

Maak de lockdown tot een succes

Bij het familiebedrijf WijnSpijs.nl lanceerden ze - midden in de corona uitbraak - de WijnSpijs Academy: een online videoplatform voor culinaire videocursussen. Zeg maar de Netflix voor culinaire cursussen. Want uit eigen onderzoek van de Academy is gebleken dat meer dan de helft van de mensen geen idee had wat hun persoonlijk wijnsmaak is. Het ontwikkelen van een basiscursus gericht op het (her)ontdekken van de persoonlijke (wijn)smaak leek een logische eerste stap. En dat bleek een schot in de roos. De lancering van de tweede cursus liet niet lang op zich wachten. De tweede online videocursus gaat in op de perfecte wijn en spijs combinaties en dat is natuurlijk tijdens kerst extra relevant. De Academy helpt kerst en de lockdown tot een succes met de culinaire online videocursussen.



Combineren kun je leren tijdens kerst

Laura Lemmers ontwikkelde de tweede online cursus: [Wijn en spijs, combineren kun je leren](#). De cursus gaat over het combineren van wijnen met eten. De zes wijnen uit de cursus worden thuisgestuurd zodat je tijdens de kerstvakantie kunt leren over wijnen combineren met eten. Laura weet samen met chef Aart op een luchtige en prettige manier de kennis en dynamiek van het proeven en het combineren van wijn en spijs over te brengen. Laura geeft aan dat de cursus gaat over "het toegankelijk maken van de Bourgondische lifestyle voor alle Nederlanders, kwaliteitsproducten, mooie smaken, goede wijnen en leren over perfecte wijn-spijs combinaties."

De Netflix voor culinaire cursussen tijdens de kerstvakantie

Nu we allemaal weer thuiszitten zijn culinaire cursussen de perfecte activiteit om de kerstvakantie en de lockdown door te komen aldus Wouter Dijkstra (38), eigenaar van WijnSpijs.nl. Ook geeft hij aan dat "80% van hun businessmodel wegviel door de lockdowns en WijnSpijs.nl groot is geworden door de WijnSpijs Wandelingen door 80 steden in Nederland en België. "We zijn tijdens de eerste lockdown intern het gesprek aangegaan en demonstreerden op het Malieveld voor een goed corona-steunpakket. Investeren in goed personeel, het aangaan van partnerships en nieuwe online concepten ontwikkelen waren de volgende stappen. En dat is vooralsnog allemaal gelukt".

Oudste wijnhandel van Nederland gaat innovatieve samenwerking aan

"We bestaan sinds 1772 en door de eeuwen heen is De Bruijn wijnkopers relevant gebleven, innoveren is de enige manier om te blijven bestaan. De samenwerking met de WijnSpijs Academy is een voorbeeld van een innovatieve samenwerking omdat de cursus zorgt dat wij met onze wijnen een nieuwe doelgroep aanboren."

De Nederlandse eetcultuur tijdens kerst

Koken en eten is voor Nederlanders steeds belangrijker geworden en tijdens kerst doen we daar nog een schepje bovenop. Bij goede wijnen horen ook perfect bereide gerechten. Met de kennis uit de online cursussen, de zes wijnen die worden thuisgestuurd en de bereidingstips van Miele chef Aart kan iedereen de perfecte wijn en spijs combinatie op tafel zetten.

Over WijnSpijs

1. WijnSpijs bereikt 500k mensen per maand en we delen alle publicaties op onze kanalen 2. Bovenstaand bericht sluit aan op de kerstvakantie en helpt mensen de kerstvakantie en de lockdown door te komen 3. Samen met het team van Miele, Academy team, en de Bruijn Wijnkopers zullen we vragen beantwoorden over het partnership en de nieuwe cursus: Wijn en spijs, combineren kun je leren. 4. Extra informatie of het inplannen van een interview? Neem contact op met Rob Lagendijk, 06 14 88 57 88, rob@wijnspijs.nl, foto's mogen rechtstreeks gebruikt worden!

Volledige persbericht

Bekijk het [volledige persbericht](#) inclusief meer foto's en video's in onze Newsroom. Je kan hier ook alle [voorgaande persberichten](#) inzien.

Contact informatie

Naam: Rob Lagendijk

Functie: Business developer

E-mail: rob@wijnspijs.nl

Telefoon: 0614885788

Video

[Bekijk de trailer](#)

Dit artikel is verstuurd met [Presscloud](#).