

Persbericht

Rotterdam, 7 maart 2023

## **Het Nieuwe Nassen groeit in Rotterdam. Restaurants kunnen zich weer inschrijven voor een derde Nieuwe Nassen Challenge en innovatieve chef Pepijn Schmeink sluit aan als nieuwe ambassadeur**

**Het Nieuwe Nassen van BlueCity is uitgegroeid tot een lokale beweging van voedsel ondernemers, natuurinclusieve boeren, Rotterdamse chefs en brancheorganisaties die samen de voedseltransitie op de kaart zetten in Rotterdam. Van meer plantaardige gerechten, lokaal en koken met de seizoenen tot het verminderen van voedselverspilling om kosten te besparen. Het Nieuwe Nassen gaat dit jaar door met het hands-on programma voor Rotterdamse horeca. Restaurants kunnen zich vanaf vandaag inschrijven voor Het Nieuwe Nassen Challenge en maken kans een gerecht op de kaart te transformeren tot een duurzamere, gezondere Het Nieuwe Nassen variant. Het culinaire team wordt uitgebreid met innovatieve chef Pepijn Schmeink.**



Perry de Man, ambassadeur van het eerste uur en Pepijn Schmeink de nieuwe ambassadeur van Het Nieuwe Nassen foto: Jacqueline Fuijkschot

## Het Nieuwe Nassen: toekomstbestendig hands-on programma voor Rotterdamse horeca

In een reeks programma's van podcasts, meet-ups tot challenges biedt BlueCity sinds september 2021 Rotterdamse horeca- en foodretail-ondernemers met Het Nieuwe Nassen praktische handvatten om direct zelf mee aan de slag te gaan. Tegelijkertijd geeft Het Nieuwe Nassen innovatieve voedsel ondernemers en natuurinclusieve boeren een podium.

Vorig jaar zijn acht Rotterdamse restaurants onder begeleiding van Greendish aan de slag gegaan met Het Nieuwe Nassen door een gerecht aan te passen of voedselverspilling te verminderen. In mei gingen Het Nieuwe Café, Dudok Rotterdam, Dudok In Het Park, RDM Kantine, Wilskracht Bar en Keuken, De Gele Kanarie, Bokaal en The Slaak aan de slag. Zij transformeerden alle acht één gerecht van hun menukaart tot een duurzamere, gezondere Het Nieuwe Nassen-variant. Bij zes restaurants staat het gerecht nog steeds op de menukaart en is gemiddeld 50% van de lunchgerechten en 70% van de snacks vegetarisch en 15% van alle gerechten vegan (zonder dierlijke producten).

Drie vestigingen van Dudok deden mee aan de Het Nieuwe Nassen Challenge. Robert Wittenberg van Dudok Horeca Groep: *"De deelname heeft Dudok geïnspireerd om gezonder en duurzamer te worden. Zo is het aantal vegetarische en plantaardige gerechten op de menukaart verhoogd en serveert Dudok nu meer biologische wijnen. Ook heeft Het Nieuwe Nassen ons geholpen om met andere ondernemers te sparren en kennis te maken met nieuwe duurzame initiatieven die zich hebben gepresenteerd bij de Meet-up in BlueCity.*

Ook Manuela Taveres van Het Nieuwe Café deed mee: *"Wij hebben onze mushroom bowl aangepakt. Hiervoor gebruikten we eieren zonder duurzaamheidskeurmerk. Deze hebben we vervangen door eieren met keurmerk. Ook hebben we het gewicht van de groente in het gerecht verhoogd, dus meer bok choy en paddenstoelen toegevoegd."*



Manuela Taveres chef van Het Nieuwe Café, een van de deelnemers van Het Nieuwe Nassen foto: Jacqueline Fuijkschot

### **Aan de slag met verspilling**

Sinds november van vorig jaar zijn Aloha, Cafe Prêt à Boire, Hilton, Hotel New York, Mangiare, The Slaak, Vessel 11, Room Mate Bruno, Trattoria Sophia en Buiten Deli & Traiteur aan de slag gegaan om voedselverspilling te verminderen. In hun keukens is de slimme voedsel monitor van Orbisk geplaatst die horecaondernemingen direct en automatisch inzicht geeft in hun voedselafval. In de eerste vier weken is bij alle deelnemers een nulmeting gedaan op basis waarvan de restaurants inzichten hebben verkregen en doelen hebben geformuleerd om te gaan reduceren. In november en december verminderde Hotel New York hun groente, vis en vleesafval met 11%. Inmiddels hebben ze de smaak goed te pakken: sinds de start van 2023 ligt dit percentage op maar liefst 24%. Trattoria Sophia begon met 8% reductie, maar kan de afgelopen maanden ook 14% reductie noteren.

### **Voeden en verder groeien in 2023**

Innovatieve chef Pepijn Schmeink van LOKOL is de nieuwe ambassadeur van Het Nieuwe Nassen. Pepijn was al te gast in het tweede seizoen van Het Nieuwe Nassen Podcast. Schmeink: *“Plantaardig de norm en dierlijk een luxe, dat is mijn droom voor de toekomst. Graag zet ik mijn kennis in om collega chefs in Rotterdam te inspireren en op weg te helpen om nieuwe gewassen en bereidingen te ontdekken. Ik heb er zin in!”*

Ambassadeur van het eerste uur is de Rotterdamse kok Perry de Man, bekend van 24 Kitchen en De TOKO. De Man: *“Ik ben het levende bewijs van de voedseltransitie. Ik ben veel bewuster met eten en het maken van groente gerechten. Meer dan de helft van de gerechten op de kaart van de TOKO zijn inmiddels vegetarisch en net zo lekker, nee, wat zeg ik, lekkerder.”*

### Inschrijven voor Het Nieuwe Nassen Challenge

Rotterdamse restaurants kunnen zich vanaf vandaag inschrijven voor de derde Het Nieuwe Nassen Challenge. Acht restaurants krijgen de kans om onder begeleiding van Greendish een gerecht op de kaart te transformeren tot een duurzamere, gezondere Het Nieuwe Nassen variant. Inschrijven kan tot en met 31 maart via [bluecity.nl/het-nieuwe-nassen](https://bluecity.nl/het-nieuwe-nassen)

### **Projectpartners**

Het Nieuwe Nassen is een programma van BlueCity Rotterdam in samenwerking met de gemeente Rotterdam, Rotterdam Circulair, Rotterdam de boer op!, Koninklijke Horeca Nederland Afdeling Rotterdam, Greendish en Orbisk.

=====

Noot voor de redactie, niet voor publicatie: Voor meer informatie over Het Nieuwe Nassen neem contact op met Jeanette Verdonk (projectleider): [j.verdonk@bluecity.nl](mailto:j.verdonk@bluecity.nl) of 06-44303299.

Beeldmateriaal is beschikbaar en [hier](#) te downloaden.