

Samenwerken en verbindingen leggen is belangrijk om ook in de toekomst succesvol te kunnen zijn. In verschillende regio's gebeurt dit al volop én met succes. Twee mooie voorbeelden van samenwerkende horecaondernemers: de culinaire dinertocht in Den Haag en de TT Speedweek van Assen.

Rogier Bakker en Rein Vrolijk van Culinaire Verrassen:

'De Culinaire Dinertocht is een mooie promotie voor de stad zelf, maar ook zeker voor de deelnemende restaurants'

De Culinaire Dinertocht werd vorig jaar ook wel het leukste en lekkerste evenement van Den Haag genoemd. Voor Rogier Bakker en Rein Vrolijk van de Stichting Culinaire Verrassen, die dit evenement organiseren, was het grote succes van de eerste editie reden genoeg om dit jaar in maar liefst drie steden (Den Haag, Leiden en Amsterdam) een Culinaire Dinertocht te organiseren. "Met de Culinaire Dinertocht maken gasten kennis met het culinaire aanbod van toprestaurants. Tegelijkertijd doen zij kennis op over de historie van de stad. Tevreden gasten komen later terug om de stad en/of één van de restaurants nog een keer te bezoeken. Een mooie promotie voor de stad zelf, maar ook zeker voor de deelnemende restaurants", aldus Rogier Bakker.

De Culinaire Dinertocht is een anderhalf uur durende vaartocht door de historische binnenstad, dit jaar in zowel Den Haag,

Leiden als Amsterdam. Onder het varen genieten deelnemers van vijf verschillende gangen van toprestaurateurs. Tijdens de rondvaart geven de chef-koks een toelichting op de door hen bereide gerechten. De wijnen zijn vooraf speciaal geselecteerd.

Edwin van den Heijkant van Restaurant Pearl (Hilton Hotels) is één van de deelnemende chef-koks: "Na het succes van de allereerste editie van de Culinaire Dinertocht waren er alleen maar goede redenen om ook dit jaar de krachten met de Haagse topchefs te bundelen. Het evenement straalt namelijk niet alleen aantrekkingskracht uit op de regio, het is ook vooral een ludieke manier om bezoekers kennis te laten maken met de 'signature dishes' van de stad. Een gezellige belevenis voor jong en oud, maar ook voor ons als culinaire ambassadeurs van Haaglanden een uniek kookevent om niet te missen. Het is een genot om samen te werken met collega-chef-koks. Na de editie van afgelopen jaar hebben wij in ons restaurant meerdere gasten ontvangen, die onze bijdrage aan de Culinaire Dinertocht van 2013 niet waren vergeten. Dit evenement draagt dus niet alleen bij aan de promotie van de stad, maar ook aan die van ons restaurant."

Restaurant Villa La Ruche doet dit jaar voor de eerste keer mee. Marko Karelse, eigenaar en chef-kok: "Met dit evenement wil ik de deelnemers laten kennismaken met onze Franse keuken en de mooiste producten. Ik ondersteun dit soort culinaire evenementen dan ook van harte. Daarnaast hoop ik - net als Restaurant Pearl - de deelnemers van de dinertocht op een later moment terug te zien in mijn restaurant in Voorburg."



'Een ludieke manier om bezoekers kennis te laten maken met de 'signature dishes' van de stad'

Meer informatie?

- Den Haag, vrijdag 13 en zaterdag 14 juni
 - Amsterdam, zaterdag 30 augustus
 - Leiden, zaterdag 13 september
- Wilt u de mogelijkheden bespreken voor een evenement in uw eigen regio, neem dan contact op via info@culinairedinertocht.nl of kijk op www.culinairedinertocht.nl.