



# Cum Laude Awards in een nieuw jasje

De uitreiking van de Cum Laude Awards wordt in een nieuw jasje gestoken. Om het verhaal achter de kazen nog beter te vertellen, wordt het jaarlijks terugkerende evenement in 2019 grootser en commerciëler. Daarvoor gaan de boerderijzuivelbereiders, kaasgroothandel en verkooppunten meer samenwerken.

TEKST: HENK TEN HAVE – FOTO'S: BBZ

Voor de nieuwe opzet van de Cum Laude Awards heeft de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders het reclamebureau VRHL Content en Creatie uit Alpen aan den Rijn in de arm genomen. “De jaarlijkse Cum Laude Awards wordt grootser en commerciëler dan ooit”, vertelt Jan Verheul van VRHL. “Dat doen we door de krachtige samenwerking tussen de drie betrokken partijen: de zelfzuivelende boeren, de kaasgroothandel en de verkooppunten. Daarmee gaan we de markt bestormen.” Tijdens het evenement worden net als altijd de Cum Laude Awards uitgereikt, maar dit jaar is er ook een ‘Den Besten Cum Laude 2019 Award’ in het leven geroepen in de vorm van een wisselbeker voor de overall winnaar.

## Kaasgroothandelaren

De nieuwe aanpak is een initiatief van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders. Het doel is om het verhaal achter de kaas die op de boerderij wordt gemaakt, goed en duidelijk te vertellen. Dat gebeurt met behulp van promotiemateriaal en verkoopondersteuning. Daarvoor stelt de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders het basiscampagnemateriaal inclusief het unieke Cum Laude Awards-label beschikbaar aan de kaasgroothandelaren. Het campagnemateriaal bestaat uit zogenoemd *Point of Sale* (POS)-materiaal, een website, video, diverse persberichten, materiaal voor de social media-berichten en nog meer. “De kaasgroothandelaren hebben enthousiast gereageerd op dit nieuwe concept”, weet Verheul. “Want zij zijn een belangrijke schakel. Zij worden gevraagd om sponsor te worden van de Cum Laude Awards om zich daarmee aan te sluiten bij deze nieuwe aanpak.”

## Schakel naar consument

Ook de kaasverkooppunten zijn belangrijk. Zij zijn immers de schakel naar de consument. “De kaasverkooppunten worden ook om een bijdrage gevraagd”, zegt Verheul. “Deze bijdrage wordt ingezet als advertentiebudget specifiek voor het betreffende verkooppunt en/of de regio. Daarnaast krijgen alle aangesloten kaasverkooppunten de POS-pakketten aangeboden van hun kaasgroothandelaar. Op deze manier hebben we het cirkeltje rond. Samen sta je sterker.”

## Inschrijven tot 15 februari

De Cum Laude Awards voor bereiders van Boerenkaas, Kaas van de Boerderij en ambachtelijke kaas wordt gehouden op 14 maart 2019 in Fort Wierickerschans in Bodegraven. Inschrijven kan tot 15 februari via het digitale aanmeldformulier op [www.boerderijzuivel.nl](http://www.boerderijzuivel.nl). Daar staat ook het reglement van deelname. Deelname is gratis voor leden van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders, voor niet-leden bedragen de kosten 500 euro per inzending. Deelname is mogelijk in de drie hoofdcategorieën: Boerenkaas, Kaas van de Boerderij en Ambachtelijke kaas. Onder elke hoofdcategorie vallen tien subcategorieën (zie kader).

## Inleveren van de kazen

De kazen kunnen ingeleverd worden op woensdagavond 6 maart tijdens de algemene ledenvergadering van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders om 20.00 uur in Waarder of op donderdag 7 maart van 10.00 tot 15.00 uur bij De Producent in Gouda. De kazen worden genummerd bij het inleveren. ➔



## Categorieën

### Boerenkaas

1. Goudse Boerenkaas jong belegen (minimaal 6 weken)
2. Goudse Boerenkaas belegen (minimaal 16 weken)
3. Goudse Boerenkaas oud (minimaal 10 maanden)
4. Boeren Leidse met Sleutels
5. Edammer Boerenkaas
6. Geiten Boerenkaas
7. Schapen Boerenkaas
8. Magere Boerenkaas (20+ en 30+) (koe, geit, schaap)
9. Kruiden Boerenkaas (koe, geit, schaap)
10. Boerenkaas specialiteiten

### Kaas van de Boerderij

1. Kaas van de Boerderij jong belegen (minimaal 6 weken)
2. Kaas van de Boerderij belegen (minimaal 16 weken)
3. Kaas van de Boerderij oud (minimaal 10 maanden)
4. Leidse Kaas van de Boerderij
5. Edammer Kaas van de Boerderij
6. Geiten Kaas van de Boerderij
7. Schapen Kaas van de Boerderij
8. Magere Kaas van de Boerderij (20+ en 30+) (koe, geit, schaap)
9. Kruidenkaas van de Boerderij (koe, geit, schaap)
10. Kaas van de Boerderij specialiteiten

### Ambachtelijke kaas

1. Ambachtelijke kaas jong belegen (minimaal 6 weken)
2. Ambachtelijke kaas belegen (minimaal 16 weken)
3. Ambachtelijke kaas oud (minimaal 10 maanden)
4. Ambachtelijke Leidse Kaas
5. Ambachtelijke Edammer Kaas
6. Ambachtelijke Geitenkaas
7. Ambachtelijke Schapenkaas
8. Ambachtelijke Magere kaas (20+ en 30+) (koe, geit, schaap)
9. Ambachtelijke Kruidenkaas (koe, geit, schaap)
10. Ambachtelijke Kaas specialiteiten