

Wij geloven in het opeten van je restjes. Maar we snappen ook dat dat soms lastig is: geen tijd, geen inspiratie - en eigenlijk ook geen zin...

Goed nieuws: met onze kant-en-klaar mixen zet je in *no time* een lekker maaltje op tafel. Zo bespaar je dus meer, verspil je minder én eet je gezonder.

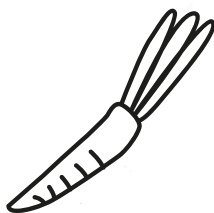
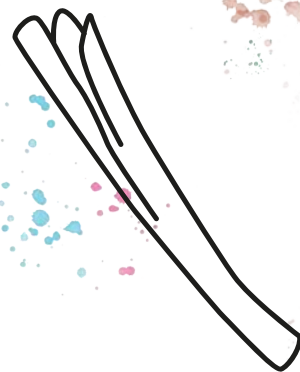
Wij stellen onze no waste-producten graag aan je voor!

Verkooppunt worden?

Hoe meer mensen leren soep te maken van #weggooigroente, hoe beter. Daarom zijn wij superblij als je SoepStarter besluit te gaan verkopen via jouw (web-)winkel, of te serveren in jouw toko!

Meer weten? Neem contact op met:

- Sarina Karouw
- sarina@soephoofd.nl
- +31 (0)6 2413 8744



Feed
bellies
not
bins



11,9 kilo groente en fruit

... zoveel gooit de gemiddelde Nederlander per jaar weg. Dat kost 38 euro per persoon, per jaar. En dan is er nog de verborgen impact: die **11,9 kilo verspilde groente en fruit** staat gelijk aan **9.966 liter water** dat je weg laat lopen, en **15,5 liter benzine**.

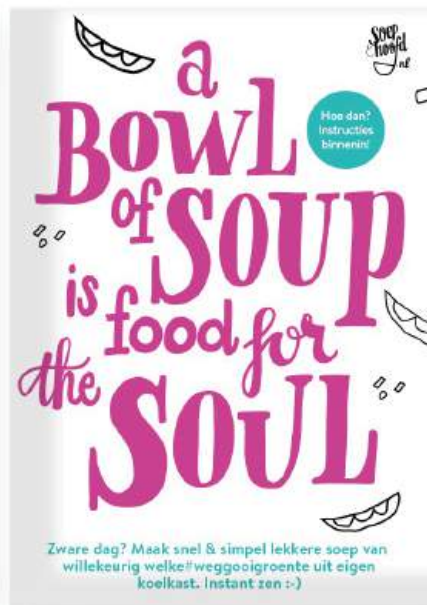
Koken met restjes?

Eén van de redenen waarom mensen zoveel verspillen is omdat ze te veel kopen - en vervolgens niet weten wat ze met de restjes moeten. Want wat doe je met een restje spinazie, een gerimpelde wortel en twee sneue aardappels?

Let's make taste, not waste!

Soephoofd helpt de huis-, tuin- en keukenconsument graag om van die sneue groenten en treurig fruit een lekker maaltje te maken. Met onze kant-en-klaar mixen bak je er in no time **groentekoekjes** van, of maak je een heerlijk vullende **smoothie** of een gezond **soepje**!





SoepStarter-per-Post

Met SoepStarter-per-Post maakt de ontvanger binnen een kwartier een pan soep van #weggooigroente uit eigen koelkast.

