

# EEN ONSJE MEER INFO OVER

---



DE VEGETARISCHE SLAGER™

---

SPREEKBEURTPAKKET



DE  
VEGETARISCHE  
SLAGER™

Dit pakket is speciaal voor iedereen die meer wil weten over De Vegetarische Slager, bijvoorbeeld voor een presentatie of spreekbeurt. Het is in het bijzonder voor de jongere slagerfans samengesteld, van wie we vaak het verzoek kregen zo'n pakket te maken.

Hierin lees je meer over onze geschiedenis, onze missie en onze producten. Er is zoveel te vertellen!

We horen graag hoe het is gegaan met jouw spreekbeurt of presentatie. Laat je het ons weten? Dat kan door een mailtje te sturen naar [info@thevegetarianbutcher.com](mailto:info@thevegetarianbutcher.com) of ons te taggen via social media. Een actiefoto meesturen kan natuurlijk ook, dan komt-ie misschien wel aan onze slagersmuur. Stroop je mouwen op en laat het je smaken.



# MENU VAN DE DAG



De start van De Vegetarische Slager | 7

Van boer naar slager | 10

In de prijzen | 14

Van klein naar groot | 15

Dierlijk vlees en het milieu | 18

Verkorten van de voedselketen | 20

Vlees en je gezondheid | 23



Een slager, maar dan vegetarisch? | 27

Lecker plantaardig | 29

Schrijfwijze | 32

Vegetarisch vleesch op iedere hoek | 33

De grootste voedselrevolutie | 36

Prijs | 39

Een onsje meer | 40

Het team | 41

Quiz en contact | 48



# ONZE MISSIE




**De grootste slager ter wereld te worden, door vegetarisch vleesch de standaard te maken.**



Hoe word je, zonder vlees van dieren, nou de grootste slager ter wereld? Laten we bij het begin beginnen: de start van De Vegetarische Slager en de oorsprong van onze missie.

Nog een ding voor je je tanden in dit spreekbeurtpakket zet: vlees gemaakt van dieren schrijven we in dit spreekbeurtpakket als vlees en als we schrijven over de vegetarische producten van De Vegetarische Slager, dan schrijven we dit als vleesch. Met 'sch' dus.

 Waar je dit icoontje ziet, vind je een slagersweetje. Dat je het even weet ;-)

# DE START VAN DE VEGETARISCHE SLAGER



Op 11 september 1962 werd in West-Brabant een jongen geboren met de naam Jaap Korteweg. Zijn ouders, Gerrit en Janny Korteweg, hadden een gemengd boerenbedrijf waar zij groenten verbouwd en vee hielden. Na het volgen van de Middelbare Agrarische School in Goes ging Jaap in 1980, achttien jaar oud, thuis op de boerderij werken. De kans dat hij het agrarische bedrijf van zijn ouders zou overnemen leek groot, want al acht generaties lang werkte zijn familie als akkerbouwers en veehouders.

Maar Jaap wilde het anders doen. Hij maakte van het standaard gemengde bedrijf een boerderij met enkel biologische akkerbouw, waar hij groenten verbouwde. Ook richtte Jaap in 1993 de Nederlandse Akkerbouw Vakbond (NAV) op, een organisatie die opkwam voor de belangen van akkerbouwers in Nederland. Deze vakbond onderhandelde met de overheid en deelde vakkennis, met als doel te zorgen voor een redelijk inkomen voor akkerbouwers.



*Jaap Korteweg op de boerderij van zijn ouders*

# ONS VERHAAL

In 1997 gebeurde er iets wat grote gevolgen had: de varkenspest brak uit en er werden in Nederland in dertien maanden meer dan elf miljoen varkens gedood. Als akkerbouwer met grote koelhuizen voor zijn wortels en uien, kreeg Jaap de vraag vanuit de overheid of de dode varkens hierin opgeslagen mochten worden. De bedrijven die de kadavers van de dieren moesten vernietigen, konden de enorme hoeveelheid namelijk niet verwerken.



Jaap weigerde. En dat niet alleen: hij dacht steeds meer na over de manier waarop we als mensen met dieren omgaan. Het systeem, waarin miljoenen dieren bij elkaar worden gezet zodat mensen ze kunnen eten, klopte volgens hem niet. Er was alleen één probleem: ook Jaap was een groot liefhebber van vlees.

Hij overwoog het idee om zelf vee te gaan houden op een meer verantwoordelijke en diervriendelijke manier. Slechts een paar koeien, varkens en kippen, waar hij goed voor zou zorgen en die oud mochten worden. Als de tijd daar was, zou hij ze zelf slachten. Maar de gedachte dat hij de dieren zou moeten doden waar hij al die tijd zo goed voor gezorgd had, vond Jaap uiteindelijk toch ook niks.

## EN TOEN?

Vanaf dat moment besloot Jaap geen dieren meer te eten. Hij werd vegetariër. Dat klinkt nu simpeler dan het was. Jaap miste de smaak en de structuur van vlees. Misschien wel het lekkerste onderdeel van de maaltijd ontbrak op zijn bord en hij vond niet dat er een écht smakelijk en op vlees lijkend product was dat zijn gemis kon opvullen. Hierdoor maakte hij de afspraak met zichzelf om alleen dierlijk vlees buiten de deur te eten, in een restaurant of bij vrienden. Met als gevolg dat hij steeds minder vaak thuis at. Een echte oplossing was dat dus ook niet. “Was er maar iets wat smaakt naar vlees en lijkt op vlees, maar zonder dat er een dier voor wordt geslacht”, dacht hij.  
En daar werd een idee geplant.

Tijdens zijn eerstvolgende vakantie op een camping in Frankrijk ontmoette hij Niko Koffeman. Niko werkte voor de Partij voor de Dieren en was vanaf zijn geboorte al vegetariër (!). Ze raakten aan de praat en bespraken het idee van vlees zonder dieren. “Echt diervriendelijk vleesch”, was het idee.

Een week later besloten Jaap en Niko dat ze hun idee zouden uitvoeren. Ze begonnen een zoektocht naar slimme wetenschappers en een chef met goede smaak om dat diervriendelijke vleesch te ontwikkelen. Producten met de lekkere smaak, malsheid en structuur van rund, varken en kip, maar helemaal vegetarisch. Ze hadden één belangrijke wens: de vegetarische producten moesten minstens zo lekker zijn als het origineel, zodat zelfs de grootste vleesliefhebber, zoals Jaap, overtuigd kon worden. En dat lukte! Na drie jaren van veel experimenteren met ingrediënten in een kleine keuken waren de eerste producten klaar. Klaar om te laten proeven aan de rest van de wereld!



*De eerste vleeschproducten van De Vegetarische Slager*

# VAN BOER NAAR SLAGER



En toen was het bijzondere moment daar: op 4 oktober 2010, diierendag, werd De Vegetarische Slager officieel geopend in Den Haag. Een traditionele slagerszaak, maar zonder vlees van dieren. De eerste Vegetarische Slager ter wereld!

De datum was beslist geen toeval, want Jaap wilde laten zien en vooral proeven dat voor lekker vlees geen dieren geslacht hoeven te worden. Voortaan zou het voor niemand meer raar te hoeven zijn om zelfs op diierendag een onsje meer vlees te eten. Vegetarisch vlees, welteverstaan.



## Opkomst van het nieuwe vleesch

In de slagerij werden onder andere Vegetarische Hamburgers, Gehakt, Spekjes en Kipnuggets verkocht. Er was zelfs vegetarische visch te koop, zoals Tonym. Mensen reageerden enthousiast op de komst van deze bijzondere slager in het hartje van Den Haag, aan het Spui. Het nieuwe vleesch viel in de smaak en steeds meer keurslagers, versspecialisten en supermarkten begonnen met de verkoop van producten van De Vegetarische Slager. De producten bestelden ze online, via de webshop. In de slagerswinkel zelf kon volop worden geproefd. Vooral vleesliefhebbers wisten de zaak te vinden. Ook vegetariërs en vegans, die al jarenlang geen vlees meer hadden gegeten maar het echt hadden gemist, kwamen er naartoe.

## Werelds

Niet alleen lekkerbekken wisten de winkel te vinden, de slagerij trok ook de aandacht van journalisten over de hele wereld. Hierdoor werd er zelfs vanuit het Verenigd Koninkrijk, Zweden, Duitsland en de Verenigde Staten over De Vegetarische Slager geschreven. Ook werd het vleesch volop geproefd door topchefs en culinair journalisten. Wat ze ervan vonden? Doordat het uiterlijk, de smaak en de structuur zo leek op dierlijk vlees, bleek het niet of nauwelijks uit elkaar te houden.

Een mooi compliment.

