Persbericht

**Serge Dieltjens is PepsiCok van Vlaanderen 2012**

***PepsiCo investeert in jong talent samen met o.a. sterrenchef Stéphane Buyens en de Hotelschool Ter Duinen***

**Veurne 18 april 2012 – Serge Dieltiens is verkozen tot “De Beste PepsiCok van Vlaanderen 2012”. Met “PepsiCok” start PepsiCo in de regio opnieuw een lokaal initiatief om jong talent te ontwikkelen. De studenten van de Hotelschool Ter Duinen kregen de opdracht om PepsiCo producten zoals Lay’s, Smiths, Duyvis, Quaker, Alvalle, Tropicana, Looza, Pepsi of 7Up op een originele manier als ingrediënt in hun recepten te verwerken. Een professionele jury onder leiding van Stéphane Buyens (tweesterrenchef van restaurant Le Fox), Olivier Willaert (Hotelschool Ter Duinen) en Claudia Allemeersch (Beste Hobbykok van Vlaanderen 2009) kozen Serge Dieltjens als winnaar. Serge wist de jury te overtuigen met een lolly van ganzenlever met Smiths Bugles Sweet Chilli en een dip van Pepsi-cola alsook met een tomaat garnaal met Alvalle Gazpacho, Looza Tomaat en the Oven from Lay’s Naturel. Voor juryvoorzitter Stéphane Buyens was de lolly “een gerecht wat ik zelf in Le Fox” zou durven serveren. De tomaat garnaal met Alvalle Gazpacho, Looza Tomaat en The Oven from Lay’s Naturel vond hij een ware openbaring. De “PepsiCok 2012” krijgt als hoofdprijs een uitstap met de hele klas naar het tweesterrenrestaurant Le Fox in de Panne. Voor meer informatie, ga naar pepsico.be.**

 **PepsiCok 2012: een nieuw regionaal initiatief van PepsiCo Veurne**

De studenten van de Hotelschool Ter Duinen werden uitgedaagd om niet alleen de culinaire tradities te combineren met een portie inventiviteit maar ook te koken met PepsiCo producten zoals Lay’s, Smiths, Duyvis, Quaker, Alvalle, Tropicana, Looza, Pepsi of 7Up. Samen met enkele bekende gezichten uit West-vlaanderen, zoals Gouverneur Carl Decaluwé, proefden en beoordeelden de juryleden (cfr. S. Buyens, O. Willaert en C. Allemeersch) de twaalf finale recepten op woensdag 18 april tijdens een culinair evenement in de prestigieuze Hotelschool.

Serge Dieltiens werd als winnaar verkozen door zijn heel originele gebruik van de PepsiCo producten in zijn recepten. Hij overtuigde de jury met een lolly van ganzenlever met Smiths Bugles Sweet Chilli en dip van Pepsi-cola alsook met een tomaat garnaal met Alvalle Gazpacho, Looza Tomaat en Oven from Lay’s Naturel. Stéphane Buyens is verheugd met dit PepsiCo initiatief: “ De lolly zou ik zelf durven serveren in mijn restaurant. Met garnalen werken is altijd een uitdaging maar de combinatie met Alvalle Gazpacho, Looza Tomaat en the Oven from Lay’s Naturel was voor mij een openbaring. Met PepsiCok toont een internationaal voedingsbedrijf, zoals PepsiCo, hoe het origineel en regionaal in jong culinair talent kan investeren”. Het winnende team krijgt als hoofdprijs een uitstap met de hele klas naar het tweesterrenrestaurant Le Fox in de Panne.

**PepsiCo Veurne: traditie in culinaire innovatie & talent sustainability**

PepsiCo heeft een traditie inzake lokaal engagement en culinaire innovatie. Zo kondigde het bedrijf in 2011 niet alleen een creatieve samenwerking aan met Ferran Adria, chef-kok van het befaamde restaurant El Bulli. Ook in België organiseerde de groep de nooit geziene Lay’s “Maak Je Smaak” actie waarbij de Lay’s Limited Edition Bicky Crisp als Belgisch smaakidee van Klara De Wilde dit jaar in de winkelrekken ligt.

In Veurne gaat de groep nog verder om het talent in de regio te stimuleren. Met “The Taste of Veurne” creëerde PepsiCo in 2011 een samenwerking met basisscholen om op een interactieve manier de interesse in agrocultuur en technologie aan te wakkeren. De middelbare scholen mochten dan weer een fabrieksbezoek combineren met lessen in duurzaam ondernemen. Tenslotte vormde een evenement op de grote markt van Veurne een feestelijke afsluiter waarbij iedereen uit de regio op een interactieve manier meer te weten kwam over duurzaam ondernemen, met respect voor het milieu, voeding en gezondheid, investering in talent, thema’s die PepsiCo nauw aan het hart liggen. Dit initiatief werd binnen de wereldwijde PepsiCo groep beloond met de interne “Performance with Purpose Award for Talent Sustainability, Enhancing PepsiCo as Community”.

* einde bericht –

**Noot voor de redactie (niet bestemd voor publicatie):**

Het dossier, beeldmateriaal en video’s zijn beschikbaar via bebble.be

**Heeft u specifieke vragen, neem contact op met:**

Bebble PR, Ilse Lambrechts Tel: 0476/98 11 55 Email : ilse@bebble.be

***Over PepsiCo  BeLux***

*Met bekende sterke merken als 7UP, Alvalle, Doritos, Duyvis, Lay's, Looza, Pepsi, Quaker, Snack a Jacks, Smiths en Tropicana staat PepsiCo BeLux in de Top 8 van voedingsmiddelenbedrijven. In België zijn er voor PepsiCo BeLux bijna 900 mensen werkzaam in drie vestigingen waarvan twee fabrieken.  PepsiCo BeLux is onderdeel van PepsiCo (PEP, NYSE).  PepsiCo biedt 's werelds grootste miljardenportfolio van merken in voedingsmiddelen en dranken. Deze zijn ondergebracht in 19 verschillende productlijnen die elk een retailomzet van meer dan 1 miljard dollar per jaar genereren. Onze hoofdbedrijven – Quaker, Tropicana, Gatorade, Frito-Lay en Pepsi Cola – maken ook honderden andere smaakvolle voedingsmiddelen en dranken met wereldwijd gerespecteerde en gevestigde namen. De netto-opbrengst van de groep bedraagt ca. 60 miljard dollar. Wereldwijd zijn werknemers van PepsiCo verbonden door een gezamenlijke visie op duurzame groei, Performance with Purpose. Daartoe investeren we in een gezonde toekomst voor mens en omgeving. En dat leidt volgens ons ook tot een succesvollere toekomst voor PepsiCo. Wij bieden een breed scala voedingsmiddelen en dranken dat is aangepast aan de lokale smaak; wij beperken onze milieu-impact zo veel mogelijk door innovatie, energie- en waterbesparing en minimaal gebruik van verpakkingen; wij bieden onze medewerkers een prettige werkomgeving en wij respecteren en ondersteunen de lokale gemeenschappen waarin we actief zijn, ook in de vorm van investeringen. PepsiCo heeft sinds dit jaar de nummer één positie in de Dow Jones Sustainability Index (DJSI) in de Food and Beverage Supersector, binnen de drankensector bekleedt PepsiCo de nummer één positie voor een derde opeenvolgend jaar. Meer informatie vindt u op* [*www.pepsico.com*](http://www.pepsico.com/) *en pepsico.be.*