



VEGAN BAMBOO BAR

FINE TASTE OF WHOLEFOODS | FOR EVERYONE

Inspireer en informeer hoe je gezond en duurzaam kunt eten

www.veganbamboobar.com

INHOUD

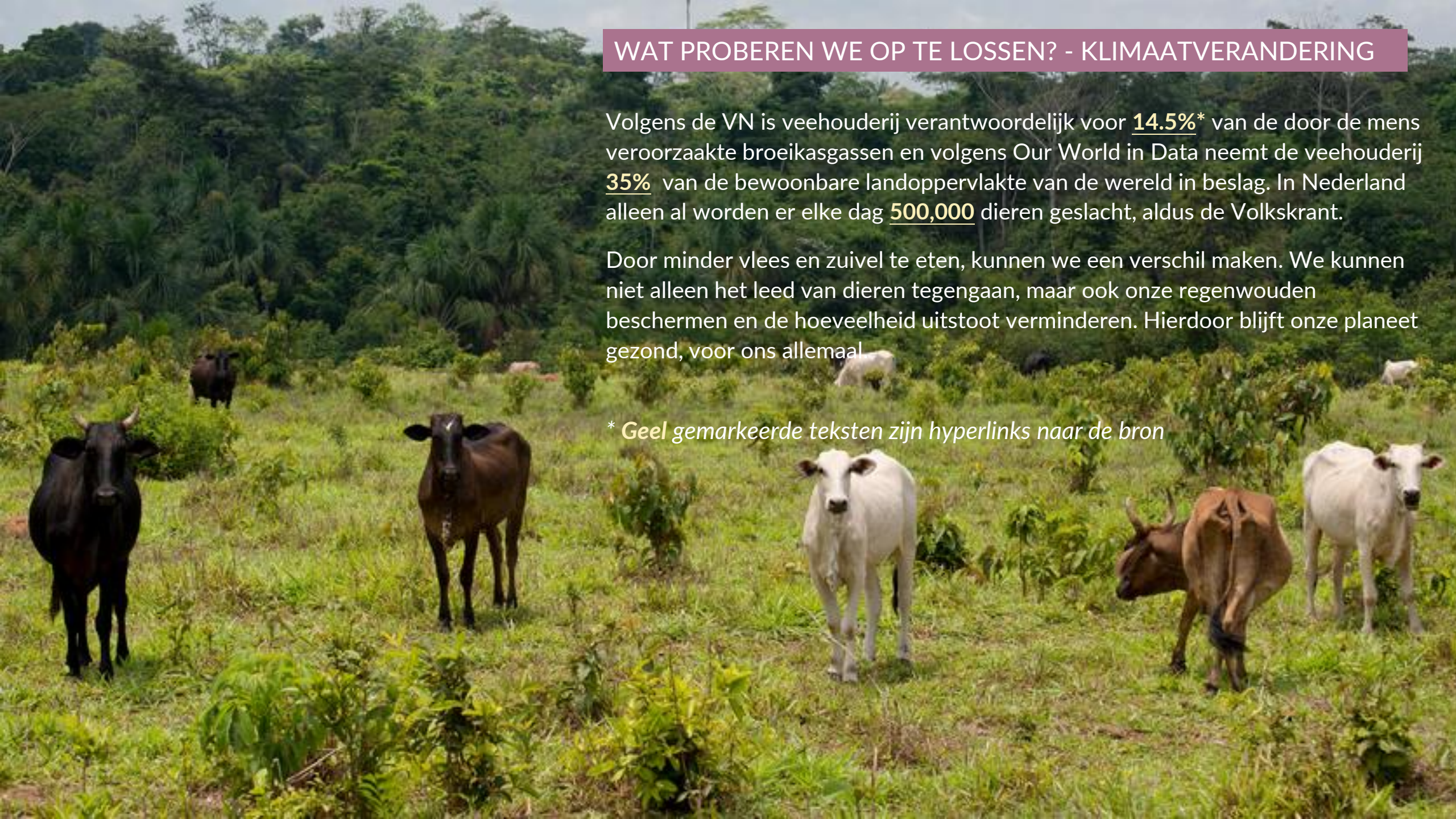
- Wat proberen we op te lossen?
- Product
- Markt
- Organisatie
- Financiën
- Onze Impact
- Toekomstvisie

WAT PROBEREN WE OP TE LOSSEN? - KLIMAATVERANDERING

Volgens de VN is veehouderij verantwoordelijk voor 14.5%* van de door de mens veroorzaakte broeikasgassen en volgens Our World in Data neemt de veehouderij 35% van de bewoonbare landoppervlakte van de wereld in beslag. In Nederland alleen al worden er elke dag 500,000 dieren geslacht, aldus de Volkskrant.

Door minder vlees en zuivel te eten, kunnen we een verschil maken. We kunnen niet alleen het leed van dieren tegengaan, maar ook onze regenwouden beschermen en de hoeveelheid uitstoot verminderen. Hierdoor blijft onze planeet gezond, voor ons allemaal.