“Sappiger dan kip, malser dan varken”, werd ook wel gezegd. Bijvoorbeeld door de Spaanse Ferran Adrià, chefkok van wat wel het beste restaurant ter wereld genoemd werd. Hij gaf aan geen verschil te proeven tussen dierlijke kip en de plantaardige van De Vegetarische Slager. Dagblad Trouw sprak over “producten waarvan je blindproevend zou zeggen dat het vlees is”. De Vegetarische Slager maakt volgens velen de spekjes knapperig, de kip mals en de paté smeugig.

**THE INDEPENDENT**  
IS THIS THE END OF MEAT?

“These days, fake flesh looks - and tastes - just like the real thing.”

**Trouw**

“Producten waarvan blindproevend zou zeggen dat het vlees is.”

**The New York Times**

Culinary opinion leader Mark Bittman: “In October I visited a place in The Hague called The Vegetarian Butcher. The plant-based products were actually pretty good - the chicken would have fooled me if I hadn't known what it was - and I began to consider that it might be better to eat fake meat that harms no animals and causes less environmental damage than meat raised industrially.”  
“Why, in other words, use t produce meat when you can seem like chicken?”

**Volkskrant**  
gehaktbal van De

Dutch, ay the bi before getarisc butcher

**NRC** **HANDELSBLAD**  
“De nieuwe generatie nepvlees is zo goed, dat het met de real thing ka concurreren.”

“Als het eruitziet als k

**Herald Tribune**  
INTERNATIONAL TRIBUNE  
PRODUCE ETC

**Algemeen Dagblad**  
“Steeds meer mensen lassen

# DE SMAACK IS HET BEWIJS



**De Vegetarische Slager viel op en begon prijzen te winnen, zelfs in wedstrijden waarbij er gestreden werd voor het lekkerste vleesproduct. Bij 'De Gouden Gehaktbal' verkiezing, waar de Vegetarische Gehaktbal het opnam tegen maar liefst 43 andere varianten, allemaal van dierlijk vlees, werd De Vegetarische Slager derde (!). Ook kwamen zangers Nick & Simon in een bekend tv-programma de palingsalade van De Vegetarische Slager proeven. Die vonden ze zo lekker dat ze niet eens in de gaten hadden dat het om een vegetarische versie ging. Een smakelijke verrassing!**

De smaak en structuur van de producten leken dus zóveel op dat van dierlijk vlees of vis, dat zelfs de beste fijnproevers niet merkten dat er geen dier aan te pas kwam. Zelfs op grote schaal zorgt het vleesch daarom voor verwarring: op een bijeenkomst voor bedrijven waar oprichter Jaap mocht spreken kregen tweeduizend mensen een broodje hamburger. De helft van de burgers was van De Vegetarische Slager en de andere helft was van dierlijk vlees. Ten minste, dat werd verteld. Iedereen kreeg uiteindelijk de mc2 Burger van De Vegetarische Slager. En wat denk je? Niemand had door dat de burgers vegetarisch waren!

Ook bij mensen thuis blijft De Vegetarische Slager verrassen, waarbij kinderen, partners en huisgenoten soms geen idee hebben dat ze vegetarisch vleesch voorgeschoteld krijgen, totdat het ze verteld wordt. Een blijde fan meldde: "Mijn vader moest twee keer naar de verpakking kijken om te geloven dat het geen dierlijk vlees was." Bedrieglijk lekker!




## Nooit meer terug

Niet alleen wordt De Vegetarische Slager geroemd om zijn smaakvolle producten, maar ook vanwege zijn duurzame missie. In 2016 wordt De Vegetarische Slager benoemd door dierenrechtenorganisatie PETA als het meest diervriendelijke bedrijf. PETA vermeldt: "Door alleen al op de website te kijken van De Vegetarische Slager loopt het water je in de mond en als je het eenmaal geproefd hebt, ga je nooit meer terug." Meer succes volgt, want drie jaar later wint De Vegetarische Slager namelijk de 'Coolest Dutch Brand' award! Deze prijs ging volgens de jury naar "het coolste Nederlandse bedrijf dat met een duurzame missie kan zorgen voor een positieve verandering in de wereld". Een spannende wedstrijd waarbij De Vegetarische Slager met maar liefst 77% van de stemmen won.

Dit zijn niet de enige prijzen die De Vegetarische Slager in de wacht sleepte. Zo wonnen de Kipstuckjes de 'Beste Vegan Product'-award en is de Vegetarische Bratwurst benoemd tot het 'Beste Barbecue Product'. In Duitsland won de Bofkipburger in 2020 een PETA-award voor beste vegaproduct. Op de volgende pagina zie je een overzicht van de prijzen.



 De Vegetarische Slager staat erom bekend om vleesproducten te 'hacken'. Net zoals een hacker het slot van een computer kan kraken, kraakt De Vegetarische Slager de smaak van vlees met plantaardige ingrediënten.

# IN DE PRIJZEN\*

- |   |  |
|---|--|
| <b>Triodos Bank Hart-Hoofdprijs</b><br>Meest innovatieve en inspirerende bedrijf              | – 2011   |
|   | 2012 – <b>De smaak van NL</b><br>Lekkerste & meest innovatieve food product voor Visvrije Palingsalade   |
| <b>Telegraaf Gouden Bal competitie</b><br>3e prijs onder 43 vleesballen (jury van slagers)    | – 2013   |
|   | 2014 – <b>Nederlandse Vereniging voor Veganisme (NVV)</b><br>Vegan Award voor Beste Vegan Friendly Brand |
| <b>Dutch Centers for Entrepreneurship &amp; Amsterdam University</b><br>Beste Ondernemer 2015 | – 2015   |
|   | 2016 – <b>Eurogroup for Animals</b><br>Corporate 4 Animals 2016 Award                                    |
| <b>PETA</b><br>Award voor meest meelevende onderneming  | – 2016   |
|   | 2016 – <b>Nederlandse Vereniging voor Veganisme (NVV)</b><br>"Beste Vegan Product" (Kipstuckjes)         |
| <b>EY</b><br>EY Emerging Entrepreneur of the Year   | – 2016   |
|   | 2016 – <b>EVA België</b><br>Beste BBQ-product (Bratwurst)  |
| <b>Hyde Park Book Club</b><br>Big Bangers / Bratwurst 'Best Banger' in Leeds (UK)             | – 2016   |
|   | 2016 – <b>Trouw Duurzame 100</b><br>Oprichter Jaap Korteweg met stip op plaats 4                         |
| <b>Dutch Marketing Awards</b><br>Marketing Scale-up of the Year                               | – 2017   |
|   | 2017 – <b>Dutch Marketing Awards</b><br>Niko Koffeman nummer 5 in Marketeer of the Year                  |
| <b>Trouw Duurzame 100</b><br>Founder Jaap Korteweg nr 2 Trouw newspaper                       | – 2017   |
|   | 2018 – <b>New Food Challenge</b><br>€250K for the development of vegan beef (Draadjesvleesch)            |
| <b>Trouw Sustainable 100</b><br>Oprichter Jaap Korteweg met stijgt naar plaats 2)             | – 2018   |
|   | 2019 – <b>Coolest Dutch Brand</b><br>Gekozen door en jury van 45 Nederlandse creatieven & strategen      |
| <b>FoodQualityAward</b><br>Geselecteerd door de jury  | – 2019   |
|   | 2020 – <b>Dutch Marketing Awards</b><br>Marketing Transformer of the Year                                |
| <b>FoodQualityAward</b><br>Geselecteerd door de jury  | – 2020   |
|   | 2020 <b>PETA Germany</b><br>Beste kipalternatief (Bofkipburger)  |

# VAN KLEIN NAAR GROOT

Alle aandacht van kranten, televisieprogramma's en wedstrijden zorgde ervoor dat het nieuwe, vegetarische vleesch bij steeds meer winkels in de schappen kwam te liggen. Maar door de grote vraag naar de producten werd het tijd voor iets groters: een eigen fabriek voor De Vegetarische Slager. Een plek waar alle producten worden gemaakt en de lekkerste nieuwe producten worden ontwikkeld.

En die kwam er. Fans van De Vegetarische Slager wilden maar wat graag meehelpen om de fabriek te laten bouwen. Door middel van crowdfunding\* wordt er in 2015 binnen korte tijd 2,5 miljoen euro opgehaald: genoeg geld om de fabriek te kunnen bouwen. Twee jaar later was het zover, toen opende De Vegetarische Slager de deuren van zijn eigen fabriek in Breda. Sindsdien worden hier iedere dag duizenden producten gemaakt die in de schappen van winkels over de hele wereld belanden. Vleesch van De Vegetarische Slager vind je ondertussen al door heel Europa, in onder andere België, Duitsland, het Verenigd Koninkrijk, Finland, Spanje, Tsjechië, Griekenland, Zwitserland, maar ook in Curaçao, en zelfs in Azië.


