



Dutch Cuisine Manifest

Dutch Cuisine staat voor de identiteit van de Nederlandse keuken, een keuken die uniek is in de wereld en waar we trots op zijn. Met smaak gezond en verantwoord koken en eten op basis van 5 principes. Dutch Cuisine staat voor creativiteit, eigenzinnigheid, vrijdenken, pragmatisme en eenvoud.

PRINCIPES

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 seizoensgerechten. Daar zijn we redelijk uniek in. 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% seizoensproducten; waar mogelijk van Nederlandse bodem, en 20% buiten het seizoen.

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% groente en 20% vlees/vis.

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 biedt, zonder kunstmatige toevoegingen. We zijn creatief 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.

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; waar mogelijk biologisch, fairtrade, diervriendelijk, puur, vers en regionaal of lokaal geproduceerd.

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:

Dutch Cuisine is de rentmeester van de Nederlandse keuken en wil nu werken aan resultaten voor morgen. Alles wat de aarde ons te bieden heeft, is een gift van onze vorige generatie die we moeten doorgeven aan de generatie na ons.

De 5 principes van Dutch Cuisine zijn gebaseerd op het gedachtegoed van SVH Meesterkok en voorzitter Dutch Cuisine Albert Kooy.

Ambitie en doelen

Dutch Cuisine moet binnen drie jaar in één adem worden genoemd met Dutch Design, Dutch Fashion en Dutch Architecture. Dat is onze ambitie. Onze doelen:

- Dutch Cuisine wordt binnen 5 jaar het merk voor de Nederlandse keuken en eetcultuur.
- Koks nemen binnen 3 jaar het voortouw voor lekker, gezond en verantwoord koken in Nederland.
- Dutch Cuisine is binnen 5 jaar onderdeel van het Nederlandse educatiesysteem.
- In de Nederlandse keuken wordt binnen 10 jaar gekookt volgens de 5 principes van Dutch Cuisine.
- Dutch Cuisine kan zichzelf binnen 5 jaar financieel bedruipen.

Koks als ambassadeurs

Dutch Cuisine gaat de Nederlandse Keuken een eigen gezicht en podium geven. Nederlandse chefs als Jonnie Boer, Niven Kunz, Albert Kooy, Bas Cloo, Jim de Jong, Jef Schuur, Jonathan Karpathios en Leon Mazairac geven Dutch Cuisine een nieuw aanzien. Zij laten zien waar onze Nederlandse keuken rijk aan is. Ze zijn de vernieuwers van nu en de ontdekkers in de toekomst. Dit zit in onze genen. Daarnaast wil Dutch Cuisine een platform bieden aan alle koks in Nederland die onze visie uitdragen: bewuster, gezonder en met smaak koken vanuit onze Nederlandse identiteit. Dit alles op een creatieve, vrijdenkende, eigenzinnige, pragmatische wijze en werkend vanuit het principe less is more. Naast de koks als primaire ambassadeurs zal Dutch Cuisine ook ambassadeurs uit andere disciplines inzetten zoals producenten, cultuurmakers, politici, journalisten en wetenschappers.

Ons streven: alle Nederlandse koks omarmen de vijf principes van Dutch Cuisine. Deze zijn in iedere keuken toepasbaar. Of dit nou de keuken van een sterrenrestaurant, eetcafé, bedrijfsrestaurant, ziekenhuis of gewoon bij de mensen thuis is.

Organisatie

Dutch Cuisine is een initiatief van het voormalige Koksgilde (vanaf 1 januari 2016 Gastronomisch Gilde), de vereniging van koks en meesterkoks in Nederland. Sinds 1 januari 2015 is Dutch Cuisine een stichting met een bestuur dat het beleid bepaalt en de uitvoering aanstuurt. We werken met een Raad van Advies dat

het bestuur adviseert en helpt om onze doelen te realiseren. De uitvoering vindt plaats door een management (Dagelijks Bestuur) en een secretariaatsbureau.

De founding fathers van Dutch Cuisine zijn:

- Theo van Rensch, SVH Meesterkok en docent Sterklas en Gastronomie, ROC Amsterdam)
- Albert Kooy, SVH Meesterkok en executive chef Stenden University Hotel, Leeuwarden
- Ferdie Olde Bijvank, voorzitter Gastvrijheidsgilde en eigenaar FOB Services, Ede
- Luc Kusters, SVH Meesterkok en patron-cuisinier restaurant Bolenius, Amsterdam
- Niven Kunz, patron-cuisinier restaurant Niven, Rijswijk
- Bas Cloo, chef de cuisine Kasteel Sterkenburg, Driebergen-Rijsenburg
- Hans Everse, bestuurslid Gastronomisch Gilde en divisie manager Tafel Thuis - Dé Zeeuwse Keuken
- Berend te Voortwis, mede-eigenaar Lindenhoff, Baambrugge
- Monique Mulder, cultuurmaker en directeur, Mattmo Creative, Amsterdam
- Marjan Pijnenburg, communicatie- en merkstrateeg, Mattmo Creative, Amsterdam
- Theor Verplancke, culinary spin-doctor, Umami Management, Leiden
- Jeroen van Oijen, mede-oprichter Gastronomixs en Culiversum, Waalwijk

.....
Ja, ik plaats minimaal 1 Dutch Cuisine gerecht op de kaart, gelabeld met het Dutch Cuisine logo

Ja, ik draag het gedachtengoed van Dutch Cuisine actief uit naar mijn gasten

Ja, ik gebruik het Dutch Cuisine promotie-materiaal

Naam chef:

Naam restaurant:

Restaurant Landgoed Hotel

Catering Overig

**kruis aan wat van toepassing is*

Adres:

Woonplaats:

Mailadres:

Mobiele nummer:

Handtekening chef: