

**De nieuwe  
Brabantse  
Keuken**



**Wat vindt,  
denkt u?**



**Wie van jullie denkt:** Al dat gedoe om duurzamer eten, dat geldt niet voor de horeca. Handen!

**Wie van jullie vindt:** Mijn gasten willen gewoon veel en lekker eten in restaurants en letten niet op of het eten gezond en duurzaam is.

**Wie van jullie denkt:** ja, ik moet wel mee in de trend dat wat we serveren niet alleen lekker maar ook gezond en duurzaam is.

**Wie van jullie denkt:** onze marges staan zo onder druk dat we niet toekomen aan vernieuwing en inspelen op trends.



**Hét antwoord?!**

**De nieuwe  
Brabantse  
Keuken**



# De nieuwe Brabantse Keuken

Met smaak, gezond en  
verantwoord koken en eten

- **Plantaardige producten in de hoofdrol, dierlijke in de bijrol**
- **Groenten lekker maken**
- **80% Binnenlandse (streek)producten, 20% buitenlandse**
- **Seizoen is op het bord te zien**
- **Van kop tot staart koken**
- **Verspilling miniseren**
- **Fair price voor de boer**



# De nieuwe Brabantse Keuken

Goed voor

- mens
- dier
- planeet

Draag bij aan iets betere  
wereld!



# De nieuwe Brabantse Keuken

Restaurants met hun  
chefs laten zien hoe het  
kan.

Kan makkelijk met kleine  
stappen.





**De nieuwe  
Brabantse Keuken**

**Hoe dan?**





# De nieuwe Brabantse Keuken

## Tip 1 menukaart

Bied een *Brabants Dutch Cuisine Menu* aan

(b.v. seizoenmenu met lokale/regionale ingrediënten) bij voorkeur apart van de reguliere menukaart.

Uiteraard met een verhaal.

Gegarandeerd succes.



# De nieuwe Brabantse Keuken

## Tip 2 menukaart

Zet gerechten met groenten in de hoofdrol *bovenaan in de kaart*.  
Onderzoek wijst uit dat de eerste gerechten het meest gekozen worden.



# De nieuwe Brabantse Keuken

## Tip 3 menukaart

Zet bij gerechten groenten vooraan  
en daarna evt. vlees/vis

Voorbeeld:

*Brabantse asperges, morilles  
en dragonjus met krokante  
pancetta en gesauteerde filet  
van parelhoen.*



# De nieuwe Brabantse Keuken

## Tip 4 menukaart

Reserveer een deel van de menukaart voor *pure groentegerechten*.

Biedt als garnituur vlees of vis aan.  
Zie bijvoorbeeld de menukaart van ([Gastrobar Green](#) in Amsterdam).



# De nieuwe Brabantse Keuken

## Tip 5 menukaart

Meld op de menukaart dat jouw gastvrouwen/-heren heel graag willen helpen om *lekkere gezonde en duurzame keuzes* te maken.



# De nieuwe Brabantse Keuken

## Tip 6 menukaart

Geef op de menukaart aan dat recepten van de gerechten die gekozen zijn door de gasten te vinden zijn op *jouw website* (www.....). Daarmee geef je je gasten de mogelijkheid ook gezond en duurzaam te koken en eten.





# De nieuwe Brabantse Keuken

## Tip 1 communicatie

Jouw gastvrouwen/heren zijn  
*storytellers* en geen  
ingrediëntenopnoemers.

Zij *verkopen* jouw nieuwe aanpak!





# De nieuwe Brabantse Keuken

## Tip 2 communicatie

Zet op *alle communicatiemiddelen* – website, nieuwsbrieven, socials - dat je een steentje bijdraagt aan een betere wereld en daarom Dutch Cuisine, de eigentijdse en nieuwe manier van koken en eten omarmt.



# De nieuwe Brabantse Keuken

## Tip 3 communicatie

*Deel* regelmatig je Brabantse Dutch Cuisine *gerechten* via je communicatiemiddelen.



# De nieuwe Brabantse Keuken

## Tip 4 communicatie

Schrijf *plaatselijke en regionale media* aan met je verhaal:

“Restaurant ....draagt met nieuwe manier van koken bij aan lekker gezond en duurzaam eten”. Etc.  
Of beter nog nodig ze uit voor een interview.



# De nieuwe Brabantse Keuken

## Tip 5 communicatie

Als je *nieuwe medewerkers* werft, gebruik, zet dan ook in dat in jouw restaurant inspeelt op de nieuwe trends qua lekker, gezond en verantwoord eten.



# De nieuwe Brabantse Keuken

## Tip 6 communicatie

Laat je *medewerkers* in interviews en op je eigen media *aan het woord* over waarom ze het werken bij jouw restaurant leuk vinden.



