

1 miljoen euro groeifinanciering voor opschaling duurzame restaurantketen

Rotterdam, 8 november 2021 – Duurzame restaurantketen Jack Bean heeft 1 miljoen euro groeifinanciering opgehaald. Met dit geld gaat de Rotterdamse start-up uitbreiden naar Amsterdam en de keten voorbereiden op verdere landelijke opschaling.

De investering is afkomstig van impact investeerders DOEN Participaties en Stichting ifund. Daarnaast zijn een aantal informals en 170 crowdfunders ingestapt. “Deze financiering stelt ons in staat om een eerste locatie in Amsterdam te openen en onze organisatie voor te bereiden op de verdere groei naar locaties in heel Nederland. De ambitie is om alle inwoners van grote steden in Nederland binnen 30 minuten van een lekkere, duurzame en voedzame maaltijd te kunnen voorzien”, aldus medeoprichter Mathijs Huis in 't Veld.

Meer lokale en plantaardige voedselconsumptie

Ons voedselsysteem is verantwoordelijk voor een derde van de wereldwijde uitstoot van broeikasgassen. Door meer plantaardig en lokaal voedsel te eten kunnen consumenten zelf een grote bijdrage leveren aan het tegengaan van klimaatverandering. Jack Bean helpt Nederlanders hierbij door een duurzamer dieet makkelijk en aantrekkelijk te maken. Huis in 't Veld: “Bijdragen aan een duurzame en gezonde planeet is voor consumenten een stuk leuker als dit gepaard gaat met gemak en genieten. Jack Bean wil de betrouwbare partner voor consumenten zijn in hun reis naar een duurzaam voedingspatroon.”

Landelijke opschaling

Met de verse investering gaat het bedrijf allereerst een nieuwe, derde vestiging openen, dit keer in Amsterdam. Daarnaast zal er geïnvesteerd worden in de uitbreiding van het managementteam, gerichte marketing en de versterking van de back-end van het bedrijf. Eind 2022 mikt de duurzame start-up op een Series A ronde, welke het bedrijf in staat moet stellen om naar minimaal 10 locaties in 5 steden te groeien voor het einde van 2024.

Over Jack Bean

Jack Bean is in 2018 in Rotterdam opgericht door sociaal ondernemer Mathijs Huis in 't Veld en duurzame chef en restaurantondernemer Pepijn Schmeink. Het bedrijf serveert lokaal en 100% plantaardig eten op drukke plekken in de stad, en is een pionier in de transitie naar een gezonder en duurzamer dieet. Hierbij hanteert Jack Bean een keten-aanpak, waarbij duurzaamheid verder strekt dan alleen de plantaardige eiwitten op het bord. Zo zet het bedrijf ook vol in op ingrediënten van regeneratieve boeren en streeft de onderneming naar een drastische vermindering van wegwerpverpakkingen.