



Culinary heritage Alliances toolkit



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

**Waarde van de alliantie
voor de regio**



**COOK IT
FORWARD**

In Friesland zijn er nog veel restaurants die koken zoals het ze geleerd is op school. oftewel in de traditionele Franse of Italiaanse wijze. Inmiddels zijn er ook nieuwe stijlen zoals de Nordic cuisine en de Dutch Cuisine. Om restaurants en chefs bewust te maken van de mooie producten en seizoenen in de regio stuleren wij de chefs dit wel te gaan doen. dit gebeurt op meerdere manieren door leermeesterdagen te organiseren waarbij we de chefs en leermeesters inspireren. andere manier is via de studenten de bedrijven te beïnvloeden. voorbeeld is door opdrachten mee te geven aan studenten die ze in de stage moeten uitvoeren op het leerbedrijf. denk aan het analyseren van de menukaart op basis van duurzaamheid/ foodmiles of het gebruik van het seizoen.

Ook zijn we samen met een andere school en ziekenhuis een cooperatie gestart. Aan de ene kant heb je de afnemers en aan de andere kant de producenten. dit is ook beschikbaar voor andere restaurants die zo kunnen aangeven van wat ze nodig hebben aan producten. dutch cuisine is hierbij ondersteunend. in onze opleiding besteden we veel aandacht aan duurzaamheid, gezondheid en ons erfgoed. Hierbij is een bewustwording bij de huidige student gecreeerd. in friesland hebben we prachtige bodem en water. denk aan de meren de waddenzee de klei gronden , de friese wouden en de zandgronden in Gaasterland. Producten die we gebruiken in onze keuken zijn groenten van de permatuin Us Hof, Scharrel varkensvlees van Jaap Frerichs, Oesters en zeebaars uit de waddenzee. Fryslân Culinair is het samenwerkingsverband van de betere restaurants in Friesland. De culiniers worden geïnspireerd door wat de omgeving hen biedt.



De alliantie opzetten en onderhouden



COOK IT
FORWARD

School werkt nauw samen met andere kennis instellingen , bedrijven maatschappelijke organisaties , lokale overheid en provinciale alswel zorginstellingen en boeren. De betrokkenene zoals hierboven beschreven worden uitgenodigd op leermeester dagen en uitvoeringen waarbij de diverse stakeholder elkaar ontmoeten en weten te inspireren. Hierdoor zien de stakeholders wat de mogelijkheden zijn en willen ze graag samenwerken en kennis delen. Daarnaast zijn er in het begin diverse partners bezocht of uitgenodigd om in een kleine setting de vraag naar boven te halen en te kijken naar de relevantie van het project



De alliantie leden faciliteren



**COOK IT
FORWARD**

De school werkt samen met vele partners. Denk hierbij aan restaurants waar onze studenten stage lopen of een werkplek hebben. Daarnaast werken we met projecten waarbij er een regionale partner is die een opdracht verleent aan de studenten. de studenten werken in teamverband aan deze opdrachten die we uitdagingen noemen.. Dit gebert vaak in een afgekadere periode van 10-15 weken. De opdrachtgever brengt expertise in en de studenten leveren een prototype op of organiseren en voeren een evenement uit.

Regionaal actieplan voor culinair erfgoed

Visit wadden

circleoffood

Boerenchef

UsHof

Waddengastronomie



Duurzaamheid van de alliantie op de lange termijn



**COOK IT
FORWARD**

Dissemination was shared on social media or bij local newspapers. And also bij national magazines

<https://www.youtube.com/watch?v=PGiw7kzZ6cl>

<https://www.visitwadden.nl/nl/verhalen/bundel/kom-naar-de-netwerkbijeenkomst>

<https://www.groene.nl/artikel/je-hoeft-hier-niet-vanaf-je-zestiende-rendabel-te-zijn>

<https://www.foodinspiration.com/nl/horecadocent-gerard-voskuilen-op-zoek-naar-het-geheim-van-de-nordic-cuisine/>

<https://www.foodinspiration.com/nl/horecadocent-gerard-voskuilen-op-zoek-naar-het-geheim-van-de-nordic-cuisine/>

<https://dutch-cuisine.nl/ambassadeur/voskuilen-gerard/>

https://www.youtube.com/watch?v=_hTKpyzHdfE&t=3172s

<https://boerenchef.nl/persbericht-1-juni-2021/> <https://boerenchef.nl/persbericht-1-juni-2021/>

Voorbeelden van initiatieven en samenwerkingen

Voorbeelden zijn De Verspillingsfjild. Fjild maakt zich sterk voor de ontwikkeling van een duurzaam en circulair leven. We nemen het initiatief om kansrijke en duurzame vernieuwing te stimuleren en we dagen anderen uit tot een bijdrage en samenwerking. Fjild zoekt hierbij naar een goede balans tussen People, Planet, Profit, waarbij er evenwicht is tussen ecologische, sociale en economische doelen. Wij doen dit met onze wortels in de samenleving.

