



A WHOLE DIFFERENT ANIMAL

PERSBERICHT

Levensgrote koe zal Utrecht op z'n kop zetten voor de Nationale Week zonder Vlees & Zuivel

- Een levensgrote omgekeerde koe zal in Utrecht verschijnen met de slogan “Stop niet met vlees eten. Eet het nieuwe vlees” voor de Nationale Week zonder Vlees & Zuivel.
- Een receptenboek, gemaakt in samenwerking met Ron Blaauw, biedt een gerecht per dag om aan Nederland te laten zien dat plantaardig eten nog nooit zo lekker, én makkelijk was.
- Het nieuwe vlees van Redefine Meat, tegenwoordig ook te koop via AH.nl en Crisp, zal worden uitgedeeld rondom iconische Utrechtse plekken zoals de Neude, Janskerkhof, Utrecht Universiteit en de Muntbrug.
- Meer dan 15 aansprekende Utrechtse locaties doen mee. Alle locaties bieden lekkere en veelzijdige plantaardige gerechten aan. Deelnemers zijn onder andere Gemeente Utrecht, Jaarbeurs, Rabobank en Bijenkorf.

Utrecht, 4 maart 2024 - Bezoekers en inwoners van Utrecht kunnen tijdens de *Nationale Week zonder Vlees*, die plaats vindt van 4 t/m 10 maart 2024, een levensechte omgekeerde koe zien. De omgekeerde koe is het boegbeeld van [Redefine Meat™](#). Het omgedraaide dier mét discospiegels heeft het bedrijf speciaal laten ontwikkelen om de campagne luister bij te zetten. Met deze activatie ‘Redefining Utrecht’ wil het bedrijf op een optimistische en vriendelijke manier aandacht vragen voor het belangrijke maatschappelijke thema van vermindering van (dierlijk) vleesconsumptie. “*De Week Zonder Vlees* is bij uitstek een moment om te reflecteren op je eetgewoontes. Met name voor onze planeet en de dieren. Ook willen wij deze week overbrengen dat je met het



“Stop niet met vlees eten. Eet het nieuwe vlees.”

veelzijdige assortiment van Redefine Meat heel lekker en makkelijk kan eten, zonder dat je vlees mist”, aldus Laura van de Wijdeven, marketing manager van Redefine Meat.



Redefine de Taco

De slogan van de week is ‘Stop niet met vlees eten, eet het nieuwe vlees’, waarmee ze verwijzen naar hun plantaardige producten. Deze waren eerder reeds voor de Nederlandse horeca beschikbaar. Michelin-sterrenchefs, restauranthouders en slaggers hebben bijgedragen aan de ontwikkeling van het product om de smaak en culinaire veelzijdigheid naar een hoger niveau te tillen.

Het resultaat is dat het ‘nieuwe vlees’ dezelfde smaak, textuur en sappigheid heeft als dierlijk vlees. Alles met het doel om een waardig alternatief te hebben voor de echte vleesliefhebber.

Redefine Meat, een pionier op het gebied van food en innovatie, zal de koe naar verschillende iconische locaties in Utrecht brengen, waaronder de Neude, Janskerkhof, Universiteit Utrecht en de Muntbrug. Het doel is om zo veel mogelijk Utrechters in contact te brengen met heerlijk plantaardig vlees, zoals de [Redefine Pulled Pork](#), de [Redefine Rundergehakt](#) en de [Redefine Lamskebab](#).

Om thuishokks te inspireren hun doelen te bereiken voor de *Nationale Week zonder Vlees*, heeft Redefine Meat ook een receptenboek uitgegeven met vijf recepten die zijn gemaakt in samenwerking met Michelin-sterren chef **Ron Blaauw**. Hiermee laat Redefine Meat zien dat plantaardig eten nog nooit zo lekker en makkelijk was. Iedereen kan thuis koken als een chef. Download het receptenboek [hier](#).

Geen zin om koken? Ook verschillende Utrechtse restaurants geven op hun manier invulling aan *Nationale Week Zonder Vlees* met een gedeeltelijk of volledig Redefine Meat menu gedurende de week.

- **In Frontaal Little Bar**, een plek waar ambachtelijk bier en comfort food samenkomen, vindt een restaurant take-over plaats, met een volledig Redefine Meat menu waar misschien wel een bijzondere gast aansluit op zaterdag 9 maart.
- **In 'The Kitchen', het restaurant van het winkelcentrum Bijenkorf** worden op 7 maart Redefine Meat finger-food gerechten geserveerd en uitgedeeld.

- **Bij Kasteel Kerckebosch**, een prestigieus restaurant in de bossen bij Zeist, staan deze week Redefine Meat gerechten in de spotlight.
- **'Copper Branch**, een veganistische restaurantketen, viert de week met een burger special.
- Het nieuwe vlees zal ook verkrijgbaar zijn in de bedrijfsrestaurants in de stad, waaronder bij **Gemeente Utrecht, Universiteit Utrecht, Jaarbeurs** en **Rabobank**.

Nieuwsgierige lezers van dit persbericht worden uitgenodigd om bij één van de gelegenheden te komen kijken. Mocht je hier interesse in hebben, schrijf dan ondergetekende aan. En voor wie thuis kookt: sinds eind 2023 is het assortiment van Redefine Meat online te bestellen voor in jouw eigen keuken via [Albert Heijn](#) en [Crisp](#).

Laura van de Wijdeven, Marketing Manager Benelux, Redefine Meat, licht toe: "Ik ben verheugd dat er ook dit jaar veel aandacht is voor de *Nationale Week Zonder Vlees*. Het is een belangrijk moment om stil te staan bij wat we eten. Nog nooit was goed eten zo sterk verbonden met goed doen. Dit willen wij zo veel mogelijk Utrechters deze week laten ervaren.

Ron Blaauw, Michelin-ster chef-kok en restauranteigenaar, zegt: "Op de vraag waarom minder vlees eten, geef ik je een simpel antwoord: het is nodig, én simpelweg ontzettend lekker. Alternatieven bieden een schat aan diversiteit en texturen die je keer op keer verrassen. Zo ook in de gerechten bij mij in de zaak. Als je het mij vraagt is koken zonder vlees ook een goede manier om je culinaire creativiteit te laten zien. De beste chefs weten dat een gerecht zonder vlees net zo smaakvol kan zijn, zo niet smaakvoller. En moeilijk hoeft het helemaal niet te zijn. Daarom heb ik met Redefine Meat dit receptenboek gemaakt voor jou als thuiskok."

---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 nieuw-vlees. 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 bedrijf is gestart in de Nederlandse horeca met een toonaangevend portfolio van producten bestaande 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 meer dan 1.000 locaties op het menu in Nederland. Voor thuis, zijn er nu zes producten te koop bij Albert Heijn (AH.nl) en Crisp in Nederland met een verdere uitrol later dit jaar.

Ga voor meer informatie naar www.redefinemeat.com.

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

Mediacontacten:

Sophie Low / Anna Harris

Incus Media

Telefoon: +44 (0) 1737 215 200

redefinemeat@incus-media.com