Trek in een korte rondleiding door de fabriek?


[Bekijk dan deze video](#)



\*Crowdfunding is een Engelse omschrijving voor een groep mensen (crowd) die een project helpen betalen (funding). Met dit gegeven of geleende geld kun je mooie ideeën waarmaken, zonder dat je eerst zelf lang voor hoeft te sparen. Het bouwen van de fabriek van De Vegetarische Slager is hier een voorbeeld van.



 Plant' is 'fabriek' in het Engels, en omdat De Vegetarische Slager plantaardige producten maakt, wordt onze fabriek ook wel 'Plant Based Plant' genoemd.

 In de fabriek van De Vegetarische Slager worden zelfs machines gebruikt voor een echte vleesfabriek. Het enige verschil: er gaan plantaardige ingrediënten in.





# DE IMPACT VAN DIERLIJK VLEES



Veel mensen vinden dierlijk vlees lekker. Eigenlijk is dat de hoofdreden dat De Vegetarische Slager bestaat. De Vegetarische Slager gelooft kortgezegd dat als vlees niet zó lekker was, veel meer mensen vegetariër zouden zijn. Zomaar die overstap maken is moeilijk. Maar door iets te maken wat zoveel op vlees lijkt, wordt het makkelijk. Zo makkelijk, dat we straks geen dieren meer hoeven te eten. En ook de slager niet vaarwel hoeven te zeggen. Die kan blijven bestaan, door vleesch niet meer van dieren te maken, maar van plantaardige ingrediënten.

---

Maar waarom zouden we minder of zelfs helemaal geen dierlijk vlees meer eten? Zoals je misschien al eens hebt gehoord of gelezen, kan de productie van vlees nadelig zijn voor de aarde én de dieren en mensen die erop leven. Denk bijvoorbeeld aan de varkenspest, waardoor boeren hun varkens moesten laten afmaken.

Er kleven daarnaast nog andere risico's en gevolgen aan de productiewijze van vlees. Hoewel De Vegetarische Slager zich het liefst focust op de positieve kant van het verhaal, belichten we hieronder een aantal redenen die er zijn om te kiezen voor meer plantaardig voedsel.

---

# DIERLIJK VLEES EN HET MILIEU



**Momenteel wordt bijna de helft van al het graan wereldwijd gevoerd aan vee. Het maken van voer voor dieren die worden gehouden voor de vleesindustrie kost erg veel ruimte. Voor het produceren van één kilo biefstuk is gemiddeld 25 kilo veevoer nodig, geven wetenschappers aan, en om die 25 kilo veevoer te verbouwen wordt er heel wat land gebruikt (bron: *Worldwide transformation of diets, burdens of meat production and opportunities for novel food proteins, Vaclav Smil*).**

Van al het land op aarde is bijna 40 procent in gebruik voor landbouw en hiervan is ongeveer 70 procent nodig voor de productie van veevoer en als grasland. (bron: *“Zo voeden we die 10 miljard monden in 2050 met behoud van de aarde”, Volkskrant.nl, 2018*) De productie van vlees, zuivel en eieren vraagt in totaal zelfs om twee miljoen hectare aan ruimte. Als je bedenkt dat één hectare ongeveer even groot is als twee voetbalvelden, dan gaat het dus om de grootte van zo'n vier miljoen voetbalvelden in totaal (!).

Nu zul je misschien denken: ruimte genoeg, met nog 60 procent aan aardoppervlak over. Maar er is steeds minder geschikte landbouwgrond, wat zorgt voor een steeds groter ruimtegebrek en een groeiende druk op beschermde gebieden, zoals het regenwoud. Zo zijn er inmiddels miljoenen hectaren regenwoud gekapt in Zuid-Amerika om runderen te laten grazen (bron: Greenpeace, *“De milieu-impact van vlees en andere dierlijke producten”*). Ook groeit de bevolking steeds sneller, waardoor de productie van vlees in kortere tijd ook steeds meer ruimte vraagt.



De productie van dierlijk vlees heeft nog een ander belangrijk nadelig gevolg: het versnelt het vrijkomen van schadelijke broeikasgassen, zoals CO<sub>2</sub> (ook wel koolstofdioxide genoemd), methaan en lachgas. Onze aarde wordt van nature omringd door deze, vaak kleur- en reukloze, gassen. Ze zorgen ervoor dat de warmte van de zon wordt vastgehouden. Zonder broeikasgassen zou het zelfs -18 graden celsius zijn op aarde.

Broeikasgassen zijn dus niet direct een slecht iets, maar omdat er zoveel dierlijk vlees geproduceerd wordt, ontstaat er een teveel aan deze gassen op aarde. Broeikasgassen komen o.a. vrij bij het maken van veevoer, het houden van vee en het bewerken van landbouwgrond. In totaal is de vee-industrie wereldwijd verantwoordelijk voor wel 15 procent van de uitstoot van broeikasgassen die door mensen worden veroorzaakt (bron: Wakkerdier.nl, “Verantwoord eten & klimaatverandering”).

Waar in het productieproces komen broeikasgassen zoal bij vrij? Machines die veevoer moeten maken hebben bijvoorbeeld energie nodig, wat wordt opgewekt uit de verbranding van aardolie en aardgas. Bij de verbranding van deze zogeheten fossiele brandstoffen komt het broeikasgas CO<sub>2</sub> vrij. De ontlasting van vee en het bemesten van de landbouwgrond zorgen bovendien voor het vrijkomen van methaan en lachgas.

De toename van broeikasgassen in de lucht verwarmt de aarde in hoog tempo. Je kunt het zien als een deken om de aarde, dat steeds dikker wordt. Over de gehele wereld verandert hierdoor het klimaat, ook wel het ‘broeikaseffect’ genoemd. Het gevolg? Extra hete en droge zomers, het uitsterven van dier- en plantsoorten en een stijgende zeespiegel als resultaat van smeltend ijs op de Noord- en Zuidpool.

# VERKORTEN VAN DE VOEDSELKETEN?



Dierlijk vlees biedt weliswaar eiwitten, vitamines en mineralen, maar het is niet de efficiëntste manier om aan voedingsstoffen te komen. Martijn Katan, hoogleraar Voedingsleer, zegt hierover: *“Als we granen of bonen zelf opeten, dan kun je daar veel meer mensen mee voeden dan als we ze eerst aan dieren voeren ter productie van vlees.”*

Voor 100 gram eiwit uit veevoer krijg je bijvoorbeeld maar 4 gram aan eiwit terug in de vorm van dierlijk vlees (bron: The Future of Meat, Explained). Directe consumptie van die 100 gram eiwit was efficiënter geweest: door de granen en bonen niet om te zetten naar dierlijk vlees blijven er meer voedingsstoffen over én kunnen meer mensen worden gevoed.

Het verbouwen en vervoeren van veevoer kost daarnaast veel ruimte en water en zorgt voor CO<sub>2</sub>-uitstoot. Ook daarop bespaar je door direct de bonen en granen te eten die bestemd zijn voor de dieren. Naast de dierenlevens zelf natuurlijk, die je ook nog eens uitspaart.

Beef Burger



**BIG FOODPRINT**

mc<sup>2</sup> Burger



**BIG TASTE**

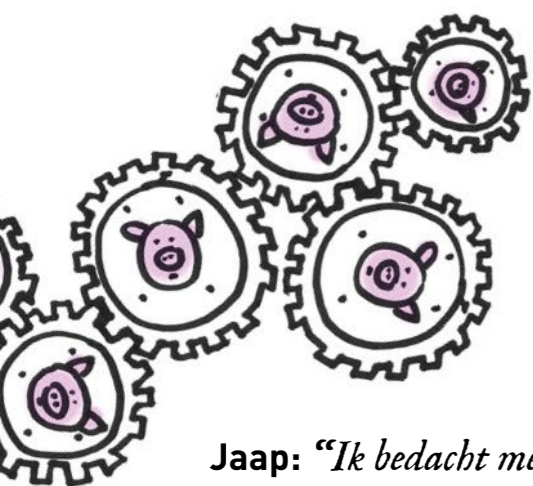
Een voorbeeld: Door een hamburger van dierlijk vlees te vervangen door een mc<sup>2</sup> Burger van De Vegetarische Slager bespaar je bij een maaltijd voor vier personen ongeveer 5,6 kg CO<sub>2</sub>.

Dit is een 82% lagere CO<sub>2</sub>-uitstoot dan bij de dierlijke hamburger!

(Bron: “De CO<sub>2</sub> impact van vleesvervanging”, Blonk Consultants, november 2019)



Ons ideaal: Een voedselrevolutie aanjagen die dieren uit de voedselketen haalt.