- vrij van gistextract, palmolie, gluten
- vegan friendly
- in 4 designs, incl. kerstkaart



geen **ZOUT**
geen **GLUTEN** en
geen **E-nummers**

SoepStarter

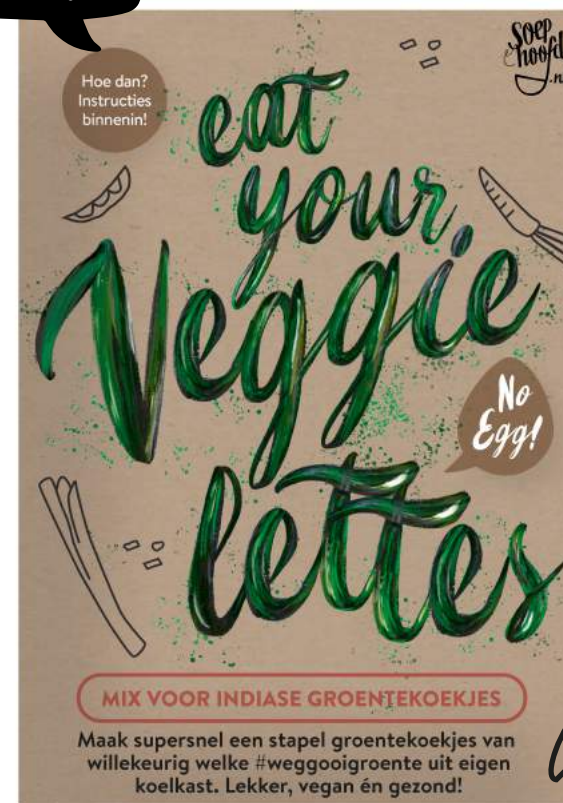
Met deze mix van **groenten, kruiden** en **specerijen** (en verder niks!) maak je van restjes groente snel en makkelijk soep.

- vrij van gistextract, palmolie, gluten
- vegan friendly
- in de smaken Arabisch, Indiaas en Frans

plantbased Protein

Het hoofdbestanddeel van de groentekoekjes-mix? Kikkererwten! Deze peulvruchten zitten vol koolhydraten en vezels. Bovendien zitten er veel eiwitten, ijzer en B-vitamines in. Kortom: kikkererwten zijn een prima vleesvervanger.

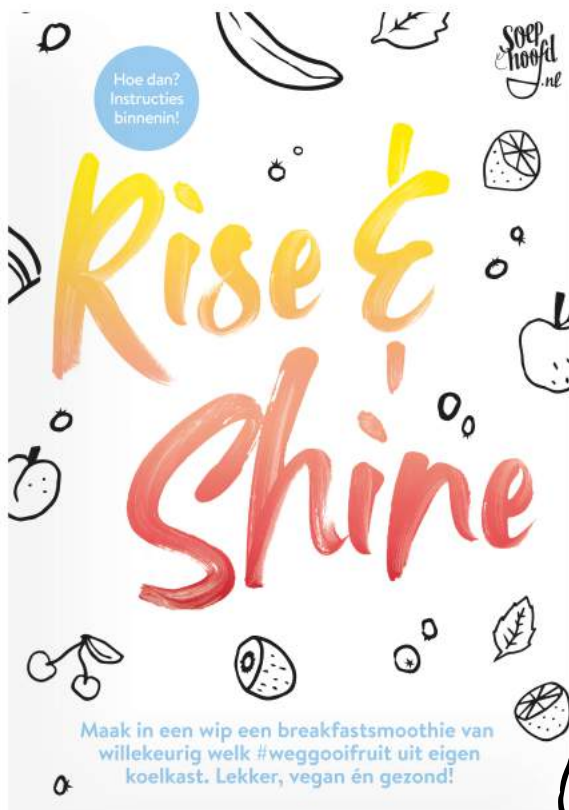
VEGAN
groente koekjes



No Egg Veggielette-mix

Met deze mix van **kikkererwtenmeel** en **kruiden** bak je binnen 15 minuten een stapel pannenkoekjes van restjes groenten!

