



HEMA



PERSBERICHT

Red Velvet taart winnaar HEMA Taartbakwedstrijd

Roos Mijnheer uit Wezep wint na zinderende finale

Amsterdam, 2 juni 2016 – **Roos Mijnheer heeft met haar Red Velvet taart vanmiddag de grote finale van de HEMA Taartbakwedstrijd gewonnen. Ter ere van de 90^{ste} verjaardag van HEMA in november van dit jaar is afgelopen maand de wedstrijd georganiseerd. Hiervoor is heel taartbakkend Nederland uitgedaagd om de allerlekkerste creatie te maken. Tijdens de voorrondes zijn 90 taarten geselecteerd voor de grote finaledag op het HEMA hoofdkantoor. Jury bestond o.a. uit Marcus Polman, jurylid bij MasterChef Holland, Monique van Loon van Culy.nl en John Vermin, manager bakkerijen van HEMA. Deze winnende taart ligt vanaf oktober in alle HEMA vestigingen met een eigen gebaksafdeling.**

“Ik ben super blij, ik had echt niet verwacht dat ik zou winnen. De eerste keer dat ik de taart heb gemaakt was mijn familie de jury en na een paar aanpassingen heb ik vandaag de verbeterde versie gepresenteerd”, aldus de enthousiaste winnares Roos Mijnheer.

Amateurbakkers uit heel Nederland verzamelden zich vandaag op het HEMA hoofdkantoor in Amsterdam om hun allerlekkerste taart opnieuw te presenteren. “Het niveau van de wedstrijd lag echt hoog, we hebben enorm veel goede taarten geproefd. Maar helaas konden we natuurlijk maar 1 winnaar kiezen, en dat was niet bepaald makkelijk”, aldus jurylid Marcus Polman.

Vandaag zijn alle 90 taarten beoordeeld door de mede-amateurbakkers. Daaruit zijn twaalf winnende taarten geselecteerd, die samen met vier wildcards, gekozen door de jury, de top zestien compleet maakten. Deze zestien taarten zijn nog een tweede keer officieel aan de jury gepresenteerd en geproefd, waarna de jury uiteindelijk de Red Velvet taart van Roos als winnaar van de HEMA Taartbakwedstrijd heeft gekozen. Roos Mijnheer mag naast de eer en het feit dat haar taart in het assortiment wordt opgenomen ook € 500,- aan HEMA cadeaubonnen in ontvangst nemen. Ook krijgt ze samen met haar familie een rondleiding in de HEMA bakkerij in Almere en mag ze gedurende één jaar iedere week haar eigen taart aan iemand anders cadeau geven.

“Deze taart speelt enorm in op de huidige trends, red velvet zie je tegenwoordig over de hele wereld. Veel taarten zijn over het algemeen zoet maar deze taart heeft juist een uitstekende balans tussen zoet en fris, aldus John Vermin. “Samen met Monique, Marcus en mijn collega’s Bas Andriessen, Bakkerijleider centrale bakkerij HEMA en Paul Kruik, productmanager bakkerijen HEMA, heb ik gekeken naar welke taart het best bij ons assortiment past”, vult hij aan.

Creatieve taart

Naast de winnende taart die in het assortiment wordt opgenomen is er ook een creatieve taart gekozen. Jessica Pereboom uit Huizen mocht met haar Choco Loco taart deze prijs in ontvangst nemen. “Super leuk dat ik heb gewonnen! Eigenlijk was de taart meteen perfect, ik heb er na de voorronde weinig aan veranderd”, aldus Jessica Pereboom. De creatiefste taart werd gekozen door juryleden Tanja Soeter, creative director HEMA, Gerald Valkema, category manager pastry HEMA en Ivo Wolters, productontwikkelaar HEMA. “Mensen zijn gek op kleur, dus deze chocoladetaart met



HEMA



discodip viel helemaal bij ons in de smaak. Hij past perfect bij ons jubileum, HEMA 90 jaar. En wie weet gaan we ook deze taart wel in productie nemen”, aldus juryvoorzitter van de creatieve taart Tanja Soeter.

De wedstrijd

Taartbakkers uit heel Nederland hebben zich vooraf aangemeld en hun taart gepresenteerd tijdens een van de voorrondes in zes geselecteerde vestigingen: Zwolle, Groningen, Rotterdam, Amsterdam, Arnhem of Weert. Een vakjury heeft daar de 90 beste taarten gekozen, die allemaal voor de finaledag naar het HEMA hoofdkantoor mochten komen.

Over HEMA

Sinds 1926 maakt HEMA het dagelijkse leven van haar klanten makkelijker en leuker. Met producten die opvallen door een goede kwaliteit, een goed ontwerp en een scherpe prijs. HEMA heeft bijna 700 winkels in 7 landen, 11.000 medewerkers en circa 32.000 producten en diensten. HEMA maakt elke dag op zijn leukst.

NOOT VOOR DE REDACTIE
(Niet bestemd voor publicatie)

Voor foto's van de finaledag, zie:
<https://goo.gl/photos/giqA4sQokru4B45SA>

De foto's zijn te gebruiken onder vermelding van fotograaf Mo Barends.

Voor meer uitgebreide informatie kunt u contact opnemen met:

Pitch Communicatie & PR

Contact persoon: Melissa van der Lee
Telefoon: 020-468 33 48
E-mail: melissa@pitchpr.nl