**Zet Brabant met dutch  
cuisine  
op het menu**

[www.dutch-cuisine.nl](http://www.dutch-cuisine.nl)



[Dutch-cuisine.nl](http://Dutch-cuisine.nl)

[Dutchcuisinecommunity.nl](http://Dutchcuisinecommunity.nl)

[Dutchcuisinerestaurants.nl](http://Dutchcuisinerestaurants.nl)





# De 5 principes



# PRINCIPES

---

*Gezond*  
*Cultuur*  
*Natuur*  
*Kwaliteit*  
*Waarde*

Gebaseerd op het gedachtegoed van Albert Kooy.





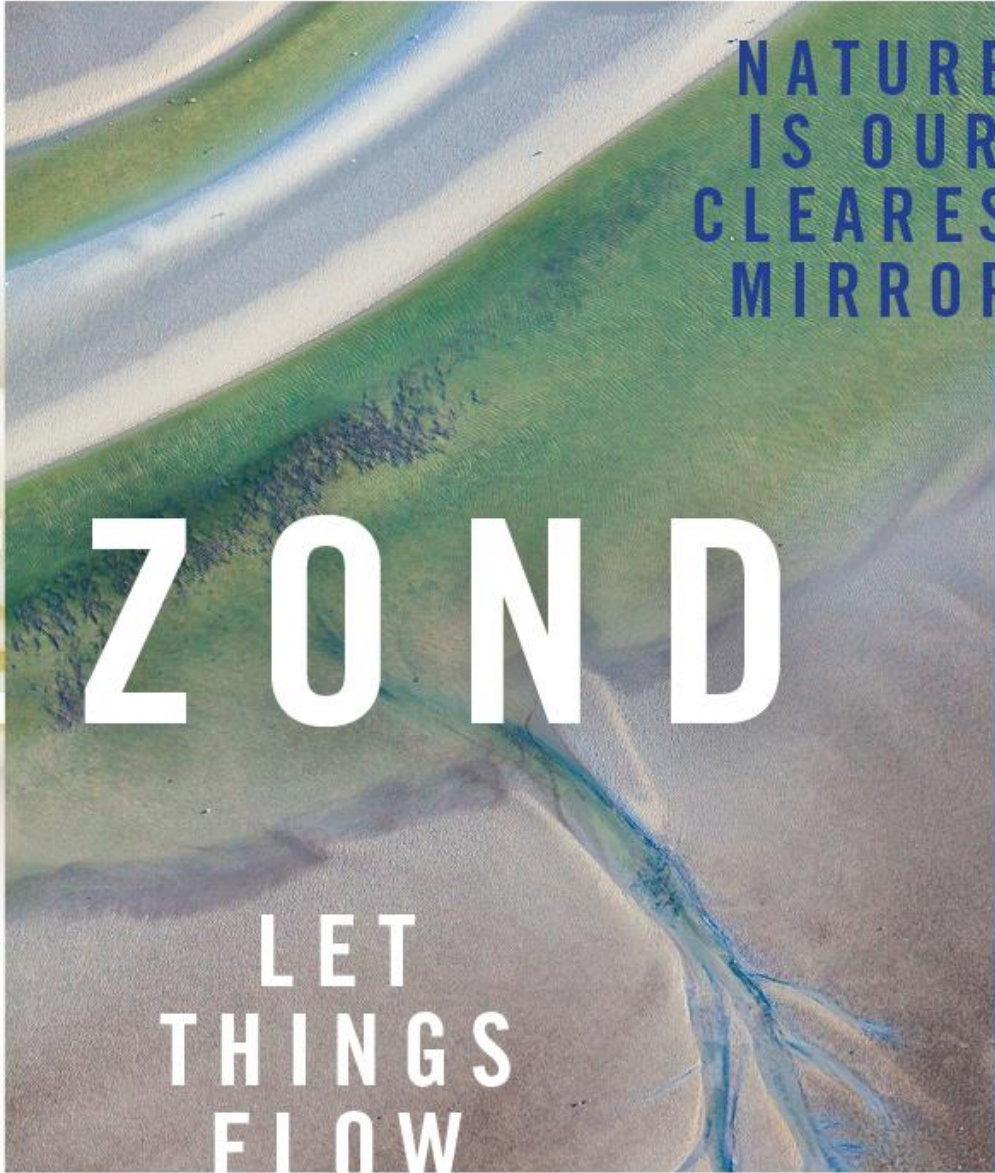
## CULTUUR

- Gebruik zoveel mogelijk Nederlandse/regionale producten die bij de eetcultuur passen zoals onder andere groente van de koude grond en fruit uit de eigen regio.
- Hou altijd rekening met de seizoenen, de smaken, herkenning en keukentradities.
- Het gerecht moet vertellen waar en in welk seizoen je je bevindt.

### **Streef naar:**

80% Nederlandse/regionale producten en 20% buitenlandse producten of van buiten de regio.





# GEZOND



## GEZOND

- Kook en eet gezond en gevarieerd.
- Gebruik meer groente en fruit en minder vlees/vis.
- Een gezonde manier van eten geeft een goed gevoel.  
Goed voor lichaam en geest...  
én voor de planeet!

### **Hanteer minimaal de regel:**

50% groenten en 50% vlees/vis  
en streef naar 80% groenten en  
20% vlees/vis.





