

The logo consists of the words 'VEGAN', 'BAMBOO', and 'BAR' stacked vertically in a thin, blue, sans-serif font. A large, solid yellow circle is positioned behind the word 'BAMBOO'. The background is a light cream color. In the bottom left corner, there are stylized, layered shapes in shades of pink, red, and green. In the bottom right corner, there are stylized, layered shapes in shades of purple and blue.

VEGAN BAMBOO BAR

FINE TASTE OF WHOLEFOODS | FOR EVERYONE

Inspireer en informeer hoe je gezond en duurzaam kunt eten

www.veganbamboobar.com

INHOUD

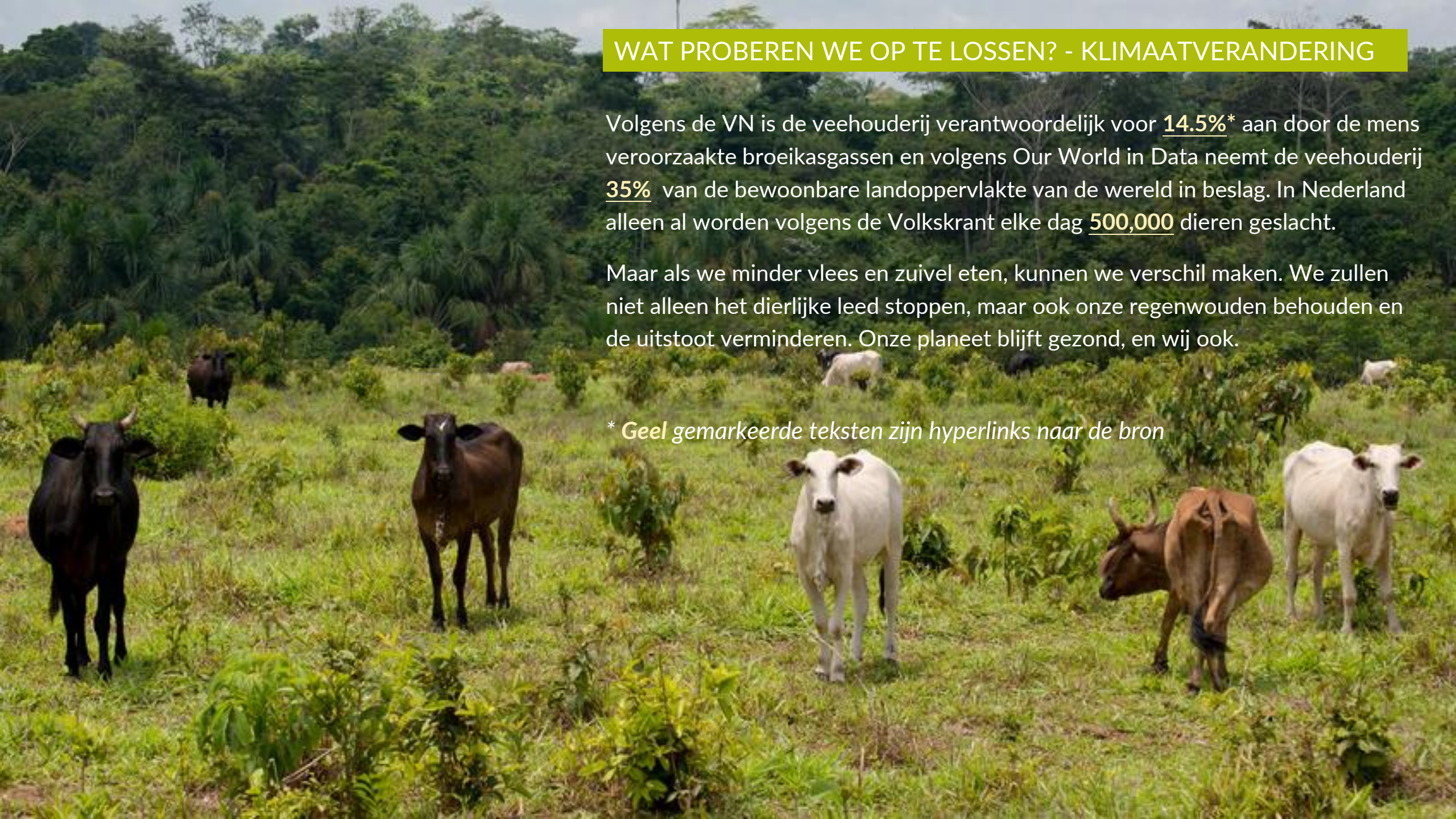
- Wat proberen we op te lossen?
- Product
- Markt
- Organisatie en Financiën
- Ons Impact
- Toekomst Visie

WAT PROBEREN WE OP TE LOSSEN? - KLIMAATVERANDERING

Volgens de VN is de veehouderij verantwoordelijk voor 14.5%* aan door de mens veroorzaakte broeikasgassen en volgens Our World in Data neemt de veehouderij 35% van de bewoonbare landoppervlakte van de wereld in beslag. In Nederland alleen al worden volgens de Volkskrant elke dag 500,000 dieren geslacht.