** Geel gemarkeerde teksten zijn hyperlinks naar de bron*



WAT PROBEREN WE OP TE LOSSEN? - CHRONISCHE ZIEKTE

Wist je dat **diabetes 2** omkeerbaar is? En dat je ouderdomsziekten zoals dementie, kanker en **hart- en vaatziekten** kunt voorkomen door een gezonde levensstijl te behouden door te sporten, maar ook vooral door anders te eten?

Vier jaar geleden werd Shuk Yi door ons gezondheidssysteem 'uitbehandeld' verklaard toen ze kampte met fibromyalgie, chronische vermoeidheid en chronische pijnen, waardoor ze nauwelijks kon lopen. Maar Shuk Yi en Yung slaagden erin de meeste van haar aandoeningen te verhelpen met behulp van voeding en voedingsstoffen. Zij bleek uiteindelijk een genmutatie te hebben die niet compatibel is met bepaalde gezonde voeding, wat een accumularend effect heeft op haar gezondheid. Artsen hadden haar ook niet kunnen helpen, omdat de meesten **minder dan 25 uur opleiding** in voeding hebben gevolgd.

We hadden nooit verwacht dat voeding zo krachtig kan zijn. Het helpt niet alleen bij Shuk Yi's zeldzame aandoening, maar ook bij diabetes type 2, kanker, hart- en vaatziekten en auto-immuunziekten.

* *Geel gemarkeerde teksten zijn hyperlinks naar de bron*

WAT PROBEREN WE OP TE LOSSEN? – GEZOND ETEN

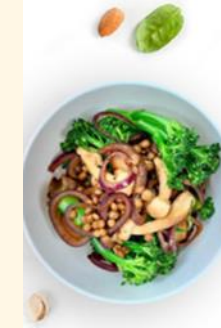
Veel mensen weten niet wat gezond eten is. En het is lastig dit generiek te bepalen voor iedereen, omdat ieders DNA anders is. Iemand met een slecht [APOE4-gen](#) heeft 30% kans op Alzheimer op een vroege leeftijd. Iemand met slechte detoxificatiegenen sterft al op 40-jarige leeftijd als gevolg van slechte voeding, terwijl iemand met goede detoxificatiegenen het tot 80 jaar kan volhouden. Dat bepaalde voeding slecht is, is een gegeven, maar wanneer je eraan bezwijkt is afhankelijk van je DNA.

“Wholefood plant-based”-gebaseerde dieetplannen hebben bewezen het beste te zijn en kunnen een blijvend effect hebben op gewichtsverlies. Het eten van groenten, bonen, zaden, noten en fruit helpt om ontstekingen, ziekten en verouderingsprocessen tegen te gaan. [Gebraden vlees](#) bevat [AGE's](#) ([kankerverwekkend categorie 1](#) volgens de WHO). [Melk](#) bevat ongezonde vetten, hormonen, resten van antibiotica en pesticiden. Het eten van dierlijke proteïnen en veel geraffineerde suikers heeft een [onomkeerbare, verouderingsgerelateerde impact](#) op ons lichaam. Frituurproducten bevatten ontstekingsbevorderende [geraffineerde olieën](#) en gebraden zetmeel ([acrylamide](#), kankerverwekkend categorie 2A).

Let op! Een volwaardig veganistisch dieet volgen is niet makkelijk. Veganisten hebben vaak een [tekort](#) aan essentiële proteïnes, vitamine B12, vitamine D, omega 3, etc.
[Oranje](#) gemarkeerde teksten zijn hyperlinks naar de bron

BARRE

Count the criteria with category.



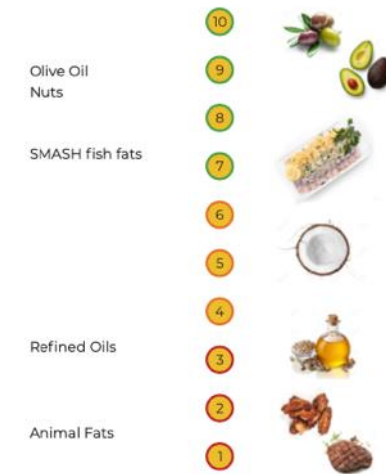
body does not need the simple carbohydrates like bread, pasta, rice, pizza. It converts them to glucose, which eventually leads to abdominal fat.



CARBOHYDRATES/SUGAR



FAT/OILS



PROTEIN



BEVERAGES



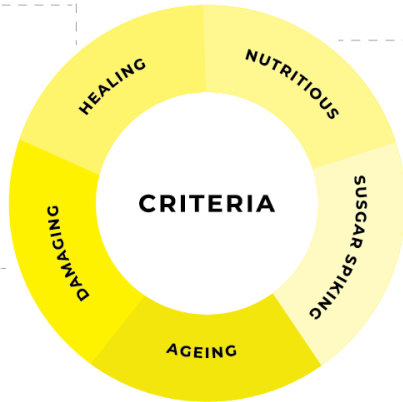
1-2 Eat abundantly 3-4 Eat moderately 5-6 Avoid

THE VEGAN BAMBOO BAR HEALTH SCORE

Almost all our body cells renew themselves within 15 years with an average of 7 till 10 years. That is why it is essential to eat the right foods to build up a healthy and robust body. The VBB Health Score rates the health aspects of foods based on their ingredients and scientific researches. Please note that no two bodies are the same. Example: a controlled amount of carbohydrates will not hurt a young, lean body which needs the energy. However, if a body is overweight, then it is better to avoid simple carbs.

