



A WHOLE DIFFERENT ANIMAL

## PERSBERICHT

### **Redefine Meat brengt de Nationale Week Zonder Vlees naar foodservice met groot aantal landelijke initiatieven**

- *Redefine Meat start een grote campagne om de Nationale Week Zonder Vlees & Zuivel van retail naar foodservice te brengen.*
- *Speciaal voor de gelegenheid wordt een 5-gangen diner georganiseerd bij Bistrobar Berlin met Michelin sterrenchef Peter Gast als co-host aan het roer van 6 tot 8 maart*
- *Meer dan 52 restaurants in Nederland doen tevens mee aan de campagne. Zij nodigen hun gasten uit om bewustere keuzes te maken ten behoeve van het klimaat en dragen hierbij Redefine Meat als optie aan*

**Amsterdam, 3 maart 2023** - [Redefine Meat™](#), een pionier op het gebied van nieuw vlees, kondigt vandaag een unieke campagne aan die tot doel heeft de jaarlijkse [Nationale Week zonder Vlees & Zuivel](#) uit te breiden van consumenten en retailers naar de foodservicebranche. De ambitieuze campagne, die 6 maart van start gaat, roept de Nederlandse horeca op om mee te doen en bewustwording te creëren aan tafel rondom de Nationale Week Zonder Vlees. Vanuit het traditionele culinaire gedachtegoed kan een goed stuk vlees niet ontbreken binnen de menu's. Echter heeft ook de horeca aandeel in het aanbieden van betere keuzes ten behoeve van het klimaat, aldus Redefine Meat. Met de campagne trachten ze horeca-ondernemers en haar gasten te inspireren met het nieuwe vlees, waarmee ze een overtuigend alternatief bieden voor dierlijk vlees, zonder afbreuk te doen aan de vleeservaring.

Het initiatief wordt ondersteund door Michelin-sterrenchef Peter Gast, die het nieuwe vlees aan een ultieme kwaliteitstest onderwerpt tijdens een speciaal vijfgangendiner in [Bistrobar Berlin](#) in Nijmegen. Peter Gast, eigenaar van Graphite Amsterdam en chef-kok, is deze week co-host bij Bistrobar Berlin. Hiervoor heeft hij een speciaal 4 unieke gerechten gecreëerd met Redefine Meat voor gasten die in de week zonder vlees toch van vlees willen genieten. De gerechten omvatten de net gelanceerde Redefine Tenderloin gemaakt tot tartaar, augurken en knoflook, Redefine Lamskebab met dahl, ingelegde tomaten en prei, Redefine Pulled Beef shiso tempura en de Redefine Runderbavette met pompoen, couscous en groenten.

Hiernaast zijn er landelijk meer dan 52 restaurants die in de week een speciale korting bieden op Redefine Meat gerechten. Onder het mom 'Neem de grootste vleeshebber die je kent mee uiteten' biedt Redefine Meat de kans om voordelig het nieuwe vlees te proberen. Dit initiatief heeft als doel om vooral de carnivoren onder ons te laten ervaren dat je kan blijven genieten van heerlijk vlees, zonder vlees. De deelnemende locaties variëren van casual tot fine dining restaurants en sterrenrestaurants, en landelijke ketens als Ron Gastrobar Indonesia, de Bijenkorf en Holland Casino (zie de volledige lijst met locaties hieronder).

**Rene van den Cruissem, Country Lead Benelux, Redefine Meat, licht toe:** "De Nationale Week zonder Vlees & Zuivel is vooral gericht op consumenten en retailers, maar retail is slechts één van de manieren waarop eetgewoontes kunnen verbeteren. Duurzaam ondernemen wordt ook voor de horeca steeds meer een doelstelling. Niet allerm minst vanwege veranderingen in de dieetwensen van gasten. Daarom wil Redefine Meat dit jaar de horeca direct betrekken en inspireren om haar menu's te diversifiëren met het nieuwe vlees. Voor het initiatief hebben we de hele toeleveringsketen benadert, van groothandels als Sligro en Hanos tot horeca-slaggers zoals Hesseling Vlees en van restauranthouders en chef-koks tot consumenten. De reacties tot nu toe zijn geweldig – veel partijen willen een steentje bijdragen aan het initiatief. Uiteindelijk hopen wij uiteraard op een verschuiving binnen de Nederlandse foodservicebranche die verder gaat dan de typische 'Nationale Week zonder Vlees'.

