

Succesvolle beurs Foodspecialiteiten

KEES beleeft een succesvolle Vakbeurs Foodspecialiteiten

Kaas, noten, tapenades, olijfolie en azijn... de uitstalling van heerlijk eten was overdadig en erg aantrekkelijk tijdens de Vakbeurs Foodspecialiteiten 2011 op 4 en 5 oktober. 125 standhouders – waaronder Keesmakers - presenteerden hun producten aan zo'n 3.500 bezoekers, afkomstig van kaasspeciaalzaken, delicatessenwinkels, supermarkketens, kookstudio's en horeca.

De organisatoren van de beurs vertelden dat de bezoekers vooral naar de beurs kwamen om te speuren naar nieuwe producten en trends. De speciale stand, waar alle noviteiten zoals KEES bij elkaar waren gezet, werd dan ook druk bezocht.

Combinatie van lekker en gezond sprak aan

Ook in hun eigen stand konden Keesmakers Marc, Gijs en Loukie rekenen op veel belangstelling. Zo kwamen veel inmiddels bekende eigenaars van kaasspeciaalzaken even langs om bij te praten. Daarnaast was er veel interesse van beursbezoekers die KEES nog niet kenden. De combinatie van gezond en lekker sprak hen aan én de mogelijkheid om met KEES nieuwe klanten te bereiken.

Kaaskeurders keuren KEES

Bij een andere voor Keesmakers interessante groep, de kaaskeurders, viel KEES eveneens in de smaak. Tijdens de beurs werd namelijk ook het Nederlands Nationaal Kaaskeur Concours gehouden. KEES mogen we geen kaas noemen en mag daarom (nog) niet meedoen aan het concours, maar vele kaaskeurders wisten na het concours wel de weg naar de stand te vinden om KEES te proeven en te keuren.

De reacties waren lovend. De bekende zuiveltechnoloog en kaaskeurder Tineke van der Haven noemde KEES 'een prachtige technologische vernieuwing met een mooie smaak'. Andere kaaskeurders waren het met haar eens en waren oprecht verrast over de smaak van dit alternatief voor kaas. Overigens had de extra gerijpte KEES bij de kaaskeurders de voorkeur.