



Proef de ongezouten waarheid

De restaurant driedaagse 'Proef de ongezouten waarheid' is een initiatief van de Nierstichting. Dit bijzondere evenement vindt plaats op 6, 7 en 8 maart 2018 en laat Nederland op culinaire wijze proeven hoe smaakvol zoutbewust eten kan zijn. Top restaurants gaan in aanloop naar World Kidney Day (8 maart) zout letterlijk op de kaart zetten met het serveren van een fantastisch zoutbewust tasting menu. De Nierstichting zet in op restaurants uit het hogere segment die met verse ingrediënten werken en die dagelijks wisselende menu's serveren. Graag nodigen wij u als toonaangevend restaurateur uit om aan deze driedaagse deel te nemen.

Deelname biedt uw restaurant:

U bent onderdeel van een bijzonder mooie culinaire vertegenwoordiging

Deze actie richt zich volledig op kwaliteit, zowel qua inhoud als deelnemende collega's (gastronomische top). Er hoeft géén korting gegeven, en er doen géén marketingorganisaties mee.

Extra inloop op doordeweekse dagen

Om u optimaal te laten profiteren van de mogelijkheid om via deze actie lege stoelen te vullen, is de restaurant driedaagse bewust doordeweeks gepland op dinsdag, woensdag en donderdag.

Deelname is kosteloos

Dit initiatief draait om kwaliteit en inhoud. Wij vragen de restaurateur vooral niet om korting te geven en berekenen ook geen deelnamekosten.

Flexibele propositie en keuze

Graag bieden we het Nederlandse publiek een overzichtelijk menu met een bandbreedte in het aantal gangen en prijs (uitgangspunt voor de berekening is het gemiddelde wat door deelnemende restaurants dusver over het algemeen (bij benadering) gehanteerd wordt).

	Optie 1	Optie 2
3 gangen	€ 35	€ 50
4 gangen	€ 45	€ 60
5 gangen	€ 55	€ 70

Ruime exposure

Veel publiciteit voor de driedaagse en de betrokken restaurants via eigen en externe media met een intensieve PR campagne.

De Nierstichting heeft een omvangrijke achterban van o.a. 300.000 actieve donateurs, 70.0000 vrijwilligers, en meer dan 87.000 volgers op Facebook en 180.000 nieuwsbrief abonnees.

Nierstichting 50 jaar

Het wordt een bijzonder jaar, want in 2018 bestaat de Nierstichting 50 jaar en de driedaagse gaat voor het eerst landelijk. Een mooi moment dus om er een culinair 'feest' van te maken!

Onafhankelijk reserveringsplatform

De restaurant driedaagse wordt ondersteund door partner Resengo, een onafhankelijk online reserveringssysteem voor onder andere restaurants. Via www.restaurantdriedaagse.nl met een overzicht van deelnemende restaurants kan de consument kosteloos reserveren voor deze actie. In de campagne is veel aandacht voor doorlinken naar de deelnemende restaurants en de online reserveringsagenda.

Duurzame uitstraling

Bewust, puur, vers en minder zout eten is hot!

Promotiemateriaal

Een herkenbaar logo en aanvullend promotiemateriaal helpt om meer gasten aan te trekken.

Inkoopvoordeel

Als deelnemend restaurant ontvangt u gerichte inkoopvoordelen van onze partners.

Wat draagt u bij?

Wij vragen de deelnemende restaurants enkel om onze boodschap t.a.v. zout te ondersteunen door:

- ... een zoutbewust en smaakvol 3- tot 5-gangen tasting menu te serveren. Het aantal gangen dat u aanbiedt bepaald u zelf.
- ... voor en tijdens de restaurant driedaagse het evenement actief te promoten via uw eigen communicatiekanalen zoals social media, website, aankondigingen in uw restaurant en nieuwsbrieven;
- ... aandacht te vragen voor de boodschap dat zoutbewust eten heel smaakvol is.

Daarom restaurant driedaagse

Streven is om heel Nederland zoutbewuster te maken. Maar liefst 1,7 miljoen mensen hebben verborgen nierschade en zout heeft daar een belangrijk aandeel in. De nood is dus hoog! Tijdens de eerste landelijke restaurant driedaagse wil de Nierstichting samen met een selectief aantal top restaurants, bestaande uit gedreven vakmensen, een breed publiek inspireren en laten proeven hoe smaakvol, lekker en puur van smaak minder zout eten is. De gezamenlijkheid van kwalitatieve restaurants vormt tevens een krachtige lobby richting overheid, publiek, branche en markt. Kortom: Heel Nederland inspireren en motiveren dat minder zout juist rijk van smaak is, doen we graag met experts: erkende restaurants die van eten een beleving maken.

Restaurants die deelname o.a. hebben toegezegd zijn:

De Nederlanden, Restaurant De Bokkedoorns, Het Bosch, Restaurant Vuur, Restaurant 't Lansink samen met alle restaurant leden van Twente Culinair, Restaurant Vlaar, restaurant 't Havenmantsje, etc.

Hoe meld u zich aan voor deelname?

U kunt zich aanmelden via corinne.hamming@nierstichting.nl. graag ontvang ik bij aanmelding:

- Naam van uw restaurant + adresgegevens
- E-mailadressen maître en chef
- Naam van uw reserveringssysteem + link
- Informatie t.a.v. het menu dat u gaat aanbieden:
 - Aantal gangen: 3, 4 of 5 + prijsstelling optie 1 of optie 2 (volgens schema hierboven)
 - Biedt u naast diner ook lunch? (indien de lunchprijs afwijkt (lagere staffel van schema) dan verneem ik het graag.