent krijgt weer contact met de gebruiker van zijn producten. **Voor zowel Boer als Kok dé basis voor vernieuwing!**

Het S&SV-avontuur begint in 2003. Een groep biologische boeren uit het Gelderse Valleigebied is op zoek naar een eigen afzetkanaal. De pure smaak is hierbij leidend. Tijdens een regionale proeverij zijn de reacties van chef koks heel positief. Dit is de start voor het opzetten van een gezamenlijke verkoop- en distributie organisatie die past op deze vaak kleinschalige productenstroom. Anno 2006 zetten ruim twintig Nederlandse boeren en deelnemers van andere samenwerkingsverbanden hun producten mede via het S&SV af. Een stormachtige groei.

Het platteland op de culinaire toer!

Het S&SV levert producten voor uw hele menukaart: van aperitief tot dessert. We kunnen u voorzien van bijzondere kazen, maar met hetzelfde gemak leveren we u oude groentegewassen en mooie verse vleesdelen. In overleg bieden we u de gelegenheid om met de hele jonge – nog niet volgroeide – minigewassen te werken. Naast de bijzondere vormen zijn deze producten vaak heel geconcentreerd in hun smaak. Voor specifieke wensen kunt u bij ons altijd te raden gaan bij onze producenten. Want we voorzien u graag van producten die u uitdagen!

Producten met vakmanschap en identiteit

De kwaliteit van de producten toetsen we met een kwaliteitscommissie in het veld. Een product wordt bij ons beoordeeld op onderscheidendheid, productiewijze én identiteit. Het verhaal van de boer. Als een producent voldoet aan het niveau, bemiddelt het S&SV bij de verkoop, distributie, en de facturering. Alleen dat wat verkocht is, wordt ingekocht. Het assortiment is daardoor super vers. Want onze voorraad staat bij de boer.

En als we door weersverandering 'nee' moeten verkopen, zorgen we altijd een zeker zo smaakvol alternatief!

Wat bieden wij?

- 1) Verse producten o.b.v. uw eigen keuze uit een wekelijkse bestellijst.
- 2) Seizoens- en themabuffetten die u kunt bereiden o.b.v. de ingrediënten alvast hebben samengesteld. Informatie over de producten en producenten wordt meegeleverd zodat u uw gasten kunt informeren.
- 3) Eet-info-tainment door een buffet te laten begeleiden door een optreden van de boer aan tafel met allerlei specifieke weetjes over hoe het komt dat producten zijn, zoals ze zijn.
- 4) Kennisontmoeting via de Horeca on Tour waarbij koks en agrarische producenten elkaar ontmoeten in hun vakmanschap tijdens boeren Master Classes in het veld. Ook voor keuken- en bedienend personeel een bijzondere leerervaring. Het brengt kwaliteit die uw gast aan tafel zeker gaat merken. En daarnaast, een geweldige bron voor ontwikkeling van nieuwe producten en recepten!

NIEUW in ons assortiment is: **'het culinair kaas arrangement van de lage landen'**. Zes 6 ambachtelijke – prijswinnende - streekkazen uit het Groene Hart en het Gelderse Valleigebied. Elk met hun eigen verhaal en toepassingsmogelijkheden.

Boer zoekt Kok

Enthousiaste boeren zoeken
bereidingspartners voor
ambachtelijke streekproducten.

Ook op zoek naar inspiratie op de EFFF?

Meld u dan!
06 51 36 9976

www.streek&smaakverbond.nl

'Boer zoekt Kok' op de EFFF-beurs

Speciaal voor de European Fine Food Faire 22-24 januari 2007 zijn onze boeren op zoek naar koks die houden van experimenteren. Bent u als cuisinier opzoek naar een ambachtelijke gesprekspartner? Het Streek & Smaak Verbond regelt voor u een 'speed date' afspraak op de beurs aan onze boerentafel!

Kom, kijk en ervaar het koken met onze landelijke producten op onze stand!

Meer informatie?

Zoek contact met Miriam van der Kolk (tel. 0343 – 533 915)
Of bezoek ons op: www.streeksmaakverbond.nl