



VEGAN FOOD TOUR

wij
zijn een
social
enterprise

IMPACTRAPPORT 2024

VOORAFJE VAN DE OPRICHTERS

Wij zijn Daisy Scholte en Patrick Boone, oprichters van Vegan Food Tour Nederland. Wat begon met een paar happen en een goed gesprek, groeide uit tot een missie die we elke week tot viting brengen op straat. Dit is waarom we doen wat we doen.

DIT WERKT!

Toen we na bijna drie jaar wereldreizen terugkwamen in een land op slot, dachten we: wat nu? Eén ding wisten we zeker: terug naar hoe het was, dat gingen we niet doen.

Tijdens die reis maakten we een keuze die alles veranderde. Na een stevige discussie met een paar bevlogen dierenrechtenactivisten besloten we onze kop uit het zand te halen. Geen halve keuzes meer, geen slappe excuusjes. We trokken onze morele en ethische overtuigingen gelijk met ons gedrag en stopten van de ene op de andere dag met het gebruiken van dieren. Punt.

We werden veganist. En toen is alles begonnen.

**“VEGANISME GAAT NIET
OVER WAT JE LAAT. HET GAAT
OVER WAT JE WINT.”**

We doken de plantaardige wereld in. Van bonen tot boeken, van tofu tot treffende documentaires. We proefden, lazen, kookten en praatten. We kwamen tot één simpele conclusie: veganisme gaat niet over wat je laat. Het gaat over wat je wint.

Maar alleen zelf geen vlees eten voelde niet genoeg. De planeet brandt, dieren lijden en iedereen lijkt het normaal te vinden. Dat wilden we niet meer slikken.

Dus begonnen we in 2021 iets, iets kleins, zonder businessplan, zonder investeerders. Een wandeling, wat hapjes, een goed verhaal. Drie jaar later: vijf tours, drie steden, twaalf gidsen, tientallen partners en duizenden deelnemers verder. En wat blijkt?

**“ALS JE MENSEN LAAT
PROEVEN HOE GOED
PLANTAARDIG ETEN KAN ZIJN,
DAN LUISTEREN ZE WEL”.**

Onze missie is helder: gedragsverandering begint niet met een preek, maar met een bord goed eten. Ondertussen zorgen we dat de ondernemers die het anders durven te doen, ook écht gezien worden.

We zijn er nog lang niet. Maar als je weet dat twee op de drie niet-vegan deelnemers na onze tour minder vlees is gaan eten – of zelfs helemaal is overgestapt – dan weet je: dit werkt.

In een tijd waarin compassie ‘extreem’ wordt genoemd en vleeslobbyisten lespakketten maken voor



basisscholen, kiezen wij voor een andere route. We blijven uitnodigen. Verrassen. Prikkelen. En soms een beetje schuren.

Dit rapport laat zien wat we samen met onze gidsen, ondernemers en deelnemers in 2024 hebben bereikt. Maar belangrijker nog: het laat zien wat er allemaal mogelijk is als je anders leert kijken, anders leert proeven en anders leert voelen.

Bedankt voor het meelopen.
We zijn nog lang niet klaar.

Daisy & Patrick

INHOUDSOPGAVE

VOORAFJE VAN DE OPRICHTERS

Het begon met een paar happen en een goed gesprek2

ROUTE IN 2024

De hoogtepunten en succes van 2024, zoals nieuwe tours, logo en meer4

DE STATS VAN '24

Alle cijfers op een rij: deelnemers, hapjes, tours en reviews5

1 onze WHY

Hier doen we het voor: klimaat, dierenwelzijn, gezondheid en rechtvaardigheid6

2 onze WHAT

We laten ons leiden door onze visie, missie en kernwaarden7

3 onze HOW

Inspireren zonder vingertjes volgens het principe van 'taste don't tell'8

4 onze IMPACT

De harde cijfers: wat we hebben bespaard met onze tours9

5 IMPACT OP DEELNEMERS

De gedragsverandering die we veroorzaken met onze tours10

6 IMPACT OP ONDERNEMERS

Zo helpen we onze partners met zichtbaarheid en groei11

7 ONZICHTBARE METERS

De impact die we wel maken, maar niet in cijfers kunnen laten zien12

8 NIEUWE TOURS

In 2024 introduceerden we 3 nieuwe tours in 3 steden13

9 FANTASTISCHE GIDSEN

Onze gidsen zijn het kloppende hart van de Vegan Food Tour14

10 DOELSTELLINGEN 2024

Wat hebben we ons voorgenomen en wat hebben we waargemaakt?15

11 DOELSTELLINGEN 2025

Een nieuw jaar betekent nieuwe kansen en dus nieuwe doelstellingen17

12 PLANNEN 2025

We hebben ook plannen voor 2025 die we niet in doelstellingen gieten18

13 DANKWOORD

Zonder jullie geen impact. Dus ook een paar mooie woorden als dank19

ONZE ROUTE IN 2024



Yes! De eerste tour buiten Utrecht. Eat this, Amsterdam. Nieuwe stad, nieuwe verhalen, zelfde missie.

MAR



Vegan snacks, blije gezichten. Samen met Oekraïense kinderen op tour: klein gebaar, grote impact.

APR

Onze mascotte is geboren. Speels, vrolijk en 100% plantaardig.