Maar als we minder vlees en zuivel eten, kunnen we verschil maken. We zullen niet alleen het dierlijke leed stoppen, maar ook onze regenwouden behouden en de uitstoot verminderen. Onze planeet blijft gezond, en wij ook.

** **Geel** gemarkeerde teksten zijn hyperlinks naar de bron*





WAT PROBEREN WE OP TE LOSSEN? - CHRONISCHE ZIEKTE

Wist je dat **diabetes 2** omkeerbaar is? En dat je ouderdomsziekten zoals dementie, kanker en **hart- en vaatziekten** kunt voorkomen door gezond te eten en te sporten?

Vier jaar geleden werd Shuk Yi door ons gezondheidssysteem als ongeneeslijk verklaard. Ze had fibromyalgie, chronische vermoeidheid, chronische pijn en kon nauwelijks lopen. Maar Shuk Yi en Yung hebben het voor elkaar gekregen om haar te genezen met behulp van voeding en voedingsstoffen. Uiteindelijk bleek dat ze een genmutatie had die niet compatible was met bepaalde gezonde voedingsmiddelen. Artsen hadden haar ook niet kunnen helpen omdat de meesten **minder dan 25 uur opleiding** in voeding hebben.

We hadden geen idee dat voeding zo krachtig is. Het helpt niet alleen bij Shuk Yi's zeldzame aandoening, maar ook bij diabetes 2, kanker, hart- en vaatziekten en auto-immuunziekten.

* **Geel** gemarkeerde teksten zijn hyperlinks naar de bron

WAT PROBEREN WE OP TE LOSSEN? – GEZOND ETEN

Veel mensen weten niet wat gezond eten is. En het is lastig omdat iedere mens anders is qua DNA. Iemand met een slecht [APOE4-gen](#) heeft 30% kans op Alzheimer op vroege leeftijd. Iemand met slechte detoxificatiegenen sterft al bij 40 door slechte voeding, terwijl iemand met goede detoxificatiegenen het tot 80 kan volhouden. Dat bepaalde voeding slecht is, is een gegeven, maar wanneer je eraan bezwijkt is afhankelijk van je DNA.

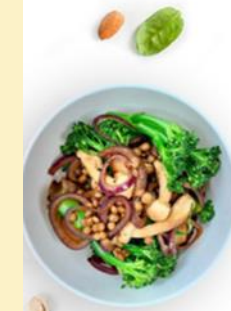
“Whole food plant-based”-gebaseerde dieetplannen zijn bewezen het beste en kunnen een blijvend effect hebben op gewichtsverlies. Het eten van groenten, bonen, zaden, noten en fruit voedt je lichaam en helpt om ontstekingen, ziekten en veroudering te bestrijden. [Gebraden vlees](#) vlees bevat [AGE's](#) ([kankerverwekkend categorie 1](#) volgens de Wereldgezondheidsorganisatie). [Melk](#) bevat vet, hormonen, resten van antibiotica en pesticiden. Het eten van dierlijke proteïnen en veel geraffineerde suiker heeft een [onomkeerbare verouderende impact](#) op ons lichaam. Frituur bevat ontstekingsbevorderende [geraffineerde olie](#) en gebraden zetmeel ([acrylamide](#), kankerverwekkend categorie 2A).

Let op! Vegan is niet hetzelfde als gezond. Veganisten hebben vaak een [tekort](#) aan essentiële proteïnes, vitamine B12, vitamine D, omega 3, etc.

* [Oranje](#) gemarkeerde teksten zijn hyperlinks naar de bron

BARRE

Count the criteria with category.



body does not need the simple carbohydrates; bread, pasta, rice, pizza. It converts them to glucose, which actually leads to abdominal fat.



CARBOHYDRATES/SUGAR

Organic plant-based whole foods: Vegetables, beans, legumes, seeds, nuts, oatmeal.	10	
	9	
	8	
	7	
Grains	6	
Whole Grain Flour	5	
	4	
High Heated Starch	3	
	2	
Baked flour products Processed Foods	1	

PROTEIN

Organic beans/seeds	10	
Organic nuts Beans/Seeds Nuts	9	
	8	
SMASH Fishes	7	
	6	
Unsweetened Yogurt	5	
Medium Fishes	4	
Large Fishes Sweet Yogurt Eggs	3	
White Meat Red Meat	2	
Processed Meat	1	

FAT/OILS

Olive Oil Nuts	10	
	9	
	8	
SMASH fish fats	7	
	6	
	5	
	4	
Refined Oils	3	
	2	
Animal Fats	1	

BEVERAGES

Vegetable smoothies	10	
Unsweetened Plant Milk	9	
Vegetable Juices	8	
	7	
Sweet Smoothies	6	
Sweet Fruit Juices Sweetened Plant Milk	5	
	4	
	3	
Animal Milk Light Soda Sweet Soda	2	
Energy drinks	1	

7-10 Eat abundantly 4-6 Eat moderately 1-3 Avoid

THE VEGAN BAMBOO BAR HEALTH SCORE

The VBB Health Score is an indicator ranging from 0 to 10 that takes into account the health aspects of the ingredient of our dishes and products. Below are the criteria with examples. On the right, some key ingredients and foods are rated per category.