Plant-based whole foods are vegetables, legumes, fruits, beans, seeds and nuts and contains a large number of antioxidants, which helps your immune system neutralise DNA-damages caused by damaging foods.

Plant-based whole foods contain a tremendous amount of vitamins and minerals, which are required for your body to function well. Meat and fish contain vitamin D and B12, which are essential for your body.



High-heated animal foods such as sausages, hotdogs contain AGE recognised by WHO as carcinogenic class 1. High-heated starchy foods such as croissants, crisps, bread contain acrylamide which is in class 2A. Refined vegetable oils oxidise in the body and cause DNA damage.

If your body does not need the ingested simple carbohydrates such as bread, pasta, rice, pizza, it will convert them to glucose, which eventually leads to abdominal fat.

Eating animal protein starts the ageing process in our body by stimulating the production of IGF-1 (insulin-like growth factor) and triggering the mTOR pathway. Eating sugar triggers glycation meaning that it binds with protein and lipids, which is one of the primary mechanisms of ageing in our body. However, with plant-based foods, the ageing can be slowed down by the antioxidants and healing substances they contain.

CA

Organic plant-based whole food
Vegetables, legumes, seeds, nuts, oatmeal.

Grains

Whole Grains

High Heated

Baked flour
Processed

Olive Oil
Nuts

SMASH fish

Refined Oil

Animal Fat

PRODUCT - FOOD HEALTH SCORE

Als tegenhanger van de frituur- en opwarmcultuur van machinaal bewerkt voedsel dat overal bij restaurants beschikbaar is, bereiden wij rijke warme gerechten met plantaardige ingrediënten, gezonde olijfolie en minimale additieven.

Als eerste stap proberen wij flexitariërs over de streep te trekken met vleesvervangers. Deze zijn duurzamer en gezonder dan de gerechten met dierlijke ingrediënten, maar kunnen nog steeds ongezond zijn.

Als tweede stap hopen wij dat de gasten overstappen naar onze food bar gerechten, waarvan de meeste bestaan uit "wholefood" en ook echt gezond zijn.

Omdat wij naast gezonde ook minder gezonde gerechten serveren, informeren we onze gasten over de mate van gezondheid middels een Health Score. Zo kan iedereen bij ons terecht om te komen eten, en toch een verstandige keuze maken.



PRODUCT – SMAAK BOVEN ALLES

1

We ontwikkelen **onze eigen plantaardige burgerpatties** om controle te houden over de gebruikte ingrediënten. We geven prioriteit aan smaak en selecteren ingrediënten met minimale toevoegingen. Daarnaast maken we onze **eigen vegan mayonaisesaus**, zodat we onze burgers kunnen combineren met bijpassende huisgemaakte sauzen.

De gerechten van onze food bar **bevatten smaken** uit de hele wereld en zijn bereid met **hoogwaardige ingrediënten en gezonde extra vierge olijfolie**, die alleen te vinden is in luxe restaurants. Onze gasten kunnen naar eigen smaak en voorkeur gerechten uit de food bar mixen en “matchen”.

2

3

Wij zijn altijd op de hoogte van de laatste voedselinnovaties. Zodra er hoogwaardige vlees- of visvervangers op de markt komen, maken we er heerlijke gerechten mee voor onze gasten. Zo kunnen zij toch genieten van de **textuur van vlees, spek, kip, varken, tonijn, mayonaise, melk, kaas, cake en romig ijs**.

Onze gasten kunnen genieten van onze gerechten **zonder zich zorgen te hoeven maken over de nadelige effecten op de lange termijn**. En met elke maaltijd die ze bij ons eten, **dragen zij automatisch bij aan het redden van onze planeet en het aanpakken van klimaatverandering** – een reden om echt enthousiast over te zijn!

4



PRODUCT - KENMERKEN

- 100% plantaardig, met de nadruk op “wholefoods”
- Duurzaamheid, hoge kwaliteit en gezondheid voorop
- Gericht op locaties met zowel veel als weinig passanten
- Een mix van rijke Oosterse en Westerse smaken
- Kennis delen op het gebied van gezondheid en voeding
- Verkoopkanalen
 - Verkoop in het restaurant
 - Bezorging van zakenlunches aan lokale bedrijven en werkplekken/opleidingsaanbieders
- Productmarketing
 - In-store en lokale advertenties
 - Leveren van halffabrikaten en licentierecepten aan
 - Kantines van bedrijven
 - Restaurants van ziekenhuizen
 - Online aanwezigheid
 - Instagram-, Facebook- en Google-advertenties om een Google-zoekresultaat op de eerste pagina te targeten
 - Maandelijks "Crazy Free Burger Friday" (50 gratis hamburgers)
 - Workshops, interviews en spreekbeurten
- Centrale keuken voor snelle bereiding op locatie
- Twee soorten restaurants: fast casual food bar en fast casual burgerrestaurants