MEET MR. VIE



JUN



Nieuwe website live. En oh ja, we stonden in de grootste krant van Singapore.

JUL



Van kapsalon naar kimchi: Rotterdam omarmt plantaardig.

AUG

WE ZIJN OP TV

Patrick en Marcel van Roosmalen, samen op beeld. Geen filter. Wel vegan.



Onze Food & Lifestyle Tour is live. Vegan vibes van ontbijt tot badkamer.

NOV



Eten, lachen, plannen smeden. De kookworkshop van Trai Vegan was het decor van ons gidsenfeestje.

2025 →

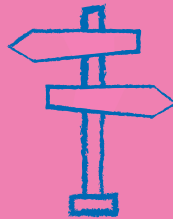


DE STATS VAN '24



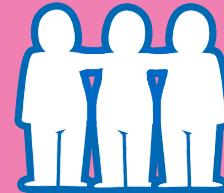
1.700

**DEELNEMERS
IN 3 STEDEN**



205

**TOURS
UITGEVOERD**



39

**DAARVAN ZIJN
PRIVETOURS**

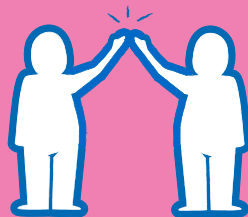


12

**GIDSEN
ACTIEF**



**GEMIDDELDE
REVIEWCIJFER**



40

**HORECA-
PARTNERS**



12.159

**HAPJES
UITGEDEELD**



€ 31.448,-

**GING NAAR
ONZE PARTNERS**

1

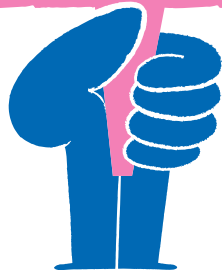
ONZE WHY

Stel je voor: een wereld waarin eten goed is voor iedereen. Voor jou, de planeet én de dieren. Klinkt geweldig, toch? Op dit moment is ons voedselsysteem vooral ingericht op dierlijk eten. En dat heeft een prijs. Een hoge prijs. En die betalen we allemaal.

KLIMAAT

Vlees en zuivel zorgen samen voor een kwart van alle broeikasgassen wereldwijd. Methaan van koeien, kunstmest op akkers en het transport van veevoer – het telt allemaal op. Wereldwijd gebruiken we 80% van de landbouwgrond voor vlees en zuivel, terwijl dat maar 17% van de calorieën oplevert. Plantaardig eten is véél efficiënter én beter voor de natuur en biodiversiteit.

**EAT LIKE
YOU GIVE
A DAMN!**



DIERENWELZIJN

In Nederland leven miljoenen dieren in de vee-industrie. Niet op een groene wei, maar in stallen waar nauwelijks ruimte is voor natuurlijk gedrag. Alleen al in Nederland worden dagelijks 1,7 miljoen landdieren gedood. Dieren die willen leven.

**EEN PLANTAARDIG EETPATTERN
VEROORZAAKT 75% MINDER UITSTOOT
DAN EEN DIEET MET VEEL VLEES**

GEZONDHEID

Een menu vol vlees en zuivel vergroot de kans op hart- en vaatziekten, diabetes type 2 en bepaalde vormen van kanker. Terwijl een volwaardig plantaardig eetpatroon juist beschermt tegen deze ziektes. Meer groente, fruit, granen en peulvruchten = meer energie en minder risico's.



RECHTVAARDIGHEID

We leven in een wereld waar we wél 80 miljard landdieren per jaar kunnen voeden, maar er niet in slagen om 8 miljard mensen structureel van eten te voorzien. Dat klopt voor geen meter. Terwijl 800 miljoen mensen wereldwijd honger lijden, veranderen wij voedsel in vlees en verliezen daarbij zo'n 90% van de oorspronkelijke calorieën. Plantaardig eten is niet alleen duurzamer, maar ook rechtvaardiger.

**MEER GROENTE, FRUIT, GRANEN
EN PEULVRUCHTEN = MEER ENERGIE
EN MINDER RISICO'S**

2

ONZE WHAT

We meten succes niet in omzet, maar in zaadjes die we planten. In mensen die anders naar hun bord kijken. In ondernemers die opbloeien dankzij meer zichtbaarheid. En in het beeld dat verandert: van “vegan is moeilijk” naar “vegan is logisch én lekker”.

ERVARING EERST

Taste, don't tell is ons uitgangspunt: eten zegt meer dan duizend woorden.

POSITIEF ACTIVEREND

We geloven dat verandering werkt als je mensen meeneemt, met een glimlach en een goed verhaal.



SAMENWERKEN MET KOPLOPERS

Wij zetten onze partners in de spotlights, zodat ze worden gezien én gevonden.

VROLIJK ACTIVISTISCH

We zijn vriendelijk, maar niet volgzaam.

GEDREVEN DOOR ONZE MISSIE

Geld zorgt dat we kunnen werken, onze missie zorgt dat we willen werken.