# NATUUR



## NATUUR

- Eten van wat het land en de zee ons in de seizoenen biedt, in z'n geheel en zonder kunstmatige toevoegingen.
- Creatief zijn om een geheel product toe te passen en niet alleen de meest voor de hand liggende delen.
- Op deze manier wordt eten spannender, gevarieerder, gezonder, goedkoper en gooien we ook nog minder weg!

### **Hanteer de regels:**

Gebruik wat de natuur ons in de seizoenen biedt. Voorkom verspilling door zoveel mogelijk van het product te benutten.





# KWALITEIT

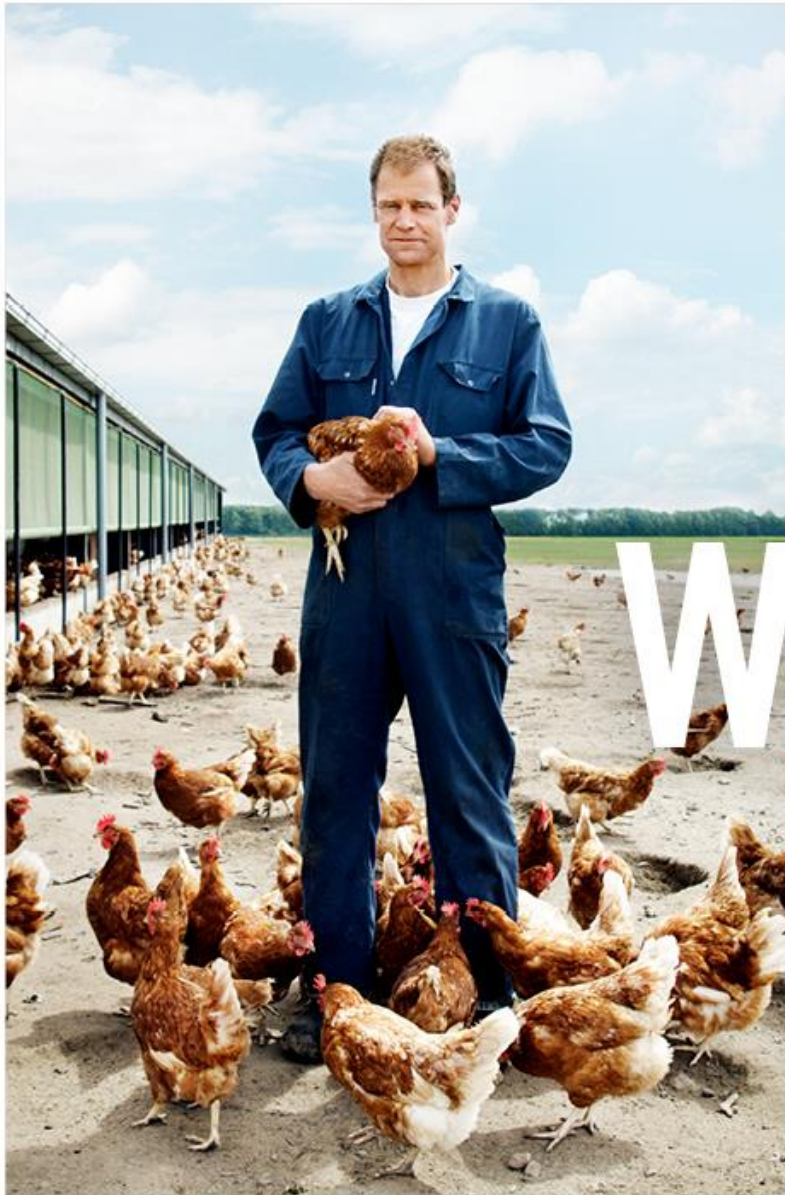
## KWALITEIT

- Kook en eet bewust; geniet van minder, maar betere kwaliteit producten!
- Respect voor het ingrediënt, de herkomst en de mensen die er op deze wijze mee omgaan.
- Herken kwaliteit!

**Kies voor een eerlijke kwaliteit producten** en gebruik waar mogelijk: biologisch, fairtrade, diervriendelijk, puur, vers, uit het seizoen en regionaal.







THE FUTURE IS  
IN SKILLED HANDS

WAARDE



## WAARDE/WINST

- **Vlees en vis worden steeds schaarser en dus duurder en kwaliteit heeft een prijs.**
- **Wanneer we meer groente eten en kleinere porties vlees en vis is dit goedkoper, dat levert winst op.**
- **Winst voor jezelf, voor de boer en producent en voor de planeet.**
- **In prijs kun je beter kiezen voor een kleine portie kwaliteit dan een grote portie massaproductie.**



**Zet Brabant met dutch  
cuisine  
op het menu**

[www.dutch-cuisine.nl](http://www.dutch-cuisine.nl)



[Dutch-cuisine.nl](http://Dutch-cuisine.nl)

[Dutchcuisinecommunity.nl](http://Dutchcuisinecommunity.nl)

[Dutchcuisinerestaurants.nl](http://Dutchcuisinerestaurants.nl)