Find more scientific
evidence here!

PRODUCT - FOOD HEALTH SCORE

Als tegenhanger van de frituur- en opwarmcultuur van machinaal bewerkt voedsel dat overal bij restaurants beschikbaar is, maken wij rijke warme gerechten met plantaardige ingrediënten, gezonde olijfolie en minimale additieven.

Als eerste stap proberen wij flexitariërs over de streep te trekken met vleesvervangers. Deze zijn duurzamer en gezonder dan de gerechten met dierlijke ingrediënten, maar kunnen nog steeds ongezond zijn.

Als tweede stap hopen wij dat de gasten overstappen naar onze Food Bar gerechten, waarvan de meeste bestaan uit “whole food” en ook echt gezond zijn.

Omdat wij naast gezonde ook minder gezonde gerechten serveren, informeren wij onze gasten over de mate van gezondheid met een Health Score. Zo kan iedereen bij ons terecht om te komen eten, en toch een verstandige keuze maken.

PRODUCT – SMAAK BOVEN ALLES

1

We ontwikkelen **onze eigen plantaardige burgerpatties** om controle te houden over de gebruikte ingrediënten. We geven prioriteit aan smaak en selecteren ingrediënten met minimale toevoegingen. Daarnaast maken we onze **eigen vegan mayonaisesaus** zodat we onze burgers kunnen combineren met op maat gemaakte sauzen.

2

De gerechten in onze foodbar **barsten van de smaken** van over de hele wereld, bereid met **hoogwaardige ingrediënten en gezonde extra vierge olijfolie**, die alleen te vinden is in luxe restaurants. Onze gasten kunnen naar eigen smaak en voorkeur gerechten uit de foodbar mixen en matchen.

3

Wij zijn altijd op de hoogte van de laatste voedselinnovaties. Zodra er hoogwaardige vlees- of visvervangers op de markt komen, gaan we daarmee heerlijke gerechten maken voor die gasten die de **textuur van vlees, spek, kip, varken, tonijn, mayonaise, melk, kaas, cake en romig ijs** niet willen missen.

4

Onze gasten kunnen genieten onze gerechten **zonder zich zorgen te hoeven maken over de nadelige effecten op de lange termijn**. En met elke maaltijd die ze eten, leveren ze **een bijdrage aan het redden van onze planeet en het aanpakken van klimaatverandering** - iets om echt enthousiast over te zijn!



PRODUCT - KENMERKEN

- 100% plantaardig, met de nadruk op “whole food”
- Duurzaamheid, hoge kwaliteit en gezondheid voorop
- Gericht op locaties met weinig en veel verkeer
- Een mix van rijke oosterse en westerse smaken
- Kennis delen op het gebied van gezondheid en voeding
- Verkoopkanalen
 - Verkoop in het restaurant
 - Bezorging van zakenlunches aan lokale bedrijven en werkplekken/opleidingsaanbieders
- Productmarketing
 - In-store en lokale advertenties
 - Leveren van halffabrikaten en licentierecepten aan
 - Kantines van bedrijven
 - Restaurants van ziekenhuizen
 - Online aanwezigheid
 - Instagram-, Facebook- en Google-advertentie om een Google-zoekresultaat op de eerste pagina te targeten
 - Maandelijks "Crazy Free Burger Fridays" (50 gratis hamburgers)
 - Workshops, interviews en spreekbeurten
- Centrale keuken voor snelle bereiding op locatie
- Twee soorten restaurants: fast casual foodbar en fast casual burgerrestaurants

PRODUCT - FAST CASUAL FOODBAR RESTAURANT

- Groter dan 160m2 met een omzet van meer dan € 900K
- Een chique restaurant met een hoogwaardige afwerking
- Luxe selfservice foodbar
- Geschikt om overdag te loungen met koffie/gebak
- Geschikt voor het uitnodigen van vrienden/collega's/dates
- Meest uitgebreide assortiment van NL met meer dan 40 vegan gerechten
- Burgers, foodbar met warme gerechten, salades, soepen, sushi, sandwiches, snacks, taarten, ijs, bieren en wijnen
- Servies voor gasten in het restaurant en duurzame verpakkingen voor meenemen
- Burgers en gerechten binnen 5 minuten
- Snel schaalbaar
- Gemakkelijk te franchisen
- Personeel
 - Restaurantmanager
 - Baliepersoneel voor het bereiden van hamburgers en het serveren van foodbargerechten
 - Chef-koks voor foodbar-gerechten