EEN OPEN GESPREK VOEREN

We inspireren liever dan dat we overtuigen.

onze visie

Wij geloven in een wereld waarin mensen en dieren in harmonie leven. Waar we eten zonder uitbuiting, koken met compassie en kiezen voor gezondheid en smaak, zonder schuldgevoel. In deze wereld is plantaardig de norm. Niet omdat het moet, maar omdat het beter voelt. Voor de dieren. Voor de planeet. Voor onszelf.

onze missie

Wij zetten gedragsverandering in gang door mensen te laten proeven hoe lekker en logisch plantaardig eten is. Ondertussen zorgen we dat vegan ondernemers beter zichtbaar worden en kunnen groeien. Zo bouwen we samen aan een wereld waarin goed eten vanzelfsprekend is.

ONZE KERNWAARDEN

Onze missie is helder, onze visie ambitieus. De manier waarop we daar komen, is minstens zo belangrijk. Deze kernwaarden zijn ons kompas. Ze helpen ons scherp te blijven, koers te houden en keuzes te maken die kloppen. We houden deze waarden in gedachten bij alles wat we doen. Zo blijven we dicht bij wie we zijn én bij wat we willen veranderen.



ONZE HOW

Plantaardig eten is geen offer. Het is een upgrade. Voor jezelf, voor de planeet, de dieren en voor de toekomst. Geen dieren op je bord betekent 'Meer! Meer! Meer!' Meer biodiversiteit. Meer ruimte. Meer liefde. Meer gezondheid. En ja, ook meer lekker eten. Dat is wat we met onze Vegan Food Tours laten zien.

ONZE AANPAK

Wij geloven niet in wijzen met het vingertje. We geloven in happen, lachen en leren. Bij Vegan Food Tour maken we vegan eten normaal, lekker, leuk en gezellig. We laten zien dat plantaardig eten geen beperking is, maar een verrijking. We laten mensen proeven wat er mogelijk is. Dat ze niks hoeven te missen. We vertellen verhalen over eten, ondernemerschap en de stad. We planten zaadjes. Die groeien verder - aan de keukentafel, op het werk en in de supermarkt.

TASTE, DON'T TELL

Deelnemers wandelen langs een selectie van de beste vegan restaurants in de stad. Van comfort food en zoete traktaties tot fine dining; alles zit erin. Het principe is simpel: taste, don't tell. Geen lange verhalen over hoe lekker plantaardig eten kan zijn, maar gewoon laten proeven. Dat werkt. Tijdens de tour ontstaat vanzelf het gesprek over ingrediënten, vervangers en creativiteit in de keuken. Elke hap bewijst opnieuw: je hoeft echt niets te missen.

PODIUM VOOR PIONIERS

Met onze tours zetten we lokale vegan ondernemers in de spotlights. Missiegedreven ondernemers die durven te vernieuwen, die pionieren. Door hun verhaal te delen, ontstaat er verbinding, liefde en ambassadeursschap. Het resultaat? Deelnemers komen terug, vertellen het door. Voor elk gerecht wordt netjes afgerekend. Zo dragen de tours direct bij aan omzet én bestaansrecht. Ondertussen groeit de zichtbaarheid van plantaardig ondernemerschap in de stad en groeit de vraag naar plantaardig eten.

BEWUSTWORDING

Veganisme raakt aan alles: dieren, klimaat, gezondheid en eerlijkheid. Tijdens de tours worden deelnemers uitgedaagd om daarover na te denken. Niet met opgeheven vingertje, maar via prikkelende vragen, gesprekken en persoonlijke ervaringen. Het inspiratiegedeelte is vrijwillig, maar bijna niemand slaat het over. Want juist dáár begint vaak het echte gesprek over de keuzes die we drie keer per dag maken op ons bord. En hoe dat anders kan.

WAT WE BIJDAGEN

- ✓ Duizenden mensen ervaren hoe lekker plantaardig is
- ✓ We brengen €€€ naar duurzame ondernemers
- ✓ We besparen CO₂, water en dierenlevens
- ✓ Gratis tours voor mensen die het extra verdienen
- ✓ We inspireren gedragsverandering, één hap tegelijk

**"THIS AIN'T RABBIT
FOOD. IT'S REVOLUTION
FOOD!"**



4

ONZE IMPACT

Met elke hap die níét van een dier komt, besparen we grondstoffen, uitstoot, gezondheidschade én dierenlevens. En dat tikt aan. Op deze pagina leggen we onze tours langs de meetlat van echte, meetbare verandering. We vertalen moeilijke data naar beeld dat blijft plakken, van douchebeurten tot voetbalvelden. Hier lees je wat we hebben bespaard door 1.700 deelnemers twee maaltijden plantaardig te laten eten tijdens onze tours, ten opzicht van een gemiddeld dierlijk dieet in Nederland.

DIERENLevens Gered

Deze dieren hoefden niet te sterven voor het eten dat geserveerd werd tijdens onze tours.

5,1 LANDDIEREN

30,6 VOGELS

727,6 VISSEN

540,6 SCHELPDIEREN

Gezondheid

Meer plantaardig eten = minder risico's.

550,8 GR CHOLESTEROL MINDER

10,8 MG KWIK NIET GEGETEN

GRONDSTOFFEN BESPAARD

Meer plantaardig eten = minder gebruiken.

2.720 M³ WATER =
45.355 DOUCHEBEURTEN

24.990 M² LANDBOUWGROND =
3,5 VOETBALVELDEN

10.421 M² BOSGEBIED =
39,9 TENNISVELDEN

3281 KG VEEVOER

UITSTOOT VOORKOMEN

Wat je niet vervuult, hoef je ook niet op te ruimen.

