 PERSBERICHT

# **Start landelijke Nierstichting Restaurant Driedaagse 2019**

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
|  |

 |

**Vandaag start de tweede, landelijke editie van de Nierstichting Restaurant Driedaagse. Op 12, 13 en 14 maart serveren bijna 120 restaurants door heel Nederland een speciaal tasting-menu, waarbij de focus ligt op pure smaken, verse ingrediënten en minder zout. Met dit smaakevenement wil de Nierstichting, in samenwerking met o.a. Koninklijke Horeca Nederland (KNH) en restaurateurs, een groot publiek aanspreken en laten proeven hoe smaakvol eten met minder zout is.**

Tom Oostrom, directeur Nierstichting: "De ongezouten waarheid is dat het merendeel van de Nederlanders te veel zout eet. Met de Nierstichting Restaurant Driedaagse willen wij mensen inspireren en laten proeven dat eten met minder zout juist bijzonder lekker is."

**Topchefs**

Topchefs en ambassadeurs van het event SVH Meesterkok Menno Post (Olivijn), SVH Meesterkok Wilco Berends (De Nederlanden), chef-kok Ferry van Houten (Het Bosch @ the Waterfront) en Marko Karelse (Villa la Ruche) onderstrepen dit. Menno Post: "Ik wil mijn gasten laten zien en proeven dat het ook anders kan."Wilco Berends sluit zich hierbij aan: "Door de Driedaagse word je als chef uitgedaagd om niet direct naar het zoutvaatje te grijpen, maar om naar alternatieven te zoeken."

**Te zout**

Nederlanders eten op jaarbasis gemiddeld een kilo te veel zout per persoon. En dat is erg slecht voor de nieren. Maar liefst 1.7 miljoen Nederlanders heeft nierschade, dit komt neer op circa 10% van onze bevolking. Zout heeft hier een belangrijk aandeel in. Minder zout eten helpt nierschade voorkomen.

**Partners**

Voor partner Koninklijke Horeca Nederland is de gezondheid van de gast een zeer belangrijk thema. Robèr Willemsen, voorzitter van KHN: “Gezond eten is een trend waar we in de horeca op inspelen. Ook omdat we gezondheid hoog in het vaandel hebben staan. We werken dan ook graag samen met de Nierstichting om van de Restaurant Driedaagse een succes te maken. Want het is belangrijk om minder zout te eten; ook als je uit eten gaat.” Daarnaast omarmen ook partners Resengo, Vitam, Koppert Cress en Scelta Mushrooms het evenement.

**Online reserveren**
Reserveren voor een lunch of diner vanaf 3 gangen bij deelnemende restaurants kan via [www.restaurantdriedaagse.nl](https://emea01.safelinks.protection.outlook.com/?url=http%3A%2F%2Flink.pressmailings.com%2Fwf%2Fclick%3Fupn%3DgNiz8ZwLqUrfpO3v-2B6RNfnize1RKHKoR-2FQxLDMRcfrCgJD3mgKIFxylEOWUAT9OO_gZNEyUy-2Fz4GVjruIJUIbpfM1vADsvKoAc-2BtH49meQVp9IIIBveAzdBWW4eDt7dWglwJr9bHw3-2FQ-2BUaa1oONJeptiU6e0KyA0xLmczTB999ZHELp8z5PoXUxNsOpUDcRwqcOFERIJYVyGdEWzwqvy97ATc-2B9AKiQSufOkGG2OsyQS1oOck5RVPMuKihUShp0FkFBh5uJC3T3znaGaBdRtfThuKV-2FZUGjncl9O16LnYd4e1e4wu6eIYqpgln3ZEbeJ6Z9inQ7yFXWOeSUeHxOkz74-2BvYXYRo6Nq-2B9baN-2FaIGVht0tkJjgS3CdrfwGCmx6x17p27iCO-2FE3saFwrfCAIIDCrGDHcCoVgHk7OcojUSiommZDZ5erVRk835tCJg-2F2yKhaa1G5HaQz71rXMD-2BBRlg-3D-3D&data=02%7C01%7Canoukvanschaik%40nierstichting.nl%7C38ce6be5b4ab4915577108d6a6dea942%7Ce385d3d39d3e4398ac8e537a10f76f43%7C0%7C0%7C636879872582523641&sdata=tQYbDBXgVDuY22kLtJ9LtjK2VkqBgHbrZNwfixgFnMk%3D&reserved=0)

**Eerste editie**

Tijdens de succesvolle eerste editie (maart 2018) ontvingen 100 restaurants ruim 3500 gasten. Door het grote draagvlak bij zowel publiek als restaurants is de Nierstichting Restaurant Driedaagse dit jaar landelijk verder uitgebreid.

De Nierstichting Restaurant Driedaagse is onderdeel van de landelijke zoutpreventie campagne die in april van start gaat.

**EINDE PERSBERICHT**

**Noot voor de redactie (niet voor publicatie):**

Voor meer informatie of interviewverzoeken met de chef-ambassadeurs of met onze programmamanager preventie kunt u contact opnemen met Anouk van Schaik, persvoorlichter Nierstichting: via 035 6978024 of 06 46288299 / anoukvanschaik@nierstichting.nl

Bijlagen:

* Logo Nierstichting Restaurant Driedaagse
* Fotos: bron Nierstichting, culinaire creaties zijn gemaakt door chefkok Danny Rijs (deelnemend restaurant Vlaar)