



book
dinners

PERSBERICHT

Utrecht, 16 april 2019

BookDinners en Dutch Cuisine gaan samenwerken

AMSTERDAM, 16 april 2018 – BookDinners en Dutch Cuisine slaan de handen ineen. BookDinners, het reserveringsplatform van onder andere KHN, de Samenwerkende Horeca Ketens en 7 reserveringssystemen als partner waarmee de branche een alternatief wilt bieden op commerciële platformen zoals The Fork, gaat samenwerken met Dutch Cuisine. Dutch Cuisine heeft als doel om de Nederlandse eetcultuur te bevorderen, alsmede gezonder eten, het gebruik van natuurlijke ingrediënten en eerlijke kwaliteit voeding. Dutch Cuisine is vanaf heden te volgen via BookDinners. Gasten kunnen zien welke restaurants deelnemen aan deze formule en zo nog gerichter een relevante keuze maken voor het type restaurant.

BookDinners speelt in op de huidige trends in de restaurantwereld. Sommige partijen vragen commissies per couvert over reserveringen zonder hier daadwerkelijk marketing voor te doen wat restaurants veel geld kost. BookDinners wilt gasten op een eerlijke manier laten kiezen voor een restaurant, zonder afdracht per reservering voor het restaurant. Dutch Cuisine ondersteunt deze uitgangspunten. Naast thema's zoals no-waste, klimaat impact, liever lokaal en gezondheid maakt Dutch Cuisine zich ook hard voor 'true-pricing' voor boeren, producenten maar ook voor chefs.

Met deze samenwerking gaan BookDinners en Dutch Cuisine samen voor een duurzamere horeca. Dutch Cuisine restaurants die zijn aangesloten op BookDinners zijn onder andere De Zwaan in Etten-Leur en Bij Albrecht in Eindhoven.

Roland Peijnenburg, eigenaar en gastheer De Zwaan in Etten-Leur: 'Als restaurateur moeten we in het bijzonder oppassen dat niet een of twee spelers die hoge commissies over reserveringen berekenen, de hele markt gaan domineren. Daarom is de ontwikkeling van BookDinners enorm belangrijk. Samen met KHN is BookDinners het reserveringsplatform van, voor en door restaurants, die geen afdracht per reservering voor het restaurant berekent. Een prachtig initiatief dat ik van harte ondersteun.'

Manfred Albracht, eigenaar en chef-kok Bij Albrecht in Eindhoven: 'Duurzaamheid gaat verder dan alleen de keuken en bar van ons restaurant. Wij hechten ook veel

waarde aan duurzaamheid in samenwerkingen en relaties’.

Over Dutch Cuisine

Dutch Cuisine is een beweging die de Nederlandse keuken en eetcultuur nationaal en internationaal op de kaart zet en zich daarbij richt op de verduurzaming van de voedselconsumptie. Dutch Cuisine maakt de unieke en creatieve identiteit van de Nederlandse keuken zichtbaar en tastbaar en hanteert daarbij vijf principes die duurzaam zijn voor mens en milieu.

In de keuken spelen verse groenten een hoofdrol, en vlees en vis een bijrol. Dutch Cuisine staat voor onverwachte combinaties met regionale en internationale ingrediënten die puur en lekker zijn en naar de natuur smaken. De chefs van de aangesloten restaurants koken met respect voor de seizoenen en houden rekening met de herkomst van ingrediënten. Bekende ambassadeurs die het gedachtegoed van Dutch Cuisine omarmen zijn onder andere Jonnie Boer, Dick Middelweerd, Niven Kunz, Luc Kusters, Onno & Charlotte Kleijn, Marije Vogelzang en Claudy Jongstra. Inmiddels zijn ruim 650 restaurants aangesloten bij Dutch Cuisine waarvan ruim 550 bedrijfsrestaurants.

www.dutch-cuisine.nl

Over BookDinners

Gasten zijn vaak op zoek naar het perfecte restaurant voor die gelegenheid, met die speciale gasten. Waar kan ik het beste met mijn zakelijke relatie eten? Waar reserveer ik voor een romantische avond met mijn partner? BookDinners is dé nieuwe manier van restaurants ontdekken. Samen met restaurantinfluencers vinden gasten het beste restaurant voor die ene gelegenheid. BookDinners noemt ze ‘**Smaakmakers**’.

Favoriete restaurants of nog te bezoeken restaurants kun je op BookDinners direct opslaan, zo creëer je je persoonlijke restaurantgids.

Bij BookDinners ziet men op één platform direct waar vrienden eten, wat foodbloggers en influencers tippen als hotspots en waar bekende chefs zelf graag gaan eten. Kortom, pure relevantie van diverse bronnen op één plek.

Een gast oriënteert zich op ontelbaar veel plaatsen online. Door samen te werken met BookDinners, zijn restaurants middels het netwerk van partners, overal vindbaar en direct te reserveren. Dat is uniek!

www.bookdinner.nl

Noot voor de redactie – niet voor plaatsing

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

- Marjan Pijnenburg van Dutch Cuisine: 06 51 32 61 93 en marjan@dutch-cuisine.nl
- Daniëlle Wallet van BookDinners: 06 52 86 12 31 en danielle@bookdinner.nl