PRODUCT - FAST CASUAL FOODBAR RESTAURANT

- Groter dan 160m2 met een omzet tussen €700.000 en €2.000.000
- Een restaurant met een hoogwaardige afwerking
- Luxe selfservice food bar
- Geschikt om overdag te loungen met koffie/gebak
- Geschikt voor het uitnodigen van vrienden/collega's/dates
- Meest uitgebreide assortiment van NL met meer dan 40 vegan gerechten
- Burgers, food bar met warme gerechten, salades, soepen, sushi, sandwiches, snacks, taarten, ijs, bieren en wijnen
- Servies voor gasten in het restaurant en duurzame verpakkingen voor meenemen
- Burgers en gerechten binnen 5 minuten bereid
- Snel schaalbaar
- Gemakkelijk te franchisen
- Personeel:
 - Restaurantmanager
 - Counterpersoneel voor het bereiden van burgers en het serveren van food bar gerechten
 - Chef-koks voor food bar gerechten



VEGAN BAMBOO BAR

FINE TASTE OF WHOLEFOODS | FOR EVERYONE

Food Bar | Burgers | Sushi | Bites
Sandwiches | Cakes



*Double Mundo
Cheese Bacon BBQ
Burger*

PRODUCT - FAST CASUAL BURGER RESTAURANT

- Een kleine unit van circa 60 m2 of groter
- Snel op te zetten
- Omzet tussen €450.000 en €1.000.000
- Prijsniveau luxe fastfood van rond de €11 voor een gerecht
- Burgers, sandwiches, patat, snacks, gebakjes, ijs, milk (bubble) teas, milkshakes, wijnen, bieren en dranken
 - Patties met een vleesachtige textuur en broodbeleg
 - Huisgemaakte wholefood patties en sandwich beleg
 - Huisgemaakte mayonaisse (vele smaken) en augurken
- Food bar gerechten bij voldoende keukenruimte
- Burgers/sandwiches klaar binnen 5 minuten
- Aantal burgers per minuut is eenvoudig schaalbaar
- Servies voor gasten in het restaurant en duurzame verpakkingen voor om mee te meenemen
- Personeel
 - Vaste restaurantmanager
 - Parttime countermedewerker die broodjes/burgers bereidt
- Snel schaalbaar
- Gemakkelijk te franchisen



VEGAN BAMBOO BAR

FINE TASTE OF WHOLEFOODS | FOR EVERYONE

LUNCH, AFTERNOON TEA
& DINNER

Burgers | Foods | Drinks

www.veganbamboobar.com



MOOD BOARD

Large
BREADS, CAKES EN IJS
Breads, cakes en ijs
Breads, cakes en ijs
Breads, cakes en ijs



Large
WARMER VEGAN GERECHTEN
Warme vegan gerechten
Warme vegan gerechten
Warme vegan gerechten

Large
ALADES EN SUSHI
Alades en sushi
Alades en sushi
Alades en sushi



▲ Cynthia Koning (rechts) bedient zichzelf in de Vegan Bamboo Bar in Utrecht. Op 12 februari is de officiële opening. © Angeliek de Jonge

Dit is het nieuwe 'vegan walhalla' van Utrecht

Aan het Stationsplein in Utrecht is afgelopen zondag stilletjes het veganistische zelfbedieningsrestaurant Vegan Bamboo Bar geopend. Liefhebbers van plantaardig voedsel zijn enthousiast over de nieuwe 'vegan walhalla'.

PRODUCT - PILOT RESTAURANT

[Vegan Bamboo Bar Stationsplein Utrecht](#) was zeven weken open voordat de eerste lockdown werd opgelegd. De verkopen in februari bedroegen 45K. Het was een koude, regenachtige en winderige maand, waarbij we weinig marketingactiviteiten hebben ondernomen.

We werden met veel enthousiasme ontvangen en kregen een trouwe schare fans. Onze beoordeling was gemiddeld een 4,5 op review- en bestelsites.

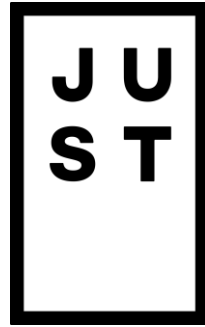
- Website – 31.508 unieke bezoekers, vermelding op de eerste pagina bij een zoekopdracht op “vegan Utrecht”
- Facebook en Instagram. 2.111 volgers. 4,5 uit 25 beoordelingen
- Deliveroo, UberEats, Thuisbezorgd & Too Good To Go. 4,6 van meer dan 450 beoordelingen (status 24 augustus)
- Resengo. 8,6 uit 30 beoordelingen (begonnen eind mei)
- Google, Happy Cow, Tripadvisor. 4,6 uit 142 beoordelingen
- Vragenlijst. >300 respondenten waarvan 106 bereid waren om certificaten te kopen voor ongeveer € 130.000. 99% wil VBB graag promoten bij vrienden (21% waarschijnlijk & 78% zeker)

Vanwege de hoge huurprijs van € 170.000 per jaar en de degradatie van die locatie (meer thuiswerken en dus minder passanten) hebben we besloten de operatie te staken. **We zijn niet afhankelijk van een drukke locatie om succesvol te zijn.**

