



# NETTO P+POSITIEF EVENTS

Blijven genieten van eten,  
maar op een verantwoorde manier.



## THIS IS MADE FOR YOU!

Deze leaflet is bedoeld voor iedereen die zich heeft aangesloten bij de zoektocht naar Netto Positief en foodlovers die op zoek zijn naar manieren om het voedselsysteem te verbeteren!

We nemen je mee in de wereld van Netto Positief en het organiseren van grote en kleine events, waardoor je een beweging in gang kunt brengen!

LET'S MAKE IT  
P+SITIVE



# DE WEG NAAR P+POSITIEF

Ons huidige voedselsysteem ondergaat een enorme transformatie en daar zijn we blij mee! Samen met onze partners zijn we op zoek naar een Netto Positief voedselsysteem, want er valt nog veel te winnen in de wereld van eten en drinken.

Netto Positief betekent dat we willen blijven genieten van eten, maar dan op een verantwoorde manier. Waar we meer teruggeven aan onze aarde dan we nemen en waarbij waarde wordt gecreëerd voor mens, dier en planeet. Een positieve impact dus: Netto Positief. Met deze leaflet geven we jou de kans om jezelf en anderen te inspireren in de vorm van een Netto Positief ontbijt, lunch, borrel of diner!

# ARE YOU IN?

## YERSEKE OESTERS

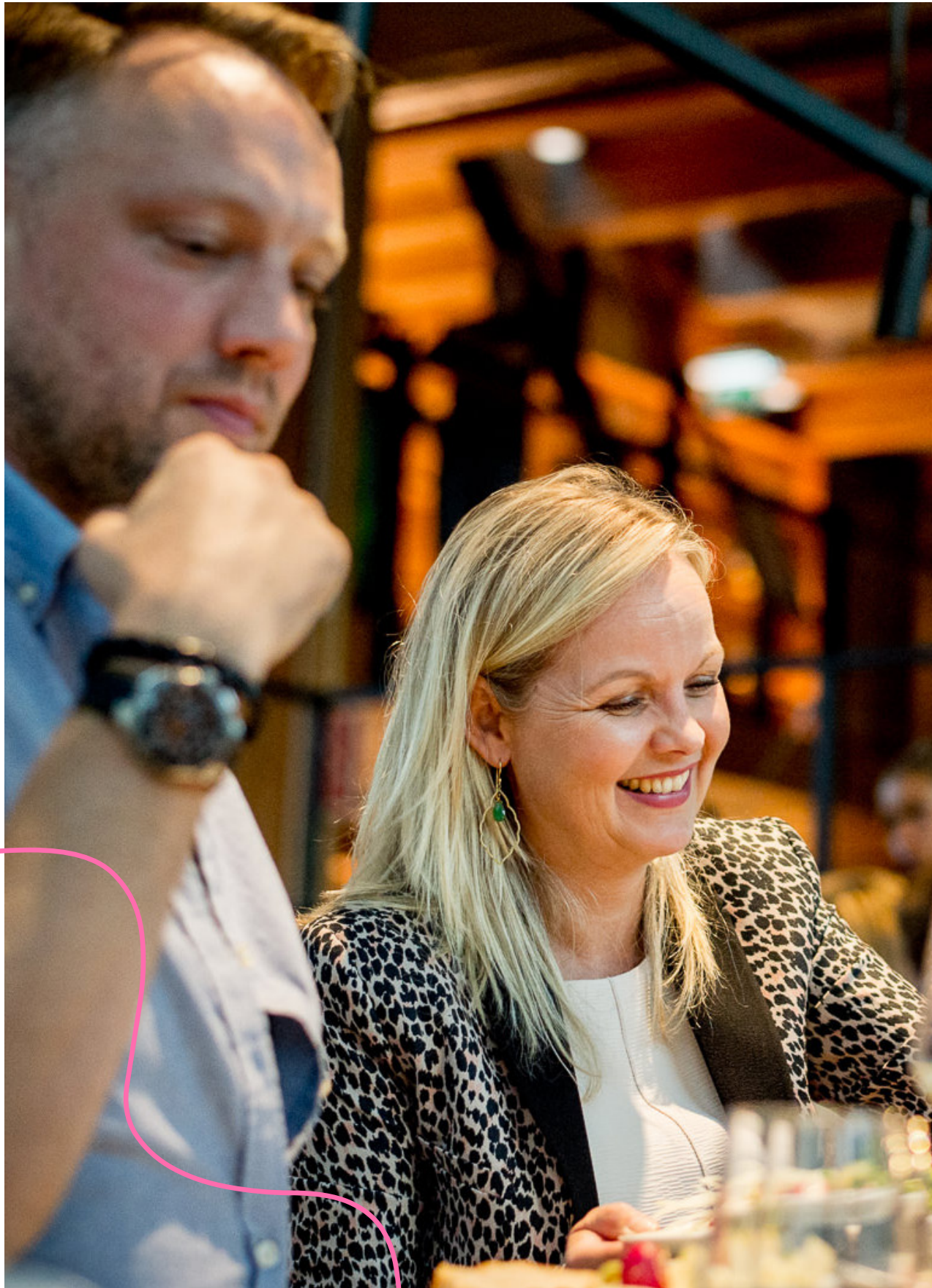
Wie het klimaat wil redden, kan beter oesters eten!

