

– onder embargo tot vrijdag 27 nov 9.00 –



Good Chef maakt lekker plant-based eten makkelijk

Oud hoofdredacteur Allerhande begint klimaat positieve food start-up

Haarlem, vrijdag 27 november 2020 - Vanaf vandaag introduceert oud hoofdredacteur van Allerhande Rutger Anema een nieuw food merk genaamd Good Chef. Good Chef heeft als missie mensen te helpen minder vlees, en meer groente, te eten. Met een assortiment van restaurant kwaliteit plant-based gerechten, aangeboden via www.goodchef.nl, wordt het vanaf vandaag makkelijker om minder vlees te eten om zo een positievere impact te hebben op mens, dier en milieu. De smakvolle gerechten worden bereid door horeca chefs en vriesvers thuisbezorgd in heel Nederland.

Rutger Anema, oprichter van Good Chef: 'We zien dat nieuwe generaties steeds minder koken en tegelijkertijd planeetbewuster willen leven door minder of zelfs helemaal geen vlees of dierlijke producten te willen eten'.

Onderzoek¹ laat zien dat mensen die minder vlees willen eten twee fasen doorgaan. In de eerste fase zoekt men een vleesvervanger. 'Vlees' is nog steeds het uitgangspunt van de maaltijd. In de tweede fase neemt men groenten als uitgangspunt en gaat men op een hele andere manier koken. Die laatste stap is een uitdaging omdat deze manier van koken kennis, kunde en tijd vergt, met name voor de part-time vegetariër. Met volledige bereide plant-based gerechten speelt Good Chef in op deze behoefte.

Good Chef is geïnspireerd door top chefs die groenten een hoofdrol geven op het bord. Deze wereldwijde trend heeft Good Chef opgepakt in de vorm van gerechten die helemaal plant-based ofwel vegan zijn, van pasta's tot curries, van flammkuchen tot pastasauzen en soepen.



Alle gerechten bevatten minimaal 200 gram groenten, worden alleen met natuurlijke ingrediënten bereid door een team van horeca chefs en zijn direct na bereiding ingevroren. Hierdoor blijven smaak en voedingsstoffen zo lang mogelijk behouden. De gerechten zijn verpakt in duurzame verpakkingen die gerecycled kunnen worden.

Prijs en verkrijgbaarheid

De gerechten zijn voor 1 persoon (400 gram) en te koop vanaf €7,95 of in een abonnement met korting. Good Chef is voorlopig alleen verkrijgbaar via www.goodchef.nl waar 12 gerechten worden verkocht. De producten worden door een speciale vriesversbezorger thuisbezorgd in koelboxen met koelelementen die direct retour genomen worden en worden herbuikt.

Goed voor de wereld

Vergeleken² met een gemiddeld eetpatroon van een vleeseter, bespaart de consument in 1 week zonder vlees: 130 liter water (4 douchebeurten), 13,3 kg CO₂ (76 km autorijden) en 770 gr aan vlees. Samen met haar klanten wil Good Chef groeien naar een klimaat positief bedrijf en heeft het als doel om een B-corp te worden.



EINDE

PERSMATERIAAL

Noot voor de redactie, niet voor publicatie

Voor vragen over Good Chef, neem contact op met:

Good Chef B.V.

Rutger Anema

T: 06-51991960

@: rutger@goodchef.nl

beeldmateriaal: <https://goodchef.nl/media>

¹ Valsplat januari 2020: onderzoek "Verder dan vlees"

² Blonck 2019: onderzoek "Besparingen week zonder vlees – Nationale Week Zonder Vlees"