9.401 KG CO₂e-UITSTOOT =
55.294 KILOMETER AUTORIJDEN

3.842 KG METHAAN* =
8.389 KILOMETER AUTORIJDEN

1.426 KG STIKSTOF** =
22.633 KILOMETER AUTORIJDEN

* kg methaan omgerekend naar CO₂e

** kg stikstof omgerekend naar CO₂e

Meten = weten

Voor deze cijfers gebruiken we de Livvie impact calculator. Die rekent precies uit wat plantaardig eten je bespaart ten opzichte van een standaard dierlijk eetpatroon. Gees giswerk, gewoon keiharde cijfers. De software kun je trouwens ook gebruiken voor je eigen bedrijf (www.livvie.co).

5

ONZE IMPACT OP DEELNEMERS

Soms is het een hap van een veganburger die alles verandert. Soms een verhaal van een ondernemer. Soms het moment waarop iemand hoort hoeveel dieren er per dag geslacht worden. Wat het ook is: onze deelnemers gaan geïnspireerd naar huis.

66%
=
**niet
vegan**

Enquête

We stuurden de deelnemers van 2024 een vragenlijst over hun ervaring tijdens en na hun deelname aan de Vegan Food Tour. Van de 1.700 deelnemers ontvingen 500 mensen een mail. We hebben namelijk alleen het e-mailadres van de hoofdboekter. 108 mensen vulden de enquête in.

Uit onze boekingsdata weten we dat 66% van de deelnemers geen veganist is. De resultaten die je hier ziet, zijn afkomstig van mensen die nog niet volledig plantaardig eten. Dat is precies de groep die we willen bereiken. Want als er iets te winnen valt, dan is het wel op hun bord. En daar helpen we graag een handje bij.



HEEFT JE DEELNAME AAN DE VEGAN FOOD TOUR JE KIJK OP PLANTAARDIG ETEN VERANDERD?

62% JA, IK STA ER POSITIEVER TEGENOVER

38% NEE, MIJN MENING IS HETZELFDE GEBLEVEN

HEEFT DE INFORMATIE DIE JE TIJDENS DE TOUR KREEG OVER DE VOORDelen VAN PLANTAARDIG ETEN VOOR DIEREN, MENSEN EN HET KLIMAAT JE AAN HET DENKEN GEZET?

55% JA

32% EEN BEETJE

13% NEE

BEN JE NA DE TOUR ANDERS GAAN ETEN?

4% JA, IK BEN VOLLEDIG PLANTAARDIG GAAN ETEN

53% JA, IK EET NU VAKER PLANTAARDIG

43% NEE

6

ONZE IMPACT OP ONDERNEMERS

Onze tours draaien niet alleen om gedragsverandering bij deelnemers, maar ook om groei voor de ondernemers die het mogelijk maken. We willen laten zien hoe lekker en leuk plantaardig eten is en zorgen dat de mensen die dat elke dag bewijzen in hun zaak, ook echt gezien worden. Daarom brengen we deelnemers niet alleen langs, we brengen ze in contact. Met het verhaal, de sfeer en vooral het eten. Zo helpen we ondernemers groeien, door ze nieuwe klanten te bezorgen die blijven terugkomen. Want goed eten verdient niet alleen waardering, het verdient een volle zaak.

WAT WE BIJDAGEN

Voor elk gerecht dat we tijdens de tour serveren, rekenen we af. Natuurlijk krijgen we korting – het blijft een samenwerking – maar ondernemers doen dit zeker niet voor niks. In 2024 ging er in totaal € 31.448,- van onze kas naar hun keukens. Geen fooienpot, maar een structurele bijdrage aan de omzet.

64% VAN DE DEELNEMERS IS NA DE TOUR TERUGGEGAAN NAAR ÉÉN OF MEER RESTAURANTS UIT DE TOUR

DE DEELNEMERS

Tijdens de tour maken deelnemers écht kennis met onze ondernemers. Ze horen hun verhaal. Ze voelen de sfeer. En ze proeven hun eten. Dat is marketing waar geen flyer of Instagram-ad tegenop kan. We brengen niet zomaar gasten binnen, we brengen fans. Mensen met een hoge gunfactor die een volgende keer eerder kiezen voor die zaak, dan voor de concurrent om de hoek.

VOUCHERS INLEVEREN

We geven nu papieren vouchers mee, zodat ondernemers kunnen zien wie er via ons is teruggekomen. Slechts 27% van de terugkerende deelnemers gebruikte een voucher.

Dat betekent: ondernemers zien lang niet altijd hoeveel mensen er daadwerkelijk terugkomen. En dus ook niet wat onze samenwerking hen oplevert. Dat zien we terug in de cijfers. Want één op de drie ondernemers zegt geen idee te hebben of mensen na de tour terugkomen.

