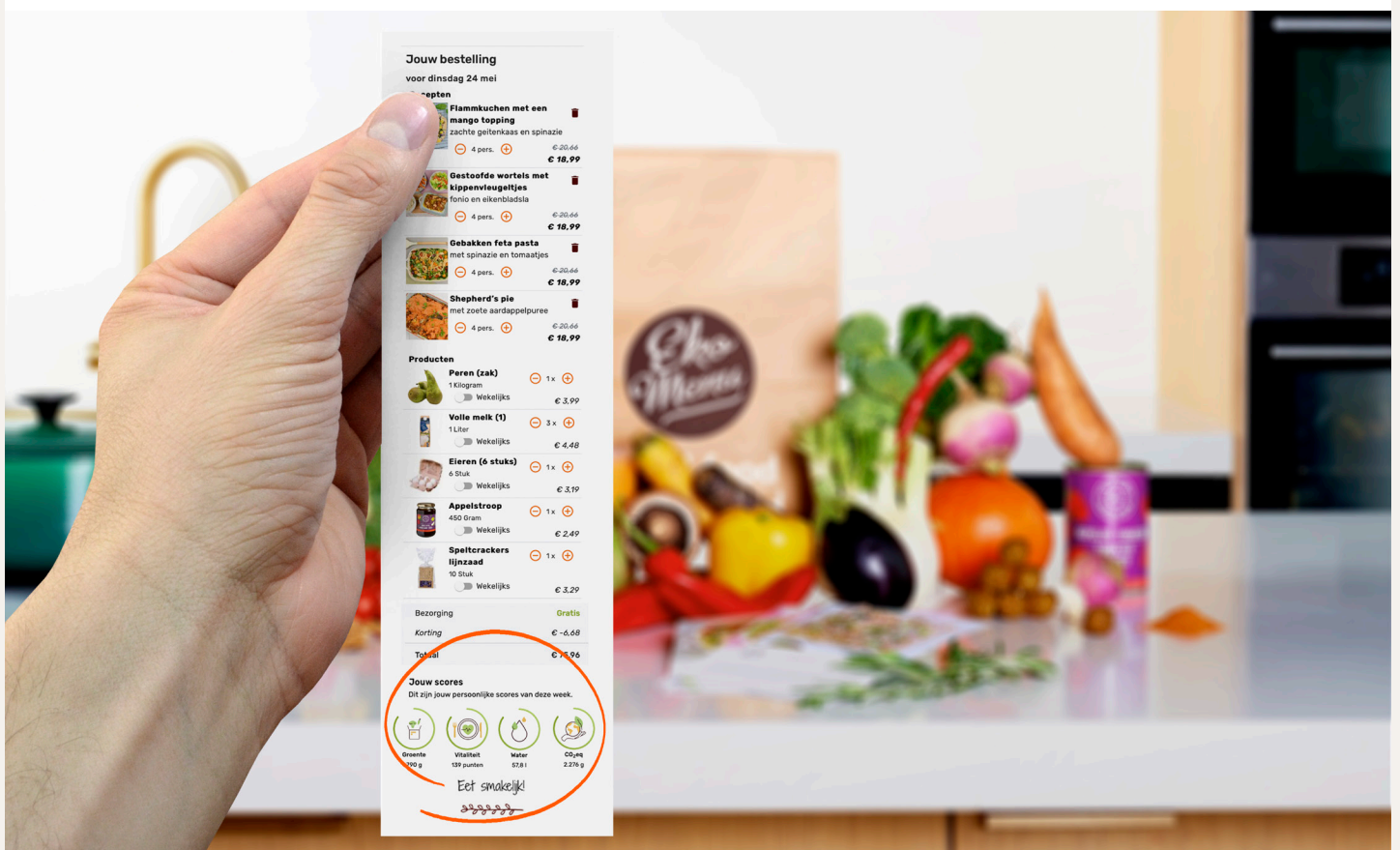




Wereldprimeur: Maaltijdbox Ekomenulanceert kassabon met ware impact van voedingskeuzes

Amsterdam, 12 mei 2022 – Maaltijdbox Ekomenubiedt als eerste wereldwijd transparantie in de impact van de verschillende maaltijden. Bij bestellen en afrekenen staan niet alleen de kosten op de digitale kassabon, maar ook de [impact](#) op gezondheid én milieu. Bij het bestellen worden consumenten in staat gesteld om maaltijden te kiezen waarbij de hoeveelheid groenten, vitaliteit, CO2-uitstoot en waterverbruik volledig transparant wordt gemaakt. Ekomenuwil op deze manier mensen aansporen om meer groenten te eten en vaker te kiezen voor puur, plantaardig en biologisch. Zo wil Ekomenuklanten concreet aanmoedigen tot het bestellen van een avondmaal met 45% minder CO2-uitstoot dan de gemiddelde avondmaaltijd van 1690 gram uitstoot. Om hiermee bij te dragen aan het behalen van de [Sustainable Development Goals](#) voor 2030.