VEGAN BAMBOO BAR

FINE TASTE OF WHOLEFOODS | FOR EVERYONE

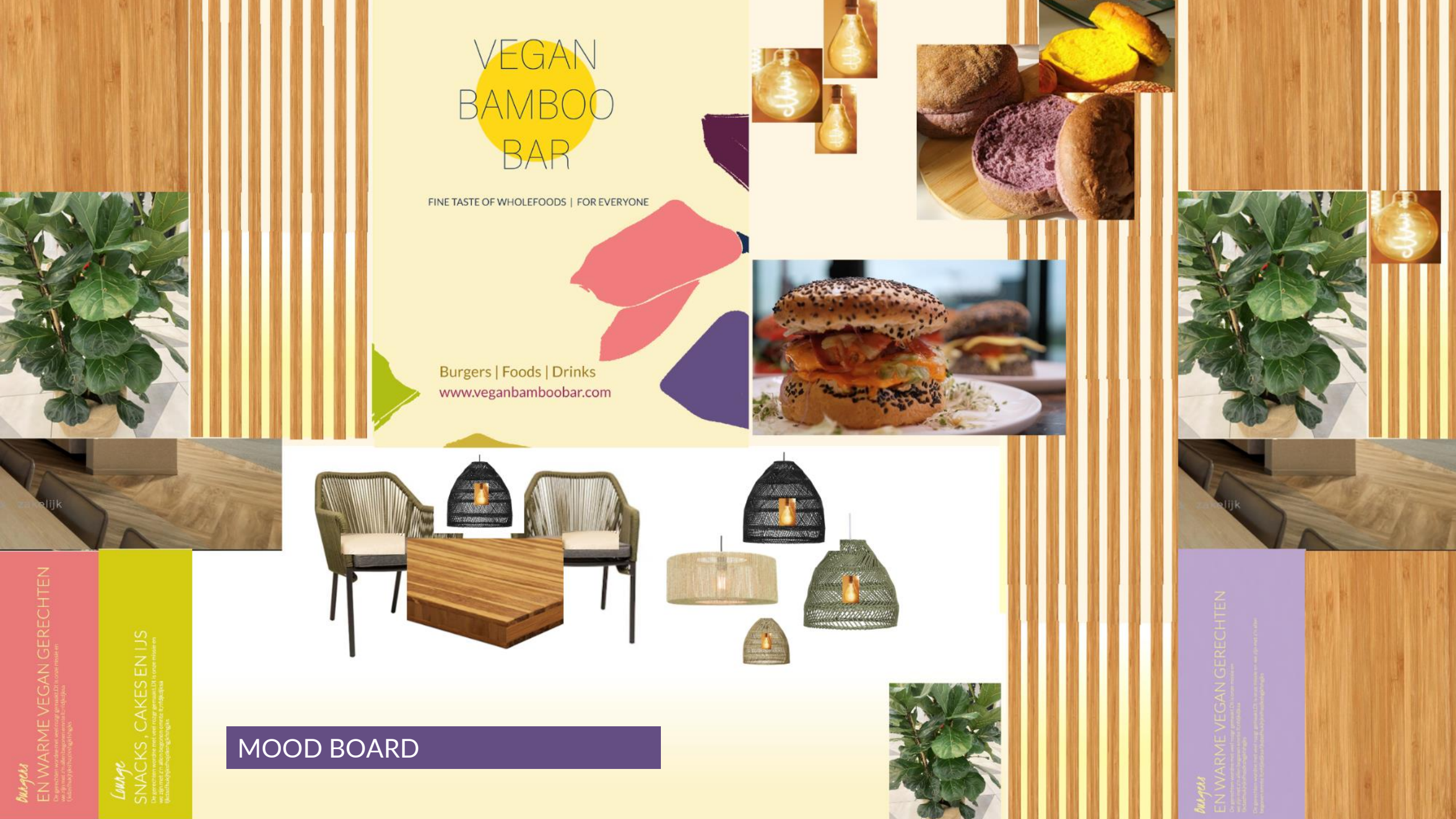
Food Bar | Burgers | Sushi | Bites
Sandwiches | Cakes



*Double Mundo
Cheese Bacon BBQ
Burger*

PRODUCT - FAST CASUAL BURGER RESTAURANT

- Een kleine unit van circa 60 m2 of groter
- Snel inzetbaar
- Omzet tussen de 400.000 en 1 miljoen
- Prijsniveau luxe fastfood rond de € 11,00 voor een gerecht
- Burgers, sandwiches, patat, snacks, gebakjes, ijs, melk bubble teas, milkshakes, wijnen, bieren en dranken
 - Vleesachtige patties en broodbeleg
 - Zelfgemaakte whole food patties en sandwich beleg
 - Huisgemaakte mayonaise (vele smaken) en augurken
- Foodbargerechten bij voldoende keukenruimte
- Burgers/sandwich binnen 5 minuten
- Aantal burgers per minuut eenvoudig schaalbaar
- Servies voor gasten in het restaurant en duurzame verpakkingen voor meenemen
- Personeel
 - Vaste restaurantmanager
 - Parttime baliemedewerker die broodjes/burgers bereidt
- Snel schaalbaar
- Gemakkelijk te franchisen



VEGAN BAMBOO BAR

FINE TASTE OF WHOLEFOODS | FOR EVERYONE

Burgers | Foods | Drinks
www.veganbamboobar.com



MOOD BOARD

Burgers
EN WARME VEGAN GERECHTEN
De gerechten worden met veel zorg gemaakt. Dit is onze missie en
we zijn trots op onze gerechten en de manier waarop we ze maken.