WAARDERING

We vroegen onze partners hoe ze de samenwerking ervaren. Goed nieuws: ze zijn heel tevreden:

- ✓ 44% geeft onze samenwerking een 10
- ✓ 23% geeft onze samenwerking een 9
- ✓ 33% geeft onze samenwerking een 8

VANESSA BRONZINA LIFE'S A PEACH, UTRECHT

"We have been working with the vegan food tour for years and are very satisfied. The tour guides are always cheerful and they tell super fun facts about our business and the city. We often get repeat guests who have discovered us through the tour! Highly recommended for any business to join the Vegan Food Tour as a partner!"



7

ONZE ONZICHTBARE METERS

Sommige impact past niet in een Excelsheet. Hoe meet je een zaadje dat pas maanden later ontkiemt? Een gesprek dat blijft? Een 'aha'-moment dat iemand tijdens de tour beleeft en thuis doorvertelt? Deze pagina gaat over precies dát soort impact. Onzichtbaar, maar o zo waardevol.

DE KRACHT VAN SMAAK

Onze tours zijn meer dan een wandeling met wat eten. Het is een mini-transformatie. We laten deelnemers zélf ervaren dat plantaardig eten heerlijk is en dat alles mogelijk is. En dat werkt! Lees maar:



"Het eten was niet alleen heerlijk, maar ook verrassend en creatief. Echt een eye-opener hoe veelzijdig de vegan keuken kan zijn!"



"This tour is a great way to figure out how to go vegan, slow or fast."



"Deze tour heeft me anders naar vegan eten laten kijken. Bij een volgend bezoek aan Utrecht ga ik zeker bij een van de vegan restaurants eten."



"YOUR BOSS EATS TOFU NOW"

REVOLUTIE OP DE WERKVLOER

Niet alleen individuen gaan anders eten na onze tours. Steeds meer bedrijven raken geïnspireerd om hun catering, events en borrels te verduurzamen.



Meerdere bedrijven vervingen hun bitterballen op de vrijdagmiddagborrel door de vegan variant die ze tijdens onze tour ontdekten.



Een keukenteam van een grote universiteit liep mee om te leren van onze ondernemers. Er werden vragen gesteld, aantekeningen gemaakt en ideeën gedeeld die ze gebruiken om hun eigen aanbod te veganizen.



Feedback na een teamuitje: "Voor ons was deze tour meer dan alleen een leuke middag. Het heeft ons nieuwe inspiratie gegeven om plantaardig eten meer aandacht te geven in ons werk en zelfs aan onze eigen lunchtafel."

SOCIALE BESMETTING

Eén deelnemer is nooit maar één persoon. Wat iemand leert of proeft, gaat mee naar huis. Naar de keukentafel. Naar vrienden, collega's en ouders. Het leukste zijn de deelnemers die keer op keer terugkomen en dan steeds iemand anders meenemen, zodat zij ook geïnspireerd raken om minder vlees te eten.

WAT ONZE GIDSEN ZIEN & HOREN



Eén deelnemer had er weinig zin in. Hij dacht dat we de hele middag wortels gingen eten. Na het eerste hapje zag ik zijn mondhoeken al omhoog gaan. Na afloop riep hij het hardst hoe lekker alles was.



Ik vergeet nooit meer die dame die begon te huilen omdat ze zo dankbaar was voor wat ze geleerd had tijdens de tour.



Soms zegt iemand: "ik dacht dat dit niks voor mij is". Aan het einde vragen ze je de hemd van het lijf over het hoe en wat van veganisme. Zo leuk!

8

ONZE NIEUWE TOURS

We vinden dat onze boodschap nog veel meer mensen moet bereiken. Maar groei is geen rechte lijn. Eerder een meetlint die je af en toe moet herschikken. Uittrekken waar het kan. Bijstellen waar het moet. En af en toe even stilhouden om te kijken: gaat het nog goed? In 2024 zijn we uit onze Utrechtse basis gesprongen én ontwikkelden we een nieuw tourformat.

Nieuwe steden

In de winter van 2023 begonnen we aan iets nieuws: een tour buiten onze Utrechtse bubbel. Spannend? Ja. Maar ook heel logisch. Want plantaardig eten is ook heerlijk buiten de Domstad. Voor Amsterdam schakelden we een lokale expert in: een echte insider uit de vegan scene, die de basis legde voor onze nieuwe route. Wij schonken er de vertrouwde Vegan Food Tour-saus overheen: een mix van ondernemerschap, storytelling en veel, heel veel lekker eten. In april 2024 lanceerden we officieel de allereerste originele Vegan Food Tour Amsterdam, dwars door Oud-West en de Jordaan. En toen hadden we de smaak te pakken. In augustus volgde Rotterdam, opnieuw in samenwerking met een lokale expert. Zo rolden we ook daar onze tourformule uit. Nieuw in de stad, maar met dezelfde overtuiging: goed eten smaakt beter als het diervriendelijk is.

De uitbreiding naar meer steden betekent:

- ✓ Meer mensen bereiken
- ✓ Bedrijven beter bedienen
- ✓ Onze positie als dé vegan tour van Nederland verstevigen

Nieuwe spelregels

Uitbreiden naar andere steden klinkt simpel. Maar als je zelf niet in Amsterdam of Rotterdam woont, merk je al snel: je mist de korte lijntjes. Je staat nét iets minder snel op de radar van ondernemers, gemeenten of de lokale pers. En dan zijn er nog de praktische dingen. In Amsterdam moeten we voor elke gids een vergunning aanvragen. Dat is kostbaar. En de prijzen voor eten liggen er sowieso een stuk hoger dan in Utrecht. Dat merken wij én de deelnemers. Gevolg: wie kan kiezen, kiest soms voor de goedkopere tours in Utrecht.

