

"Waardering voor veelzijdig aanbod en kleinschalige opzet"

Puur! Horeca Event brengt horecaondernemers en leveranciers samen

Tholen - Het eerste Puur! Horeca Event is gisteren in Utrecht gehouden. Werkspoor Café De Leckere fungeerde als ontmoetingsplaats voor horecaondernemers en een groep leveranciers met veelal biologische producten. "Het was een erg leuke dag. Ik heb veel enthousiaste bezoekers gesproken. Zij waren niet alleen positief over het veelzijdige aanbod, maar waardeerden ook de kleinschalige opzet. Dit gaf het event een meer intieme sfeer waarin goede gesprekken gevoerd konden worden. De leveranciers hebben er aardig wat kwalitatieve leads uit kunnen halen", zo blikt Jeannette van Mullem (Puur! uit eten) terug. Het platform Puur! uit eten promoot restaurants en merken die met duurzaamheid bezig zijn.



Het evenement is een gezamenlijk initiatief van Jeannette, Eric Odenwald (Brouwerij De Leckere) en Jan Fleurkens (Mongozo bier). "Naast mijn platform 'Puur! uit eten' kijk ik altijd naar wat ik nog meer kan doen om mooie merken, leveranciers en horecaondernemers met elkaar te verbinden. In gesprek met Eric

en Jan ontstond uiteindelijk dit idee. Zij vonden het jammer dat er nog geen specifiek 'puur' event was voor de horeca. Daarom zijn we hier samen mee aan de slag gegaan."



Horecaondernemers kregen gratis toegang tot het evenement. Hier hebben volgens Jeannette zo'n 80 tot 90 mensen dankbaar gebruik van gemaakt. "Ik heb goede hoop dat we hen hebben kunnen inspireren om lekker puur eten en drinken op de kaart te zetten." Naast de stands waarin leveranciers hun duurzame producten presenteerden, kon men volop proeven. Ook waren er diverse workshops en kregen de aanwezigen een rondleiding door de aardgasvrije brouwerij De Leckere op haar nieuwe locatie naast het Werkspoor Café. Jeannette: "De Leckere is vorige week officieel verhuisd van de oude locatie in De Meern naar Utrecht."



Het Puur! Horeca Event duurde van 12:00 tot 16:30 uur, met daarna een afsluitende borrel. "Iedereen die er vóór 12:30 uur was, mocht gratis lunchen aan onze Boerenlunchtafel. Daar werd dankbaar gebruik van gemaakt en hierdoor was het al wat vroeger op de middag lekker druk."



Deze leveranciers presenteerden hun producten aan de belangstellenden: BD-Totaal, Bio Futura, Bio Spirits, Boerderijs, Brouwerij De Leckere, EARTH Concepts, Eco Fields, Erickx gin, Florentin, Fris Gedroogd Fruit, Heerlijkheid Mariënwaerd, JetDrinks, Kuperus Foods, Mongozo bier, Odenwald Organic Bakery, The Cheese Family en WoW wijnen. Niet alleen biologische producten dus, maar ook streekproducten, Fairtrade producten en duurzame verpakkingen.



Linksboven Peter van Berckel - hij gaf de bezoekers uitleg over fermenteren. Rechtsboven wat bieren van Mongozo, linksonder de sterke drank van Bio Spirits.

Monique van der Meer (Florentin) spreekt over een geslaagde eerste editie van het event. "De bezoekers waren erg te spreken over de persoonlijke en intieme sfeer. Ook vonden zij het aanbod erg veelzijdig en konden ze kennis maken met wat apartere en meer exclusieve producten. Ik ben zelf ook heel erg te spreken over de locatie. Wat mij betreft is het zeker voor herhaling vatbaar", aldus Monique.



Monique van der Meer serveert namens Florentin nog wat eten uit voor de lunch.

Op [de facebookpagina \(https://www.facebook.com/Puuruiteten/\)](https://www.facebook.com/Puuruiteten/), van Puur! uit eten staat een fotoverslag.

Voor meer informatie: info@puuruiteten.nl en www.puuruiteten.nl
(<http://www.puuruiteten.nl>)

Publicatiedatum: di 12 mrt 2019

Auteur: [Lenneke Pors-Schot](#)

© [BioJournaal.nl](#)