**Vakjury en publiek kiezen winnaars Gezonde Innovatie Awards**

*FoodPersonality en Foodlog vroegen eind vorig jaar boeren, food-professionals, supermarkten, gemeenten en burgers zich op te geven voor de eerste editie van de Gezonde Innovatie Awards1: een complimentenprijs voor producten en initiatieven die bijdragen aan een gezond eetpatroon.*

**150 aanmeldingen en 15.000 stemmen**

Uit de ruim 150 aanmeldingen nomineerde de vakjury 9 initiatieven en 22 producten. Met maar liefst 15.000 stemmen kozen consumenten hun favorieten.

**Op nummer 1 gekozen door de consumenten!**

Cholfitty-kaas van De Ruurhoeve. Deze kaas past in een cholesterolverlagend voedingspatroon dankzij het hoge gehalte aan Omega-6 en Omega-3 vetzuren en vitamine K2 die draagt bij om aderverkalking in de bloedvaten te voorkomen. Bij De Ruurhoeve zijn ze blij verrast dat ze de consumentprijs gewonnen hebben. “Het motiveert ons om door te gaan met onze gezonde missie om een lekkere en gezonde kaas te maken!”

|  |
| --- |
| **De winnende producten**  De favoriete producten van consumenten:   1. Cholfitty-kaas, De Ruurhoeve 2. Slurp Soep & Spoony Doe-het-zelfpakketten (gedeelde tweede plek), Spoony 3. Muesli, TastyBasics |

**Klein en groot naast elkaar**

“Met deze award stimuleren we dat er gezondere producten op het supermarktschap belanden”, vertelt Mark Peeters, mede-initiatiefnemer vanuit FoodPersonality. Bianca van der Ha (mede-initiator vanuit Foodlog) vult aan: “We hebben een podium weten te geven aan zowel kleinschalige initiatieven als grotere bedrijven.”

Foodlog en FoodPersonality kijken terug op een geslaagde eerste editie van de Gezonde Innovatie Awards. Ze willen alle aanmelders, de juryleden en alle andere betrokken hartelijk bedanken. Na de zomer start de tweede editie van de Gezonde Innovatie Awards.

**Voetnoten:**

1 **Gezonde Innovatie Awards**

In tijden van Covid-19 is het belang van individuele gezondheid nog duidelijker geworden. Weerstand verhogen door ‘gezond(er)’ te leven lijkt te helpen om niet, of minder ernstig, ziek te worden. Inmiddels is ook duidelijk dat leefstijlgerelateerde aandoeningen leiden tot meer complicaties bij Covid-19.

Gezond eten en leven is een hele uitdaging, met of zonder pandemie. Je stapt de deur uit en je wordt overspoeld door – vaak ongezonde – eetverleidingen, zeker in de stad. Uit onderzoek blijkt dat we dagelijks zo’n 200 eetbeslissingen nemen, vaak onbewust. Zeg iedere keer maar eens ‘nee’ tegen al die verleidingen engewoonten. Bovendien bewegen we te weinig.

Mensen eten en leven op een manier die hun lijf op de lange duur niet verdraagt. Dat is niet van de ene op de andere dag te veranderen.

Gelukkig zien Foodlog en FoodPersonality dat er genoeg partijen stappen in de goede richting zetten. Foodlog en FoodPersonality willen met de Gezonde Innovatie Awards deze initiatieven complimenteren en hen aanmoedigen vooral door te gaan.

2 **Leden vakjury**

De vakjury bestaat uit een breed samengestelde groep experts uit de wetenschap en ervaringsdeskundigen uit de praktijk van de verkoop van levensmiddelen. Ieder jurylid kijkt vanuit zijn eigen expertise naar Gezonde Innovatie.

Coosje Dijkstra (universitair docent bij de Vrije Universiteit Amsterdam, afdeling Gezondheidswetenschappen bij de sectie jeugd en leefstijl)

Floor Kroese (universitair docent aan het ‘self regulation lab’ van de Universiteit Utrecht)

Janneke Stolker (huisarts, Leefstijl Aanpak)

Jenneke Heising (wetenschapper, docent en onderzoeker op het gebied van Food Quality and Design aan Wageningen University & Research)

Pieter Kuizenga (commercieel manager bij Maripaangroep)

Tijn Leussink (DGA bij Leussink Retail Group, o.a. franchisenemer van Jumbo, Etos en Gall & Gall)

**Over FoodPersonality: vakblad voor de levensmiddelensector**

Via een maandelijks vakblad, websites, congressen, evenementen en met onze betrokkenheid bij diverse awards, informeert FoodPersonality de lezers sinds 1983 over actuele initiatieven, trends en langetermijnontwikkelingen in de food retail en fast-moving consumer goods-sector (fmcg). In het magazine wordt ingegaan op formule-ontwikkelingen, de verhouding tussen foodretail en levensmiddelenproducenten, assortimentsontwikkelingen en de maatschappelijke druk op de sector. Daarnaast is er volop aandacht voor nieuwe initiatieven en de voortgaande consolidatie bij zowel retailpartijen als fmcg-producenten. Ook houdt FoodPersonality de lezers op de hoogte van de belangrijkste personele wisselingen in de sector.

**Over Foodlog, onafhankelijk nieuws- en discussieplatform**

Foodlog is een onafhankelijk nieuws- en discussieplatform over voedsel, gezondheid, eten & drinken en energie. We zetten ons in voor het gesprek, online en offline. Foodlog heeft sinds de start in 2005 een groot netwerk opgebouwd. Inmiddels werken ruim 500 professionals mee aan het aanreiken van nieuws en discussies. Het zijn onder andere wetenschappers, artsen, boeren, voedingsmiddelenmakers, journalisten, studenten, voedselveiligheidsspecialisten, retailers én kritische consumenten. Foodlog beïnvloedt beïnvloeders, zoals andere media, politiek en bedrijfsleven.

**Noot voor de redactie**

Voor meer informatie mbt Gezonde innovatie awards:

-Mark Peeters, mede-initiator vanuit FoodPersonality, mark.peeters@foodpersonality.nl, 0683770568

-Bianca van der Ha, mede-initiator vanuit Foodlog, bianca@foodlog.nl, 0682188140

Voor meer informatie mbt Cholfitty:

Walter Ansems, Innovator Cholfitty, Kaasboerderij de Ruurhoeve [info@ruurhoeve.nl](mailto:info@ruurhoeve.nl) 06-10638341