En ja, met drie steden concurreren we af en toe met onszelf. Maar tegelijk zien we iets anders gebeuren: mensen die na een tour in Utrecht ook Amsterdam of Rotterdam willen meemaken. Die drie keer terugkomen, op zoek naar nieuwe smaken en verhalen. Dát is precies het soort 'concurrentie' waar we blij van worden.

Nieuw tourconcept

In 2024 lanceerden we onze nieuwste concept: de Food & Lifestyle Tour in Utrecht. Minder stadsverhalen, meer handvatten voor het dagelijks leven. In 3,5 uur leer je hoe je jouw leven plantaardiger maakt. Dat doen we zo:

- ✓ Supermarktsafari met AH & Amazing Oriental
- ✓ Leren etiketten lezen
- ✓ Vervangers vinden voor dierlijke producten
- ✓ Gesprekken over vegan leven zonder dogma's
- ✓ Heel veel lekker eten proeven





ONZE FANTASTISCHE GIDSEN

Zonder gidsen geen tour. Geen verhalen. Geen sfeer. Geen vriendelijke duwtjes richting meer plantaardig eten. Onze gidsen zijn het kloppende hart van de Vegan Food Tour. Dankzij hen kunnen we doen wat we doen.

100% VEGAN

Al onze gidsen wonen in de stad waar ze rondleiden. Ze zijn stuk voor stuk 100% vegan. Niet omdat het moet. Maar omdat we geloven in practice what you preach. Ze kennen hun stad én hun soja. Ze weten hoe je met passie vertelt over dieren, duurzaamheid en dumplings. Zonder te preken en met groot plezier.



ZIJ MAKEN DE TOUR

Het eten kan nog zo lekker zijn. Zonder een goeie gids blijft het gewoon een wandeling met hapjes. Onze gidsen scoren gemiddeld een 8,9 in onze enquête. Niet slecht voor een stel freelancers met een passie.

Iedereen IS een GIDS

We weten dat iedereen een gids in zich heeft. Daarom zoeken we geen wandelende Wikipedia's. We zoeken mensen met vuur in hun ogen en liefde voor eten. De rest leren we ze. Eén-op-één. Ze lopen mee, krijgen training in storytelling en we leren ze hoe je een groep meeneemt zonder te verdwalen in je verhaal. Pas als ze zeggen "ik ben er klaar voor" laten we ze los.

FREE, FLEX & FAIR(ER)

In 2024 werkten er 12 gidsen met ons samen, 7 in Utrecht, 3 in Amsterdam, 2 in Rotterdam. Ze werken allemaal als freelancer. Ze bepalen zelf wanneer ze beschikbaar zijn. We proberen zo flexibel mogelijk te zijn, want we kunnen ze geen vast aantal uren garanderen.

We weten dat ons tarief niet sky high is. Een paar gidsen gaven aan dat het beter kon. Terechte feedback. Daarom hebben we het tarief voor iedereen verhoogd. We werken er hard aan om ze in de toekomst meer zekerheid te kunnen bieden en tegelijkertijd een financieel gezond bedrijf op te bouwen. Want onze gidsen verdienen meer dan een applaus.

MEER DAN GIDSEN

Sommige gidsen doen méér dan alleen tours gidsen. Ze denken mee over nieuwe routes en concepten. Ze helpen achter de schermen met de socials. Ze zijn onderdeel van het team. (Nog) niet op papier misschien. Maar wel in energie, inzet en ideeën.

**"THICC THIGHS,
TOFU FRIES"**



10

ONZE DOELSTELLINGEN 2024

Aan het begin van 2024 zetten we scherp in op groei, impact en een beetje chaos onder controle krijgen. Op deze pagina kijken we terug: wat hadden we ons voorgenomen, wat hebben we waargemaakt en waar ging het net even anders dan gepland? Want doelen zijn spicy, maar de praktijk is altijd pittiger.

VEGAN FOOD TOUR AMSTERDAM LANCEREN

In het voorjaar van 2024 lanceren we de eerste vegan food tour in Amsterdam.

In april 2024 lanceerden we officieel onze eerste Vegan Food Tour in Amsterdam. De route loopt dwars door Oud-West en de Jordaan, en zit bomvol smaak, verhalen en ondernemers waar we trots op zijn.

VEGAN FOOD TOUR ROTTERDAM LANCEREN

In de zomer van 2024 lanceren we de eerste vegan food tour in Rotterdam.

In augustus 2024 ging onze allereerste Vegan Food Tour in Rotterdam van start. Dit keer een route langs eigenzinnige ondernemers en plantaardige parels. Rauw, recht voor z'n raap en helemaal Roffa.

FOOD & LIFESTYLE TOUR LANCEREN

In de eerste helft van 2024 lanceren we de Food & Lifestyle Tour in Utrecht.

Iets later, maar wel gelukt. In november 2024 ging de Food & Lifestyle Tour van start. Minder stad, meer tips voor thuis. Nieuwe insteek, zelfde enthousiasme.

