Circular Chef's Table op het **TRENDLAB: transformation & circularity**
Gerechten van producten die anders verspild zouden worden: hoe smaakt dat?



Bij de Circular Chef's table in het TRENDLAB op Horecava proef jij het menu van de toekomst. Instock en Stichting Samen Tegen Voedselverspilling verzorgen vier circulaire tastings. Tegelijkertijd komen experts van allerlei achtergronden spreken om jou van inspiratie te voorzien. Bijvoorbeeld om de beste keuzes te maken tijdens het inkopen van ingrediënten en bereiden van je eigen gerechten.

Wees er snel bij, want er is maar een beperkt aantal plekken tijdens de dagelijkse exclusieve tastings.



Circular Breakfast session - 11.00 uur
Een proeverij van allerlei interessante producten: Instock granola en crackers van bierbostel, frittata van Oerei, bananenbrood van geredde bananen, en jam van gered fruit. Zelfs de drankjes zijn circulair. Oh en laten we de eetbare confetti niet vergeten!

Circular Surprise session - 12.00 uur & 13.30 uur
Chef Rudolf Brand van Circl presenteert vier mooie gerechten met geredde producten van InstockMarket, verse kruiden van HRBS en pasta van Veggihap.

Circular Lunch session - 15.00 uur
Een bitterbal gekweekt op koffiedik, een kimchi tosti met ketchup van geredde tomaten, en soep vol geredde groente. En wat dacht je van circulaire bubbels of Pieper en Bammetjes biertjes?

Aanmelden via:
instockmarket.nl/Circular-Chefs-Table-op-Horecava-2020

RESCUED FOOD CORNER
Naast de Circular Chef's Table staat de Rescued Food corner, waar we de bezoekers van Horecava kunnen zien wat voor groente en fruit er normaal gesproken verspild worden én hoe zij deze producten vanaf 2020 wél op hun eigen (menu)kaart krijgen!