Wie bij het eten rekening wil houden met het klimaat, kiest bij voorkeur plantaardig. Maar dat hoeft niet altijd! De productie van mosselen en oesters levert per kilo een uitstoot van slechts 1,3kg CO<sub>2</sub>, dat is zelfs lager dan de uitstoot van 1 kilo plantaardige producten!

Schelpdieren worden namelijk grotendeels gekweekt. De afstand tussen kwekerij en consument is relatief klein waardoor het transport weinig brandstof verbruikt. Daarnaast groeit er in de kwekerijen extra zeewier, dat juist CO<sub>2</sub> opslaat!

Win- win situaties dus!





WAT IS ONZE AMBITIE?

# SAMEN TOEWERKEN NAAR NETTO P+SITIEF

“Samen maken we het verschil.” Onder ons motto: “Let’s cater for the future together”, dagen we je uit om mee te praten, denken én te eten richting een Netto Positief resultaat. Met het Netto Positief event dagen we bedrijven, opdrachtgevers en gasten uit om het gesprek aan te gaan, te kijken welke veranderingen zij kunnen doorvoeren en hoe we samen beter voor de aarde kunnen zorgen.

Dit doen we door te focussen op een aantal doelen van onze Food Vision namelijk;



*Benieuwd naar onze volledige Food Vision?  
Lees deze hier!*



# JÚLLIE NETTO POSITIEVE BELEVING

## WAT IS JOUW VERHAAL OM TE VERTELLEN?

Een Netto Positieve beleving kun je op allerlei verschillende manieren invullen.

Als je maar iets bijdraagt aan de verandering en verduurzaming van ons huidige voedselsysteem. Wij hebben al nagedacht over een mogelijke invulling en helpen jou graag.

## WAAR EN MET WIE?

We komen bij jou op kantoor, in een restaurant of op een van onze Vermaat locaties. Je kunt collega's, klanten, vrienden of wie dan ook uitnodigen om mee te doen, zolang de Netto-Positieve gemeenschap maar groeit. We beginnen bij het eten en het verhaal dat het eten vertelt.

Tijdens jouw ontbijt, borrel, lunch of diner gaan we de uitdagingen en dilemma's van ons huidige voedselsysteem bespreken, maar we werpen ook een blik in de toekomst. Is er een andere manier om voedsel te produceren en consumeren? Dat gesprek gaan we gezamenlijk aan.

## WELK THEMA KIES IK?

We hebben gekozen om de Netto Positieve beleving in verschillende thema's aan te

bieden, namelijk: no waste, foodprint en future food. Elk thema heeft een andere boodschap en bij elk thema wordt er een ander vraagstuk centraal gesteld.