Western Vegan Unicorns



IMPOSSIBLE™



Asian Meat Alternatives

OMN!PORK



Examples Multinationals focussing on Plant-based products



wessanen

MARKT - VEGAN TRENDS

Veganisme was het woord van 2019 aangedreven door toenemend bewustzijn van klimaatverandering en gezondheid. Beyond Meat, het veganistische hamburgerbedrijf, ging in mei 2019 naar de beurs. Andere bedrijven creëerden ook producten die niet te onderscheiden zijn van hun dierlijke tegenhangers, zoals [Oatly's](#) havermelk, [Impossible Foods'](#) burgers, [Just Egg](#) en [OmniPork](#). Een [voedselconsumptiepeiling](#) toonde aan dat Nederlanders tussen 2012 en 2016 steeds minder vlees (8%) en melk (12%) consumeerden.

Bij Vegan Bamboo Bar staan we klaar om deze producten in ons menu op te nemen. We serveren al Beyond Meat en Mundo Verde burgers, vegan kaas, kipsaté, citroengrasvarkensvlees, vegan sushi met tonijn, pasta met vegan ham en vegan ijs.

* [Logo's zijn hyperlinks](#)

MARKT - CONCURRENTIE

Veganistische ketens groeien snel en laten zien dat **de trend zowel internationaal als robuust is**. Hoe meer veganistische restaurants er zijn, hoe sterker de veganistische markt zal worden. We verwelkomen deze groei.

Vegan Bamboo Bar onderscheidt zich van andere restaurants door hun hoge kwaliteit, betaalbare prijzen, heerlijke zelfgemaakte recepten met rijke en complexe Oosterse en Westerse smaken, en snelle bereiding in het restaurant. **Bovendien creëren wij unieke gerechten en burgerpatties** met behulp van de voedingskennis om gezonde producten te maken. Dit in tegenstelling tot de meeste restaurants, die sterk afhankelijk zijn van halffabricaten van voedselproducenten, wat resulteert in gerechten met een platte smaak (enkel sterk gezouten, zoet of zuur).

Vegan Bamboo Bar serveert premium hamburgers, waarbij de meeste van hun patties gemaakt zijn van “wholefoods”. **Een ander voordeel is de mogelijkheid om gerechten uit de food bar te scheppen**. De gerechten zijn zo puur mogelijk gehouden (met minimale toevoegingen) en bereid met extra vierge olijfolie.

* Logo's zijn hyperlinks

Vegan Restaurant Chains NL



Vegan Restaurant Chains International



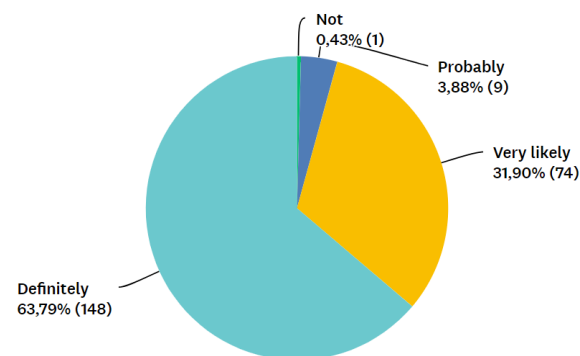
Personalised foods providers



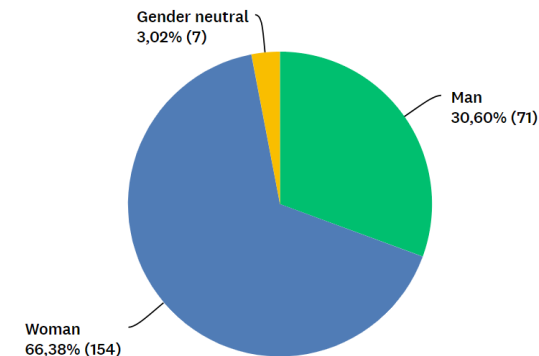
MARKT - DOELGROEP

- Type
 - Flexitariër, plantaardige maaltijd minimaal één keer per week (8 miljoen)
 - Vegetarisch (700.000)
 - Veganisten (150.000)
- Vorm
 - Buurtbewoners en studenten
 - Lokale zakenmensen en forensen
 - Lokale en internationale toeristen
- Formaat
 - Inhouse dineren en afhalen
 - Zakenlunch en levering aan huis
- Manier van denken
 - Bewust over milieu
 - Bewust over gezondheid
 - Oog voor kwaliteit van voeding
 - Meestal millennials, vervolgens generatie Z en dan babyboomers
 - Gewend aan gedeelde economie, geven meer uit aan eten
 - Houdt van merken met een verhaal

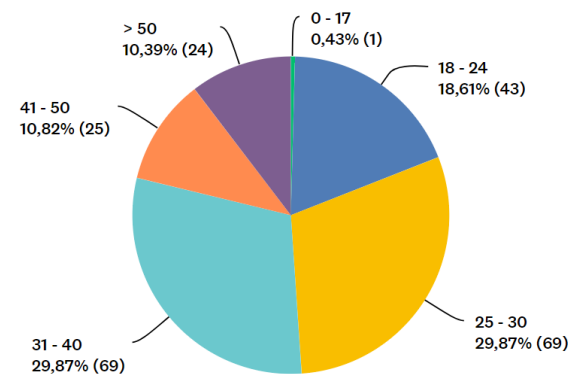
Hoe waarschijnlijk is het dat u een nieuwe vestiging aan anderen zult aanbevelen?