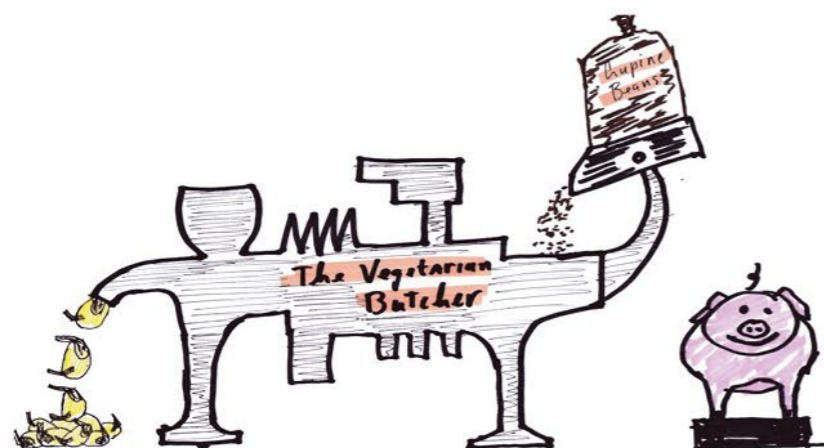
??????



*Jaap: "Ik bedacht me: dieren worden alleen gezien als machines, die van hun voer iets eetbaars - namelijk vlees - moeten maken. Kunnen dieren dan niet gewoon worden vervangen door echte machines? Zo maken we de keten korter en dus efficiënter."*

### De keten verkorten

In plaats van granen en bonen te geven aan koeien om hier vlees van te maken, kunnen we de granen direct gebruiken om plantaardig vlees te maken. Dit scheelt niet alleen een hoop voedsel, water en uitstoot van broeikasgassen, ook worden dieren hiermee bevrijd uit de voedselketen. Daarmee bedoelen we niet dat we de dieren letterlijk bevrijden uit hun kooien. Maar wanneer mensen minder dierlijk vlees en meer vegetarisch vlees zouden kopen, zouden supermarkten en andere verkooppunten dat direct merken. Het gevolg? Zij passen hun aanbod aan op de vraag van de consument door minder dierlijk vlees, en meer vegetarisch vlees aan te bieden. Omdat het voor een veehouderij geen zin heeft om vee te houden dat niet verkocht wordt, zullen zij vanzelf minder dieren houden en zullen er dus minder dieren geslacht te worden. Op deze manier kan De Vegetarische Slager, met hulp van vleeschliefhebbers, de dieren uit de voedselketen bevrijden!



## VLEES EN JE GEZONDHEID




**Een of meer dagen dierlijk vlees laten staan is dus goed voor het milieu en de dieren. En dat niet alleen: veel mensen schrappen vlees uit hun maaltijd omdat het niet altijd even gezond is. Al langere tijd wordt namelijk door wetenschappers aangegeven dat het eten van (met name rood) vlees kan zorgen voor meer kans op beroertes, diabetes en sommige soorten kanker.**

De vitamines en mineralen die je uit vlees haalt, zijn daarnaast gemakkelijk uit andere, plantaardige bronnen te halen. Dierlijk vlees eten is dus niet noodzakelijk om gezond te blijven en kan zelfs negatieve invloed hebben op je gezondheid. Steeds meer mensen eten hierom geen vlees van dieren meer en worden vegetariër of veganist. Er zijn zelfs topatleten die vlees vervangen met plantaardige eiwitten omdat ze geloven dat het ze sterker en sneller maakt.

Het streven is dat de voedingswaarden van de Vegetarische Slager-producten minstens zo goed zijn als die van dierlijke vleesproducten. Bij het maken ervan wordt niet alleen rekening gehouden met de perfecte smaak en structuur, maar ook dat het zoveel mogelijk voedzame voedingsstoffen bevatten, zoals proteïnen (eiwitten), vezels, vitamines en mineralen.

 Bijna de helft van alle Nederlanders (45%) vindt elke dag vlees eten niet meer van deze tijd (bron: wnl, 2019).

 Een van de sterkste mannen ter wereld, genaamd Patrik Baboumian, eet geen dierlijk vlees. Hij is zelfs helemaal gestopt met het eten van dierlijke producten, zoals kaas en eieren (bron: metronieuws.nl, 2017, "Vlees-nodig-voor-spiere-onzin-bewijst-deze-popeye").

Redenen genoeg om minder dierlijk vlees te eten. Toch wordt er voor elke Nederlander nog gemiddeld 77 kilo vlees per jaar geproduceerd (bron: wur.nl). In vergelijking met het jaar 1950 is dit dus inmiddels ruim het dubbele. De hoeveelheid vlees die werd gegeten nam dan ook voor een lange tijd toe. Gelukkig zagen onderzoekers dat de dierlijke vleesconsumptie in Nederland sinds 2010 gemiddeld genomen aan het dalen is. Toeval of niet: het jaar waarin De Vegetarische Slager is opgericht.

De afgelopen tien jaar was de daling ongeveer vijf procent en daarnaast eet nog maar een kwart van de mensen iedere dag vlees bij de hoofdmaaltijd. Bijna de helft van de Nederlanders geeft aan minder vlees te willen gaan eten (bron: voedingscentrum.nl).

Veel mensen herkennen zich in de opvatting "Eigenlijk wil ik geen of minder vlees eten, maar ik vind vlees veel te lekker om te laten liggen." Juist voor deze groep mensen kan vegetarisch vleesch een uitkomst zijn: de lekkere smaak en structuur van vlees, zonder de nare gevolgen voor dier, gezondheid en milieu. Zo hoef je niet te missen wat je niet wil missen!



Door je hele leven geen vlees te eten (aangenomen dat je anders volgens het Nederlandse gemiddelde zou eten en tot een gemiddelde leeftijd), spaar je 1.167 dierenlevens uit (bron: vegetariers.nl)

95% hiervan zijn kippen. Afgerond kom je op de volgende aantallen:

\* 4 runderen (melkkoe, stier, kalf)

\* 5 geiten/schapen

\* 33 varkens

\* 1125 kippen



Je kunt stoppen met dierlijk vlees eten, oftewel vegetariër worden, zoals Jaap. Of flexitariër, dat ben je als je minstens 1 dag per week geen vlees of vis eet.

Ook minder vlees eten maakt al een verschil voor het milieu. Er is onderzoek naar gedaan: door een dag per week geen vlees meer te eten, bespaar je al ongeveer 7 procent op je aandeel aan het broeikaseffect. (bron: voedingscentrum.nl)

Ook een enkel persoon kan dus al een groot verschil maken! En een heleboel personen zelfs een heleboel verschil. Impact is daarbij een belangrijk woord. Vegetarische Slager Jaap zegt daarover:

*“Om echt impact te hebben, moet je groot denken. Ik hoop dat we over 25 jaar 80 procent van het dierenvlees hebben vervangen door het nieuwe vleesch van planten.”*

# HET NIEUWE VLEESCH



## EEN SLAGER, MAAR DAN VEGETARISCH?

### Belangrijkste onderdeel

Ook al is het al bekend dat dierlijk vlees eten niet goed is voor het milieu, dieren en je gezondheid, tóch geven mensen vlees niet graag op. Vlees wordt door veel mensen nog altijd erg lekker gevonden.

Voor 60 procent van de Nederlanders is het zelfs het belangrijkste onderdeel van de hoofdmaaltijd (bron: natuurenmilieu.nl, Vegamonitor, 2019).

Daarom maakt De Vegetarische Slager producten die in uiterlijk, smaak en geur precies te vergelijken zijn met vlees. Op deze manier kunnen vleesliefhebbers worden overtuigd dat ze niets hoeven te missen als ze dierlijk vlees een of meerdere dagen achterwege laten. Want als verandering ten koste gaat van die gelijkenis, wordt het veel lastiger om mensen te overtuigen.

De Vegetarische Slager richt zich dan ook vooral op de grote groep die houdt van de smaak en structuur van vlees, maar liever ook de dieren uit de voedselketen houdt. Niet met tofu of tempeh, want hoewel dat voor sommigen heel lekkere producten zijn, smaakt dat wel degelijk anders dan vlees. Daarom houdt De Vegetarische Slager het bij een echt slagere assortiment, waarbij worsten, burgers en fileetjes de hoofdrol hebben.

Soms horen we van vegetariërs dat ze niet houden van de smaak of structuur van vlees en daarom ook niet van de producten van De Vegetarische Slager. Hoe gek het ook klinkt, dat zien we eigenlijk als compliment! Het betekent dat onze producten echt op dierlijk vlees lijken.





