



Het lokale
verhaal loont

Proef de smaak van Brabant

Bourgondisch genieten en lekker eten horen bij Brabant, dat zit in onze aard. Brabant is een innovatieve foodregio waar smaak, gastvrijheid en bewust leven samenkomen.

Dus bouwen we hier aan het eten van de toekomst: lokaal en duurzaam met aandacht voor mens en aarde. Een nieuwe manier van bourgondisch genieten! Als horecaondernemer speel je daarin een sleutelrol, want in jouw keuken wordt die toekomst zichtbaar en proefbaar. Door bijvoorbeeld slim lokaal in te kopen, vergroot je niet alleen je onderscheidend vermogen en winst, maar draag je ook bij aan een gezonde regio.

brabant
partners

Het nieuwe bourgondische eten

55% van de Nederlanders zegt:

“samen eten maakt me gelukkiger.”

→ Maak van jouw zaak dé plek waar dat gebeurt.

54% van Generatie Z en Millennials houdt rekening met de impact van hun eten op het milieu.

→ Maak lokaal duurzaam eten zichtbaar op je kaart, jonge gasten letten erop.

Ambitie van Brabant: 15% biologische landbouw in 2030.

→ Steun lokale biologische boeren en deze groei.

Brabant ontving in 2024 4,9 miljoen verblijfgasten die lekker willen eten & drinken

→ Maak van jouw menu een Brabantse belevenis.

Duitse en Belgische gasten besteden 2 tot 3 keer meer dan Nederlanders tijdens hun verblijf.

→ Verwélkom ze met Brabantse gastvrijheid en streekproducten

75% van Generatie Z vindt gezond eten belangrijker dan ooit.

→ Speel in op die trend met verse, bewuste gerechten.



Wat is dat dan?

Het nieuwe bourgondische eten verbindt de Brabantse gastvrijheid met de smaak van morgen. Het draait om lokaal, gezond en eerlijk eten met aandacht voor mens, aarde en beleving.

Deze zeven principes helpen je om dat bourgondische genieten slim, duurzaam en herkenbaar in praktijk te brengen.



Gezond

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



Prikkelend

Verrijk de beleving met creatieve gerechten en Brabantse verhalen.



Laagdrempelig

Maak duurzaam eten aantrekkelijk en toegankelijk voor iedereen.



Natuurlijk

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



Sociaal

Wees gastvrij en betrokken bij mensen in initiatieven in je omgeving.



Kwaliteit

Kies voor smaak, eerlijke ketens en echte gastvrijheid.



Brabants

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



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 horecagasten eet buiten de deur voor de beleving. (The Food Research Company)

62% van de gasten vindt het belangrijk om gezond te kunnen eten in een restaurant. (The Food Research Company)

61% van de Nederlanders is het ermee eens dat bedrijven dierlijke ingrediënten vervangen door plantaardige. (ProVeg-foodservice)

51% van de consumenten vindt een biologisch aanbod in de horeca belangrijk. (The Food Research Company)

48% van de horecagasten verwacht dat restaurants actief bezig zijn met het thema duurzaamheid. (The Food Research Company)

41% van de horecagasten betaalt graag iets extra voor gerechten met biologische ingrediënten. (The Food Research Company)

Wat levert lokaal en duurzaam jou op?



Hogere omzet

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



Betere marges

Plantaardige ingrediënten zijn langer houdbaar, verminderen verspilling en kosten minder; seizoensgroenten van dichtbij zijn voordelig en plantaardige gerechten leveren meer marge.



Sterker team

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



Meer vertrouwen

Transparantie over de herkomst van producten vergroot de geloofwaardigheid en versterkt het vertrouwen van gasten.

Lokaal & duurzaam inkopen, nu starten is straks voorlopen

De overstap lijkt soms ingewikkeld, maar wie nu al begint, plukt morgen de vruchten.

Van beperkt aanbod

→ naar **seizoensvoordeel**

Kook met seizoen specialiteiten: meer variatie, minder verspilling en gerechten vol smaak van het moment met een goed verhaal.