Je bent ...



Tot welke leeftijdscategorie behoort u?



Statistieken op basis van ons onderzoek onder gasten aan het einde van onze pilot

MARKT - SWOT ANALYSE

Sterke punten

- Zelfgemaakte producten rijk aan Westerse en Oosterse smaken
- Veelbelovende pilot die een schare fans opleverde
- Team met ervaring in de horeca, en productie via een centrale keuken
- Grondige kennis van de online industrie
- Ervaring in eetculturen en zakendoen in Nederland, Europa, VS en Azië
- Onderscheidend van de concurrentie door diepgaande kennis van voedingswetenschap, DNA en gepersonaliseerde voeding
- Innovatieve restaurantketen met een verhaal

Kansen

- Veganistisch en plantaardig zijn de groeimarkt
- Mensen beginnen zich de impact van voedsel op hun gezondheid te realiseren
- Overheids- en gezondheidsorganisaties pleiten steeds meer voor plantaardig voedsel

Zwakte

- Vegan heeft een geitenwollensokkenuitstraling
- Niet veel mensen kunnen zich voorstellen dat voedsel zo'n grote invloed heeft op hun gezondheid
- Niet veel mensen begrijpen gepersonaliseerde voeding

Bedreigingen

- Ontstaan van nieuwe concurrenten in deze groeimarkt
- Traditionele restaurants voegen veganistische gerechten toe aan hun menu

ORGANISATIE - MANAGEMENT TEAM



Yung Fu is de oprichter van Vegan Bamboo Bar, een ketenconcept dat het publiek informeert over duurzame en gezonde voeding. Hij was mede-oprichter van Eyefreight, een bedrijf gespecialiseerd in SAAS Transport Management Systeem. dat in 2020 door Elemica werd overgenomen, en is nu VP Global Enterprise Solutions bij Elemica. Shuk-Yi Lau is medeoprichtster en was procesmanager bij Rabobank Nederland. Ze verdiepten zich in voeding en gezondheid, bestudeerden medisch onderzoek over voeding, toxines, microbiom, epigenetica en ziektepreventie. Ze zijn verantwoordelijk voor product- en voedselinnovatie, ontwerp, ontwikkeling, marketing en financiën.



Kwok Hung Yip is een investeerder in Vegan Bamboo Bar. Hij is de eigenaar van de Wok To Go Group met 27 Wok To Go restaurants, het restaurant Wok! Vredenburg en een centrale keuken. Hij heeft vanuit het niets 30 restaurants opgebouwd en heeft een team van 150 mensen en een netwerk van leveranciers en branche-experts. Hij streeft naar verandering en innovatie door duurzame en gezonde voeding in zijn keten te introduceren en is samen met zijn team verantwoordelijk voor de opbouw, exploitatie en inrichting van de restaurants en franchiseorganisatie.