*“Met de smaak en structuur van dierlijk vlees vindt De Vegetarische Slager niets mis, wel met de ‘productiewijze’ ervan.”*

Ondertussen zijn er al tientallen producten van De Vegetarische Slager. De namen? Wat denk je van Vegan Kipstuckjes, Visvrije Tonyn, Vegetarische Gehacktbal, Vegan Rul Gehackt, Vegetarische Bratwurst en Vegetarische Gerookte Speckjes. De producten worden vernoemd naar vleesproducten om het voor mensen eenvoudiger te maken om een product te vinden dat lijkt op de dierlijke variant. Kipstuckjes bij je nasi klinkt een stuk logischer (en lekkerder!) dan sojablokjes. Zo weet je precies welke smaak je kunt verwachten en krijg je direct een idee bij welke maaltijd het product past. Zolang er duidelijk bij staat dat het vegetarisch of vegan (plantaardig) is, natuurlijk, zodat mensen goed kunnen kiezen.

Oprichter Jaap heeft zelf iets weg van een echte slager. Op de veelgebruikte foto hierboven draagt hij bijvoorbeeld een slagersschort met hakbijl, een bos wortels en heeft hij vlekken op zijn schort, afkomstig van wortelsap. Toch is het voor veel mensen nog een ongewone combinatie: een slager zonder dierlijk vlees. Bij het woord ‘slager’ denk je namelijk al snel aan dieren, messen en bloederige situaties. ‘Vegetarische’ is dus een ongewone combinatie met ‘Slager’. Een tegenstelling, waardoor je misschien even extra moet nadenken als je de naam voor het eerst hoort. Vervolgens zorgt het vaak voor een glimlach. Sommige mensen begrijpen helemaal niets van de naam. Maar dat is niet erg, want zo vergeten mensen ‘m in elk geval niet gauw. Nèt iets anders dan je gewend bent, die nieuwe slager.

## LECKER PLANTAARDIG



**Samen met een team dat steeds groter wordt, maakt De Vegetarische Slager vegetarisch vleesch. In plaats van dieren worden hiervoor plantaardige ingrediënten gebruikt met een veel minder negatieve invloed op het milieu. Een feestje voor je smaakpapillen, maar ook voor de dieren én het milieu dus!**

Veel mensen zijn erg benieuwd wat er dan precies in vegetarisch vleesch zit, en dat is logisch. Daarom staan alle ingrediënten niet alleen standaard vermeld op de verpakking van het product, maar ook per product op de website van De Vegetarische Slager (zie [devegetarischelager.nl/producten](http://devegetarischelager.nl/producten)). De ingrediënten zijn met zorg uitgekozen. Er wordt goed gelet op waar ze vandaan komen, hoe ze worden verbouwd en of ze genoeg voedingsstoffen bevatten om een volwaardig alternatief voor vlees te zijn. De meest voorkomende ingrediënten zijn soja, lupine, erwten, bonen, tarwe en verschillende soorten groenten. Door de kruiden en specerijen die eraan zijn toegevoegd, hoef je ze zelf niet meer te kruiden.



## Schnitzelgate

Jarelang werken aan de juiste smaakcombinatie van soja, lupine, groenten en kruiden bracht uiteindelijk het nieuwe, vegetarische vleesch. Vleesch dat inmiddels door veel mensen wordt gewaardeerd en in smaak, uiterlijk en structuur als gelijkwaardig wordt gezien in vergelijking met dierlijk vlees. Wel zo logisch om vergelijkbare namen aan deze vleeschproducten te hangen, zou je denken...

Dat vegetarische producten naar dierlijk vlees worden genoemd, valt niet bij iedereen in de smaak. De productnamen van De Vegetarische Slager zouden volgens sommigen misleidend zijn en hierdoor 'meeliften op de goede naam van de vleessector'. In 2012 werd een discussie op gang gebracht en werd door enkele politici beweerd dat het verwarrend zou zijn voor consumenten om een vegetarisch product bijvoorbeeld een worst of een schnitzel te noemen. Er werden zelfs Kamervragen ingediend. Dit leidde ertoe dat de productnamen van De Vegetarische Slager aangescherpt werden, zodat duidelijk was dat de smaak en structuur van dierlijk vlees 'gehakt' zijn. 'Gehakt' werd 'Gehackt' met ck en 'Kipstukjes' werden in het vervolg 'Kipstuckjes' (ook met ck) genoemd. Voor iedere productnaam kwam voortaan het woord 'vegetarisch' te staan, om het zo duidelijk mogelijk te maken: het gaat hier om een vegetarische variant.

In 2017 laaide de discussie opnieuw op vanuit de Nederlandse Voedsel- en Waren Autoriteit (NVWA) en ontstond er zelfs een kleine rel. De productnamen zouden alsnog te verwarrend zijn, vond een enkeling. Een toezichthouder van de NVWA stuurt daarom een schriftelijke waarschuwing naar aanleiding van de productnamen op de website van De Vegetarische Slager. Omdat de namen en producten zoveel op echt vlees lijken, wilde de NVWA dat alle verwijzingen naar dieren in de productnaam werden geschrapt. Uiteindelijk oordeelde minister Schippers dat de namen mochten blijven. Ze zei: "Als voor vleesloze producten termen worden gebruikt die (ook) voor vleeshoudende producten gebruikelijk zijn, is dit niet per definitie onduidelijk en misleidend, als de aanduidingen helder zijn over de afwezigheid van vlees en over het gebruik van andere grondstoffen." Maar dat was niet het einde van de discussie. In 2019 kwam het onderwerp nogmaals aan bod. Deze kwestie, ook wel Schnitzelgate genoemd, zorgde voor veel meer aandacht voor vegetarische producten. De verkoop ervan nam zelfs toe!

*"Ik zei meteen: dit is een cadeautje"*

*Jaap Nanning*



Ook bij mensen thuis zorgde de discussie rondom de productnamen voor ophef. Velen vonden het juist logisch dat vegetarische producten een vleesnaam hebben. Ze lieten hun steun blijken aan De Vegetarische Slager en online postten ze opmerkingen als: "Wie iets van De Vegetarische - ik herhaal - Vegetarische Slager koopt, weet toch dat het niet om dierlijk vlees gaat?" en "Tijgerbrood wordt toch ook niet van tijgers gemaakt?".

Via social media leidt dit tot veel gesprekken over dit onderwerp en zelfs grappige inzendingen van andere zogenaamd misleidende productnamen. Bijvoorbeeld termen als vleestomaat ("Is dat wel vegetarisch?") en kogelbiefstuk ("Let op uw tanden!"). De Vegetarische Slager zorgde ervoor dat de mensen via een online stemlokaal konden inzenden en stemmen op de grappigste en origineelste inzending. Die werden afgedrukt op een tegeltje. Benieuwd naar de inzendingen met de meeste stemmen? Dit waren ze:





# SCHRIJFWIJZE



Voor de producten worden oud-Hollandse namen gebruikt (vaak geschreven met 'sch' of 'ck' zoals vleesch of Speckjes), afgewisseld met woordspelingen die te maken hebben met nieuwe innovaties (zoals Gehackt, dat refereert aan "hacken"). Een combinatie die goed past bij De Vegetarische Slager, waarbij producten werden ontwikkeld vanuit een nostalgische slagerswinkel. Een plek waar je kon komen voor persoonlijk productadvies en waar de lekkerste recepten werden gedeeld. Hier stond smaak en traditie centraal. Denk bijvoorbeeld aan een pan heerlijk geurende gehaktballen of een plakje verse worst van de traditionele slager. Een echte slager dus, maar wel eentje die een andere afslag heeft genomen, waarbij dieren niet meer nodig zullen zijn. Klaar voor de toekomst, voor de lange termijn.

Hieronder zie je onze verpakkingen. Zoals je ziet krijg je al snel een goed idee welk soort vleesch erin zit en wat voor gerecht je ermee zou kunnen maken. Ook lees je dat het om een vegetarische of vegan variant gaat. De illustraties en het lettertype op de verpakking zijn afgeleid van de stijl Art Nouveau, een kunststroming die volop zichtbaar was rond het jaar 1900 en bekend stond om de bewondering voor vakmanschap en detail. Het maken van producten gebeurde met passie, zorg en aandacht en goede kwaliteit was hier heel belangrijk. Je herkent Art Nouveau aan het detailwerk: zwierige lijnen en illustraties waar veel tijd en aandacht in is gestopt. Zoals bij het nieuwe vleesch, wat ook veel tijd, aandacht en zorg kostte om te ontwikkelen. Als je een blik werpt op ons logo, zie je dat ook hier de Art Nouveau-stijl terugkomt.



