

Beste leden van het Gastronomisch Gilde,

Je hebt vast al wel eens gehoord van Dutch Cuisine. Misschien ben je al helemaal op de hoogte of zelfs aangesloten. Toch praat ik je graag even bij over deze organisatie die de Nederlandse keuken en eetcultuur een bijzonder warm hart toedraagt en promoot.

### **Wat kan Dutch Cuisine voor je doen?**

Dutch Cuisine laat in ons land en daarbuiten aan iedereen zien hoe creatief, gevarieerd en seizoensgebonden onze keuken is. De Nederlandse keuken heeft absoluut internationale allure en de capaciteit in de voorhoede te opereren. Iets waar we trots op mogen zijn en verbazend genoeg bij velen nog lang niet zo bekend is.

### **Goed voor je gasten, goed voor jezelf**

Dutch Cuisine hecht er in de eerste plaats veel waarde aan om goed te zijn voor mens, dier en milieu, via eerlijke en veelzijdige gerechten op het bord. De steun groeit en groeit voor deze ontwikkeling in de Nederlandse wereld van gastronomie en food waardoor ook de impact toeneemt. Daarbij spelen (chef-)koks een belangrijke rol. Uiteraard kun jij ook met je restaurant meedoen. Wil jij als (chef-)kok jouw gasten het beste en gezondste voorzetten en voor jezelf een beter rendement realiseren? Lees er dan alles over op [www.dutch-cuisine.nl](http://www.dutch-cuisine.nl).

### **Chefs als ambassadeurs**

Dutch Cuisine wil een zo groot mogelijk publiek bereiken met haar gedachtegoed. Daarvoor heeft zij chefs/koks nodig die Dutch Cuisine ook omarmen en willen uitdragen naar gasten. Hoe? Door groenten een hoofdrol te geven en vis en vlees een bijrol. Laten we samenwerken om zoveel mogelijk mensen de Nederlandse keuken te laten proeven en ervaren!

### **Dutch Cuisine organisatie**

Dutch Cuisine is in gang gezet door het toenmalige Koksgilde en ondergebracht in een aparte, geheel zelfstandige stichting. Het bestuur van deze stichting bestaat voor een groot deel uit chef-koks.

### **Waarom Dutch Cuisine?**

Dutch Cuisine zet de Nederlandse keuken en eetcultuur nationaal en internationaal op de kaart voor een breed publiek. Een eetcultuur die uniek is in de wereld en waar we trots op kunnen zijn. Gezond, verantwoord en met smaak koken vanuit onze creativiteit en eigenzinnigheid, onze eigen identiteit, ons DNA! Daarnaast hanteert Dutch Cuisine vijf principes die duurzaam zijn voor mens en milieu en leidend in ons dagelijks handelen.

### **Meedoen?**

Zie jij als (chef-)kok de rijkdom van de Nederlandse keuken in? Onderschrijf je het gedachtegoed van Dutch Cuisine: goed voor mens, dier en milieu, en eerlijke en veelzijdige gerechten op het bord? En wil je dat ook op de kaart zetten? Meld je dan aan via [DOE MEE](#).

Hartelijke groet,



Ferdie Olde Bijvank  
Voorzitter stichting Dutch Cuisine



## De 5 principes van Dutch Cuisine

Deze principes zijn gebaseerd op het gedachtegoed van SVH Meesterkok Albert Kooy, bestuurslid Dutch Cuisine.

### 1. Cultuur

*Het gerecht vertelt waar en in welk seizoen we ons bevinden*

Dutch Cuisine wil de Nederlandse eetcultuur bevorderen. Onze eetcultuur kenmerkt zich door een grote variëteit aan streekproducten en seizoengerechten. Daarin zijn we redelijk uniek. In de basis bepaalt de natuur ons menu. Het gerecht op ons bord moet vertellen waar in Nederland en in welk seizoen we ons bevinden.

#### Ons streven

**80% seizoenproducten, zoveel mogelijk van Nederlandse bodem, en 20% buiten het seizoen.**

### 2. Gezond

*Goed voor ons en onze aarde*

We koken en eten gezond en gevarieerd. We gebruiken meer plantaardige producten en minder vlees en vis. Een gezond eetpatroon geeft een goed gevoel: goed voor lichaam, geest én de aarde!

#### Ons streven

**80% plantaardige producten en 20% vlees/vis.**

### 3. Natuur

*Eerlijk en veelzijdig eten van wat de natuur ons biedt*

De biodiversiteit van de natuur geeft aan wat er voorhanden is. Eerlijk en veelzijdig eten van wat het land en de zee ons in de seizoenen aan natuurlijke producten bieden, zonder kunstmatige toevoegingen. We zijn creatief genoeg om een geheel product toe te passen en niet alleen de meest voor de hand liggende delen. Van kop tot staart, zonder verspilling.

#### Ons streven

**Gebruik van wat de natuur ons biedt, geen gebruik van kunstmatige toevoegingen, werken van kop tot staart en no waste.**

### 4. Kwaliteit

*We kopen, koken en eten bewust*

We herkennen kwaliteit en smaak! We kopen, koken en eten bewust. We hebben respect voor het ingrediënt, de herkomst, de producent en de mensen die er op deze wijze mee omgaan. We kopen daarom niet alleen op prijs maar letten ook op kwaliteit. We investeren in gezonde producten, gezond eten en de kennis daarover.

#### Ons streven

**Het gebruik van eerlijke kwaliteitsproducten, zoveel mogelijk biologisch, fairtrade, diervriendelijk, puur, vers en regionaal of lokaal geproduceerd.**

### 5. Waarde

*We werken aan resultaten voor morgen*

We creëren waarde als resultaat van de vorige vier principes, met alleen maar winst: we eten en leven gezonder, we laten de aarde beter achter, we verspillen minder, we gunnen de producent een eerlijke prijs en we zorgen voor meer dierenwelzijn.

#### Ons streven

**Gebruik van wat de natuur ons biedt, geen gebruik van kunstmatige toevoegingen, werken van kop tot staart en no waste.**