FINANCIËN

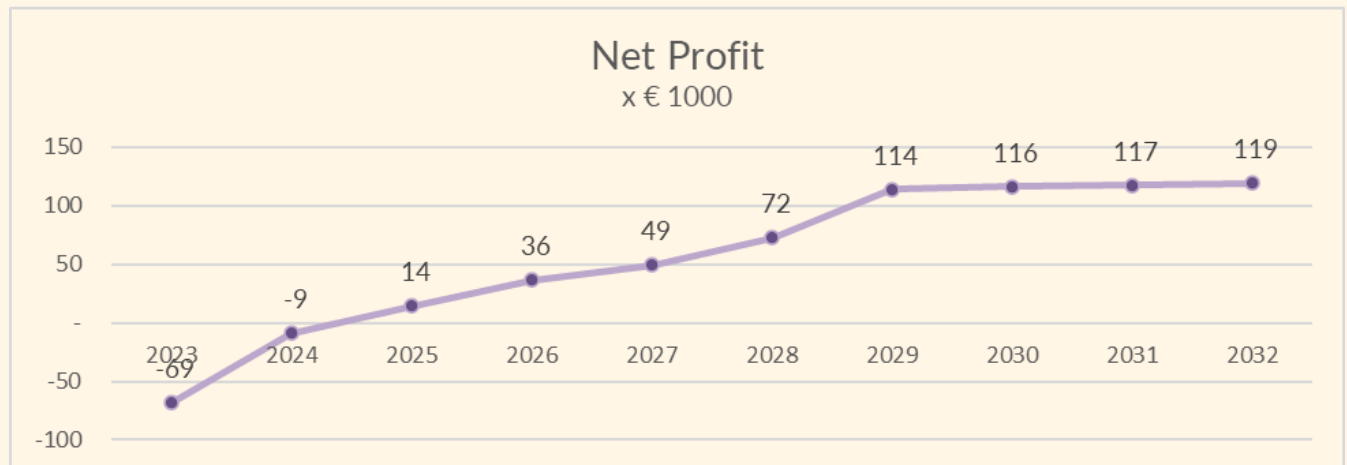
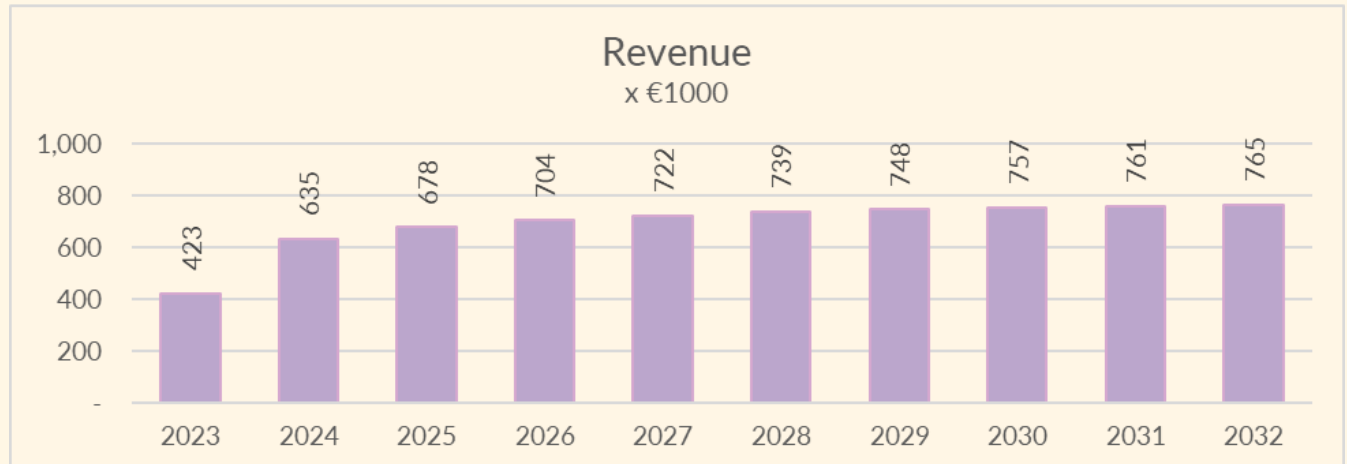
Voor de herstart zijn wij geïnteresseerd in het pand aan Amstelstraat 7 bij het Rembrandtplein in Amsterdam (64 m² verkoopoppervlakte met 40 m² magazijnruimte) voor een nieuw fast casual burger restaurant.

De geprognosticeerde omzet van het restaurant bij het Rembrandtplein is € 635.000 met een groeipotentie tot € 765.000.

Wij gaan de eigen inleg en de financiering van € 475.000 gebruiken voor de overname van het pand bij het Rembrandtplein bestaande uit de goodwill en inventaris, de aanschaf van additionele inventaris, de verbouwing en de opstartkosten.

Je kunt ons ondernemingsplan met financiële details vinden via deze [link](#).

| Investering | Bedrag | Resources | Bedrag |
|---------------------------------|------------------|----------------|------------------|
| Acquisitie pand en goodwill | € 165,000 | Eigen vermogen | € 143,700 |
| Inventaris en afschrijvingen | € 155,730 | Vreem vermogen | € 331,300 |
| Borg | € 15,900 | | |
| Opstartkosten | € 84,400 | | |
| Crowdfundingskosten | € 19,360 | | |
| Voorfinanciering BTW en reserve | € 34,610 | | |
| Totaal | € 475,000 | Totaal | € 475,000 |





ONZE IMPACT

99%
minder
water

93%
minder
land

90%
minder
emissie

Een omzet van € 1 miljoen per jaar betekent circa 50.000 vleesvervangende maaltijden. Laten we er vanuit gaan dat onze maaltijden beefburgers vervangen op basis van de cijfers van University of Michigan ([zie info over vleesvervangers](#) en [Forbes.com](#)). Onze besparing per jaar zou 13.000.000 liter water, 175.000 m² land en 400.000 kg CO₂ zijn

6 keer
minder
hartziekte

3 keer
minder
doden door
hartziekte

4 keer
minder
doden door
ziekten

Mensen die meer plantaardig voedsel eten, zijn gezonder. Bovenstaande is het resultaat van een [studie](#) die 12.000 mensen gedurende 30 jaar volgt.

TOEKOMSTVISIE

- Gepersonaliseerde voeding
- Kenmerken
- Stappenplan

GEPERSONALISEERDE VOEDING

Gepersonaliseerde voeding is de volgende trend, en hoewel het nog in de kinderschoenen staat, worden steeds meer mensen zich bewust van de voordelen die het kan hebben.

- Mensen met een MTHFR-genmutatie kunnen bijvoorbeeld slechts 30%-70% van de B-vitaminen in voedsel metaboliseren, in vergelijking met een normaal persoon, wat betekent dat ze meer voedsel moeten consumeren dat rijk is aan deze vitamine.
- Evenzo kunnen mensen met ongelukkige ontgiftingsgenen alternatieve ontgiftingsroutes activeren door meer kruisbloemige groenten te eten, en moeten ze voorzichtiger zijn met pesticiden, hormonen en vervuiling in het voedsel dat ze consumeren.

