



Manifest Dutch Cuisine

**Dutch Cuisine staat voor de identiteit van de Nederlandse keuken.
Een keuken die uniek is in de wereld en waar we trots op kunnen zijn.
Met smaak gezond en verantwoord koken en eten op basis van 5 principes.**

Principes

Cultuur: Het gerecht vertelt waar en in welk seizoen we ons bevinden

Dutch Cuisine wil de Nederlandse eetcultuur bevorderen. Onze cultuur is altijd zeer adoptief geweest, open en verbonden met de wereld. Dat zetten we door. Daarnaast kunnen we in Nederland variëren met seizoensgerechten. Daar zijn we redelijk uniek in. In basis bepaalt de natuur ons menu, het gerecht op ons bord moet vertellen waar en in welk seizoen we ons bevinden.

Ons streven:

80% seizoensproducten met zoveel mogelijk Nederlandse producten en 20% buiten het seizoen.

Gezond: Goed voor ons en onze aarde

We koken en eten gezond en gevarieerd. We gebruiken meer groente en fruit en minder vlees en vis. Een gezonde manier van eten geeft een goed gevoel. Goed voor lichaam en geest én voor 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 in de seizoenen 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. 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 op kwaliteit. We investeren in gezonde producten, gezond eten en de kennis daarover.

Ons streven:

Eerlijke kwaliteitsproducten en gebruik waar mogelijk: biologisch, fairtrade, diervriendelijk, puur, vers, uit het seizoen en regionaal/lokaal.

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 beter 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 Albert Kooy.

Ambitie en doelen

Nederlanders koken en eten met smaak, gezond en verantwoord. Dat is onze ambitie.

Onze doelen:

- Koks nemen binnen 3 jaar het voortouw voor lekker, gezond en verantwoord koken in Nederland.
- Dutch Cuisine wordt binnen 5 jaar het merk voor de Nederlandse keuken en eetcultuur.
- 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 financieel bedruipen.
- Dutch Cuisine bouwt binnen 5 jaar een zodanige reserve op om voor 1- jaar continuïteit te waarborgen.

Koks als ambassadeurs

Dutch Cuisine gaat de Nederlandse Keuken een eigen gezicht en podium geven. Luc Kusters, Niven Kunz, Albert Kooy, Theo van Rensch, Hans Everse en Bas Cloo 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.

Ons streven: alle Nederlandse koks omarmen als ambassadeur 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 stichting met een bestuur dat het beleid bepaalt en de uitvoering aanstuurt. We werken met een Raad van Advies & Deskundigen dat het bestuur adviseert en helpt om onze doelen te realiseren. De uitvoering vindt plaats door een management en een secretariaatsbureau.

De founding fathers van Dutch Cuisine zijn:

Theo van Rensch, voormalig president Koksgilde en SVH Meesterkok
Albert Kooy, voorzitter Dutch Cuisine, executive chef Stenden University Hotel, Leeuwarden en SVH Meesterkok
Luc Kusters, patron-cuisinier restaurant Bolenius, Amsterdam en SVH Meesterkok
Niven Kunz, patron-cuisinier restaurant Niven, Rijswijk
Bas Cloo, chef de cuisine Kasteel Sterkenburg, Driebergen-Rijsenburg
Hans Everse, voorzitter Koksgilde en chef-kok Cleijenborch CulinR, Colijnsplaat
Berend te Voortwis, mede-eigenaar Lindenhoff, Baambrugge
Monique Mulder, cultuurmaker en merkstrateeg, Mattmo Creative, Amsterdam
Marjan Pijnenburg, cultuurmaker en merkstrateeg, Mattmo Creative, Amsterdam
Theor Verplancke, culinary spin-doctor, Umami Management, Leiden
Ferdie Olde Bijvank, secretaris Koksgilde en eigenaar FOB Services