Van twijfel over kwaliteit

→ naar **vers van de bron**

Werk direct met boeren en telers uit de regio – producten zijn verser, smaakvoller en blijven langer goed.

Van 'te duur'

→ naar **'slim investeren'**

Investeer in biologisch en lokaal – de inkoop is maar een klein deel van de kosten, de smaak en beleving verdienen zich terug.

Van logistiek gedoe

→ naar **korte lijnen**

Bundel je regionale inkoop via korte keten leveranciers zoals Brabants Streekgoed of Boerschappen en werk samen met lokale specialisten zoals bakkers en slaggers – één bestelling, één factuur, klaar.



“Maak van je keuken een verhaal dat inspireert!”

Cynthia Jongenelis
Eten bij Fret Den Bosch

10 stappenplan om te starten

STAP 1

Bepaal jouw lokale focus

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

Tip: maak een lijstje van drie lokale boeren, telers of makers om contact mee te leggen.

STAP 2

Geef het plek op de menukaart

Voeg één lokaal of seizoensgerecht toe als proefstarter en laat zien dat smaak en duurzaamheid hand in hand gaan.

Tip: benoem kort op de kaart waar het product vandaan komt, dat wekt vertrouwen en nieuwsgierigheid.

STAP 3

Betrek het team actief

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

Tip: vraag je medewerkers welke telers en boeren zij in de buurt kennen en ga er samen op bezoek.

STAP 4

Werk met betrouwbare leveranciers

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

Tip: bestel alle regionale ingrediënten via één leverancier voor één levering, één factuur.

STAP 5

Maak er een beleving van voor de gast

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

Tip: plaats kleine verhalen over de boer, brouwer of bakker in de menukaart aan tafel of op social media.

STAP 6

Werk met kansrijke producten

Start met ingrediënten waar de overstap makkelijk is: vollegrondsgroenten, fruit, zuivel en eieren van dichtbij.

Tip: gebruik stevige seizoensgroenten zoals kool, wortel of ui – betaalbaar, lang houdbaar en ideaal voor Brabantse gerechten.

STAP 7

Vervang onzichtbare dierlijke ingrediënten

Switch naar plantaardige alternatieven zonder dat gasten het merken.

Tip: vervang kookroom, mayonaise of boter door plantaardige varianten – geruisloze switch met impact.

STAP 8

Maak vlees slimmer met blended gerechten

Combineer vlees met plantaardig voor een beter verhaal én beter resultaat.

Tip: meng gehakt met fijngesneden paddenstoelen – dat behoudt structuur, geeft extra sappigheid en scheelt kosten.

STAP 9

Kook met het seizoen

Gebruik wat nu groeit – dat is verser, betaalbaarder en vol smaak.

Tip: bouw je menukaart rond seizoensgroenten en maak specials van het moment – behoud flexibiliteit om op marge te sturen.

STAP 10

Werk creatief met reststromen


Voorkom verspilling door slim te hergebruiken wat overblijft.

Tip: maak soep of saus van overgebleven groenten, gebruik oud brood in croutons of desserts – duurzaam en verrassend lekker.



Welke stap zet jij vandaag?

Je hebt nu gezien wat lokaal en duurzaam werken kan opleveren.
Dus: wacht niet – kies wat bij jou past en zet vandaag nog je eerste stap.

- 
- Ik kies één gerecht of ingrediënt waarmee ik lokaal of duurzaam aan de slag ga – m'n collega hoort het vandaag nog van mij.
 - Ik bel een boer uit de buurt om kennis te maken – tijd om te horen waar het eten écht vandaan komt.
 - Ik kijk op de website van een korte-ketenleverancier zoals Brabants Streekgoed, Oregional of UDEA – eens kijken wat ze kunnen leveren.
 - Ik benader Dutch Cuisine¹ voor een kennismaking – fijn om samen met anderen de volgende stap te zetten.
 - Ik check de Bio Top 40 (zie QR code bij tools) en vraag mijn leverancier wat hij hiervan kan leveren – eens zien wat er al in mijn keuken past.
 - Ik ga eten bij een Groene Michelinster-restaurant of Brabantse collega die vooroploopt – zo inspireer ik mezelf om in actie te komen.

