

ROZENBLAD	WAT	INFORMATIE
HERKOMST		
GEZOND	• ingrediënten vrij van pesticiden en antibiotica + groot aanbod groenten	minimaal de helft van de kaart is vegetarisch
BIOLOGISCH	• 75% van onze kaart bevat biologische producten	ambassadeur 'Biodiversiteit op je Bord' sinds 2024
LOKAAL	• 80% van onze producten is van Nederlandse bodem • eerlijke prijzen voor leveranciers met oog voor duurzame aanpak • wekelijks direct contact met onze leveranciers, rechtstreekse inkoop • menukaart volgt de seizoenen en lokale aanbod	greep uit lokale leveranciers: <i>de Veldkeuken, tuinderij Steef&Eef, landgoed Zuylestein, Buitengewone varkens, Schevichoven, Farm Fields, Rose & Vanilla, Driessen, boerderij de Brienenshof, Merkens Fruit bio, NL wijnboeren, KRNWTR+, Roze Bunker, Wilderland</i>
WELZIJN	• keuzes voor meest duurzame vlees en vis	rechtstreeks vlees van Farm Fields Veluwe en Buitengewone Varkens vis uit Nederland of de Noordzee - MSC/ASC
MENUKAART		
SEIZOEN	• werken met seizoensgebonden gerechten	de menukaart beweegt mee met seizoenen en lokale aanbod
PORTIES	• medium sized	nihil verspilling
50/50	• 50% vegetarische gerechten, 50% vis/vlees	plant & land/ vee & zee - 1 vegan optie per gang
KEUKEN	• grenzeloos koken met Nederlandse ingrediënten	Dutch Cuisine
DRANK		
KOFFIE/THEE	• koffie: 89% direct fair-trade, in traject Rainforest Alliance + Bcorp • thee: organic thee van Numi en Wilderland onkruidenthee	van 'Single Estate': direct contact met koffieboer en eerlijke prijs Numi: BIO EU + Bcorp + Fairtrade + organic Wilderland: onkruidenthee voor meer biodiversiteit
FRISDRANK	• siropen van Roze Bunker en eigen siroop • diverse FRITZ! frisdrank	Roze Bunker: verwerkt reststromen en gaat voedselverspilling tegen Fritz: alleen natuurlijke ingrediënten
WIJN	• 100% Europese (waaronder 8 Nederlands) wijnkaart	zo min mogelijk kilometers transport, 50% = biologisch/biodynamisch
BIER	• NL en Duits bier	NL: Jopen, vd Streek, brouwerij 't IJ, BIRD brewery (1L= 1 boom aanplanten)
WATER	• alleen gekoeld en gefilterd bruisend en plat tapwater beschikbaar	lokaal, duurzaam, zonder afval en transport
LEVERANCIERS		
TRANSPORT	• beogen van korte transportlijnen	verreweg het beste van dichtbij = minder transport km's = minder CO2
SAMENWERKING	• langdurige samenwerking lokale partners, zie lijst in bijlage	nauwe band/vertrouwensband leveranciers, eerlijke prijzen vice versa
VLEES	• keuze voor rechtstreekse afname van vlees van goede bodem	biologisch, grotendeels jaarrond weidegang, duurzame bedrijven
VIS	• keuze voor afname duurzame vis	MSC/ASC keurmerk, gecertificeerde duurzame visserij
ZELFOOGST	• verantwoord wildplukken	pruimen, daslook, vlierbloesem, brandnetel, bessen, aardpeer etc

ONDERWERP	ACTIE	INFORMATIE
BUUT		
COMMUNICATIE	- storytelling aan tafel over seizoen, herkomst, leveranciers - informatie in de menukaart en website - fieldtrips met het team, zelf beleven = makkelijk doorgeven	
GROENE PLATFORMS	Voor deelname en lidmaatschap aan onderstaande platforms/gidsen/organisaties heeft uitgebreide toetsing plaatsgevonden: - Dutch Cuisine - lidmaatschap - Biodiversiteit op je Bord - ambassadeurschap, ondertekend manifest - My Treats - 4 van de 5 wereldbollen - We're Smart Radish Leaves - lidmaatschap	werkwijze volgens 5 principes: seizoen, gezond, natuur, kwaliteit, no waste initiatief Dutch Cuisine, WWF, Vogelbescherming, Natuurlis, Ministerie van Landbouw middels uitgebreid assessment beoordeeld met 4 wereldbollen in afwachting van beoordeling
MATERIALEN		
INTERIEUR KLEDING SERVETTEN	- interieur: hergebruik elementen (traplopers, leuning, isolatie, meubels) - keukenkleding: ethisch geproduceerd van bio katoen + PET flessen - service kleding: gilets gemaakt van oude bank en gordijnstoffen - servetten: katoen MVO en GOTS gecertificeerd	vintage, marktplaats, lokaal boshout, oude huizen le Nouveau Chef BOMB de Brand Amsterdam Napking
VERPAKKING	verzoek om onverpakte producten of biobased verpakking	versproducten in kratten: lokale leveranciers/ groothandel
WASTE		
RESTSTROMEN	gescheiden: glas/papier/plastic/rest/groen afval/statiegeld melkflessen	5 gescheiden reststromen
COMPOST	eigen composthoop	afvoer groenafval in eigen beheer
LOW WASTE	- verwerking reststromen zoals stronken/kontjes, niet courante delen - voedselverspilling wordt genoteerd - kooktechnieken zoals voorraden pekelen, inmaken, fermenteren	bijvoorbeeld tot poeder, soep, miso, sauzen, crèmes, etc zo kunnen we blijven anticiperen op vraag/aanbod langere houdbaarheid
FIFO	strikte controle FIFO	minder waste
ENERGIE/WATER		
SENSOREN	licht en watersensoren op de wc	besparend
GAS	keuken geheel gasvrij	inductie kookplaten
APPARATUUR	95% nieuwe apparatuur met A labels	zuinig
ENERGIE	100% groene energie contract	
SCHOONMAAK		
ECOLOGISCH	95% ecologische schoonmaakmiddelen	van Eco Lab en groene zeep
FLACONS	al jarenlang gebruik hervulbare schoonmaakflessen/sprays	minder plastic afval, minder transport