KIDS TOUR ORGANISEREN

In 2024 testen we de Kids Tour en gaan we hem aanbieden aan jonge deelnemers.

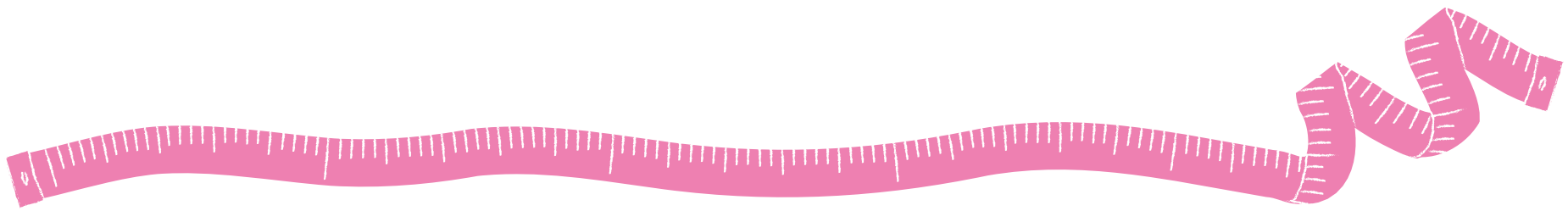
In 2024 testten we de Kids Tour met echte jonge deelnemers. En het werkte. We draaiden twee edities: één voor Oekraïense kinderen uit het AZC en één voor een middelbare schoolklas. Officieel nog een prototype, maar nu al een succes. Kinderen blij, wij blij. We geven de Kids Tour nu ook mee aan kinderen die met hun ouders meelopen.



FOOD TOUR SPECIAL EDITION AMERSFOORT

In het najaar organiseren we een eenmalige special edition van de food tour in Amersfoort.

Niet gelukt, maar niet vergeten. De special in Amersfoort (en andere steden) hebben we uitgesteld. Een eenmalige tour opzetten kost veel tijd en liefde en levert te weinig op voor de lange termijn. De ambitie blijft, maar eerst bouwen we verder aan wat er al is.



MINIMAAL 2.500 DEELNEMERS



In 2024 hebben minimaal 2.500 mensen deelgenomen aan één van onze tours.

We mikten op 2.500 deelnemers, het werden er 1.700. We hadden de opstarttijd van de nieuwe tours in Amsterdam en Rotterdam een beetje onderschat. Een tikje té ambitieus dus. Maar: we leerden veel over realistische verwachtingen en slimmer plannen. Daar plukken we in 2025 de vruchten van.

BEZETTINGSGRAAD GEMIDDELD 60%



Voor de reguliere tours halen we een gemiddelde bezettingsgraad van 60%. In 2023 was dat 40%.

We haalden precies 60% bezettingsgraad op onze reguliere tours. Daar zijn we behoorlijk blij mee. Zeker omdat de tours in de nieuwe steden nog moesten opstarten en we vaak met kleine groepjes liepen. Utrecht trok de kar. En hoe. (Privétours tellen trouwens niet mee, dit gaat om de weekendtours.)

MINIMAAL 40 PRIVÉTOURS



We organiseren minimaal 40 op maat gemaakte privétours. In 2023 waren dat er 23.

Beetje flauw, maar we zaten er één naast. In totaal organiseerden we 39 privétours: 33 in Utrecht, 3 in Amsterdam en 3 in Rotterdam. Dichtbij genoeg om tevreden te zijn, maar ver genoeg om 'm niet af te vinken.

5 IMPACTTOURS ORGANISEREN



In 2024 organiseren we minimaal 5 impacttours voor mensen die het extra verdienen

In 2024 organiseerden we één impacttour, speciaal voor Oekraïense kinderen uit het AZC. We boden ook gratis tickets aan via andere organisaties, maar daar kwam geen respons op. Voor nu zetten we deze ambitie even in de koelkast. Eerst stevig staan, dan delen.

GEMIDDELD 5-STERRENREVIEWS



In 2024 behouden onze gemiddelde reviewscore van 5-sterren.

We aim for the stars. Letterlijk. Ook in 2024 wisten we onze gemiddelde score van 5-sterren op Google te behouden. Al die lieve woorden en fonkelende sterren maken ons blij. Bovendien helpt het om beter gevonden te worden, vooral door non-vegans. Die lezen hoe leuk het is, ook als je vlees en zuivel eet.



11

ONZE DOELSTELLINGEN 2025

Geen wilde plannen dit keer. In 2025 richten we ons op verstevigen wat we hebben opgebouwd. Zodat we niet alleen impact maken, maar ook bestaanszekerheid creëren, voor onszelf, voor onze gidsen en voor de ondernemers met wie we samenwerken. Vanuit die stevige basis bouwen we verder. Stap voor stap. Maar wel vooruit.

MINIMAAL 2.000 DEELNEMERS

In 2025 hebben minimaal 2.000 mensen deelgenomen aan één van onze tours.

BEZETTINGSGRAAD GEMIDDELD 63%

Voor de reguliere tours halen we een gemiddelde bezettingsgraad van 63%.

MINIMAAL 50 PRIVÉTOURS

We organiseren minimaal 50 op maat gemaakte privétoers.

65% DENKT POSITIEVER OVER VEGANISME

Minstens 65% van de niet-vegan deelnemers is na de tour positiever gaan denken over veganisme.

