



20111128

PRESS RELEASE

KLM continues to invest in Business Class meals

AMSTELVEEN, 28 November 2011 – KLM Royal Dutch Airlines will serve meals by the Flemish chef Peter Goossens of restaurant Hof van Cleve in World Business Class from 1 December. In working with this top chef, KLM is once again offering its passengers the highest quality, following on from meals by Sergio Herman, Jonnie Boer and Mario Ridder.

Peter Goossens' restaurant Hof van Cleve has three Michelin stars. Goossens was also ranked 15th in the world's top 50 restaurants in 2011.

"KLM is continuing to work with top chefs and sommeliers," says Erik Varwijk, Managing Director KLM. Peter Goossens has become a household name in the international culinary world. KLM is therefore extremely proud to be working with him."

"It is a great honour for me to be given the opportunity to send my creations around the world. Working with the group of professionals at KLM and the team at my restaurant Hof van Cleve, we have produced a highly successful result," according to Goossens.

Peter Goossens' meals will be served from 1 December 2011 to the end of September 2012 on intercontinental flights from Amsterdam. KLM and Peter Goossens have developed a total of three menus. When composing the menus Goossens drew his inspiration from typically Flemish products, giving them an international twist. Wines to accompany each meal have been specially selected by the Hof van Cleve sommelier, who has several times been named the best sommelier in Belgium.

For more information, please contact:

KLM Media Relations, tel. +31 (0)20-649 45 45.

Images are available at: <http://www.presslink.nl/klm>



20111128

PERSBERICHT

KLM blijft investeren in Business Class maaltijden

AMSTELVEEN, 28 november 2011 – KLM serveert vanaf 1 december in de World Business Class maaltijden van de Vlaamse chef-kok Peter Goossens van restaurant Hof van Cleve. Met deze topchef biedt KLM wederom hoogstaande kwaliteit aan haar passagiers, na eerder maaltijden van Sergio Herman, Jonnie Boer en Mario Ridder.

Restaurant Hof van Cleve van Peter Goossens is door Michelin bekroond met drie sterren. Daarnaast haalde Goossens in 2011 de vijftiende plaats in de top 50 van 's werelds beste restaurants.

"KLM blijft doorgaan met de samenwerking met topchefs en sommeliers", zegt Erik Varwijk, Executive Vice President KLM Commercial. Internationaal is Peter Goossens uitgegroeid tot een begrip in de culinaire wereld. KLM is daarom ook zeer trots op deze samenwerking".

"Het is voor mij een hele eer om mijn creaties de wijde wereld rond te sturen. In samenwerking met de groep professionelen van KLM en het team van mijn restaurant Hof van Cleve zijn we tot een zeer geslaagd resultaat gekomen", aldus Peter Goossens.

De maaltijden van Peter Goossens worden van 1 december 2011 tot eind september 2012 geserveerd op de intercontinentale vluchten vanuit Amsterdam. In totaal hebben KLM en Peter Goossens drie verschillende menu's ontwikkeld. Bij het samenstellen van de menu's laat Goossens zich inspireren door typisch Vlaamse producten met een internationale twist. Bij de gerechten worden passende wijnen geserveerd, speciaal geselecteerd door de sommelier van restaurant Hof van Cleve die al meerdere malen benoemd tot beste sommelier van België.

Voor meer informatie:

KLM Media Relations, tel. 020-649 45 45.

Beeldmateriaal is te downloaden vanaf: <http://www.presslink.nl/klm>