Lunch
SNACKS, CAKES EN IJS
De gerechten worden met veel zorg gemaakt. Dit is onze missie en
we zijn trots op onze gerechten en de manier waarop we ze maken.

Burgers
EN WARME VEGAN GERECHTEN
De gerechten worden met veel zorg gemaakt. Dit is onze missie en
we zijn trots op onze gerechten en de manier waarop we ze maken.



▲ Cynthia Koning (rechts) bedient zichzelf in de Vegan Bamboo Bar in Utrecht. Op 12 februari is de officiële opening. © Angeliek de Jonge

Dit is het nieuwe 'vegan walhalla' van Utrecht

Aan het Stationsplein in Utrecht is afgelopen zondag stilletjes het veganistische zelfbedieningsrestaurant Vegan Bamboo Bar geopend. Liefhebbers van plantaardig voedsel zijn enthousiast over de nieuwe 'vegan walhalla'.

PRODUCT - PILOT RESTAURANT

Vegan Bamboo Bar Stationsplein Utrecht was zeven weken open voordat de eerste lockdown werd opgelegd. De verkopen in februari waren 45K. Het was een koude, regenachtige en winderige maand. We hebben niet veel marketingactiviteiten ondernomen.

We werden met veel enthousiasme ontvangen en kregen een trouwe schare fans. Onze beoordeling was gemiddeld een 4,5 op review- en bestelsites.

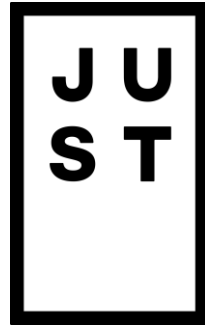
- Website – 31.508 unieke bezoekers, vermelding op de eerste pagina bij een zoekopdracht op “vegan Utrecht”
- Facebook en Instagram. 2.111 volgers. 4,5 uit 25 beoordelingen
- Deliveroo, UberEats, Thuisbezorgd & Too Good To Go. 4,6 van meer dan 450 beoordelingen (status 24 augustus)
- Resengo. 8,6 uit 30 beoordelingen (begonnen eind mei)
- Google, Happy Cow, Tripadvisor. 4,6 uit 142 beoordelingen
- Vragenlijst. >300 respondenten waarvan 106 bereid waren om certificaten te kopen voor ongeveer € 130.000. 99% wil VBB graag promoten bij vrienden (21% waarschijnlijk & 78% zeker)

Vanwege de hoge huurprijs van € 170.000 per jaar en de degradatie van die locatie (meer thuiswerken en minder verkeer) hebben we besloten de operatie te staken. **We zijn niet afhankelijk van een drukke locatie om succesvol te zijn.**

Western Vegan Unicorns



IMPOSSIBLE™



Asian Meat Alternatives

OMN!PORK



Examples Multinationals focussing on Plant-based products



wessanen

Good food, Good life

MARKT - VEGAN TRENDS

Veganisme was het woord van 2019 aangedreven door een groter publiek bewustzijn van het klimaat en de gezondheid. Beyond Meat, het veganistische hamburgerbedrijf, ging in mei 2019 naar de beurs. Andere bedrijven hebben ook producten gemaakt die niet te onderscheiden zijn van hun dierlijke tegenhangers, zoals [Oatly's](#) havermelk, [Impossible Foods'](#) burgers, [Just Egg](#) en [OmniPork](#). Volgens een [voedselconsumptiepeiling](#) consumeren Nederlanders tussen 2012 en 2016 steeds minder vlees (8%) en melk (12%).

Bij Vegan Bamboo Bar staan we klaar om deze producten in ons menu op te nemen. We serveren al Beyond Meat en Mundo Verde burgers, vegan kaas, kipsaté, citroengrasvarkensvlees, vegan sushi met tonijn, pasta met vegan ham en vegan ijs.

* Logo's zijn hyperlinks

MARKT - CONCURRENTIE

Veganistische ketens groeien snel en laten zien dat **de trend zowel internationaal als robuust is**. Hoe meer veganistische restaurants er zijn, hoe sterker de veganistische markt zal worden. We verwelkomen deze groei.

Vegan Bamboo Bar onderscheidt zich van andere restaurants door hun hoge kwaliteit, betaalbare prijzen, heerlijke zelfgemaakte recepten met rijke en complexe Aziatische en westerse smaken, en snelle bereiding in het restaurant. **Weinig restaurants hebben de creativiteit om unieke gerechten en burgerpatties te creëren**, evenals de voedingskennis om gezonde producten te creëren; de meeste zijn sterk afhankelijk van de halffabrikaten van voedselproducenten, wat resulteert in gerechten met een platte smaak (sterk gezouten, zoet of zuur).

Vegan Bamboo Bar serveert premium hamburgers, waarbij de meeste van hun patties gemaakt zijn van "whole food". **Een ander voordeel is de mogelijkheid om gerechten uit de foodbar te scheppen**. De gerechten zijn zo puur mogelijk gehouden (met minimale toevoegingen) en bereid met extra vierge olijfolie.

