

Eet meer groenten!

Nu tijd voor actie!

Leg de groenten maar op de werktafel klaar. Wie durft de competitie aan? Wie wordt het 'Beste Benelux Groenterestaurant 2009'?

De Groentekok lanceert samen met Living Tomorrow en Restaurantgids GaultMillau op 15 september de campagne 'Eet meer groenten'. Iedere chef die groenten als 'waardeFol' basisingrediënt in zijn keuken gebruikt, kan meedoen. Het enige dat u moet doen, is uw restaurant aanmelden op de website www.eetmeergroenten.info, het reglement en charter ondertekenen en er voor zorgen dat uw restaurant de juiste groenteboodschap uitstraalt. Inschrijving is mogelijk tot 21 november 2008.

De website www.eetmeergroenten.info is voor iedereen toegankelijk en moet een perfect informatieplatform worden voor iedereen die graag culinair geniet van groenten. Tot 21 februari 2009 kunnen uw gasten hun ervaringen op de website melden. Tevens kunnen ze op deze site kenbaar maken welk groenterestaurant hun voorkeur heeft. Belangrijk is dat er geen punten worden gegeven via deze website. De informatie rond de ervaringen van de genoten gerechten die door de gasten op deze website worden geplaatst, kunnen wel van doorslaggevende aard zijn voor de latere selectie.

In ieder geval zullen Paul Gelders (voor GaultMillau) en ikzelf (De Groentekok) op 21 maart 2009 op basis van de gasteninfor-



Fotografie: Rob Walbers

matie die op de eetmeergroenten-blog te vinden is, uit alle ingetekende kandidaten 13 restaurants kiezen. Gedurende de volgende 13 weken (één genomineerde per week) zullen deze restaurants onder grote mediabelangstelling door de jury worden bezocht. In oktober 2009 tot slot worden de winnaars van de prijs 'Beste Benelux Groenterestaurant' op een groot GaultMillau evenement bekend gemaakt. De hoofdwinnar van 'De Groentekok - Le Chef de Légumes Award 2009' mag o.a. een culinaire avond voor zijn gasten organiseren met De Groentekok als gastchef. De culinaire gids GaultMillau start in zijn editie 2010, die op die avond wordt voorgesteld, met een nieuw symbool voor groenterestaurants: een radijsje.

Vanaf 15 september krijgt elk waardig hedendaags restaurant dus een unieke kans. Voor de eerste keer komt er een grensoverschrijdende culinaire competitie rond het koken met groenten. Ondertussen weet elke professionele kok of F&B manager dat groenten anders en meer op het menu moeten komen te staan.

Informeer tijdig op de website en neem met heel uw team deze uitdaging aan!

www.eetmeergroenten.info
www.degroentekok.nl
www.livingtomorrow.com
www.gaultmillau.be