



Broodje Natuurlijk

Natuurlijke landbouw – het is een hot topic in politiek, bij bedrijven en boeren. En dat is ook logisch: het is voor boeren niet eenvoudig om over te stappen naar een vorm van landbouw die met de natuur meewerkt in plaats van ertegenin. Ook al willen ze dat vaak wel. Future Up werkt aan het versterken van de biodiversiteit in de landbouw. We stellen je voor aan het Broodje Natuurlijk.

Broodje Natuurlijk is een concept van Future Up

Binnen dit concept ontwikkelen we aantrekkelijke en lekkere broodjes. Alle producten op het broodje zijn afkomstig van natuurlijke landbouw en dragen dus bij aan het versterken van de natuur. Ook geven ze een toekomst aan de boer. Elk broodje voldoet aan drie voorwaarden:

1. Supersmaakvol: door samen te werken met chef-koks garanderen we dat smaak altijd voorop staat
2. Natuurlijk: de hoofdingrediënten komen uit natuurlijke landbouw
3. Prijs: betaalbaar voor iedereen en een eerlijke prijs voor de boer

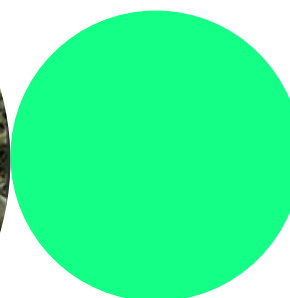
“Met Broodje Natuurlijk creëren we een afzetmarkt voor boeren die regeneratief en samen met de natuur te werk gaan én we laten zien hoe lekker puur natuur smaakt.”

Broodje gehakt van boer Leen

Verwen jezelf met het kwaliteitsgehakt van Hereford-rund van boer Leen uit Veenendaal. Zijn koeien grazen in natuurgebieden op de Utrechtse Heuvelrug. Koop dit knetterlekkere broodje en Leen kan blijven investeren in natuur én zijn boerderij.

Ingrediënten

- Kwaliteitsgehakt van Hereford-rund van boerderij De Eekhoeve
- Ambachtelijk gebakken bierbol van Bakkerij Mekx met Veluwse granen en bierborstel uit Wageningen
- Lupinespread van Lekker Lupine
- Uienchutney van Landgoed Heerlijkheid Mariënwaerd



Wie is boer Leen?

Leen Stam werkt samen met natuurbeheerders en is continu op zoek naar lokale, circulaire samenwerkingen. Zo gebruikt hij voedselreststromen uit supermarkten en wisselt hij gras uit met collega-boeren. Dat alles kost tijd. En het vraagt om een stabiele afzet. Met het broodje gehakt verdient Leen niet alleen aan kwaliteitsvlees, maar ook aan zijn natuurlijke manier van boeren.

“Als ik eerlijk kan verdienen, kan ik blijven investeren in mijn land en dieren.”

Waarom kies je voor dit broodje?

1. Je ondersteunt een boer die natuurlijk werkt

Leen kiest voor bodemherstel en biodiversiteit. Dat kan alleen als hij zijn producten goed verkoopt.

2. Je helpt de Nederlandse natuur

De helft van Nederland is landbouwgrond. Met dit broodje geef je meer ruimte aan boeren die het landschap mooier maken.

3. Smaak staat voorop

Ontwikkeld met chef-koks en vol ingrediënten van hoge kwaliteit.

Broodje Natuurlijk is een initiatief van Future Up

Future Up helpt bedrijven toekomstbestendig ondernemen. Met Broodje Natuurlijk bouwen we aan een grotere markt voor natuurlijke landbouw. Niet met subsidies of mooie woorden, maar via de kassa. Hoe meer vraag, hoe meer boeren zich in kunnen zetten voor natuur en biodiversiteit.

Vraag en aanbod vinden elkaar op www.boerennatuurlijk.nl, de vindplaats voor natuurlijke boeren.

Korte pitch voor personeel

Dit is het broodje gehakt van boer Leen. Het gehakt is gemaakt van Hereford-rund. Door dit broodje te kiezen, kan Leen blijven investeren in zijn land en de natuur.

Tekst voor social media/nieuwsbrief/intranet

Nieuw op het menu: broodje gehakt van boer Leen. Gemaakt van Hereford-rund. Door dit broodje te kiezen, zorg je dat Leen kan blijven investeren in zijn land en de natuur. Zo versterken we via de kassa de natuur. Geserveerd op een bierbol met lupinespread en uienchutney. Kortom, gewoon een goed broodje dat ergens over gaat.