** Logo's zijn hyperlinks*

Vegan Restaurant Chains NL



Vegan Restaurant Chains International



PLNT BURGER



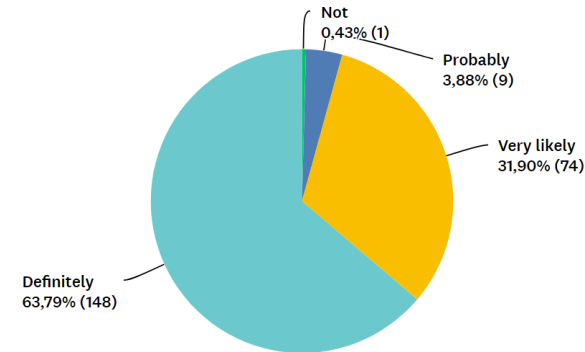
Personalised foods providers



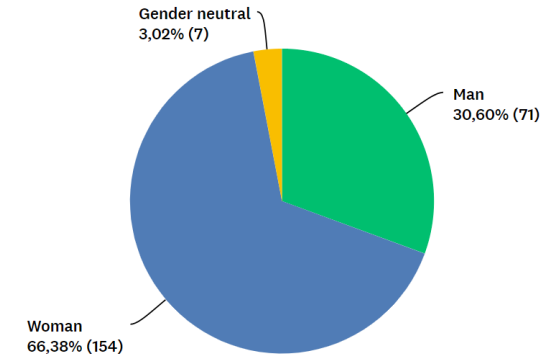
MARKT - DOELGROEP

- Type
 - Flexitariër, plantaardige maaltijd minimaal één keer per week (8 miljoen)
 - Vegetarisch (700.000)
 - Veganisten (150.000)
- Vorm
 - Buurtbewoners en studenten
 - Lokale zakenmensen en forensen
 - Lokale en internationale toeristen
- Formaat
 - Inhouse dineren en afhalen
 - Zakenlunch en levering aan huis
- Manier van denken
 - Bewust over milieu
 - Bewust over gezondheid
 - Oog voor kwaliteit van voeding
 - Meestal millennials, vervolgens generatie Z en dan babyboomers
 - Gewend aan gedeelde economie, geven meer uit aan eten
 - Houdt van merken met een verhaal

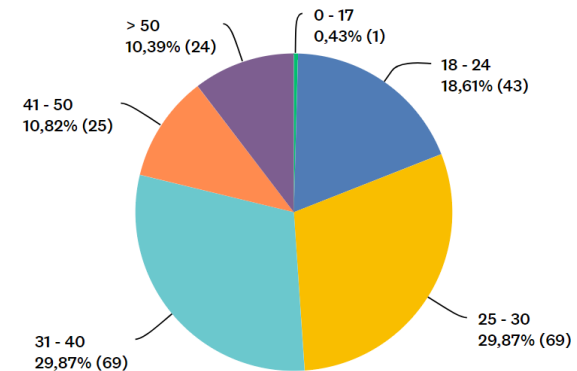
Hoe waarschijnlijk is het dat u een nieuwe vestiging aan anderen zult aanbevelen?



Je bent ...



Tot welke leeftijdscategorie behoort u?



Statistieken op basis van ons onderzoek onder gasten aan het einde van onze pilot

MARKT - SWOT ANALYSE

Sterke punten

- Zelfgemaakte producten rijk aan westerse en oosterse smaken
- Veelbelovende pilot die een schare fans opleverde
- Team met ervaring in de horeca, en productie via een centrale keuken
- Grondige kennis van de online industrie
- Ervaring in eetculturen van en zakendoen in Nederland, Europa, VS en Azië
- Onderscheidend van de concurrentie door diepgaande kennis van voedingswetenschap, DNA en gepersonaliseerde voeding
- Innovatieve restaurantketen met een verhaal

Kansen

- Veganistisch en plantaardig zijn de groeimarkt
- Mensen beginnen zich de impact van voedsel op hun gezondheid te realiseren
- Overheids- en gezondheidsorganisaties pleiten steeds meer voor plantaardig voedsel

Zwakte

- Vegan heeft een geitenwollensokkenuitstraling
- Niet veel mensen kunnen zich voorstellen dat voedsel zo'n grote invloed heeft op hun gezondheid
- Niet veel mensen begrijpen gepersonaliseerde voeding

Bedreigingen

- Ontstaan van nieuwe concurrenten in deze groeimarkt
- Traditionele restaurants voegen veganistische gerechten toe aan hun menu

ORGANISATIE AND FINANCIËN - MANAGEMENT TEAM



Yung Fu is de oprichter van Vegan Bamboo Bar, een ketenconcept dat het publiek informeert over duurzame en gezonde voeding. Hij was mede-oprichter van Eyefreight, een bedrijf gespecialiseerd in SAAS Transport Management Systeem. dat in 2020 door Elemica werd overgenomen, en is nu VP Global Enterprise Solutions bij Elemica. Shuk-Yi Lau is medeoprichtster en was procesmanager bij Rabobank Nederland. Ze verdiepten zich in voeding en gezondheid, bestudeerden medisch onderzoek over voeding, toxines, microbiom, epigenetica en ziektepreventie. Ze zijn verantwoordelijk voor product- en voedselinnovatie, ontwerp, ontwikkeling, marketing en financiën.