63% VAN DE NIET-VEGANS GAAT ANDERS ETEN

Minimaal 63% van de niet-vegan deelnemers geeft aan dat ze na deelname aan een tour vaker of helemaal plantaardig zijn gaan eten.

GEMIDDELD 5-STERRENREVIEWS

Natuurlijk zetten we alles op alles om onze uitstekende reputatie in ere te houden. Reach for the stars!

WE ORGANISEREN 2 IMPACT EVENTS

We organiseren tenminste 2 impact events buiten ons reguliere tours om, met als doel om de voordelen van plantaardig eten bij nog meer mensen onder de aandacht brengen.

MEER SAMENWERKEN IN DE STAD

In 2025 bouwen we aan nieuwe samenwerkingen met hotels, gemeenten en andere lokale partners. Zo vergroten we onze zichtbaarheid én versterken we elkaars missie.



**“TURN KPI'S
INTO TLP'S:
TOFU LOVING
PEOPLE”**

ONZE PLANNEN IN 2025

Niet alles past in een meetlat. Sommige ideeën zijn minder meetbaar, maar wél belangrijk. Dingen die groeien onder de radar, waar we nu ruimte voor willen maken. Hier vind je de plannen die (nog) niet in cijfers uit te drukken zijn, maar wel bijdragen aan waar we naartoe willen.

STIJL DOORVOEREN

In 2024 moesten we halsoverkop een nieuwe huisstijl laten maken. Het vorige logo bleek verdacht veel te lijken op dat van een ander vegan merk. Ai. Dus: exit oud logo, enter iets dat wél klopt. Dankzij Kim Kamperman hebben we nu een identiteit die past. Die voelt als ons. In 2024 hebben we alles opnieuw opgebouwd: van website tot drukwerk. In 2025 gaan we werken aan de puntjes op de i. Onze nieuwe stijl moet overal terugkomen, visueel én in tone of voice.

SLIMMER WERKEN

Met de komst van onze nieuwe website stapten we ook over op een boekingsplatform dat een hoop handwerk heeft overgenomen. Dat smaakte naar meer. In 2025 gaan we verder met digitaliseren en versimpelen. Minder handmatige administratie, meer ruimte voor inhoud en creativiteit. Alles wat een computer sneller en foutlozer kan, mag-ie doen.

PAPIEREN VOUCHERS

Na de tour krijgen deelnemers een papieren voucher mee. Leuk idee, matig resultaat. Uit onze enquête blijkt dat 64% van de deelnemers terugging naar één of meer restaurants, terwijl slechts 27% een voucher gebruikte. Niet gek, eerlijk gezegd. Want wie draagt nu de hele tijd zo'n boekje met uitknipsels bij zich? In 2025 gaan we op zoek naar een slimmere, digitale oplossing. Iets dat mensen écht gebruiken en dat ondernemers helpt zien wat de tour hen oplevert.

“IK WIL GRAAG MEER VEGAN ETEN EN ZOU WILLEN DAT IK DAARIN MEER GESTIMULEERD WORD. HOE PAS IK HET ZELF TOE?”

MEER DOEN NA DE TOUR

Na afloop sturen we nu een mail met tips, links en inspiratie. Maar eerlijk? We zien dat mensen daar weinig mee doen. Lezen alleen is niet genoeg. In 2025 zoeken we naar een actiever en vooral creatiever alternatief. Iets dat mensen écht verder helpt om vaker plantaardig te eten, ook na de laatste hap van de tour.

KIDS TOUR OP SCHOOL

De Kids Tour staat. De eerste reacties zijn enthousiast. Maar we willen meer. Natuurlijk. In 2025 slaan we de handen ineen met studenten van de master Science Education & Communication aan de Universiteit van Utrecht. Samen gaan we kijken hoe we deze Kids Tour kunnen doorontwikkelen tot een plantaardig verhaal als tegenhanger van alle lespakketten die aangeboden worden door de lobby van de bio-industrie. Leerzaam, leuk en activerend.



13

DANKWOORD

Zonder jullie geen impact. Daarom: dank aan iedereen die in 2024 met ons mee at, mee liep, mee fietste, mee vertelde en mee bouwde. Dank aan onze deelnemers die zich openstelden voor iets nieuws. Aan onze gidsen die met vuur en vrolijkheid zaadjes planten. En aan onze ondernemers die elke dag laten zien dat plantaardig eten allesbehalve saai is.

Samen maken we het verschil. En dat smaakt naar meer.

Wil je helpen om onze impact te vergroten? Boek een tour. Plan een teamuitje. Neem iemand mee die twijfelt. Deel je ervaring. Of steun onze missie door partner te worden. Beter idee? Laat van je horen!

Iedere hap telt. Elke stap ook. Dus: loop je mee?

**“FELL FOR THE
CAKE. ROSE FOR
THE CAUSE”**

Zo kun je ons bereiken

BELLEN: +31 (0)6 44 21 79 99

MAILEN: INFO@VEGANFOODTOUR.NL

BOEKEN: WWW.VEGANFOODTOUR.NL





DISCOVER - LIKE - SHARE AND
FOLLOW US: VEGANFOODTOUR

wij
zijn een
social
enterprise