## WAT STAAT ER OP HET MENU?

Bij elk thema hebben we een voorbeeldmenu uitgewerkt! Uiteindelijk zullen we het daadwerkelijke menu aanpassen aan het seizoen waarin het event plaatsvindt.

## WANNEER IS EEN GERECHT DUURZAAM?

Bij elk thema hebben we een voorbeeldmenu gemaakt, waarbij we ook meteen de CO<sub>2</sub> uitstoot per menu per persoon weergeven. Een gerecht is zeer duurzaam, wanneer de uitstoot minder dan 1 is. Tof dus om te zien hoe duurzaam onze gerechten eigenlijk zijn!

## PRATEN EN VERBINDEN

Tijdens de tafelgesprekken focus je op hoe we Netto Positieve oplossingen kunnen realiseren. WE can make the difference!

## WHEN IT ALL COMES TOGETHER ON YOUR PLATE

Ervaar de uitdagingen van het huidige voedselsysteem op jouw bord. Het prikkelt jouw zintuigen en zal je aanzetten tot nieuwe inzichten en ideeën.





# WELK THEMA SPREEKT JOU AAN?

Op basis van onze eigen missie om onze gasten op een verantwoorde manier te laten genieten van eten en drinken hebben we een aantal thema's bedacht voor jouw Netto Positieve beleving.



## 1

### NO WASTE

We gooien niks weg en gebruiken alles! We hebben geen verpakkingen én geen voedselverspilling. We eten de restjes waar je thuis misschien niks meer mee kunt. Je eet het eten van je bord en je bord eet je op.



## 2

### FUTURE FOOD

De nieuwste foodinnovaties van de slimste koppen verschijnen op je bord. 3D geprint vlees, koffie zonder koffie of een robot die je eten brengt. Wat brengt de toekomst ons?



## 3

### FOODPRINT

We eten geen tot weinig dierlijke producten. We eten van dichtbij. In de winter geen aarbei, wel een meiraap in mei. En wat is beter? Een Limburgse asperge of een biologische asperge uit Peru?



## 4

### DILEMMA DINER

Bij het dilemma diner komen alle thema's aan bod. We gaan je verrassen en halen alles uit de kast voor een totale en smaakvolle Netto Positief beleving!



# NO



# WASTE

Jaarlijks wordt er twee miljard kilo voedsel verspild in Nederland. En door het gebruik van onder andere verpakkingen voor ons voedsel drijft er momenteel 150 miljoen ton plastic in de oceaan.

WHAT ARE  
**YOU**  
GONNA DO  
ABOUT IT?

Tijdens dit thema diner draait het om verspilling en breng je de discussie op gang; hoe kunnen we er samen voor zorgen dat we minder afval genereren?  
Hoe kunnen we omdenken naar Netto Positief?

*Zie een voorbeeld van een no waste ontbijt en borrel op de volgende pagina.*

50 PERSONEN  
VANAF € 39,50

**CO<sub>2</sub> UITSTOOT**  
Totale CO<sub>2</sub> uitstoot per ontbijt  
per persoon is 1,01. Dit staat  
gelijk aan 8,46 km met de auto.