Voedingsgerelateerde problemen en erfelijke risico's kunnen worden getest en in bijna alle gevallen worden voorkomen en beperkt. Nu de wetenschap rond epigenetica en het microbiom zich nog steeds snel ontwikkelt, weten we genoeg om gepersonaliseerde voeding voor te schrijven en hebben we al succesvolle resultaten gezien.

Vegan Bamboo Bar wil een pionier zijn in het beschikbaar maken van gepersonaliseerde voeding voor het grote publiek, zowel via hun online community als via fysieke restaurants.

* Logo's zijn hyperlinks

Personalized Nutrition Start ups



Testing companies



KENMERKEN

- Sterke focus op nationale en internationale groei van Vegan Bamboo Bar
- Een sterkere focus op het delen van kennis over voeding
- Focus op gepersonaliseerde voeding, versterking van de restaurantbusiness
 - Samenwerken met online aanbieders van gepersonaliseerde voeding
 - Zij leveren testen, apps of platforms met voedingsprogramma's en wij verzorgen de voeding via restaurants en online
 - Voordelen voor beide partijen: verwijzing en marketing
- Samenwerken met testbedrijven en winst delen
 - Zij zijn leverancier van nutriënten-, DNA- en microbiomtesten
 - Op basis van testresultaten, het verstrekken van maaltijdprogramma's
- Bouwen aan een community van diëtisten en orthomoleculaire artsen
 - Die dezelfde gedachtegang volgen als VBB
 - Verlenen van extra service en winst delen
- Product innovatie
 - Abonnementmodel voor dineren in het restaurant en thuisbezorgd
 - Themapakketten voor het abonnementsmodel
 - Diabetes 2 vriendelijke maaltijden
 - Auto-immuunvriendelijke maaltijden
 - Hartvriendelijke maaltijden
 - Etc.

Past, Present & Future of Personalized Nutrition

Current estimated market size



\$6-18bn
Key Drivers

- Increased interest in health & wellness
- Aging population
- Rapid developments in technology
- Quantified self-monitoring
- Saves time

What Consumers Want Personalized

- Ingredients
- Nutrients
- Health goals
- Portion size
- Taste
- Supplements
- Cooking preference
- Packaging

Who consumers want to hear personalized nutrition advice from

31% Family Doctor

28% Dietitian/Nutritionist

Current GDP spent on disease prevention/health promotion in the UK is **10%**

Apps most used by Dietitians

MyFitnessPal®
Monash
University Low
FODMAP Diet®

Only **5%** mHealth apps developed with a healthcare professional

Potential Benefits

- Increased Motivation & Engagement
- Longer Adherence & Commitment

Key Ingredients for a Successful Personalised Nutrition Product

- Rock-star Creativity
- Rich video content
- Systems approach to health
- Silky-smooth logistic process
- Evidence-based · Expert input
- Make it super simple to get answers
- Lightening fast customer support service
- Ecosystem-focused through partnerships
- Great online presence · Consumer centric

Key Challenges for the Future

- Creating private-public partnerships
- New general data protection rules
- Transparency along the value chain
- Cultivating the digital human emotional experience
 - HCP involvement
 - Public education

STAPPENPLAN

Naaft gemak en amusement zullen voedselkeuzes gebaseerd zijn op duurzaamheid, gezondheid en anti-verouderingsfactoren.

Steeds meer mensen zijn zich bewust van voeding en veroudering



Q&A en test (nutriënten-, DNA- en microbiom)



Advies door systeem



Leer



Bestel om te eten



Evalueer



www.mygenesfood.com

Op AI gebaseerd bestelplatform voor persoonlijk voedselprogramma en maaltijdabbonementen



Internationale Expansie, 3 VBBs met Foodbar



12 VBBs cumulatief



Gemeenschap van gecertificeerde voedingsdeskundigen en diëtisten
Partnernetwerk van restaurants en voedselaanbieders



2 VBBs met Foodbar



8 VBBs



www.webmeals.com

Centrale keuken & uitbreiding naar kant-en-klare maaltijden



1 VBB met Foodbar



5 VBBs



www.foodhealthscore.com

Informatie over voeding en gezondheid



3 VBBs



www.veganbamboobar.com



1 VBB

2027
8,7M€

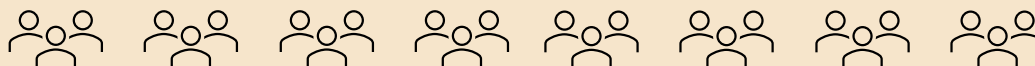
2026
5,6M€

2025
2,9M€

2024
1,2M€

2023
0.5M€

Stappen plan



Gemak en vermaak voor lokale bewoners, zakenmensen, studenten, toeristen

LET FOOD BE THY MEDICINE

Voed je lichaam en je voedt automatisch onze planeet

Versie 6.7
29 december 2022

info@veganbamboobar.com

www.veganbamboobar.com