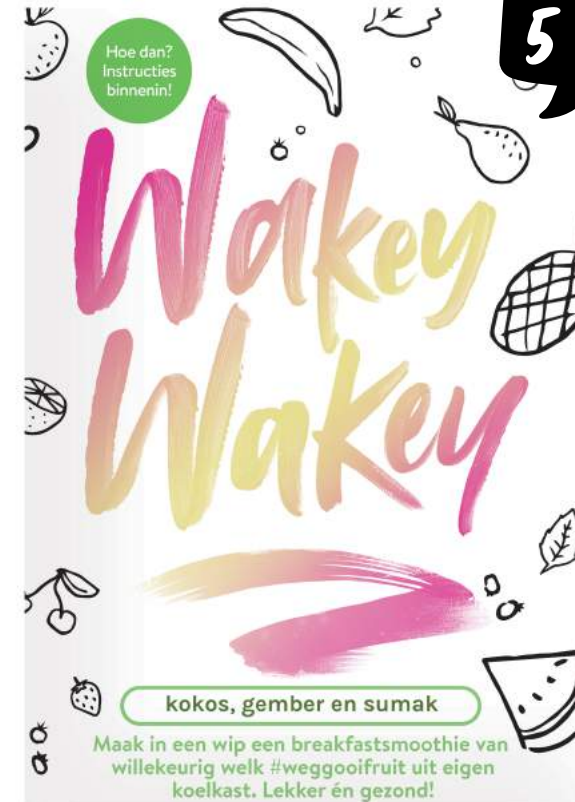
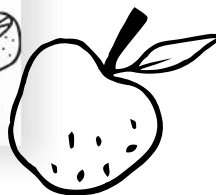
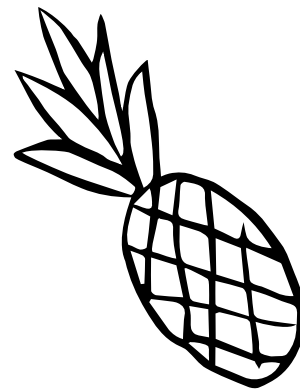
- vrij van e-nummers, gistextract, palmolie
- vegan friendly en glutenvrij
- ook als pot verkrijgbaar



SmoothieStarter

Met deze mix van **havermout, kaneel, vanille en rauwe cacao** maak je binnen 5 minuten een (breakfast)smoothie van restjes fruit!

- vrij van palmolie, gluten, e-nummers & toegevoegde suikers
- vegan friendly
- ook als pot verkrijgbaar

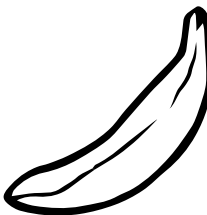


SmoothieStarter

Met deze mix van **havermout, getoaste kokos, gember en sumak** maak je binnen 5 minuten een (breakfast)smoothie van restjes fruit!

- vrij van palmolie, gluten, e-nummers & toegevoegde suikers
- vegan friendly
- ook als pot verkrijgbaar

