

Meer weten? T. 020 800 7000
of kijk op talpanetwork.com

Laat je merk groeien.

Van awareness en engagement tot keiharde conversie. Wij hebben een uniek netwerk en bieden een totaaloplossing om jouw merk te laten groeien.



Hey conversiekanon!
Je houdt elkaar toch veel liever in het echt vast?



Reclame die je vasthoudt wordt beter gelezen

Ga je met ons op date voor een speciaal kennismakingstarief?
Bel **088-868 0623** of kijk op zakelijk.spotta.nl



het beeld

Met wat vriendjes zoeken de meisjes verkoeling langs *de Nederrijn*.

TEKST JEROEN SIEBELINK
BEELD ANP/NEDERLANDSE
FREELANCERS



**Ik zeg nog zo...
geen bommetje**

EEN BEELD DAT UIT DE STORYTELLING VAN VEGGIE CHEF OF VEGABITE HAD KUNNEN KOMEN. 'Al het goeie komt van... vrijgestelde koeien. Met op de barbecue burgers zoals u die nog nooit heeft geproefd. Ze kosten 74% minder water, 87% minder CO2-uitstoot, 95% minder land en 100% minder runderen dan een rundvleesburger.' De cijfers overtuigen, de story nog niet. Ik was laatst op Food Valley Protein Summit, waar plantaardige bedrijfjes hun antwoord presenteerden op de vraag wat we eten als straks de hamburger onbetaalbaar

is. Nederland, zo bleek, loopt technologisch gezien voorop. We maken van bonen vliedertjes en van vliedertjes al redelijk te hachelen burgers. Op zich vrolijk stemmend, al die mensen die hier goede zaken mee doen. 'De markt wordt alleen maar groter', jubelde een ondernemer met sluismerend buikje (zelf geen vegetariër). 'Kom erbij! Hoe meer keuze, hoe meer groei.' Iemand vroeg: 'Waarom hebben we nog maar drie procent van de vleesmarkt in handen?' De man wist het niet. Ja, vlees was goedkoper. Niet eerlijk. Het deed denken aan Philips. Het beste

product, niet weten hoe je het verkoopt. Nee, dan de Amerikaanse Beyond Burger of The Impossible Burger. Doen beide met smaak en beet bij verstokte vleeseters het water in de mond lopen, maar ook bij de media – met onweerstaanbare storytelling over een 'magisch ingrediënt' dat ervoor zorgt dat de burger 'echt bloedt'. De ene doet dit met doodgewoon bietensap, de andere met heemijzer uit planten, pigment dat ook in dierlijke cellen voorkomt en het aroma geeft dat we associëren met vlees. We weten allemaal dat rundvleesburgers niet bloeden. Maar de opvolgers ervan dus wel!