Kwok Hung Yip is een investeerder in Vegan Bamboo Bar. Hij is de eigenaar van de Wok To Go Group met 27 Wok To Go restaurants, het restaurant Wok! Vredenburg en een centrale keuken. Hij heeft vanuit het niets 30 restaurants opgebouwd en heeft een team van 150 mensen en een netwerk van leveranciers en branche-experts. Hij streeft naar verandering en innovatie door duurzame en gezonde voeding in zijn keten te introduceren en is samen met zijn team verantwoordelijk voor de opbouw, exploitatie en inrichting van de restaurants en franchiseorganisatie.





ONZE IMPACT

99%
minder
water

93%
minder
land

90%
minder
emissie

Een omzet van € 1 miljoen per jaar betekent circa 50.000 vleesvervangende maaltijden. Laten we er vanuit gaan dat onze maaltijden beefburgers vervangen op basis van de cijfers van University of Michigan ([zie info over vleesvervangers](#) en [Forbes.com](#)). Onze besparing per jaar zou 13.000.000 liter water, 175.000 m2 land en 400.000 kg CO2 zijn

6 keer
minder
hartziekte

3 keer
minder
doden door
hartziekte

4 keer
minder
doden door
ziekten

Mensen die meer plantaardig voedsel eten, zijn gezonder. Bovenstaande is het resultaat van een [studie](#) die 12.000 mensen gedurende 30 jaar volgt.

TOEKOMSTVISIE

GEPERSONALISEERDE VOEDING

Gepersonaliseerde voeding is de volgende trend, en hoewel het nog in de kinderschoenen staat, worden steeds meer mensen zich bewust van de voordelen die het kan hebben.

- Mensen met een MTHFR-genmutatie kunnen bijvoorbeeld slechts 30%-70% van de B-vitaminen in voedsel metaboliseren, in vergelijking met een normaal persoon, wat betekent dat ze meer voedsel moeten consumeren dat rijk is aan deze vitamine.
- Evenzo kunnen mensen met ongelukkige ontgiftingsgenen alternatieve ontgiftingsroutes activeren door meer kruisbloemige groenten te eten, en moeten ze voorzichtiger zijn met pesticiden, hormonen en vervuiling in het voedsel dat ze consumeren.

Voedingsgerelateerde problemen en erfelijke risico's kunnen worden getest en in bijna alle gevallen worden voorkomen en beperkt. Nu de wetenschap rond epigenetica en het microbiom zich nog steeds snel ontwikkelt, weten we genoeg om gepersonaliseerde voeding voor te schrijven en hebben we al succesvolle resultaten gezien.

Vegan Bamboo Bar wil een pionier zijn in het beschikbaar maken van gepersonaliseerde voeding voor het grote publiek, zowel via hun online community als via fysieke restaurants.