DE  
VEGETARISCHE  
SLAGER™

## VEGETARISCH VLEESCH OP IEDERE HOEK

Om het nieuwe vleesch nog bereikbaarder te maken werd op 1 april 2018 (geen grap) het eerste tijdelijke restaurant (ofwel pop up-restaurant) van De Vegetarische Slager geopend, genaamd 'De Vleesch Lobby'. Net zoals in de slagerswinkel konden mensen hier volop proeven van de producten van De Vegetarische Slager, in dit geval door chefs bereid in heerlijke gerechten. In het restaurant werden lunch en diner geserveerd. Alles vegan of vegetarisch natuurlijk! Wat er zoal op het menu stond? Vegetarische Makreel-sushi, Vegan Yakitori Kipspiesjes en een patatje Stoofvleesch. Het restaurant werd door zowel vegetariërs als vleesliefhebbers positief beoordeeld. Gasten schreven bijvoorbeeld:

*'Voor vegetariërs is De Vleesch Lobby een verademing, maar ook als vleesliefhebber kun je hier goed eten.'*

*'Het vleesch is niet van dierlijk vlees te onderscheiden.'*



Dagblad AD schreef over De Vleesch Lobby:

*“Zelfs de hardnekkige carnivoor gaat hier om.”*

Hoewel De Vleesch Lobby niet meer open is, heeft het wel geholpen om de producten van De Vegetarische Slager letterlijk en figuurlijk nog meer op de kaart te zetten. Het nieuwe vleesch moest niet alleen de borden van de mensen thuis bereiken, maar ook die van de mensen in restaurants. Eigenlijk overal waar normaal gesproken gerechten met dierlijk vlees te vinden zijn.

Wat volgt? De Vegetarische Slager gaat steeds vaker samenwerken met iconische vleesmerken en is op steeds meer menukaarten terug te vinden. Zo brengt De Vegetarische Slager samen met snackicoon Mora een Vegetarische Krokot, Kipkorn en Frikandel uit en zijn er Unox Vegetarische Gehackballetjes in de schappen te vinden. Ook de treinreiziger wordt voorzien van Vegetarische Saucijzen- en Satébroodjes bij de AH to go.

In fastfoodgelegenheden mag het nieuwe vleesch ook een grotere rol gaan spelen: snackketen Smullers heeft de mc2 Burger op het menu staan en New York Pizza verkoopt een pizza met vegetarische Kip-Shoarma.

Uiteindelijk volgde er een extra grote doorbraak in 2019, toen De Vegetarische Slager samen met Burger King de Rebel Whopper lanceerde: een plantaardige burger die in meer dan 2500 filialen in 25 landen verkocht wordt (!). Dat maakte het voor nog meer mensen mogelijk om het nieuwe vleesch te proeven.



### **VAN ALLE MARKTEN THUIS**

De Vegetarische Slager houdt van samenwerkingen met iconische vleesbedrijven omdat hiermee meer vleesliefhebbers bereikt worden. Doordat het om zulke grote bedrijven gaat, kunnen de producten in grotere getale worden geproduceerd en dus op veel verschillende plekken worden aangeboden. Zo is het nieuwe vleesch voor veel vleesliefhebbers gemakkelijk bereikbaar, en kunnen meer dieren uit de voedselketen worden bevrijd.



*“Ik wil juist samenwerken met de grootste vleesbedrijven, omdat die impact hebben.”*

*Zoveel mogelijk varkens en kippen vervangen, daar gaat het me om.”*

*Jaap Nanning*



# DE GROOTSTE VOEDSELREVOLUTIE



De grootste slager ter wereld word je niet zomaar, daar zijn – naast lekkere vleeschproducten - ook loyale fans voor nodig die achter de missie van De Vegetarische Slager staan. En die zijn er gelukkig! Met in totaal ruim 150.000 volgers op social media mag De Vegetarische Slager zich online al de grootste Slager van de wereld noemen.

De aanhang is zo groot en enthousiast, dat er gesproken kan worden van een heuse online community. Hier delen betrokken mensen hun eigen ervaringen en leuke anekdotes, zoals hoe ze hun vriend of vriendin voor de gek hebben gehouden door dierlijk vlees te vervangen met vegetarisch vleesch. De meest passende en originele berichten worden door De Vegetarische Slager zelf weer gedeeld. Ook wordt de community op de hoogte gehouden van de laatste nieuwtjes, lekkerste recepten en interessante artikelen over de voedselrevolutie die gaande is.

Dit is een kleine greep uit de berichten van onze community:

Dankjewel De Vegetarische Slager! Voor het eerst sinds 18 jaar weer eens frikandel speciaal in de frietruis samen eten! En hij is heerlijk! #vega #vegafrikandel #vegetarisch #vriendelijk — bij Future Klantenruis.



 **Marjolaine** Hmmm ik heb net een broodje frikandel speciaal gemaakt. Voor het eerst sinds jaaaaaren weer een frikandel op, heerlijk was het!!

 **Wendy** 🌱❤️🙏 Dat de hele wereld met deze heerlijke producten kennis mag gaan maken! 😊

 **Marjolaine** Ben er zo blij mee! Lekker eten zonder schuldgevoel 🌱🍀❤️

 **Wendy** Ik vind de kroketten en de saucijzenbroodjes ook absolute winnaars! 🤔🙏 Ga zo door! 🙏

 **Wendy** Echt een verrijking voor het vega assortiment. Ik ben van mijn 18e tot 23e vegetariër geweest en ben het nu sinds een jaar weer. Ik heb in de tussentijd dus 5 jaar vlees gegeten. Er is sinds die tijd zoveel verschil gekomen op de markt mede dankzij de vegetarische slager. Echt heerlijke producten! ❤️



De Vegetarische Slager heeft een eigen filter op Instagram, genaamd **'WHAT'S MY NEXT DISH?'**

Het helpt je met het uitkiezen van je volgende maaltijd. Jaap mocht 'm als eerste uitproberen, waarna er een boel leuke inzendingen van communityleden volgden. Heb jij 'm al geprobeerd?

**Berichten als deze zijn erg waardevol zijn voor De Vegetarische Slager. Niet alleen omdat het enthousiasme van mensen zo aanstekelijk is, maar ook omdat we de vragen vanuit de community kunnen beantwoorden.**

**Heb je zelf nog lekkere berichten om te delen?**

Stuur ze gerust via social media toe. Iedereen is uitgenodigd om onderdeel te zijn van de grootste voedselrevolutie aller tijden!



Vanuit Rotterdam worden de vragen van mensen die via social media binnenkomen over De Vegetarische Slager, beantwoord.

## PRIJS



**Een vraag die vaak wordt gesteld aan De Vegetarische Slager is waarom dierlijk vlees vaak nog goedkoper is dan vegetarisch vleesch. Logisch klinkt dit in ieder geval niet: vleesch van peulvruchten dat kostbaarder is dan vlees van een echt dier.**

Een belangrijke reden voor het verschil in prijzen is het proces dat voorafgaat aan het maken van een stukje vegetarisch vleesch. Als je de bonen, groenten en granen gewoon zou eten, ben je goedkoper uit. Maar als je het wilt laten lijken op dierlijk vlees, dan moet er onderzoek worden gedaan naar de juiste samenstelling en ontwikkeling. Juist dat kost tijd en dus geld. Daarbij is ook de marktwerking een belangrijke factor. Als de vraag naar een product toeneemt en het aanbod ook, dan heeft dat vaak een prijsdaling tot gevolg. Die verschuiving is al gaande. Vegetarische Slager Jaap zegt hierover: "Over dertig jaar kan plantaardig vlees 80 procent van de vleesmarkt in beslag nemen. Zo'n forse groei in vraag zorgt ervoor dat er op veel grotere schaal geproduceerd kan worden en de prijs uiteindelijk vergelijkbaar zou kunnen zijn met die van dierlijk vlees."

Je kunt het daarnaast ook van de andere kant bekijken: is dierlijk vlees dan niet te goedkoop? Daar zit wat in. Een onderzoeksbureau uit Delft onderzocht dat dierlijk vlees in Nederland eigenlijk 30 tot wel 50 procent duurder zou moeten zijn (bron: volkskrant.nl, 2019). Dit komt onder andere doordat de productie van dierlijk vlees zorgt voor kosten die niet bij de prijs worden inbegrepen, zoals de kosten voor schade aan het klimaat. Als dit in de verkoopprijs doorgerekend zou worden, dan zou dierlijk vlees sterk stijgen in prijs.

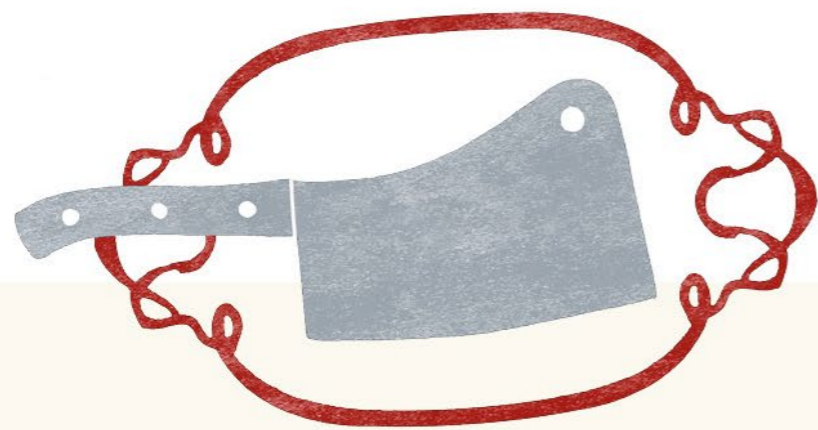
### Kijktip!

