

PERSBERICHT ONDER EMBARGO TOT MAANDAG 12 JUNI OM 18.00 UUR

## Twee Bossche ondernemers vallen in Bourgondische prijzen Burgemeester Rombouts reikt Starter- en Stayer Awards 2017 uit

Vandaag reikte burgemeester Ton Rombouts voor de tweede maal tijdens de Voorproefavond van Bourgondisch 's-Hertogenbosch, de Starter Award en de Stayer Award uit aan twee ondernemers uit de Bossche foodgerelateerde branche. De prijzen werden in ontvangst genomen door de verheugde ondernemers van Café Bar Le Duc en Keilekker Worstebrood bij Galerie Mark Peet Visser.

De jury bestaande uit Joost de Koning (ejp), Carel Henderson (LXA The Law Firm) en Marinus van Dorst (Grolsch) koos uit de door het publiek aangedragen kandidaten zes nominaties. Er werd in groten getale gereageerd op het verzoek geschikte kandidaten aan te dragen.

Voor de Starter Award werden door de jury genomineerd: Restaurant de KASerne, Pizzabar Deeg en Keilekker Worstebrood. De laatste kwam uiteindelijk bij de Starters als winnaar uit de bus.

Voor de Stayer Award nomineerde de jury uit alle kandidaten Restaurant Sense, Café Bar le Duc en het welbekende Café-Restaurant De Stip. De jury koos Café Bar Le Duc als winnaar van de Stayer Award 2017.

### Juryrapport

*De Starter Award* viel in handen van de onlangs gestarte ondernemer Keilekker Worstebrood. Deze bevlogen worstebroodjesproducent met een vestiging in 's-Hertogenbosch en een in Vught, is volgens de jury het meest onderscheidend en toont lef door een bestaand en puur Brabants product te innoveren. Naast het traditionele worstebroodje, maakt Keilekker namelijk ook asperge-, sambal-, kip-, kalfs-, lactose-, glutenvrije- én vegetarische worstebroodjes. Keilekker is erin geslaagd om hiermee een brede regionale bekendheid te genereren.

De winnaar van de *Stayer Award* is volgens de jury een meester in innovatie van zijn concept en slaagt er tegelijkertijd in de warme, Bossche sfeer van zijn café al sinds 1975 te behouden. De onderneming heeft een eigen bierbrouwerij waar sinds 1999 het inmiddels bekend Kolleke wordt gebrouwen. De combinatie van zelf gebrouwen bier, van lunch, diner, café en feestlocatie, is een gewaagd en veelzijdig concept. Bar le Duc levert een belangrijke bijdrage aan de eigenheid van de Bossche binnenstad.

### Bourgondische Starter of Stayer

De Starter Award wordt jaarlijks uitgereikt aan een Bossche ondernemer in de foodgerelateerde branche die hierin korter dan twee jaar actief is, een onderscheidend product biedt, een representatieve vertegenwoordiger is van de stad, vakmanschap, ambitie en creativiteit toont en bijdraagt aan de promotie van de stad. De Stayer Award kent dezelfde criteria maar dan voor ondernemers die langer dan vijf jaar actief zijn.



**Meer informatie:**

Bourgondisch 's-Hertogenbosch donderdag 7 september (besloten Relatieavond)  
Vrijdag 8 tot en met zondag 10 september 2017 is de toegang gratis. Gerritjes € 1,30.  
Workshops vr, za, zo: € 24,50 per persoon. Culinaire Cadeaubon € 26,00 euro (20 Gerritjes)  
in vijf stappen online te bestellen. Meer informatie en tickets: [www.bourgondisch-sh.nl](http://www.bourgondisch-sh.nl).

---

**NOOT AAN DE REDACTIE**

**Meer informatie:**

Voorzitter, Pieter Bak, telefoon: 06 - 15 06 3000  
Secretariaat, Bernadette Kuenen, telefoon; 073 - 513 49 94  
E-mail: [secretariaat@bourgondisch-sh.nl](mailto:secretariaat@bourgondisch-sh.nl)  
[www.bourgondisch-sh.nl](http://www.bourgondisch-sh.nl)

Volg ons op twitter: @BourgondischSH en/of op facebook: bourgondischSH

Download de APP Bourgondisch 's-Hertogenbosch in de  en  of

Persinformatie en beeldmateriaal: <http://www.bourgondisch-sh.nl/praktisch/pers>

**Postadres:**

Bourgondisch 's-Hertogenbosch  
Postbus 1032, 5200 BA 's-Hertogenbosch

**Openingstijden:**

Donderdag 7 september 17.30 - 01.00 uur (relatieavond/besloten)  
Vrijdag 8 september 16.00 - 01.00 uur  
Zaterdag 9 september 14.00 - 01.00 uur  
Zondag 10 september 14.00 - 23.00 uur

's-Hertogenbosch, 12 juni 2017