** Logo's zijn hyperlinks*

Personalized Nutrition Start ups

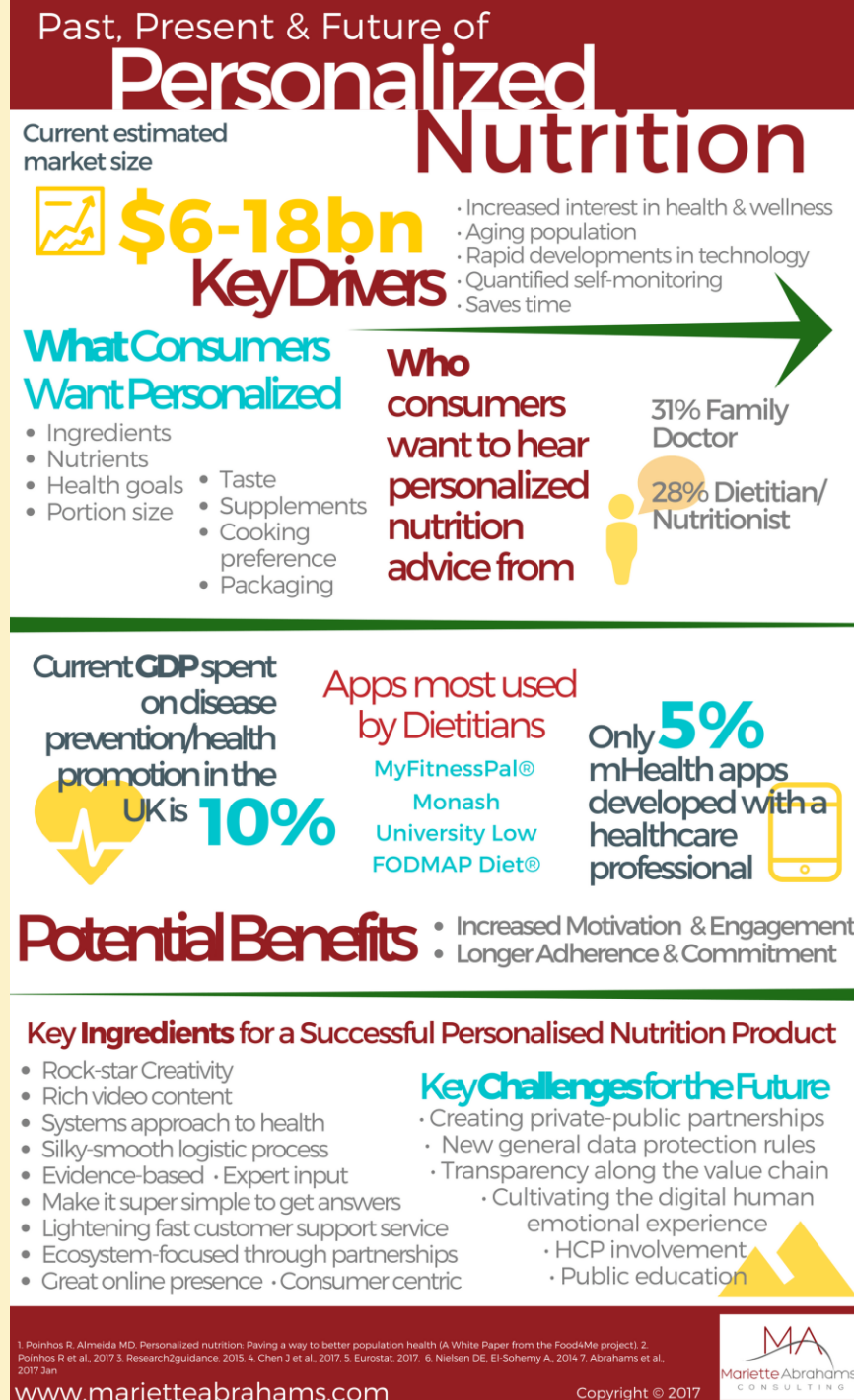


Testing companies



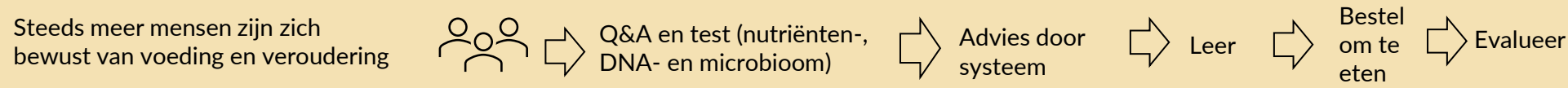
KENMERKEN

- Sterke focus op nationale en internationale groei van Vegan Bamboo Bar
- Een sterkere focus op het delen van kennis over voeding
- Focus op gepersonaliseerde voeding, versterking van de restaurantbusiness
 - Samenwerken met online aanbieders van gepersonaliseerde voeding
 - Zij leveren testen, apps of platforms met voedingsprogramma's en wij verzorgen de voeding via restaurants en online
 - Voordelen voor beide partijen: verwijzing en marketing
- Samenwerken met testbedrijven en winst delen
 - Zij zijn leverancier van nutriënten-, DNA- en microbioomtesten
 - Op basis van testresultaten, het verstrekken van maaltijdprogramma's
- Bouwen aan een community van diëtisten en orthomoleculaire artsen
 - Die dezelfde gedachtegang volgen als VBB
 - Verlenen van extra service en winst delen
- Product innovatie
 - Abonnementsmodel voor dineren in het restaurant en thuisbezorgd
 - Themapakketten voor het abonnementsmodel
 - Diabetes 2 vriendelijke maaltijden
 - Auto-immuunvriendelijke maaltijden
 - Hartvriendelijke maaltijden
 - Etc.



STAPPENPLAN

Naa**st** gemak en amusement zullen voedselkeuzes gebaseerd zijn op duurzaamheid, gezondheid en anti-verouderingsfactoren.



www.mygenesfood.com Op AI gebaseerd bestelplatform voor persoonlijk voedselprogramma en maaltijdabonnementen	Internationale expansie, 3 VBBs met foodbar	12 VBBs cumulatief	2027 8.7M€
Gemeenschap van gecertificeerde voedingsdeskundigen en diëtisten Partnernetwerk van restaurants en voedselaanbieders	2 VBBs met foodbar	8 VBBs	2026 5,6M€
www.webmeals.com Centrale keuken & uitbreiding naar kant-en-klare maaltijden	1 VBB met foodbar	5 VBBs	2025 2,9M€
www.foodhealthscore.com Informatie over voeding en gezondheid		3 VBBs	2024 1,2M€
www.veganbamboobar.com		1 VBB	2023 0.5M€

Gemak en vermaak voor lokale bewoners, zakenmensen, studenten, toeristen

Stappen plan

LET FOOD BE THY MEDICINE

Voed je lichaam en je voedt automatisch onze planeet

info@veganbamboobar.com

www.veganbamboobar.com