Fjild wil inspireren, activeren en verbinden om voedselverspilling tegen te gaan. We streven naar een gesloten voedselkringloop: voedsel verbouwen waar het voor bestemd is: humane consumptie! Dit is 1 voorbeeld maar zo zijn er velen zoals Visit Wadden, Friese Milieu federatie, Gemeente Sud west Fryslan, Provincie Fryslan, Duurzame Dorpen , Bloeizone Friesland

Monitoring: relevantie van de alliantie

De projecten waar we aan meewerken hebben allemaal een maatschappelijke relevantie . Denk hierbij aan bv het ontwikkelen van recepten met rivierkreeft en gans wat een grote plaag is , Partners in deze zijn bv de provincie Friesland of the Good Fish Foundation. de resultaten worden gepresenteerd op een festival of bijeenkomst en worden gedeeld op de site van de desbetreffende partner of Gastronomixs wat een inspiratie bron is voor chefs in NL en de rest van de wereld.

Nuttige weblinks

<https://www.visitwadden.nl/nl/verhalen/bundel/netwerkbijeenkomsten-waddengastronomie>

Beschikbare templates



**COOK IT
FORWARD**

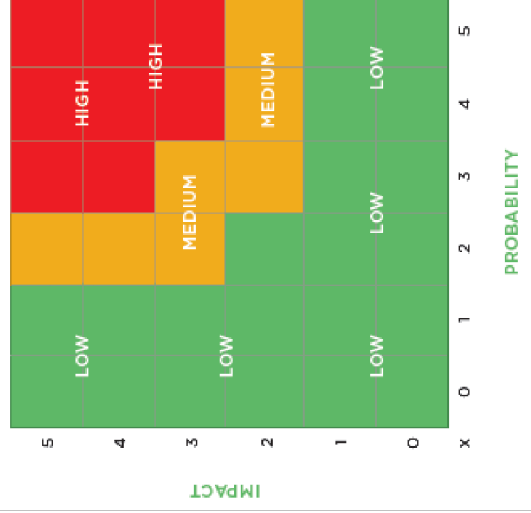


SJABLOON VOOR KAARTOEFENINGEN

Projectnaam: "COOK IT FORWARD" Nr. 2020-1-LT01-KA202-077975

Mapping kan worden gebruikt om beter te begrijpen w wie uw alliantieleden zijn, wat zij zoeken in de alliantie, wat hun potentieel is. Mapping helpt bij het identificeren, analyseren en prioriteren van leden.

	EXPERTISE	IMPACT (INVLOED)	WAARSCHIJNLIJKHEID (ENGAGEMENT EN BETROKKENHEID)	NIVEAU
R1	Ex. Kennis en directe activiteiten	5	3	Hoog
R2				
R3				
R4				
R5				





Regionale alliantieovereenkomst:

Preamble

1. De leden van de Alliantie spreken hun bereidheid uit om actie te ondernemen om Culinair Erfgoed op regionaal niveau te ontwikkelen en te ondersteunen.
2. Gedreven door daadkracht, samenwerking door voorlichting, afspraken en gezamenlijke inzet streven wij naar een situatie waarin er meer ondersteunende structuren ontstaan die het Regionaal Culinair erfgoed stimuleren.

1. Onderwerp van de overeenkomst

1. Onderwerp van deze overeenkomst is de bereidheid tot oprichting van de Regionale Alliantie Culinair Erfgoed.
2. De Alliantie werkt volgens het principe van een lokaalpartnerschapsgroep die ondernemers, onderwijsinstellingen, instellingen voor een ondernemingsklimaat en lokale autoriteiten samenbrengt. De Alliantie is geen aparte organisatie of aparte entiteit in de zin van de wet.

2. Doelstellingen van de Alliantie

De langetermijndoelstellingen van de Alliantie zullen zijn om:

1. Ondersteun voedingsbedrijven/ondernemers, studenten/leerlingen en onderwijsinstellingen/trainers er doorheen samenwerkend projecten in de regio.
2. Deel eenen de middelen van het Cook it Forward-project promoten binnen onze respectieve netwerken, zodat het project een groter bereik en grotere impact heeft en daardoor langer meegaat (duurzaamheid)
3. Ontwikkel open en duidelijke communicatiestrategieën om met alle partijen samen te werken
4. Communiceer met de toeristische sector en kruisbestuiving en bouw daarom verbindingen die relevant zijn voor zowel de voedsel- en horecasector als de toerisme- en cultuurindustrie in de regio

3. Leden

1. Lid van de Alliantie kunnen zijn: individuen, bedrijven, rechtspersonen, lokale overheden, instellingen voor hulp en maatschappelijke integratie, arbeidsmarktinstellingen en sociale en economische partners.
2. De Alliantie heeft een open en zich ontwikkelende structuur; elk individu en elke entiteit die zich identificeert met de doelstellingen van het Bondgenootschap kan zich erbij aansluiten.
3. Deze verklaring is informeel en gebaseerd op goede wil, inzet en integriteit van de deelnemers.



**OPEN
EDUCATION
COMMUNITY**

momentum
[educate + innovate]

BIA 
INNOVATOR CAMPUS
Ireland West Food Innovation & Incubation Hub

 **KAUNAS EDUCATION
CENTER OF TECHNOLOGIES**


SFYN
FRYSLÂN


eolas


**KAUNAS CHAMBER
OF COMMERCE,
INDUSTRY AND CRAFTS**

ROC FRIESE POORT



 **Erasmus+**