In dit item van het Jeugdjournaal legt Vegetarische Slager Jaap uit hoe het komt dat dierlijk vlees goedkoper is dan ons vegetarische vleesch:  
<https://jeugdjournaal.nl/artikel/2293277-dwars-meija-vindt-het-raar-dat-vleesvervangers-zo-duur-zijn.html>

# EEN ONSJE MEER



De grootste slager ter wereld worden en hiermee de bio-industrie overbodig maken, is het ideaal van De Vegetarische Slager. Dit lijkt sinds eind 2018 wel erg dichtbij te komen. In dit jaar werd bekend gemaakt dat Unilever De Vegetarische Slager overnam. Op dat moment werden de producten van De Vegetarische Slager in zeventien landen verkocht. Producten van Unilever zijn in wel 190 landen verkrijgbaar. Een groot bedrijf dus, met veel impact.



Unilever is een moederbedrijf dat veel verschillende merken in haar bezit heeft, voornamelijk merken die voedings- en verzorgingsmiddelen maken.

Een aantal ken je vast: Axe, Knorr, Dove, Ben & Jerry's, en nu dus ook De Vegetarische Slager.

Met de overname van Unilever kan De Vegetarische Slager goed gebruik maken van het internationale netwerk, de kennis en de middelen van het grote moederbedrijf. Dit maakt het mogelijk om in meer landen verkrijgbaar te zijn, op een efficiëntere manier producten te kunnen maken en zo nog meer vleesliefhebbers enthousiast te maken over het nieuwe vleesch. En dat lukt goed. Producten van De Vegetarische Slager zijn inmiddels verkrijgbaar bij duizenden verkooppunten over de gehele wereld.

*“Met de kennis, het netwerk en de middelen van Unilever kunnen we alleen maar beter worden. Een droomhuwelijk.”, aldus Vegetarische Slager Jaap over de overname van Unilever.*

# HET TEAM

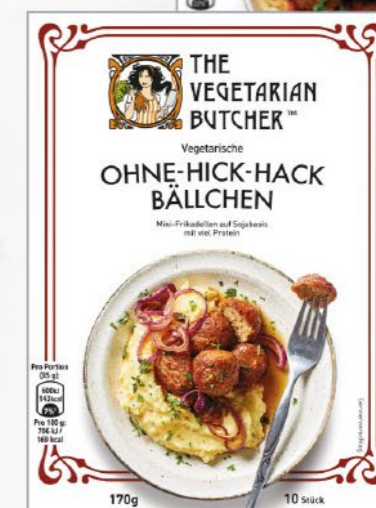
Zoals je leest, zijn er nogal wat ingrediënten nodig om zo'n grote voedselrevolutie aan de gang te krijgen: een goed idee, veel onderzoek, allerlei ingrediënten en machines, een goed netwerk en trouwe fans. Een ander onmisbaar onderdeel is het team achter De Vegetarische Slager. Dit team begon klein, met Jaap als directeur en oprichter, Niko als marketingadviseur en een aantal productontwikkelaars, zoals Paul. Vanwege het succes van het nieuwe vleesch en de overname van Unilever is deze groep nu uitgegroeid tot een wereldteam!

Omdat De Vegetarische Slager zo hard groeit en er internationaal veel interesse is naar de producten, zijn er ook buiten Nederland verschillende teams die ervoor zorgen dat het nieuwe vleesch over de hele wereld het dierlijke vlees mag vervangen. In totaal werken er honderden mensen bij De Vegetarische Slager die er in ieder land voor zorgen dat de producten ook daar de winkelschappen en menukaarten bereiken. Opvallend is dat het logo in elk land hetzelfde blijft, maar de merknaam vaak wel in de taal van het land geschreven wordt!



**In Engeland wordt De Vegetarische Slager bijvoorbeeld 'The Vegetarian Butcher' genoemd en in Spanje 'La Carnicera Vegetariana'.**

Door het team wordt er goed nagedacht over de favoriete maaltijd van ieder land en welke producten van De Vegetarische Slager daar het best bij passen. Het is belangrijk dat de productnamen en verpakkingen hierop afgestemd worden, zodat het nieuwe vleesch voor iedereen op de wereld in de smaak valt. Zo kunnen de verpakkingen per land verschillen. Een voorbeeld: In Engeland houden de mensen van een typisch Engels ontbijt met bonen en worstjes. Dit gerecht vind je daarom ook terug op de verpakking van de Little Willies. En de Little Willies heten in Duitsland bijvoorbeeld weer Vegetarische Lass-Die-Sau-Raus Würstchen. Succes met uitspreken!



DIPLOMA

# THE BUTCHER'S ACADEMY

This diploma is proudly presented to

## BUTCHER OF THE FUTURE

With all the rights, privileges and responsibilities pertaining thereto, of ending all meat-FOMO for gourmands of the future, fueling a revolution to unchain animals from the food chain, and seducing open-minded meat-lovers around the globe. Join in, while maintaining an optimistic sense of humor. In witness thereof, the seal of The Vegetarian Butcher and the signature of the founder, Jaap Korteweg.



