

# Plant Based Cheese is 'niet alleen een nieuw product'

14-05-2019 14:58



Plant Based Cheese wil het dieet van de consument veranderen. Oprichter Brad Vanstone hoopt niet alleen een nieuw product te creëren, maar ook het eetgedrag van consumenten aan te passen. "Onze missie is geslaagd als zelfs mijn vader onze kaas eet. Want dan gebruiken andere mensen het ook", stelt hij in een interview met RetailTrends.

Die missie wil Vanstone vervullen door niet te focussen op commercie en op het maken van winst, maar door de planeet op de eerste plek te zetten. "Als we een keuze moeten maken die een slechte invloed heeft op het milieu, dan doen we het niet." Bedrijven als Picnic en Jumbo hebben aangegeven interesse te hebben in de verkoop van de plantaardige kazen.

Plant Based Cheese bestaat ongeveer een jaar. Het bedrijf maakt kazen van noten en tofu. Het deed mee aan Impact Hub, een organisatie die ondernemers met een sociale of duurzame impact helpt het businessmodel verder uit te werken tot een gedefinieerd concept. Degene die dit jaar het beste businessmodel had, mocht een halfjaar samenwerken met Red Bull en gebruikmaken van hun expertise. Red Bull wil dit soort ondernemingen zo laten uitgroeien tot een succes. [Lees het complete interview met Brad Vanstone hier.](#)

## **Heb jij al tickets voor Changemakers in Retail – The business case for sustainability?**

Laat je tijdens het event (23 mei, Utrecht) informeren over social impact, duurzame innovatie en betekenisvolle merken door mondiale koplopers en innovators. Een greep uit wat je kunt verwachten:

- Hoe Red Bull vanuit zijn merkwaarden vleugels geeft aan sociaal ondernemers;
  - Generatie Z over de Duurzame revolutie;
  - Zo loopt schoonmaakmerk Ecover al 25 jaar voorop in duurzame innovatie;
  - De toekomst van fashion is slim, multifunctioneel én biologisch afbreekbaar;
  - Gumshoe – kauwgomsneaker met een verhaal;
- En meer! [Koop hier je ticket of ga naar de website voor meer info.](#)