

Hoe Instock voedselverspilling tegengaat

05-07-2016 08:59



Anti-verspillingsrestaurant Instock opent eind deze maand in Den Haag zijn tweede vestiging, en ook een derde staat op de planning. Het restaurant bereidt maaltijden met producten die anders zouden worden weggegooid. Mede-oprichter Bart Roetert vertelt tijdens het [Retail & Brands Festival](#) wat hem en zijn collega's drijft.

Instock begon in Amsterdam en komt uit de koker van vier medewerkers van Albert Heijn. Die supermarktketen is ook de voornaamste leverancier van Instock. Deze video biedt letterlijk een kijkje in de keuken.

Bart Roetert is één van de sprekers op het Retail & Brands Festival, dat op 8 september plaatsvindt. [Kom ook!](#)

Tijdens het festival vertellen ceo's, aanstormende talenten en uitdagers van de markt op drie podia hun verhaal. Laat je inspireren door onder anderen:

- Michiel Muller (mede-oprichter Picnic)
- Roland Palmer (managing director Alibaba)
- Francois Convergence (Head of Europe Rapha)
- Lena Herder (countrymanager IKEA)

- Daan Weddepohl (ceo Peerby)
- Ramon Vullings (cross-industry innovatie expert)
- Roland Kahn (ceo Coolinvestments)
- Wilhelm Verton (directeur/eigenaar Omoda)
- Victor van Nieuwenhuizen (ceo Sissy-Boy)
- Rogier van Camp (ceo Leapp)
- Sander van Bladel (countrymanager Benelux Lesara)
- Emile Ruempol (director expansion & development HEMA)
- én de RetailTrends RetailRookies 2017

[Bekijk hier](#) het volledige sprekersoverzicht.