

Amsterdam heeft nu een eigen koekje: het Eberhardje

Amsterdam heeft vanaf 5 mei a.s. een eigen koekje: het Eberhardje. Het Amsterdamse Eberhardje is vernoemd naar oud-burgemeester Eberhard van der Laan. Het Eberhardje staat, net als hij, voor verbinding tussen de inwoners en bezoekers van Amsterdam en voor de liefde voor onze mooie hoofdstad. De eerste Eberhardjes worden geserveerd tijdens de Vrijheidsmaaltijd voor Lieve Amsterdammers onder de bogen van het Rijksmuseum, één van de ruim 100 Vrijheidsmaaltijden op 5 mei a.s. rond het thema 'Lieve Stad'.

'Zorg goed voor onze stad en voor elkaar'

Het Eberhardje, een idee van creatief ondernemer Résalieke Vlieger, is bedacht kort na het overlijden van Eberhard van der Laan. De opdracht van Van der Laan aan alle Amsterdammers was: *Zorg goed voor onze stad en voor elkaar*. Om hier op een bijzondere manier gehoor aan te kunnen geven zocht Vlieger naar iets kleins, alledaags, passend in het dagelijks leven van de Amsterdammers. Zo bedacht zij het Eberhardje, een koekje voor bij de koffie, in de vorm van een hart met de drie Andreaskruisen in het midden.

Van idee naar Eberhardje in drie weken tijd

Via via kreeg Nico Meijles, eigenaar van Holtkamp Horeca, het idee voor het Eberhardje onder ogen en hij was direct enthousiast. Résalieke Vlieger en hij vonden elkaar in hun gedrevenheid om iets dierbaars en laagdrempeligs te creëren, als een ode aan de oud-burgemeester van Amsterdam. Nadat ook Femke van der Laan had aangegeven dat ze het een mooi idee vond, gingen de twee ondernemers aan de slag.

Samen met oud-eigenaar Cees Holtkamp ontwikkelde Meijles de receptuur van het Eberhardje. Vlieger zette haar netwerk in voor de vormgeving, de website, PR, de oprichting van de stichting en de verdere communicatie. In zo'n drie weken tijd werd alles gerealiseerd, op tijd klaar voor de Vrijheidsmaaltijd onder het Rijksmuseum.

Deel opbrengst voor het verbinden van Amsterdammers via stichting

Amsterdam had nog geen eigen koekje, maar vanaf nu dus wel. Voorop staat dat de boodschap in 'Zorg goed voor onze stad en voor elkaar' onlosmakelijk verbonden moet blijven met het Eberhardje. Hiervoor is de Stichting 'Eberhard voor Amsterdam' opgericht, met als doel het (mede)financieren van activiteiten gericht op het verbinden van mensen in Amsterdam.

Na de Vrijheidsmaaltijd op 5 mei neemt Holtkamp Horeca de Eberhardjes op in het eigen assortiment. Dit betekent dat veel Amsterdammers de Eberhardjes zullen tegenkomen als koekje bij de koffie.



Vanaf 6 mei krijg je het Eberhardje al bij de koffie in het Museumcafé Rijksmuseum, het Rijks® Restaurant, Museumcafé Mokum en het Van Gogh Museum. Ook voor particulieren zijn de Eberhardjes te koop. Als eerste bij Patisserie Holtkamp aan de Vijzelgracht 15 in Amsterdam. Per verkochte kilo koekjes doneert Holtkamp Horeca € 2,50 aan de stichting. De initiatiefnemers verwachten het eerste jaar zo'n 10.000 euro aan inkomsten en hebben het streven om dit bedrag jaarlijks te doen groeien.

Op www.eberhardjes.nl lees je waar je ze in Amsterdam al bij de koffie krijgt en hoe je als horecaondernemer de koekjes kunt bestellen. Verder is er meer informatie te vinden over het achterliggende idee en de stichting.

<http://www.eberhardjes.nl> / <http://www.facebook.com/eberhardjes> / <http://www.twitter.com/eberhardjes>
<http://www.instagram.com/eberhardjes>

Noot voor de redactie:

Neem voor vragen over dit persbericht, recensie-exemplaren van het Eberhardje, extra beeldmateriaal of interviewverzoeken met de initiatiefnemers, contact op met Joost de Bree van Breeduit! Marketing, Communicatie en PR via joost@breeduit.com of telefoonnummer 06-47408065.

Over de initiatiefnemers

Resalieke Vlieger

Resalieke Vlieger is creatief ondernemer en communicatiemanager. Zij excelleert in het samenbrengen van verschillende partijen om nieuwe ideeën mogelijk te maken. Ze heeft een frisse blik op hoe gewerkt kan worden zodat dingen weer gaan stromen. Ze woont in Amsterdam.



Nico Meijles

Nico Meijles, huidig eigenaar van Holtkamp Horeca, leerde het banketbakkersvak op dezelfde school als Cees Holtkamp. Sinds 1993 werkt hij met hart en ziel aan het merk Holtkamp. Onder zijn enthousiasme, creativiteit en visie werden, samen met zijn brigade, vernieuwingen binnen het bedrijf doorgevoerd. Een moderne croquetten keuken en een aparte patisserie afdeling is hiervan het resultaat. De basis van de authentieke recepturen bleef en de ambitie om producten steeds een beetje lekkerder te maken.