Vertel het verhaal, zo raak je gasten écht.

Storytelling brengt jouw bedrijf tot leven en verbindt jouw gasten met de mensen en plekken achter jouw gerechten.

Gebruik dit vijf stappenmodel om een verhaal te vertellen dat blijft hangen, van een kleine anekdote op je menukaart tot een inspirerend bedrijfsverhaal.

1. De aanleiding

Introduceer jezelf of de hoofdpersoon van het verhaal: wat maakt jou, je bedrijf of je product bijzonder?

2. De uitdaging

Vertel welke keuze, kans of verandering op je pad kwam.
Bijvoorbeeld: “We wilden minder verspillen”
of “We wilden werken met producten van dichtbij.”

3. De omweg

Beschrijf kort de obstakels of twijfels die je onderweg tegenkwam. Dat maakt jouw verhaal menselijk en herkenbaar.

4. Het moment van doorbraak

Vertel hoe je de stap zette of het probleem oploste.
Dit is het ‘erop of eronder’-moment waarop alles verandert.

5. Het resultaat

Rond af met wat het opleverde: een mooi gerecht, een tevreden gast, een samenwerking of een inzicht.
Laat het eindigen met trots en een glimlach.

¹Wat is Dutch Cuisine?

Dutch Cuisine is een initiatief van diverse koks dat de Nederlandse culinaire identiteit en eetcultuur promoot. Het platform werkt volgens vijf duurzame principes: Cultuur, Gezond, Natuur, Kwaliteit en Waarde.

80/20
principe

→ gerechten bestaan voor 80% uit plantaardige producten en seizoensproducten van Nederlandse bodem, en slechts voor 20% uit dierlijke producten of producten van buiten het seizoen.



Zo doen Brabantse collega's het

Deze pioniers bewijzen dat het nieuwe bourgondische eten goed is voor het bedrijf. Laat je inspireren door hun ervaringen.

“

“Die paar cent extra voor bijvoorbeeld lokale biologische melk verdien je ruimschoots terug met het verhaal over die Brabantse boer waar je mee samenwerkt. Die beleving proef je en juist daarvoor komen gasten naar de horeca.”

Michaël Wilde

Founder of the Organic Embassy
en ex-directeur BioNext

“Als je werkt met duurzame lokale ingrediënten, maak je jouw onderneming niet alleen voor gasten maar ook voor personeel aantrekkelijker. Vooral voor de jongere generatie die waarde hecht aan duurzaamheid en een goed verhaal.”

“Lokale Seizoensgroente in de hoofdrol is het laaghangende fruit in restaurants met een duurzame signatuur. Lokale vis en lokaal vlees worden vaker als smaakmaker of bijgerecht ingezet.”