Klanten van Ekomenue hebben iedere week keuze uit 25 verschillende maaltijden. Gemiddeld bevatten de maaltijden van Ekomenue ruim 300 gram groenten, hetgeen bijdraagt aan een 20% verlaagd risico op ziekte, 45% minder CO₂-uitstoot en 50% minder schaars waterverbruik. Elke maaltijd heeft een [unieke foodprint](#). Jack Stroeken, CEO & en founder Ekomenue: "Natuurlijk zitten er ook maaltijden tussen met een minder positieve foodprint, zoals bijvoorbeeld recepten met rund- of kalfsvlees. Maar ook de impact tonen we. We willen 100% transparant zijn, zodat klanten zelf de impact van hun voedselkeuzes ervaren."

Jack Stroeken: "Als wij goed willen zorgen voor onze planeet dan is het niet meer dan logisch dat we ons bewust moeten zijn wat de impact is van ons handelen. Weinig mensen weten dat voor de productie van een avocado[1] bijna 200 liter water per 100 gram wordt gebruikt of dat de productie van één hamburger[2] gelijk staat aan een ritje van ongeveer 16 kilometer in een personenauto of een maand lang zes minuten douchen."

[1] <https://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/watergebruik.aspx>

[2] <https://www.businessinsider.nl/vlees-eten-slecht-milieu/>

"Met Ekomenue maken we dat vanaf nu inzichtelijk. Voortaan kunnen mensen dus zelf bepalen wat de impact is van hun maaltijd. Daag jezelf uit en ga voor de laagste CO₂-uitstoot of ga voor gerechten met de meeste groenten."



Groente, vitaliteit, CO2-uitstoot en waterverbruik

De foodprint van Ekomeni bestaat uit vier pijlers: groenten, vitaliteit, CO2-uitstoot en waterverbruik. Ekomeni is een 'Certified B Corporation' en zet zich in om sociale en duurzaamheidskwesties op te lossen. Wat we eten heeft een gigantische impact op ons welzijn. In Europa zijn voedingsgerelateerde ziekten zoals obesitas, hart- en vaatziekten en kanker verantwoordelijk voor 70% van de sterfgevallen. Stroeken: "Voeding kan juist zoveel positiefs doen voor jouw gezondheid. Daarom geven we nu per pijler aan wat de impact is van jouw keuze en wat je misschien beter zou kunnen kiezen. Denk aan veel groenten, volkoren- en onbewerkte ingrediënten of een keer vaker vegetarisch. Door gezonder te eten win je gezonde levensjaren voor jezelf én voor toekomstige generaties."

Groenteteller

Gemiddeld eten Nederlanders 131 gram groenten per dag. Dat is maar 52% van de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid van 250 gram. Ekomeni gaat voor 300 gram groenten per dag omdat je hiermee niet alleen tekorten voorkomt, maar ook nog eens extra gezondheidsvoordelen behaalt. Met de Groenteteller daagt Ekomeni klanten uit om elke week 2100 gram groenten te eten, volgens een duurzaam voedselpatroon. Dit betekent dat eetgedrag bijdraagt aan een positieve foodprint door een lage milieubelasting en een gezond leven voor jezelf en toekomstige generaties.

////////////////////////////////////

Noot voor de redactie:

[Bekijk hier de pagina over de foodprint van Ekomenue](#). Hier is tevens het uitgebreide datarapport te downloaden met onderbouwing en berekeningen van de scores.

Voor meer informatie over dit persbericht kunt u rechtstreeks contact opnemen met:

Jack Stroeken, CEO en founder van Ekomenue: +316 - 42 43 13 13 - jstroeken@ekomenue.nl

Sophie Eggengoor, Developer Food for Health: +316 - 13 56 93 24 - seggengoor@ekomenue.nl

Website Ekomenue:

www.ekomenue.nl / www.ekomenue.be

Ekomenue - De gezonde maaltijdbox

Lekker en gezond eten is goed voor lichaam en geest, maar niet altijd even makkelijk. Ekomenue is dé gezonde maaltijdbox die je helpt met een weekmenu dat 100% aansluit bij jouw persoonlijke eetwensen en doelen. Zo kun je kiezen voor vegan, variatie, glutenvrij, eiwitrijk, en nog veel meer. De producten zijn supervers en komen van zo dichtbij mogelijk. Ekomenue levert 100% biologische ingrediënten en de menu's worden samengesteld door onze eigen chefs en diëtisten. En niet te vergeten; eten met een maaltijdbox is aan het eind van de maand niet duurder. Kortom, voor hetzelfde geld eet je biologisch!

[Recept: Bloemkool tabouleh met broccoli](#)

[Recept: Flammkuchen met een mango topping](#)

[Klik hier voor high res beeldmateriaal uit dit persbericht.](#)

[Download logo Ekomenue.](#)