**Peter Gast, Michelinster-kok en eigenaar van Graphite Amsterdam, zegt:** We werken graag samen met Redefine Meat. De textuur en structuur van new-meat geeft het een bite die heel dicht bij een vleeservaring komt, vooral spannend omdat het 100% plantaardig is en komt in een tijd waarin we echt meer bewuste en verstandige keuzes moeten maken. Hiermee kunnen we nog meer bewuste diversiteit aan onze menu's toevoegen en soms zelfs een spannende discussie over bewuste voedselkeuzes uitlokken."

Het portfolio van Redefine Meat omvat gehaktproducten, pulled producten en premium hele stukken vlees. Dit is het meest diverse assortiment aan plantaardige producten in de industrie. Tijdens de Nationale Week Zonder Vlees & Zuivel wordt dit wederom beschikbaar gesteld voor consumenten. Alle producten waaronder de tenderloin, striploin en de runderbavette zul je zien terugkomen op de menu's van de deelnemende restaurants. Laatst genoemde heeft onlangs de Horecava Innovation Award gewonnen voor de beste innovatie van het jaar.

**Deelnemende restaurants:**

Ron Gastrobar Indonesia (Laren, Ouderkerk aan de Amstel)

Abel. Grand café restaurant (Portugaal)

Restaurant Alexander (Leiden)

Het Spieghehuys (Nederhorst)

Bar Bistro Calypso (Eindhoven)

Luden Den Haag (Den Haag)

Restaurant De Pastorie (Zeeland)

Koks Gemert (Gemert)

NHOW Amsterdam (Amsterdam)

Dear Mama (Amsterdam)

Restaurant Zuiver (Vlieland)

Jongwijs Restaurant (Westzaan)

De Waterraaf (Assendelft)

Frontaal Little Bar (Utrecht)

Bistrobar Berlin (Nijmegen)

Greenrebel (Den Haag)

Holland Casino (Amsterdam, Breda, Enschede, Rotterdam, Scheveningen, Valkenburg, Eindhoven, Groningen, Leeuwarden, Nijmegen, Zandvoort, Utrecht, Venlo)

De Bijenkorf (Amsterdam, Eindhoven, Den Haag, Rotterdam and Utrecht)

Moments & More (Zevenbergschen Hoek, Bergen op Zoom, Rumpt, Bladel, Venray, 's Heer Arendskerke, Horst, Meerssen, Zaltbommer, Amersfoort, Maasbree, Zevenbergschenhoek, Wilp, Babberich, Weert)



***Redefine Tenderloin***



***Redefine Lambskebab***

---EINDE---

### **Over Redefine Meat**

Bij Redefine Meat™ houden we niet alleen van vlees, we zijn erdoor geobsedeerd.

Bij Redefine Meat geloven wij dat de wereld toe is aan new-meat. Vlees dat dezelfde smaak, textuur en veelzijdigheid heeft als dierlijk vlees. Hetzelfde heerlijke vlees dat je kent en waar je van houdt, maar dan 100% plantaardig.

De producten van Redefine Meat worden gemaakt met de meest geavanceerde technologie en zijn tot stand gekomen na het jarenlang bestuderen van vlees tot in de kleinste details – tot op moleculair niveau. Hierdoor komt een ervaring tot stand die niet te onderscheiden is van dierlijk vlees.

Het toonaangevende portfolio van producten van New-Meat™ bestaat uit gehaktproducten, pulled producten en hele stukken vlees, zogenaamde 'whole-cuts'. Alle Redefine Meat producten zijn ontwikkeld in samenwerking met 's werelds meest gerespecteerde chef-koks, slaggers en vleesexperts en staan inmiddels in honderden locaties op het menu in Nederland, Duitsland en het Verenigd Koninkrijk.

Ga voor meer informatie naar [www.redefinemeat.com](http://www.redefinemeat.com).

\* Alle producten van Redefine Meat Ltd. zijn gemaakt van plantaardige ingrediënten en zijn vrij van GGO's en dierlijke ingrediënten of bijproducten.

#### **Mediacontacten:**

Sophie Low / Miguel Afonso

Incus Media

Telefoon: +44 (0) 1737 215 200

[redefinemeat@incus-media.com](mailto:redefinemeat@incus-media.com)