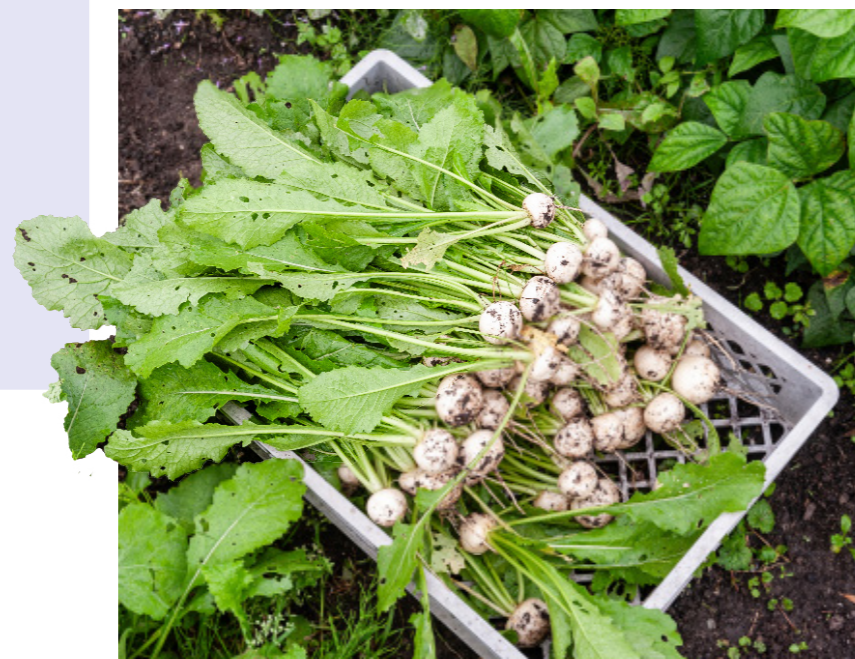
Bas Cloo

mede-grondlegger Dutch Cuisine

“Ons ‘blijje worstenbroodje’, in de vorm van een glimlach, gemaakt met biologisch vlees van een lokale leverancier, vertelt een uniek verhaal dat mijn gasten keer op keer terugbrengt.”

Alfred van Kempen

Het Wasven, Eindhoven



”

“Door samen te werken met lokale boeren en regionale ingrediënten en producten te gebruiken, onderscheid je je als horecaondernemer en bied je je gasten een unieke ervaring.”

Daan van Eendenburg van Oosterhout
Bestuur KHN-Breda

“Door lokaal en duurzaam in te kopen, verras je je gasten niet alleen met unieke smaken, maar draag je ook bij aan een betere wereld. Maak van je keuken een verhaal dat inspireert!”

Cynthia Jongenelis
Eten bij Fret Den Bosch

Praktische tools & platforms

Zet vandaag nog stappen richting lokaal, duurzaam en toekomstbestendig ondernemen. Scan de QR-code en ontdek wat past bij je bedrijf.

Verspilling tegengaan



Samen tegen Voedselverspilling

Doe mee aan de landelijke beweging tegen voedselverspilling en ontdek concrete tools voor horeca en catering.



Rabobank Food Waste Challenge

Ga de uitdaging aan om voedselverspilling in de keuken te verminderen en leer van collega-ondernemers.



Orbisk

Gebruik slimme technologie (AI) om inzicht te krijgen in wat er in de keuken wordt weggegooid, wanneer en waarom.



Verspilling is Verrukkelijk (MVO Nederland)

Sluit je aan bij producenten en chefs die reststromen omzetten in waardevolle gerechten en producten.

Biologisch & lokaal inkopen



Bio Top 40 (Bionext)

Bekijk welke biologische producten het meest toegankelijk zijn voor horeca en bespreek met je leverancier de mogelijkheden.



Brabants Streekgoed

Ontdek producten van Brabantse bodem en vind leveranciers in de buurt.



Oregional

Koop rechtstreeks in bij lokale producenten en ambachtelijke leveranciers uit de regio.



UDEA

Ontdek biologische en lokale producten, direct leverbaar voor horeca en retail.

Keurmerken & geloofwaardigheid



Milieu Centraal – Topkeurmerken

Bekijk welke keurmerken écht betrouwbaar zijn voor duurzame voeding en horeca.



Green Key – Duurzame restaurants

Toon dat je restaurant duurzaam onderneemt met een internationaal erkend keurmerk.



EKO-keurmerk Horeca

Maak je duurzame keuzes zichtbaar met een EKO-keurmerk (brons, zilver of goud).

Trends & Ontwikkelingen



Koninklijke Horeca Nederland - Trends & Ontwikkelingen

Blijf op de hoogte van de belangrijkste ontwikkelingen in de horeca: van consumententrends tot toekomstbestendige bedrijfsvoering.



Food Inspiration Trends

Laat je inspireren door actuele foodtrends, innovatieve concepten en verhalen uit de horecapraktijk.



Duurzaam koken & opleiden



Leer werken volgens de principes van Dutch Cuisine: 80% plantaardig, 20% dierlijk, lokaal, seizoensgebonden en met respect voor mens en aarde.



KW1C

Ontdek hoe we bij KW1C chefs van de toekomst opleiden aan de hand van de 5 principes van Dutch Cuisine.

Nog meer inspiratie over het nieuwe bourgondisch?

 brabantpartners.com | denieuwebourgondier.nl  info@brabantpartners.com

brabant
partners