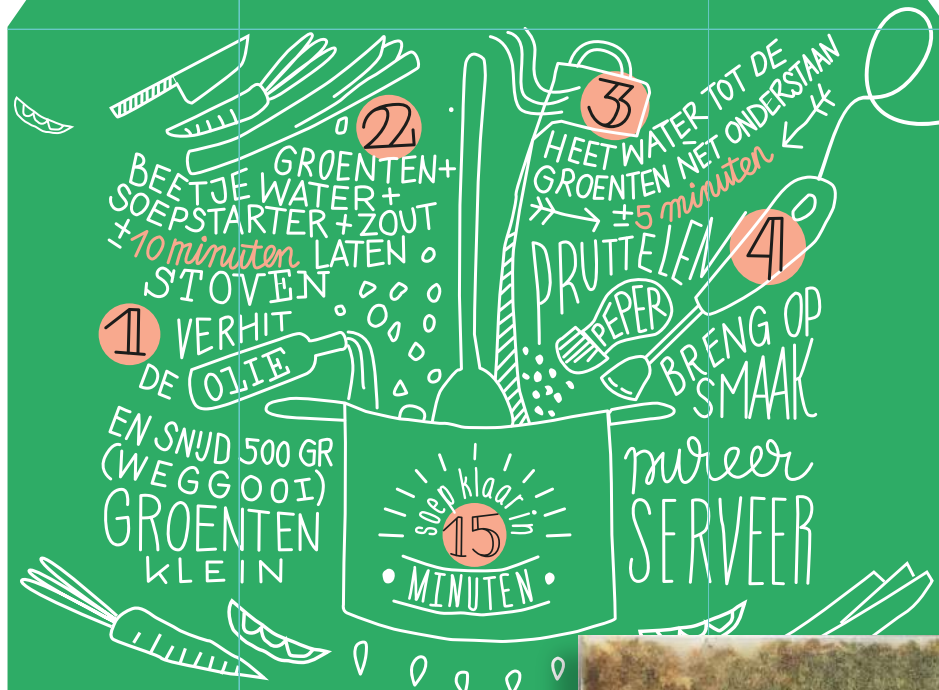
Klaar in
5 minuten



Maak snel lekkere #weggooigroentesoep

bespaar meer, verspil minder & eet gezonder

Met SoepStarter maak je van willekeurig welke groente makkelijk en snel lekkere groentesoep. Ideaal om van die restjes sneue groenten in je koelkast af te komen. Geen gedoe, supergezond en nog goed voor je karma ook... Perfect voor doordeweekse geen-zin-om-te-kokendagen!



Zo maak je #weggooigroentesoep

1. verhit olie en snijd 500 gram (weggooi)groente in blokjes
2. flinke snuf zout + beetje water in de pan, hussel, stoof 10 min. op laag vuur
3. giet het hete water over de groenten
4. draai vuur lager en kook de groenten zacht
5. breng op smaak met zout & peper, verwijder laurier

Inspiratie nodig?

Kijk op soephoofd.nl voor slimme soeptips met de 10 meest weggegooid groenten van Nederland.



met minipostertje waarmee je ook ná kerst je klikjes versoept. Dubbelduurzaam!



KerstklikjessoepStarter

Met deze kaart maakt de ontvanger binnen een kwartier een pan **gegarandeerd lekkere soep** van restjes groenten uit eigen koelkast. Fijn op **Derde Kerstdag**, als je wel klaar bent met al dat koken :-)

- vrij van gistextract, palmolie, gluten
- handgeletterde kerstkaart
- vegan friendly

PrijzLijst

Enveloppen

SoepStarter, No Egg Veggielettes,
en/of SmoothieStarter

afname	inkoop	adviesverkoop
0 - 999:	€ 2,25	€ 3,75
Vanaf 1000	€ 2,15	€ 3,75
Vanaf 2500	€ 2,05	€ 3,75
Vanaf 5000	€ 1,95	€ 3,75

Potten

SoepStarter, No Egg Veggielettes,
en/of SmoothieStarter

afname	inkoop	adviesverkoop
0 - 999:	€ 2,97	€ 4,95
Vanaf 1000	€ 2,87	€ 4,95
Vanaf 2500	€ 2,77	€ 4,95
Vanaf 5000	€ 2,77	€ 4,95



Sarina

Diana



Contact

Soephoofd v.o.f
Vosmaerstraat 3
3027 KJ Rotterdam
www.soephoofd.nl

Diana: 06 4849 0837
Sarina: 06 2413 8744
diana@soephoofd.nl
sarina@soephoofd.nl

Meer informatie vind je op ons blog soephoofd.nl
Onze webshop vind je op soepstarter.nl

over SoepHoofd

Soephoofd is opgericht door Diana van Ewijk en Sarina Karouw. Zij helpen consumenten minder te verspillen en tegelijkertijd gezonder te eten. Zij delen gezonde groenterecepten op hun blog, geven no waste workshops en ontwikkelen producten waarmee gezond, flexitarisch koken met #weggooigroente een eitje is.

Made in Rotterdam

Soephoofd is aangesloten bij de Rotterdamse voedselcoöperatie Flowers&Sours.



@Soephoofd