

Factsheet:

Het nieuwe bourgondisch op de kaart



Goed leven is ook goed eten. Het nieuwe bourgondisch combineert de Brabantse gastvrijheid met lokaal gezond eten en aandacht voor onze omgeving. Het is een manier van eten, en een manier van leven.

De 7 principes van het nieuwe bourgondisch

1. Brabants - Kook met ingrediënten van Brabantse bodem, werk samen met lokale leveranciers en vertel het verhaal van dichtbij.

2. Gezond - Zorg voor gerechten die bijdragen aan een gezonde levensstijl en vitaliteit.

3. Natuurlijk - Kook met de seizoenen mee, verspil niets en maak meer plantaardig de norm.

4. Kwaliteit - Kies voor smaak, eerlijke ketens en echte gastvrijheid.

5. Laagdrempelig - Maak duurzaam eten aantrekkelijk en toegankelijk voor iedereen.

6. Sociaal - Wees betrokken bij mensen en initiatieven in je omgeving.

7. Prikkelend - Verrijk de beleving met creatieve gerechten en Brabantse verhalen.

Wat levert **lokaal en duurzaam** jou op?

Hoogere omzet

Een persoonlijk verteld verhaal achter gerechten verhoogt de beleving én de waarde van het eten.

Betere marges

Plantaardige ingrediënten blijven langer goed en kosten minder.

Sterker team

Jong talent kiest eerder voor werkgevers die werken met een goed verhaal en duurzame waarden.

Kansen volop!

Diverse onderzoeken laten het zien. Jouw gasten zoeken beleving én een goed gevoel. Laat ze proeven hoe lokaal en duurzaam smaken.

65%

van de horeca-
gasten eet buiten
de deur voor de
beleving

(TFRC)

61%

van de Nederlanders
omarmt
plantaardige
alternatieven

(ProVeg-foodservice)

48%

van de horeca-
gasten verwacht
dat restaurants
duurzaam werken

(TFRC)

6 tips om direct aan de slag te gaan

1. Bepaal jouw lokale focus

Onderzoek welke producten en leveranciers in je omgeving passen bij jouw concept.

2. Start sterk, met wat werkt

Leer van anderen die je voorgingen en start met een lokaal product dat zijn aantrekkingskracht al heeft bewezen.

3. Geef het plek op je menukaart

Voeg één seizoensgerecht of lokale specialiteit toe aan de kaart en laat zien dat smaak en duurzaamheid samen gaan.

4. Betrek het team actief

Laat je medewerkers proeven, meedenken en vertellen over nieuwe producten en gerechten.

5. Werk met betrouwbare korte keten leveranciers

Gebruik leveranciers zoals Brabants Streekgoed, Boerschappen, Oregional of UDEA voor gemak.

6. Maak er een beleving van voor de gast

Vertel het verhaal achter de ingrediënten persoonlijk; gasten onthouden de mensen en plaatsen achter hun maaltijd.



Nóg meer tips & tools over het nieuwe bourgondisch?

 brabantpartners.com  info@brabantpartners.com

brabant
partners