**BELANGRIJK BERICHT : EMBARGO TOT 26 JUNI 20 U**

**Winnaars Mooiste Kaastoog 2019 gelauwerd**

*Op 26 juni werden de winnaars van de Mooiste Kaastoog 2019 gelauwerd. Het betreft buurtsuper Spar Lichtaart, kaasspeciaalzaken Grappe de Raisins in Knokke-Heist, Hilde Kaasboetiek in Deinze en Le Herve du Vieux Moulin uit Herve. De wedstrijd is een onderdeel van de Beste Versspecialist 2019 en is een initiatief van VLAM. Alle zelfstandige buurtsupers, speciaalzaken en marktkramers konden deelnemen.*

Een uitnodigende versrayon is het beste lokmiddel voor een zelfstandige zaak, want consumenten associëren kwalitatieve versproducten met een kwaliteitsvolle zaak. Met een aantrekkelijke versrayon krik je dus meteen het imago op van je hele winkel. En door producten van bij ons in de kijker te zetten, speel je bovendien in op de groeiende vraag van consumenten naar lokale producten.

Met de wedstrijd ‘De Mooiste Kaastoog’ willen VLAM en Kazen van bij ons versverantwoordelijken en hun team hiervoor motiveren en hen belonen voor hun dagelijkse inspanningen om de Kazen van bij ons in de kijker te zetten.

**Verloop van de wedstrijd**

De deelnemers van de wedstrijd kregen van 27 maart tot en met 1 mei ’19 de tijd om hun kandidatuur in te dienen via de website [www.besteversspecialist.be](http://www.besteversspecialist.be). Een expertenjury beoordeelde de kandidaturen. Wie naar de volgende ronde mocht, kreeg een mystery shopper over de vloer. Het eindoordeel was in handen van de expertenjury. Zij bezochten zelf de finalisten en kozen de uiteindelijke vier winnaars van Mooiste Kaastoog 2019.

De kandidaten van de Mooiste Kaastoog werden voornamelijk beoordeeld op de aantrekkelijkheid van hun rayon en hun aanbod van Belgische kazen.

Alle finalisten werden op 26 juni uitgenodigd voor het Buurtsuperfeest, waar ook de prijsuitreiking plaatsvond.

**Prijzenpakket**

Elke winnaar in de categorie De Mooiste Kaastoog, kreeg een cheque van 1.000 euro, een winkelreportage in Buurtsuper.be-magazine en fijne extra’s zoals exclusieve schorten en een professioneel kaasmes.

**De winnaars**

De vier winnaars, drie Vlaamse en één Waalse, zijn buurtsuper Spar Lichtaart, kaasspeciaalzaken Grappe de Raisins, Hilde Kaasboetiek en Le Herve du Vieux Moulin.

Zij leverden dit jaar de sterkste inspanningen om hun kaastoog met Kazen van bij ons in de kijker te zetten en hebben daarom de Mooiste Kaastoog van 2019.

Bij **Spar Lichtaart** kan je wekelijks proeven van een Belgische kaas mét bijpassend Belgisch bier. Hun eigen label voor smaak en kwaliteit, Martha’s, werd niet toevallig vernoemd naar de moeder van deze Spar. Met haar 60 jaar vakkennis en ondersteuning van het team, blijft geen enkele vraag over hun aanbod van Belgische kazen onbeantwoord. De winkel viel zelfs al eerder in de prijzen: in 2006 won de winkel de Best in Vers Award.

**Grappe de Raisins** in Knokke-Heist ademt Belgische kazen, die driekwart van hun aanbod vertegenwoordigen. Wekelijks staat er een andere Belgische kaas in promotie, die kan worden gedegusteerd. Elke maand organiseren de zaakvoerders Jan en Geert een eigen kaaswedstrijd met als hoofdprijs een Belgische kaasschotel. Bovendien maakt de winkel jaarlijks een eigen kaasboekje met de voorstelling van diverse Belgische kazen met aangepast recept.

Al meer dan 20 jaar is Hilde trotse zaakvoerster van **Hilde Kaasboetiek** in Deinze. Hilde specialiseert zich in kazen die nog op de boerderij vervaardigd worden. In haar boetiek vind je een ruim assortiment van kazen, met een opvallende presentatie van Belgische kazen in een afzonderlijke kaastoog.

Zaakvoerderster Elodie en haar moeder runnen samen **Le Herve du Vieux Moulin** in Battice. Elodie en haar moeder streven ernaar de Belgische kazen te promoten en te beschikken over een aanbod Belgische streekkazen uit elke provincie. Ze gaan zelf regelmatig op bezoek bij lokale streekproducenten in Wallonië en Vlaanderen om hun kazen te selecteren.

**In het najaarsmagazine van Buurtsuper.be lees je van alle winnaars een uitgebreide reportage 'Winkel in de kijker’.**

*Foto’s op aanvraag via Yannick Muls,* *yannick.muls@unizo.be**.*