

Welkom bij de challenge 'Brabant op je bord'

Brabantse Gastvrijheid Award 2026/2027



24 februari 2026

brabant
partners

Wat gaan we doen vandaag?

- Korte terugblik 1^e challenge
- 'Proef de smaak van Brabant, het lokale verhaal loont' met Brabants Streekgoed
- Toelichting op de 2^e challenge
- Vragen
- Afsluiting



De tijdlijn



Terugblik Challenge

'Lef in Brabantse Gastvrijheid'



Proef de smaak van Brabant, *het lokale verhaal loont*



Goed leven is ook goed eten. Het nieuwe bourgondisch combineert de Brabantse gastvrijheid met lokaal gezond eten en aandacht voor onze omgeving. Het is een manier van eten, en een manier van leven.

Proef de smaak van Brabant, *het lokale verhaal loont*

Streekproducten

- Waarom lokaal?
- Wat zijn streekproducten? En wanneer is het biologisch?
- Duur of gewoon goed?



Proef de smaak van Brabant, *het lokale verhaal loont*

Duurzaamheid & korte ketens

- Waarom duurzaam?
- Korte ketens; lokaal samenwerken
- Brabants Streekgoed
- Maar ook: BEUKK, Oregional of UEDA



Proef de smaak van Brabant, *het lokale verhaal loont*

Lokaal samenwerken

- Van boer tot winkel
- Hoe vind je de juiste partijen?
- Groothandel versus lokaal



Doel van de challenge

Het versterken van **lokale binding** door **streekproducten** een prominente plek te geven op het menu of in het assortiment.

We stimuleren het gebruik van lokale producten, vergroten de beleving voor gasten en dragen we bij aan duurzaamheid en samenwerking in de regio.



De opdracht

Ontwikkel minimaal één (nieuw) gerecht of cadeauset waarin streekproducten centraal staan.

Verdiep je in streekproducten en lokale leveranciers en werk samen toe naar een concreet nieuw aanbod.

- **Maximaal 5 foto's van het ontwikkelde gerecht of cadeauset EN**
- **Maximaal 2 A4 of een video van maximaal 2 minuten, inclusief:**
 - Omschrijving van de lokale samenwerking
 - Omschrijving van het ontwikkelde gerecht of cadeauset



We **helpen** je op weg

1. Foodtours in diverse regio's (live)

- Maandag 2 maart: Biesboschlinie
- Maandag 9 maart: De Peel
- Vrijdag 20 maart: De Kempen

2. Smaak van eigen bodem met Albert Kooy, grondlegger van Dutch Cuisine (online)

- Dinsdag 10 maart 10.00 uur

3. Workshop 'koken met streekproducten' (live)

- Vrijdag 13 maart, Koning Willem I College



Hoe doe je mee?

- **Inleveren resultaat via deelnemerspagina** (brabantgastvrij.nl/deelnemers):
 - Beschrijving van het nieuwe gerecht/aanbod; wat heb je gemaakt, hoe heb je het gemaakt, welke lokale samenwerking(en) heb je opgestart en waarom heb je voor deze producten gekozen + maximaal 5 foto's
- **Beoordelingscriteria voor elke challenge:** gastbeleving, creativiteit & originaliteit, uitvoerbaarheid & haalbaarheid, impact, presentatie & onderbouwing
 - **Toevoeging in Brabant op je bord:** gebruik van streekproducten, samenwerking lokaal, authenticiteit & verhaal
 - Koning Willem I College is betrokken bij de beoordeling

Deadline: **vrijdag 27 maart 2026 23.59 uur**

De Prijs

B2B

- LinkedIn post 'Winnaar challenge'
- Bericht in zakelijke nieuwsbrief BP
- Artikel in NRIT nieuwsbrief

B2C

- Bericht in nieuwsbrief VisitBrabant
- Social media kanalen van VisitBrabant

Maar ook grotere kans op nominatie en ... de EER!



En hoe nu verder?

- Vandaag
- Schrijf je in voor een foodtour of ga zelf op pad
- **10 maart 10.00 uur (online):** Smaak van eigen bodem met Albert Kooij
- **13 maart Workshop voor chefs:** beperkt aantal plaatsen beschikbaar
- **19 maart 10.00 uur (online):** Q&A
- Inspiratie en informatie via WA-community
- Uiterlijk 27 maart inleveren

Vragen?

**Samen maken we Brabant
nóg gastvrijer!**

