

Chefs Alliantie



De Slow Food Chefs Alliantie is een netwerk van koks die zich sterk maken voor *good, clean en fair food*. Ze werken bijvoorbeeld met lokale en duurzame ingrediënten, gaan voor no-waste, bereiden van nose-to-tail en/of koesteren hun liefde voor producten uit de Ark van de Smaak: authentiek regionale gewassen en rassen die tot ons culinair erfgoed behoren, gemaakt door kleinschalige producenten. *Serve it to save it*, is het idee.






Koks nemen deel aan de Chefs Alliantie om hun landelijke en internationale netwerk van Slow Food chefs te versterken, om samen met kleinschalige producenten te werken aan een beter voedselsysteem, om de verhalen van de bijzondere herkomst van het eten over te brengen op de gasten én om zich te onderscheiden. Tegelijkertijd maakt het brede publiek kennis met verrukkelijke streekgerechten en de rijkdom van onze agrobiodiversiteit.

De Slow Food Chefs Alliantie bestaat uit drie groepen koks:







Als **Supporter** van de Alliantie geloof je in het gedachtegoed van Slow Food en draag je dit een warm hart toe. Via de Chefs Alliantie doe je kennis, ervaring en netwerken op, kun je aan enkele programma's meedoen en steun je het platform.

€ 100,- PER JAAR / € 25,- SFYN (EXCL. BTW) |   

Als **Ambassadeur** draag je het Slow Food gedachtegoed actief uit. De principes van good, clean en fair food zijn doorgevoerd in de keuken en uitgelegd in het menu. Ambassadeurs kunnen deelnemen aan alle programmaonderdelen van de Chefs Alliantie en mogen het Slow Food logo vermelden in hun zaak. Ambassadeur worden kan na een kennismaking met het Chefs Alliantie Team.

€ 250,- PER JAAR (EXCL. BTW) |     

De **Pioniers** dragen het Slow Food gedachtegoed eveneens actief uit. Aanvullend op de Ambassadeurs werken Pioniers in het menu ook met producten uit de Ark van de Smaak. Zij mogen het Slow Food logo in hun zaak vermelden, kunnen aan alle activiteiten deelnemen en worden bovendien gepromoot via de verschillende Slow Food communicatiekanalen. Pionier worden kan eveneens na een kennismaking.

€ 250,- PER JAAR (EXCL. BTW) |      

Het Slow Food Chefs Alliantie programma:



Twee keer per jaar komt het hele netwerk samen tijdens de **Chefs Alliantie Dag**. Op een bijzondere Slow Food locatie maken koks kennis met producenten, wordt er uiteraard veel geproefd en is er ook genoeg ruimte voor uitwisseling.



Meerdere keren per jaar worden koks uitgenodigd voor (soms internationale) **events van partners** van Slow Food in de gastronomie, beurzen, events, landbouw, ambachten en handel.



Om de onderlinge uitwisseling binnen de Slow Food Chefs Alliantie te faciliteren, bestaat er een sociaal **platform** waar alle leden (Supporters, Ambassadeurs en Pioniers) inspiratie en kennis kunnen delen.



Slow Food draagt via communicatiepartners bij aan de **promotie** van Pioniers. Ook op de website van Slow Food wordt elke maand een Pionier uitgelicht met zijn/haar favoriete streekproduct, waarvoor soms letterlijk omgefietsd wordt.



Om het gedachtegoed van Slow Food over de Bühne te brengen, werken Pioniers en Ambassadeurs regelmatig samen in spraakmakende en vaak thematische **coproducties**.



Pioniers en Ambassadeurs mogen het **Slow Food logo** in hun zaak gebruiken.

Ook deel uitmaken van de Slow Food Chefs Alliantie?
Meld je aan bij Guus Thijssen via alliantie@slowfood.nl


**GOOD
CLEAN
FAIR**