## MENU NO WASTE ONTBIJT

3 ITEMS P.P.

**Koffie/thee**

**Kruidenwater**

Met smaken van de Roze Bunker

**Granola**

Van bierborstel, plantaardige yoghurt,  
banaan en rood fruit

**Wentelteefjes van Menno**

Zuurdesembrood met gebakken appel,  
kaneel en sinaasappelcrème

**Smoothie**

Van fruit wat Instock op voorraad heeft



## MENU NO WASTE BORREL

HAPPEN

**Tempura van bloemkoolblad**

Met een dip van Tomusa sojasaus

**Mini pita met falafel**

Gepickelde groente van Instock  
en yoghurt-kruidendip

**Bruschetta**

Met tomaat en brood van gisteren

**Nuggets van geroosterde bloemkool**

Met een pesto van wortelloof

**Geroosterde wortel**

Met honing en geroosterde korianderzaadjes

**Arancini van leftover risotto**

Met een kruidige yoghurt dip

DRANK

Cocktails van de likeuren van Dik & Schil

**Orangecello** met tonic, gember en limoen

**Negroni** met gin, campari en orangecello

**Espresso Martini** met circulaire koffie likeur

**Bieren van Instock**

100  
PERSONEN  
VANAF € 49,50

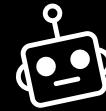
**CO<sub>2</sub> UITSTOOT**

Totale CO<sub>2</sub> uitstoot per  
persoon is 0,65. Dit staat  
gelijk aan 5,3 km met de auto.

# FUTURE FOOD



De nieuwste foodinnovaties op jouw bord. Met dit diner nemen we je mee in de wereld van de meest recente ontwikkelingen in de foodsector. Zo zie je 3D geprint vlees of duurzaam gekweekte vis terug op jouw bord!



50 PERSONEN  
VANAF € 113,50

## MENU WALKING LUNCH

### Smoothie

van spirulina, appel en boerenkool

### Krokantje van zeewier

Dutch yellow tuna, citrus en 'tjgermelk'

### Miso bouillon

Met Shiitake paddenstoelen, lente-ui en zeebanaantjes

### Salade van zeewier

Landcress, wakame, crispy chili oil en furikake

### Gua bao

Met pulled hopper, teriyaki, crunchy salad en koriander

50 PERSONEN  
VANAF € 158,-

## MENU

## 3-GANGEN LUNCH

### Op tafel

Krokantjes van algen met rozenbottelcrème

### Voorgerecht

Ceviche van Dutch yellowtail, geschaafde venkel, zoetzure flespompoen en beukenzwammetjes

### Hoofdgerecht

Gegrilde 3D geprinte bavette steak, rode wijnsaus, olie van dennennaalden en een crème van paprika

### Dessert

Appel  
*Niets is wat het lijkt!*

Totale CO<sub>2</sub> uitstoot per menu per persoon is 1,2. Dit staat gelijk aan 10 km met de auto.

## CO<sub>2</sub> UITSTOOT

Totale CO<sub>2</sub> uitstoot per menu per persoon is 1,48. Dit staat gelijk aan 12 km met de auto.



De aarde warmt op en dit willen we tegen gaan. Maar hoe gaan we dit doen? Door je eigen CO<sub>2</sub> uitstoot te verlagen! We laten tijdens dit diner zien welke keuzes je telkens kunt maken en laten je genieten van een diner met een zeer lage CO<sub>2</sub> impact. Zo kan het ook!

50 PERSONEN  
VANAF € 143,50

## MENU CO<sub>2</sub> DINER

### Op tafel

Zuurdesem van Hollands graan van de Graanrepubliek geserveerd met een dip van doperwten

### Amuse

Oester uit Yerseke met een schuim van no waste gin, tomaat, rode peper en parels van zeewier

### Voorgerecht

Pompoenchuncks met een groene currysaus en venkelolie

### Hoofdgerecht

Steak van knolselderij met maggieplant, yuzu, zwarte knoflook en amarant

### Dessert

Mousse van chocolade op basis van chiazaad en plantaardige melk

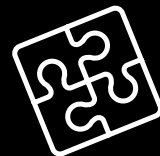
### CO<sub>2</sub> UITSTOOT

Totale CO<sub>2</sub> uitstoot per menu per persoon is 0,607. Dit staat gelijk aan 5,06 km met de auto.





