

- persbericht -

## **NEDERLAND EEN STUKJE ZOUTBEWUSTER**

*100 restaurants ontvingen ruim 3500 gasten tijdens Nierstichting Restaurant Driedaagse*

**Bussum, 29 maart 2018 –100 restaurants ontvingen ruim 3500 gasten tijdens de succesvolle eerste landelijke editie van de Nierstichting Restaurant Driedaagse die 6 t/m 8 maart plaatsvond. Het belang om minder zout te eten was wekenlang een prominent onderwerp in de landelijke en regionale media. Tom Oostrom, directeur Nierstichting: “We hebben het belang van minder zout eten tijdens deze eerste editie goed voor het voetlicht kunnen brengen. De eerste stappen zijn gezet en wat ons betreft is dit is nog maar het begin! We zijn ontzettend blij met het grote draagvlak bij restaurants en het publiek en gaan de Driedaagse de komende jaren verder uitbreiden!”**

### **Minder zout letterlijk op de kaart**

De Nierstichting Restaurant Driedaagse heeft de consument in Nederland een beetje zoutbewuster gemaakt. Zo stond minder zout bij 100 toprestaurants letterlijk op de kaart en heeft het event bijgedragen aan de nodige inspiratie en motivatie binnen de horecabranche, levensmiddelenindustrie en de politiek. Dit werd nog eens bevestigd tijdens de aftrap van de Driedaagse in Nieuwspoor met een Zoutbewust Diner waar verschillende vertegenwoordigers met elkaar het gesprek aangingen. Aanwezigen waren het erover eens: het is belangrijk dat er minder zout komt in bewerkt voedsel, zoals vastgelegd in het Akkoord Verbetering Productsamenstelling (2014). Ambities en tempo van de voedingsindustrie zijn echter onvoldoende om de gestelde ambities voor 2020 te halen, zoals ook staatssecretaris Blokhuis constateerde. De goodwill is er, wél is nu een intensievere aanpak van zoutreductie noodzakelijk.

### **Minder zout en pure smaken leeft**

Met brancheorganisatie Koninklijke Horeca Nederland (KHN) werden de krachten gebundeld om aandacht te vragen voor minder zout. Robèr Willemsen, voorzitter van KHN: “Wij zijn er trots op dat 100 restaurants meteen enthousiast waren en meededen. Zij zorgden ervoor dat ruim 3500gasten een zoutbewust diner konden eten. En lieten daarmee het Nederlandse publiek proeven hoe lekker eten met minder zout smaakt! We gaan ervoor dat er in 2019 nog meer restaurants meedoen aan de Driedaagse!”

Ook het reserveringsplatform Resengo is zeer tevreden over de resultaten van de eerste landelijke editie. Matthijs Pet: “We kijken uit naar 2019 met nog meer deelnemende restaurants en grotere diversiteit in aanbod. De Nierstichting Restaurant Driedaagse is een bijzonder mooi event waarbij het gaat om de inzet van het ambacht van de restaurateur en de kwaliteit van het eten.

De aandacht voor alternatieven voor zout zijn binnen de horeca duidelijk merkbaar stelt Scelta Mushrooms. “Steeds meer restaurants zijn niet langer aan het experimenteren maar voegen Scelta Taste Accelerator toe aan hun gerechten. Dit geldt ook voor cateraars. Zij spelen in op de trend gezonde voeding voor opdrachtgevers waaronder bedrijven en onderwijsinstellingen.

Vitam bedrijfscateraar beaamt een duidelijke toename van bewustwording bij zowel de gasten als de eigen medewerkers. “Onze gasten hebben hier heel leuk op gereageerd. Als wij bereikt hebben dat ze thuis minder zout eten en het verhaal doorvertellen dan zijn wij al blij. Onze koks vonden het ook fantastisch want zoutbewuster koken doet een beroep op hun creativiteit. Ze zien het als een uitdaging om de gasten te verleiden tot zoutbewust en lekker eten”.

### **Terugkerend evenement**

De Nierstichting Restaurant driedaagse wordt een jaarlijks terugkerend evenement. Op 12, 13 en 14 maart 2019 vindt de tweede landelijke editie plaats. Dankzij gerenommeerde partners en restaurants was het dit jaar een groot succes! De komende jaren hopen we samen met nog meer restaurants en partners een nog breder publiek aan te spreken en bewust te maken. Dit is belangrijk want mensen moeten ook thuis gezond eten en met een normaal eetpatroon kunnen voldoen aan de norm van

maximaal 6 gram zout per dag. Als we ons allen hieraan houden, voorkomt dat naar schatting bijna 150.000 gevallen van chronische nierschade over een periode van 10 jaar.

### **Over Nierstichting Restaurant Driedaagse**

Op 6, 7 en 8 maart vond de eerste landelijke [Nierstichting Restaurant Driedaagse](#) plaats. Toprestaurants in heel Nederland serveerden een tasting menu met aandacht voor pure smaken en minder zout voor lunch of diner. Dit event is gedragen door gerenommeerde partners en culinaire prominenten. De Nierstichting bedankt alle deelnemende restaurants, KHN, Resengo, Scelta Mushrooms BV, Actify, Vitam, 'culinaire ambassadeurs' SVH Meesterkok Menno Post, SVH meesterchef Wilco Berends (de Nederlanden), chefkok Marco Karelse (Villa La Ruche), Chefkok Ferry van Houten (Het Bosch), Chefkok Danny Rijs (Vlaar), leden JRE, Euro-Toques, Twente Culinair, Nierstichting ambassadeur Rudolph van Veen, Gerjan Navis, internist-nefroloog en hoogleraar Experimentele Nefrologie en Nieuwspoor.

**- EINDE PERSBERICHT -**

### **Niet voor publicatie:**

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Sanne Rademaker, persvoorlichter Nierstichting: via 035 6978024 of 06 46288299 / [sannerademaker@nierstichting.nl](mailto:sannerademaker@nierstichting.nl).

### **Over de Nierstichting**

De Nierstichting zet alles op alles om ervoor te zorgen dat mensen met een nierziekte in leven blijven en ook **écht** kunnen blijven leven. We strijden voor meer donoren, maken ons hard voor preventie, investeren in baanbrekend stamcelonderzoek en werken vastberaden aan een draagbare kunstnier. Want dialyseren is geen leven, maar overleven. We doen alles wat in ons vermogen ligt om het leven van nierpatiënten te verbeteren. Dat doen we niet alleen. Maar samen met patiënten, onderzoekers, professionals, donateurs, bedrijven, vrijwilligers en vele anderen die het leven liefhebben.

**Nierstichting**  
Leven gaat voor.

[www.nierstichting.nl](http://www.nierstichting.nl)