

# delicio



kookstudio | catering | bedrijfsuitjes

## Duurzame catering, zo doen we dat:

### Energie;

- In de keuken maken we gebruik van groene stroom én van hoog rendement gas ovens.
- Voor de verwarming en warm water voorziening van het pand maken we gebruik van een combinatie van zonnepanelen, groene stroom en een houtkachel die draait op resthout verwerking. Koelmiddelen voor koel- en vriesapparatuur voldoen aan de meest recente wetgeving.

### Afvalstromen;

- We proberen met onze leveranciers de verpakkingsmaterialen tot een minimum te beperken. Dit doen we o.a. met een statiegeld kratten systeem en door ingrediënten in bulk te bestellen, in plaats per portie verpakt.
- We herkennen vier reguliere afvalstromen: glas, papier, vet en restafval. Momenteel hebben we geen groen/organisch afvalstroom, omdat we daarvan – zie productie – te weinig kunnen aanbieden. Incidenteel bieden we overige afval aan bij de milieustraat, zoals (electrische) apparatuur, metaal of klein chemisch (zoals verf en batterijen)

### Productie:

- Productie kent een inkoop- en verkoop kanaal alsmede een retour kanaal.
- Voor de inkoop hanteren we een zero-waste beleid. Alles wat wordt ingekocht moet worden verwerkt, er wordt niets weggegooid.
- Voor onze inkoop kijken we primair naar ingrediënten die duurzaam, milieu- en diervriendelijk worden geproduceerd. Labels als Streekproduct, Eko, Biologisch, MSC, ASC en Cleanlabel zijn hierin goede handvatten. Ook houden we rekening met het seizoen voor- en de herkomst van ingrediënten. Waar mogelijk kopen we lokaal in.
- Op kleine schaal omarmen we circulaire- en upcycling food initiatieven. Zo maken we gebruik van bierbostel als onderdeel van een streekproduct.(circulair) En geven we meerwaarde aan incurante delen van het rund door deze met zorg 'slow' te bereiden. Hetzelfde geldt voor bijvoorbeeld het gebruik van broccoli stelen die door ze te raspen een waardevol ingrediënt worden i.p.v. organisch afval. (upcycling)
- We maken gebruik van eco-friendly schoonmaak- en afwasmiddelen.
- Als we gebruik maken van disposables gebruiken we daar waar mogelijk materialen die re- of upcyclebaar zijn. Zoals palmblad, rietsuikerpulp en bamboe.
- In de verkoop adviseren wij onze relaties om duurzame keuzes te maken. Hiervoor hanteren we onder andere ons 'all you need' (i.p.v. all you can eat) concept. Onze voorstellen sluiten hier altijd pro-actief zichtbaar of onzichtbaar bij aan.
- Bij het leveren van producten streven we met onze relaties ook naar zero-waste. In retail doen we dit door 'precies te weinig' te leveren. Bij catering combineren we 'all you need' met meeneembakjes voor restproducten. In de kookstudio wordt de zeer beperkte reststroom hergebruikt in ons retail- en catering kanaal.