

Challenge **BIODIVERSITEIT OP JE BORD 2026**

CHEFS KOKEN DE WERELD EEN BEETJE MOOIER

Biodiversiteit biedt kansen. Door bewust te kiezen voor ingrediënten geef je als horecaondernemer of chef de ruimte aan boeren en vissers om te werken met oog voor natuur en landschap. Dat is niet alleen iets om trots op te zijn, maar levert ook economische voordelen op. Laat zien waar je voor staat en doe mee aan de Challenge Biodiversiteit op je Bord 2026. Geef jouw zaak en de biodiversiteit een boost!

SCHRIJF JE NU IN



WAT GA JE DOEN?

We dagen jou als horecaondernemer of chef uit om je te onderscheiden met:

- biodiversiteitsvriendelijke gerechten en dranken
- communicatie daarover met je gasten

Zowel beginners als voorlopers op het gebied van biodiversiteitsvriendelijk koken kunnen meedoen.

HOE BEOORDELEN WIJ JOUW DEELNAME?

We beoordelen niet alleen wie aan het einde van de Challenge het beste presteert. Ook horeca die tijdens de Challenge de meeste vooruitgang boekt, valt in de prijzen. We beoordelen jouw prestatie in hoofdlijnen op 3 punten:

1 Algemene uitgangspunten

- Je gebruikt geen producten die schadelijk zijn voor de biodiversiteit.
- Je gebruikt minimaal voor een deel biologische ingrediënten en/of dranken.
- Je voldoet aan een aantal basisvoorwaarden voor communicatie met je gasten.

2 Basispunten

- De mate waarin je biodiversiteitsvriendelijke gerechten en dranken op je menukaart zet.

3 Bonuspunten

- Hoeveel specifieke in Nederland geproduceerde producten gebruik je die zijn opgenomen in de Rijk en Robuust Voedsel selectie van het Wereld Natuur Fonds?
- Hoeveel ingrediënten gebruik je die volgens jouzelf goed zijn voor de biodiversiteit (de jury beoordeelt jouw inzending op inhoud)?
- Hoe creatief communiceer je over biodiversiteit met je gasten?
- Hoe promoot je biodiversiteitsvriendelijke gerechten en/of dranken door deze op de menukaart extra nadruk te geven?



vermaat



Challenge BIODIVERSITEIT OP JE BORD 2026

CHEFS KOKEN DE WERELD EEN BEETJE MOOIER



**“DOOR MEE TE DOEN AAN DE CHALLENGE
KAN IK OP DE LANGE TERMIJN EEN JONGER
EN BEWUSTER PUBLIEK BINDEN EN DUS
MIJN DOELGROEP VERBREDEN.”**

Jeroen Andriesse, eigenaar restaurant Metropole Gorinchem

HOE WORDT JOUW DEELNAME MAKKELIJK?

Je krijgt een praktische online tool die je helpt om je te inspireren en stap voor stap op deze 3 punten te scoren. Ook krijg je toegang tot aantrekkelijk vormgegeven factsheets die de winst voor biodiversiteit door jouw keuzes illustreren. Deze factsheets zijn ontwikkeld door Naturalis Biodiversity Center en zijn aansprekend in communicatie met jouw gasten.

HOE ZIET HET PROCES ERUIT?

Tot eind augustus 2026

Inschrijving voor de Challenge. Na aanmelding krijgt je een link naar de praktische online tool. Vanaf dat moment kun je ook gratis ondersteuning krijgen van Bas Cloo, ervaren chef, mede-oprichter van Dutch Cuisine en mede-coördinator van het programma Biodiversiteit op je Bord.

Eind augustus - begin september 2026

Nulmeting om te bepalen hoe je op dat moment scoort voor de biodiversiteit.

September - oktober 2026

Looptijd Challenge. Alle deelnemers aan de Challenge worden via allerlei kanalen en op diverse momenten in het zonnetje gezet. Voor communicatie met (potentiële) gasten kun jijzelf gebruik maken van een gratis door BookDinners ontwikkelde socialmedia-toolkit en van door Naturalis ontworpen aansprekend communicatiemateriaal. Ook kun je nog steeds een beroep doen op begeleiding van Bas Cloo.

21 september

Gratis kennis- en inspiratiesessie biodiversiteitsvriendelijk koken bij *Boerderij Landzicht* in Strijen (maximaal 25 deelnemers). Daarbij is speciale aandacht voor het gebruik van biologische producten. Deelnemers aan deze sessie krijgen vrijkaarten voor de beurs *Gastvrij Rotterdam*.

Eind oktober - begin november 2026

Eindmeting om zowel jouw score voor de biodiversiteit op dat moment te bepalen als welke vooruitgang je hebt geboekt sinds de nulmeting.

November 2026

Bekendmaking winnaars van de Challenge Biodiversiteit op je Bord 2026. Winnaars krijgen een uitgebreid prijzenpakket en worden extra onder de aandacht gebracht in de media.

Challenge BIODIVERSITEIT OP JE BORD 2026

CHEFS KOKEN DE WERELD EEN BEETJE MOOIER

**“BIODIVERSITEIT OP JE
BORD VERBINDT VOEDSEL
MET HET LANDSCHAP. DOOR
DEEL TE NEMEN KIES JE
VOOR BETER ETEN EN EEN
GEZONDERE OMGEVING.”**



Koos Biesmeijer, wetenschappelijk directeur Naturalis

MEER INFORMATIE

Heb je vragen over de Challenge Biodiversiteit op je Bord 2026? Wil je bijvoorbeeld meer weten over de spelregels? Meer informatie vind je op de [website van Dutch Cuisine](https://www.dutchcuisine.nl). Je kunt ook een e-mail sturen naar biodiversiteit@dutch-cuisine.nl.

SCHRIJF JE NU IN



De Challenge Biodiversiteit op je Bord 2026 wordt georganiseerd door Dutch Cuisine samen met Compass Group & Vermaat, Rabobank, RVO, WWF en Naturalis.

WAAROM MEEDOEN?

- ✦ **Marketing:** Je werkt aan een onderscheidend concept voor gasten en opdrachtgevers.
- ✦ **Publiciteit:** Je zet jouw bedrijf zowel tijdens als na de Challenge in de spotlights. Dat doen wij voor jou, maar je kunt daar ook zelf mee aan de slag.
- ✦ **Economie:** Je ontdekt hoe biodiversiteitsvriendelijker koken je marges kan verbeteren. Goed voor de planeet én je portemonnee!
- ✦ **Personeel:** Je vergroot loyaliteit bij je personeel, bespaart daardoor op wervings- en inwerkkosten en vermindert omzetzijnering.
- ✦ **Innovatie:** Je krijgt persoonlijke begeleiding en inspiratie van de ervaren Dutch Cuisine-chef Bas Cloo. Je kunt bovendien gratis meedoen aan een inspirerende kennissessie, en je krijgt vrijkaarten voor Gastvrij Rotterdam.
- ✦ **Kennis:** Jij ontdekt met welke ingrediënten en producten je een belangrijke bijdrage levert aan het behoud van biodiversiteit.
- ✦ **Trots:** Je draagt bij aan het behoud van biodiversiteit en een leefbare planeet.



vermaat

