



**Voorstel
Samenwerkingspartners**



EcoStoof®

Samenwerken met impact

Ons doel

Samenwerken met EcoStoof® betekent gezamenlijk onze impact vergroten.

Ecostoof® ontwikkelt vanuit de wens om bij te dragen aan een duurzame en bewuste wereld. Door samen te werken met partners kunnen we meer mensen inspireren om energie te besparen, gezonder te koken en bewuster te consumeren.

Of je nu een maatschappelijke organisatie bent of een bedrijf dat duurzaamheid belangrijk vindt – we denken graag met je mee.



Wat is de EcoStoof®?

De EcoStoof® is een modern kookproduct geïnspireerd op de oude hooikist. Je brengt je gerecht aan de kook, stopt de pan in de EcoStoof® en het gaart vanzelf verder – zonder extra energie.

- ✔ Gemiddeld 30% energiebesparing
- ✔ Behoud van smaak, vitamines en voedingsstoffen
- ✔ Gemaakt van ecologische materialen, eerlijk geproduceerd in Europa
- ✔ Handig thuis, op vakantie of bij de BBQ

Video: [Bekijk de EcoStoof® in actie](#)



Hoe werkt de EcoStoof®?



1. Doe ingrediënten in de pan.
Gietijzer werkt het beste



2. Kook een paar minuten



3. Stop het in de EcoStoof



4. Trek het koord aan



5. Ga iets anders doen.
1 tot 7 uur afhankelijk
van het gerecht



6. Maak open en eet!



Kookboek

Luxe stamppot

VEGETARISCH

-43%
270G

Stamppot met gepocheerd ei en truffel. In plaats van gepocheerd ei, kun je natuurlijk ook gekookte eitjes nemen.

5 min



45 min



4 PERSONEN

- 1 kg aardappelen, geschild en in stukken van ca. 2 cm gesneden
- 1 knolselderij, geschild en in blokjes van 1 cm gesneden
- 2 dl room 75 gram rauwkost van bietjes in reepjes van 2 mm (julienne) gesneden. Of koop kant en klaar.
- vers geschaafde truffel
- 4 eieren
- versgemalen peper en
- zout

Doe de aardappelen 7 in een pan met 2 vingerkootjes water.*

Leg daarop het stukje knolselderij en bestrooi ruim met zout.

Breng aan de kook en laat op hoog vuur 2 minuten koken.

Stop 45 minuten of langer in de EcoStoof®.

Haal de pan uit de EcoStoof® en giet af.

Voeg de room en helft van de bietjes toe en stamp tot een grove stamppot tot hij mooi roze kleurt. Breng op smaak met peper en zout. Zet de pan weer terug in de EcoStoof® om warm te houden.

Vul een hapjespan tot de helft met water en zet op het vuur. Wacht tot het water kookt. Breek voorzichtig 1 voor 1 de eieren in het kokend water. Zorg dat de eieren naast elkaar in het water liggen. Kook ze 5 minuten of tot het eiwit gestold is.*

Schep intussen een mooi bergje stamppot op 4 borden met een kuiltje in het midden.

Vul het kuiltje met een gepocheerd ei. Bestrooi met de overgebleven bietjes julienne.

Schaaf aan tafel de truffel over de stamppot zodat de smaak niet vervliegt.

Vormen van samenwerken

1. Gezamenlijke ledenactie

Bied je achterban een exclusieve EcoStoof®-korting aan – wij zorgen voor:

- Unieke code voor €5,- korting voor je achterban
- €5,- donatie aan jullie organisatie per aankoop
- Wederzijdse promotie op onze socials en (eventueel) nieuwsbrief

Deze formule is eerder succesvol ingezet met o.a. De Pollinators en Nationaal Park De Hoge Veluwe.



Vormen van samenwerken

2. Speciale kortingsactie

Een speciale actie waarbij jullie leden of klanten korting krijgen op de aanschaf van een EcoStoof®.

Een voorbeeld hiervan was een samenwerking met Milieudefensie. Bij deze actie hebben 99 van hun leden een EcoStoof met korting aangeschaft. Voor Milieudefensie was het een leuke manier om de leden te bedanken door middel van een ledenkorting.

3. Wederzijdse zichtbaarheid

Wil je een EcoStoof® testen, een recept ontwikkelen of een duurzaam verhaal delen? Wij sturen graag een exemplaar op, zodat jullie het kunnen uitproberen.

- ✚ Artikel of recept in jullie media (of ons kookboek)
- ✚ Gezamenlijke campagne op social media
- ✚ Optie om er een winactie of kortingscode aan te koppelen



Duurzaam kerstcadeau

Wil je jouw medewerkers or relaties verrassen met een duurzaam cadeau? Het is ook mogelijk om de Ecostof of een giftcard als kerstgeschenk te geven.

🌱 Mogelijk met eigen logo of huisstijl en inclusief flyer of receptkaart op maat.

🌱 Een giftcard waarmee je collega zélf een keuze kan maken uit ons ruime assortiment. Geen weggegooides cadeaus meer!

🌱 Of een kortingscode, als een klein extra'tje bij de rest van je kerstpakket.

Wat anderen zeggen:

"Als kerstcadeau voor onze medewerkers en onze relaties hebben we een ecostof aangeboden. We hebben heel veel leuke reacties ontvangen en mensen zijn erg enthousiast. Daarnaast hebben we ook een ledenaanbieding gedaan met de ecostof met een kortingscode".

Joyce Gyselinck - Zeeuwind energie coöperatie



Waarom EcoStoof®?

Waarom kiezen voor EcoStoof®

- Innovatief en energiezuinig: past bij actuele thema's
- Duurzaam geproduceerd: lokaal, eerlijk en ecologisch
- Bewustwording creëren in je netwerk of organisatie
- Echte toegevoegde waarde: een cadeau dat blijvend wordt gebruikt én duurzaam gedrag stimuleert.



Over ons

De oprichters

EcoStoof® is een Nederlands bedrijf, opgericht in 2019, door Caro en Iris. Caro (rechts op de foto) raakte gefascineerd door isolatiematerialen toen ze als architect werkte aan energiezuinige gebouwen. Toen ze de hooikist ontdekte, raakte ze geïnspireerd door deze traditionele manier van koken en benaderde ze haar vriendin Iris. Haar achtergrond in ecodesign maakte hen de perfecte match om de EcoStoof® te ontwikkelen.

De motivatie

Hun streven om altijd goed te doen voor het milieu maakte het logisch voor hen om zich te richten op eerlijke en duurzame productie van de EcoStoof® en haar aanvullende producten, maar ook om goede doelen op het gebied van natuurontwikkeling en biodiversiteit te ondersteunen. Zoals bijvoorbeeld hun sponsoractie voor het Nationaal Park de Hoge Veluwe in 2020.



Interesse in samenwerking?

Heb je interesse of zie je andere mogelijkheden voor samenwerking? Neem contact op om de mogelijkheden te bespreken.

Video: <https://bit.ly/editieNL>

Email: ineke@ecostoof.nl

Website: www.ecostoof.nl

Telefoon:

+31202051072