50 PERSONEN  
VANAF € 175,-



## MENU

# DILEMMA DINER

### Op tafel

Zuurdesem van Hollands graan van de Graanrepubliek met een dip van tuinerwten en olijfolie

### Voorgerecht

Aardpeer, gans en gebrande hazelnoten

### Tussengerecht

Risotto van Alkmaars gort met landcress en plantaardige Parmezaanse kaas

### Hoofdgerecht

Gegrilde 3D geprinte bavette steak, rode wijnsaus, olie van dennennaalden en een crème van paprika

### Dessert

No waste breadpudding, hangop en sinaasappel

### CO<sub>2</sub> UITSTOOT

Totale CO<sub>2</sub> uitstoot per menu per persoon is 0,74. Dit staat gelijk aan 6,2 km met de auto.

Tot in de details werken we het Netto Positief event uit!  
Zo huren we alle materialen in; zo past het volledig bij  
een circulaire economie.

Onze medewerkers dragen kleding van Schijvens; deze is  
gemaakt van gerecyclede petflessen.



# AMBIANCE

# TIJDLIJN

# DILEMMA DINER

**Aankomst  
en ontvangst**  
met Elegast cider

**17:00**

**Gast spreker  
aan het woord**  
Wat brengt ons  
samen tijdens dit  
diner?

**18:15**

**Gang 2  
geserveerd**  
Foodsystem  
challenge en ga het  
gesprek aan!

**19:00**

**Dessert geserveerd**  
Reflectie: Wat betekent dit  
voor jou?

*Deel je mening en share the  
stories around your table!*

**20:00**

**Afsluiting**  
Wat zijn jouw next  
steps?

**20:45**

**17:30**

**Opening  
en introductie**  
Netto Positief diner

**18:30**

**Gang 1  
geserveerd**  
Bespreken  
consequenties  
en kansen door  
eetkeuzes

**19:30**

**Gang 3  
geserveerd**  
Vervolg foodsystem  
en het gesprek

**20:30**

**Koffie:  
True pricing**  
Wat is de echte prijs  
van koffie?

# SPREKERS STELLEN DE SHOW

LAAT JE INSPIREREN!

Wij koppelen je graag aan een inspirerende spreker die past bij jouw event en thema. We werken samen met tal van sprekers, dus we vinden altijd een match!

## Pieter Pot

Hij is oprichter van Pieter Pot, de duurzame en snelgroeende bezorgservice van verpakkingsvrije boodschappen. Hij deelt zijn ervaring op het gebied van duurzaam ondernemen.

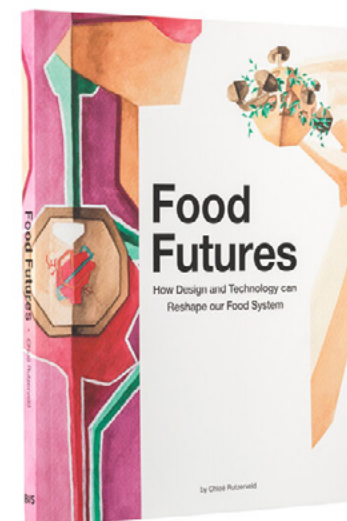
## Jaap Korteweg- De Vegetarische slager en Those vegan Cowboys!

Het grote ideaal? Vleeseters te laten beleven dat ze helemaal niets hoeven te missen als ze vlees één of meer dagen achterwege laten. Zijn ambitie is de grootste slager ter wereld te worden.



## Chloe Rutzerveld: auteur Food Futures

De basis voor de voedsel toekomst is gelegd! Ze neemt je graag mee in de toekomst van eten en drinken. Waar we zelf nog nooit over na hebben gedacht, maar dingen die we in toekomst wellicht ook tegen gaan komen!





Voor elke euro die jij investeert in een van deze compensatieprojecten wordt er 43 KG CO<sub>2</sub> gecompenseerd!



# EN ZÓ WORDT HET DINER WEER NETTO P+SITIEF!

Om het diner niet alleen klimaat neutraal te maken, maar ook daadwerkelijk dat laatste stapje te zetten naar Netto Positief, werken bij samen met diverse partners waarmee we ons diner kunnen compenseren. Welke past bij jouw organisatie?



LET'S MAKE IT  
P+SITIVE

vermaat