



B2B INSPIRATIEMIDDAG LEKKER LUPINE

Voor iedereen die werkt aan gezonde,
duurzame en lokale voeding
vr 26 juni 12.30 - 17.00 uur



Welkom!

Voor het 6e jaar op rij brengen we foodprofessionals, chefs, producenten, cateraars en innovators samen die werken aan de eiwittransitie. Tijdens deze inspiratiedag delen we kennis, proeven we nieuwe toepassingen en ontdekken we samen hoe lupine een sleutelrol speelt in gezonde én duurzame voeding. **Graag tot dan!**

André Jurrius & Marieke Laméris
Lekker Lupine bv



Wat kun je verwachten?

- Exclusieve tastings & verhalen van innovatieve lupineproducten en frontrunners zoals BOON, Grainlabs, No Mad Plant Co, Verrot Lekkere Smaakmakers, Ekomenu
- Inspiratie voor nieuwe concepten, recepten en toepassingen
- Praktische kennis zoals de Alpha Tool van de WUR voor optimale maaltijdsamenstelling, NEVO tabel en inspiratiegids 'Rijk & Robuust voedsel'
- mini masterclass op het lupine proefveld 'Meet the plant': Intro over lupine, bodemleven, biodiversiteit en natuurlijke eiwitopbouw.
- Netwerken met iedereen die komt brengen én halen in de Lekker Lupine Community

Praktische info:

datum: vrijdag 26 juni 2026
tijd: 12.30 - 17.00 uur

locatie:

Lekker Lupine Lokaal & Lupine proefveld
Ekoboerderij de Lingehof, Randwijk

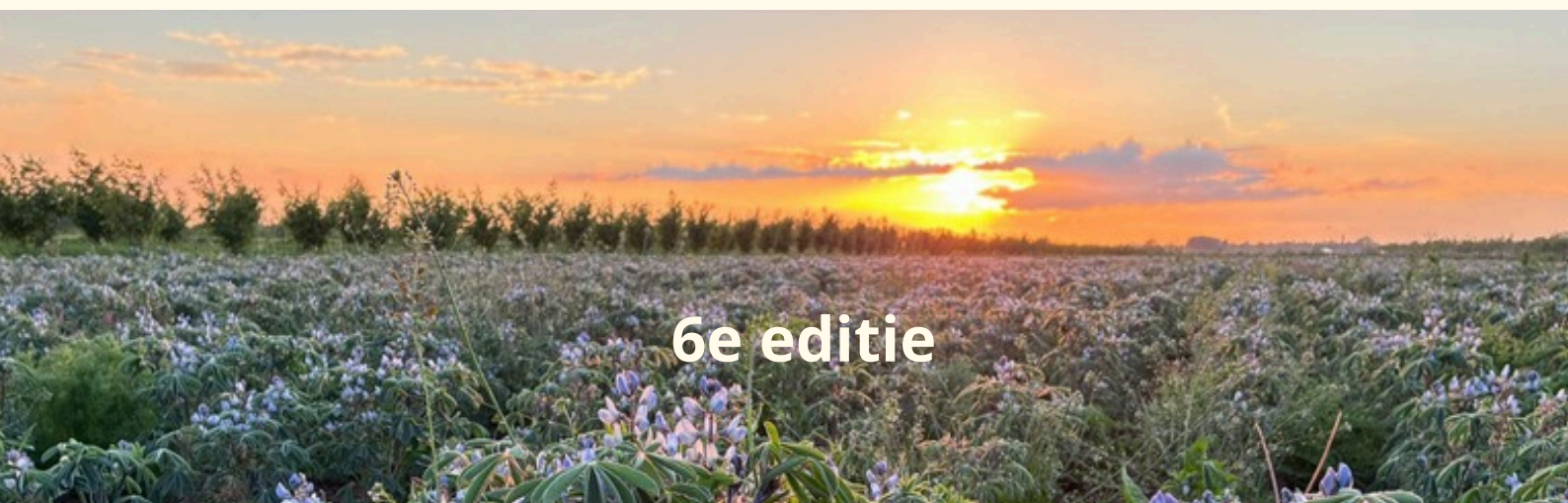
Aanmelden

via events@lekkerlupine.nl of
via deze link:

<https://forms.gle/S92QFfVFDzkkqnTY6>

gratis deelname

op basis van halen- en brengen



6e editie

B2B INSPIRATIEMIDDAG LEKKER LUPINE

Voor iedereen die werkt aan gezonde, duurzame en lokale voeding
vrijdag 26 juni 12.30 - 17.00 uur



Wie zijn er in ieder geval bij op de 26ste?

Dean McClumpha (Development chef uit de stal van Jamie Oliver) en Ton Gerritsen van No Mad Plant Co. geven een exclusieve eerste tasting van hun fastfood concept * Vera van Deelen Brand marketeer en culinair productontwikkelaar Pascal Naterop van BOON/ Jamael Foodgroup delen inspiratie over toepassing van de hele lupineboon incl tasting * Christian Weij - award-winning fermentatiespecialist van Verrot Lekkere Smaakmakers neemt je mee in de kracht en smaak van gefermenteerde (lupine)bonen en granen * Ontdek "Rijk & Robuust Voedsel met dé top 33 Nederlandse gewassen qua voedingswaarde En duurzaamheid opgesteld door het Louis Bolk Instituut en Wereld Natuurfonds * Stel je ideale maaltijd qua voedingswaarden makkelijk samen met de online Alpha Tool van de WUR * Linda Calciolari van Ekoboerderij de Lingehof en Delphy over bodem en biodiversiteit in de praktijk * St. Keep Food Simple, MFH Pulses ea projectpartners OMEGA project over lupine in de NEVO tabel * Sanne BioJournaal, hoofdredacteur Maria van Bortel van Ekoland ea pers over de (on)bekendheid van NL bonen, biologisch en lupine * chef David Romo Ramos met jarenlange cateringervaring en eigenaar van Beleid naar Bord over dat laatste 'hoe doe je dat in de praktijk?' * Lekker Lupine Lokaal manager Veerle Jurrius en Oostenrijkse Nicola Kaltenböck met Gen Z aanpak om lupine op't bord te krijgen * Ekomenu over succesvolle aanpak gepersonaliseerde maaltijdboxen * De introductie van de Lupini-mini * Frank van Eerd van Grainlabs over waarom de eiwitrijke lupine - tritordeum cakejes aanslaan bij NL topsporters en in de zorg * de collega's van team Lekker Lupine, Kaf & Koren (de schoningslijn), Ekoboerderij de Lingehof, Land & co en Lekker Lupine telers en... Een groeiende groep professionals die met de dag groeit:)



Deze Lekker Lupine bijeenkomst wordt inhoudelijk en financieel mede mogelijk dankzij Ekoboerderij de Lingehof, Proeflab Wageningen, Land & Co, diverse businesspartners én door deelname aan deze projecten:



GLB project : kennisdelen lupine

