



KORT

Prijs voor gerecht uit Limburgse samenwerking

KORTRIJK - Het Limburgse gerecht 'javanais van filet d'anvers extra en tonijn' heeft een Fresh Award binnengehaald op de beurs Meat & Fresh 2009 in Kortrijk.

De Alkense producent van ambachtelijke fijne vleeswaren Schepers en de Diepenbeeks cateringspecialist Bart Claes hebben daarvoor de handen in elkaar geslagen. Schepers leverde een van zijn specialiteiten, met name de filet d'Anvers (runderrookvlees). Bart Claes maakte daarmee een fris gerechtje in combinatie met tonijn. Daarmee haalden Schepers en Claes de Fresh Award binnen in de categorie 'vlees'.

Erkenning

De Fresh Awards worden jaarlijks uitgereikt tijdens de belangrijke beurs 'Meat & Fresh' in Kortrijk. "Wij zijn vooral trots dat onze samenwerking met een gereputeerde cateraar zoals Bart Claes geleid heeft tot deze erkenning", zegt zaakvoerder Ricky Schepers van het gelijknamige bedrijf in Alken.

Schepers heeft de omzet vorig jaar met een kwart zien groeien en verwacht ook voor het eerste kwartaal van dit jaar een omzetgroei van 35 procent. "Dankzij nieuwe klanten in het buitenland, en bestaande klanten die het uitstekend doen", zegt Schepers.

Het bedrijf heeft daardoor twee extra mensen dienst genomen en telt nu 12 medewerkers.

DC