16. 10. 2019

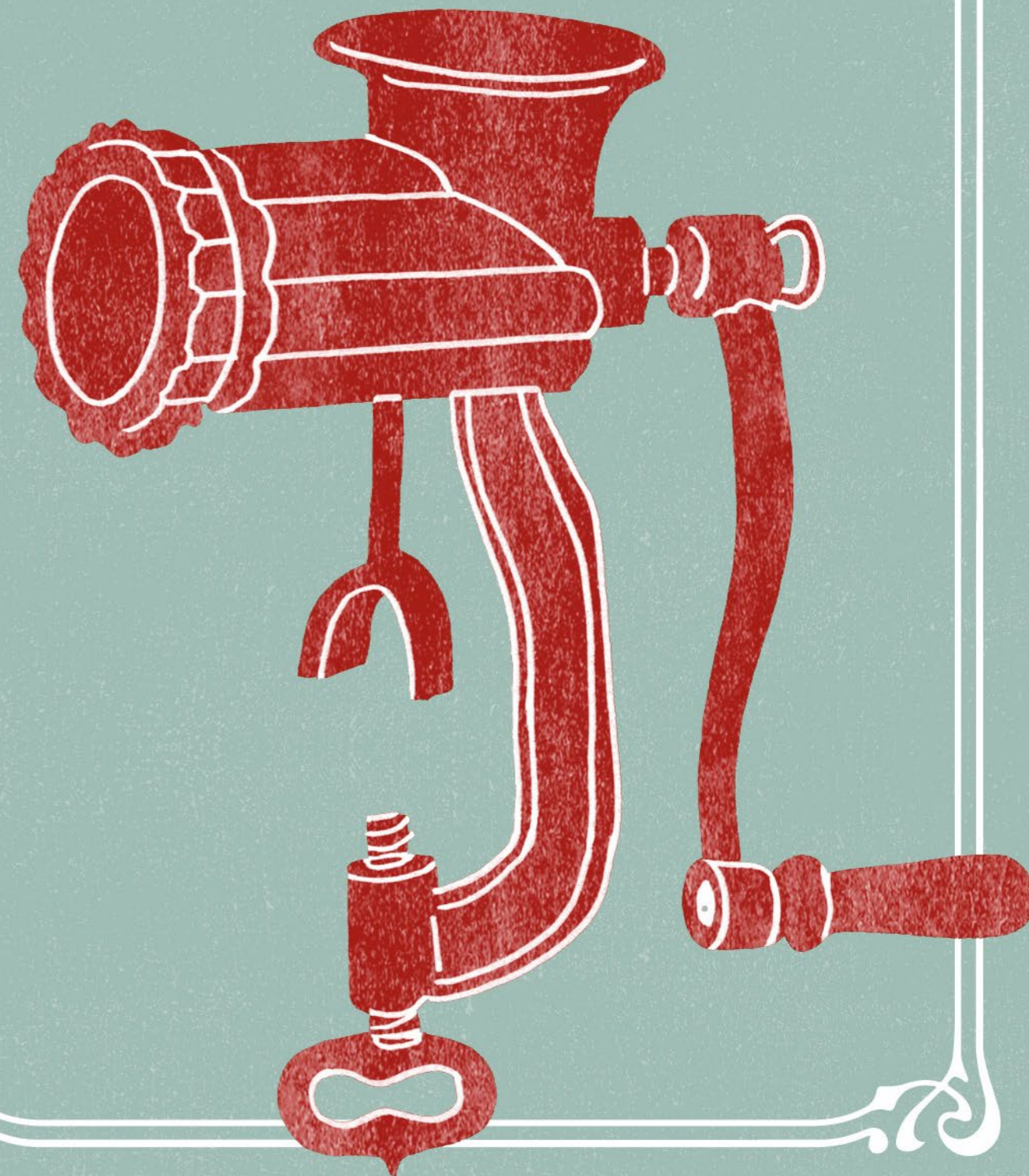
DATE



*Jaap Korteweg*  
SIGNATURE




# TIJDLIJN



## En nu?

Jaap is nog steeds betrokken bij De Vegetarische Slager. Als oprichter van het merk wordt hij nog vaak uitgenodigd om te vertellen over zijn bijzondere werk. Hij verschijnt nog regelmatig in interviews op tv en in kranten en geeft presentaties over De Vegetarische Slager. Er is zelfs een boek over hem geschreven. Het gaat over zijn droom en hoe deze in de afgelopen jaren steeds verder uitkwam, maar niet zonder slag of stoot. Het boek is geschreven door schrijver Jeroen Siebelink en heet simpelweg "De Vegetarische Slager". Het is ook te luisteren als audioboek! Overigens is Jaap ondertussen ook aan de slag gegaan met een andere manier om dieren uit de voedselketen te halen en heeft hij samen met Niko een nieuw bedrijf gestart met de naam "Those Vegan Cowboys". Hierbij ontwikkelen ze melk waar geen koe meer voor nodig is. Ook dit belooft weer een avontuur te worden!

 Grappig weetje: Het kantoor van De Vegetarische Slager zat vroeger aan de Hamburgerstraat. Daarna is het kantoor verhuisd naar een straat met net zo'n soort naam: de Jagerskade! Ook is er een afdeling die werkt aan een straat met de naam Schapendreef. Het pop-uprestaurant van De Vegetarische Slager zat aan de Hooikade. Een beestenboel.

**1918**

De sojaworst wordt uitgevonden door de Duitse Rijkskanselier Konrad Adenauer.

**1980**

Hij neemt het boerenbedrijf van zijn ouders over en wordt akkerbouwer.

**2007**

Jaap miste de smaak en structuur van vlees zo, dat hij een team van ontwikkelaars bij elkaar zocht. De eerste Vegetarische Slager-producten worden gemaakt. Niet van dieren, maar van peulvruchten.

**2011**

De eerste slagers en supermarkten beginnen de producten van De Vegetarische Slager te ontdekken. Zij beginnen ook met de verkoop. Meer mensen proeven het en worden enthousiast.

**2014**

De Vegetarische Slager heeft ondertussen een steeds vollere prijzenkast en het aantal fans neemt verder toe.

**2016**

De eerste samenwerking met Unilever is een feit, via het merk Unox ('Vegetarische Gehacktballetjes in satésaus).

**2019**

In Europa wordt de Rebel Whopper bij Burger King mét vegan burger van De Vegetarische Slager gelanceerd. Een doorbraak! premium Britse supermarkt Waitrose

**1962**

Jaap Korteweg, 9e generatie boer en vleesliefhebber, wordt geboren.

**1998**

Vanwege de uitbraak van de varkenspest in Nederland wordt aan boer Jaap gevraagd of zijn koelcellen mogen worden gebruikt om de kadavers op te slaan. Dit zette hem aan het denken over het systeem, en hij besloot vegetariër te worden. Maar dat was makkelijker gezegd dan gedaan.

**2010**

Op diierendag, 4 oktober 2010, opende De Vegetarische Slager conceptstore in Den Haag aan het Spui. Een kleine slagerij met het nieuwe vlees, zonder dieren.

**2012**

Producten worden steeds beter verkrijgbaar, en er wordt steeds meer geschreven door pers. Ook worden er Kamervragen gesteld. De eerste Schnitzelgate is een feit.

**2015**

Er wordt een crowdfunding opgezet om een Vegetarische Slager fabriek te kunnen bouwen. Binnen drie weken wordt het maximale bedrag van 2,5 miljoen bereikt.

**2018**

We wonnen nog meer prijzen en steeds meer producten zijn ondertussen ook in het buitenland verkrijgbaar, met name in Europa. Aan het eind van het jaar wordt De Vegetarische Slager onderdeel van Unilever.

# DE TOEKOMST VAN VEGETARISCH VLEESCH



## #BUTCHEROFTHEFUTURE

**Van boerderij via kleine slagerszaak naar een heuse fabriek. Inmiddels staat het vlees uit deze fabriek al in veel verschillende landen op het menu. En dat is voorlopig nog maar het begin. Er is namelijk nog een wereld te winnen! Wat staat er op het menu voor de komende jaren?**

Om vleesliefhebbers te kunnen overtuigen dierlijk vlees een of meerdere dagen achterwege te laten, zal het nieuwe vlees moeten concurreren met dierlijke vleesproducten. Dit betekent dat er altijd hard gewerkt zal worden aan de smaak en structuur van (nieuwe) producten, zodat vleesliefhebbers helemaal niks hoeven te missen als ze geen dierlijk vlees eten.

En niet alleen smaak is erg belangrijk, ook de prijs van het nieuwe vlees speelt een rol. Plantaardig vlees is nu nog duurder dan dierlijk vlees, maar er zal verandering komen in die prijsverhouding. Met steeds meer mensen die minder of geen vlees van dieren willen eten, zal de vraag naar het nieuwe vlees alleen maar groeien. Door die groeiende vraag kunnen processen efficiënter worden en het nieuwe vlees uiteindelijk voor steeds meer mensen bereikbaar. Vegetarische Slager Jaap zegt hierover: "Momenteel is ons aandeel op de vleesmarkt 2 procent, en ik denk dat we binnen vijftien jaar kunnen groeien naar 20 procent. Dan kan er op grote schaal geproduceerd worden en zijn we ook qua prijs hopelijk concurrerend met dierlijk vlees."

Werk aan de winkel dus. Richting een nieuwe standaard: het vegetarische vlees, dat net zo smaakvol en goed verkrijgbaar is als dierlijk vlees. Vlees dat dieren uit de voedselketen bevrijdt en voor een wereldwijde voedseltransitie kan zorgen. Met andere woorden: doorgroeien om de grootste Vegetarische Slager ter wereld worden. De slager van de toekomst!

Zoals geleerde Albert Einstein al lang geleden aangaf: "Niets kan onze gezondheid en het voortbestaan van het leven op aarde zoveel helpen als de evolutie naar een vegetarische levenswijze." Wie doet er mee?

*"Ik nodig je graag uit om onderdeel te zijn van de grootste voedselrevolutie aller tijden!"*

*Jaap Nabuy*



# EEN EXTRA ONSJE







**DE  
VEGETARISCHE  
SLAGER™**

**En, heeft het gesmaakt? We hopen in ieder geval dat je veel meer te weten bent gekomen over onze geschiedenis, onze missie én over onze producten. Daarom maakten we een quiz met voorbeeldvragen. Zo kun je testen of jij en jouw publiek ook de smaack te pakken heeft gekregen. Succes!**

1. Wat is de missie van De Vegetarische Slager?
2. Wat is de reden dat oprichter Jaap vegetariër wilde worden?
3. Op welke dag opende De Vegetarische Slager conceptstore in Den Haag?
4. Wat heeft Art Nouveau met De Vegetarische Slager te maken?
5. Welke voordelen heeft vegetarisch vlees voor het klimaat?
6. Waarom lijken de producten zo op dierlijk vlees?
7. Waarom worden Kipstuckjes met 'ck' geschreven?
8. Hoe kan Unilever helpen bij de missie van De Vegetarische Slager?
9. Waarom zijn de foto's op een productverpakking in ieder land weer anders?
10. Hoe kan De Vegetarische Slager dieren uit de voedselketen bevrijden?

**BONUSOPDRACHT:**

Verzin zelf een lekker product, inclusief productnaam voor De Vegetarische Slager.



**DE VEGETARISCHE SLAGER™**

**Meer weten? Stel jouw vraag, blijf op de hoogte van onze smaackvolle Voedselrevolutie of deel jouw eigen ervaringen met het nieuwe vlees via:**

Mail: [info@devegetarischeslager.nl](mailto:info@devegetarischeslager.nl)

Facebook: <https://www.facebook.com/devegetarischeslager>

Twitter: <https://twitter.com/VegaSlager>

Instagram: <https://www.instagram.com/devegetarischeslager>

YouTube: <https://www.youtube.com/devegetarischeslager>



© De Vegetarische Slager  
2020