



Keizersgracht 253
1016 EB Amsterdam

T 020-330 05 66
E info@hetplaneet.nl
I www.hetplaneet.nl

Amsterdam, 11 januari 2012

PERSUITNODIGING

Ballenproeverij bij lancering Het Planeet

Met een proeverij van hamburgers en gehaktballen lanceren 23 bedrijven op woensdag 25 januari hun Platform Nieuwe Eiwitproducten, kortweg Het Planeet. Gedeeltelijk of geheel plantaardige eiwitrijke ingrediënten en producten hebben de afgelopen vijf jaar een enorme kwaliteitssprong gemaakt. Zo zelfs dat ze kunnen wedijveren met gangbare dierlijke alternatieven. In deze proeverij wordt duidelijk dat lekker, gezond en duurzaam compromisloos samengaan.

Leden van Het Planeet zijn producenten van nieuwe en innovatieve eiwitrijke ingrediënten, halffabrikaten en eindproducten. Dit zijn bekende vleesvervangers als soja, lupinen en erwt, maar ook eiwitbronnen in opkomst als algen en zelfs insecten. Door krachten te bundelen en eenduidige informatie over deze 'nieuwe' eiwitproducten aan te bieden, wil Het Planeet de transitie naar een duurzame eiwitconsumptie versnellen. Het Planeet denkt de markt te kunnen vergroten door ervaringen te delen en samen te werken met supermarkten, cateraars, maatschappelijke partners, overheden en wetenschappers.

Wereldwijd zorgt de productie en consumptie van dierlijke producten voor enorme uitdagingen. De veehouderij legt een groot beslag op de beschikbare ruimte, energie en water. Van de wereldwijde CO2-uitstoot wordt 18% veroorzaakt door de veehouderij. Nog los van vraagstukken rond gezondheid en dierenwelzijn. Steeds meer partijen raken er daarom van overtuigd dat een nieuwe consumptiebalans van vlees, vis en plantaardig vereist is. Het zogenaamde 'flexitarisme' wint aan populariteit: steeds meer Nederlanders eten al één of twee dagen geen vlees. De grootste drempel voor een grootschalige doorbraak is veelal niet de kwaliteit, maar perceptie en acceptatie van nieuwe eiwingrediënten en producten. Het Planeet wil ketenpartners en initiatiefnemers actief op dit gebied, helpen deze drempel te slechten.

Vertegenwoordigers van de pers zijn van harte welkom bij de lancering.

Programma woensdag 25 januari

14.30 uur: Ontvangst

15.00 uur: **Prof. Jan Rotmans** (hoogleraar transitie management Erasmus Universiteit) over het belang van de eiwittransitie

- 15.20 uur: **Robert Kroon** (oprichter van culinair PR-bureau 'Kroon op het werk') over het culinaire perspectief van nieuwe eiwitproducten voor consument, horeca en catering
- 15.45 uur: **Jeroen Willemsen** (commercieel directeur Ojah) over de ambities van Het Planeet.

Facilitator & Inspirator: **Arko van Brakel** (duurzaam ondernemer en oprichter van Nederlands eerste internetbedrijf EuroNet).

Vanaf 16.15 uur organiseren **Urgenda** (actieorganisatie voor innovatie en duurzaamheid), **Foodlog.nl** (dé discussie- en nieuwssite over eten) en **P4 Horeca en catering** (onbezorgde gastvrijheid) een prikkelende 'burger- en ballenproeverij'. Een jury onder leiding van culinair journalist Felix Wilbrink (Telegraaf) kiest de lekkerste hamburgers en gehaktballen, waarbij vol vleesproducten worden getest tegenover hybride producten waaraan plantaardige eiwitten zijn toegevoegd. Aansluitend kunt u kennismaken met de leden van Het Planeet.

=====

Noot voor de pers

U bent van harte welkom op 25 januari vanaf 15.00 uur op Kasteel Woerden, Kasteel 3, 3441 BZ Woerden. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Sandra van Kampen (Stichting Urgenda) op 06 – 47096720 of per e-mail op

sandra.van.kampen@urgenda.nl

De website www.hetplaneet.nl is vanaf 25 januari in de lucht.

Huidige leden van Het Planeet:

Alpro Soya BV	Proviand BV
Dalco Food BV	Quorn
DIKA Services	Schouten Europe BV - Goodbite
Duynie Holding	Sensetrition BV
Enkco foodgroup – Vivera	Tivall BV
Falafun BV	Venik
Friesland Campina – Valess	De Vegetarische Slager
Hulshof BV	
Ingrepro BV	
LaBeij BV	
LI Frank BV	
Lusence BV	
Lacto Trade BV	
Meatless BV	
MFH-Pulses	
Ojah BV	
Phycom BV	