



DE MEESTERKOKS VAN BELGIË™

DE KROONJUWELEN VAN DE BELGISCHE KEUKEN!

KWALITEIT

Een Meesterkok van België is een professionele ambachtsman met focus op kennis, kwaliteitsproducten en het ecologisch evenwicht, en zoekt naar de beste producten van zijn regio, België en de wereld.

Een Meesterkok van België geeft zijn gasten de garantie dat alle gerechten huisbereid zijn. De gasten genieten van een totaalervaring in een topomgeving. Ze genieten van een verbazingwekkende gastronomie. De Meesterkoks van België moeten een kwaliteitslabel zijn!

RESPECT

Een Meesterkok van België kookt meesterlijk, met respect voor het culinaire erfgoed en met een open geest naar de toekomst.

Een Meesterkok van België is toegewijd om ervaring en culinair erfgoed over te dragen aan de medewerkers van de volgende generatie. Hij/zij behandelt zijn/haar team met respect.

AMBITIEUS & FIER

Een Meesterkok van België zal zich onthouden van enige activiteit die de goede naam van de vereniging en van zijn bestuur kan schaden of in diskrediet kan brengen. Tijdens de uitoefening van zijn / haar beroep gedraagt een lid zich altijd volgens zijn/haar professioneel geweten voor zijn werk, ongeacht de omstandigheden.

Een Meesterkok van België is ambitieus en trots om te dienen.

BEWEGING

Een Meesterkok van België zal actief deel uitmaken van deze culinaire beweging. Hij/zij zal een echte promotor zijn van de organisatie in de media. Het logo van de Meesterkoks zal prominent zichtbaar zijn op het menu, de professionele kleding, de eigen website en communicatie.