

This is where start-ups create new waves.

# MANIFEST CIRCULAIRE CATERING

We integrate what's working, skip what's not.

**Voor iedere kilo voedsel die je weggooit, kun je 1,3 liter benzine door de gootsteen laten weglopen. Zoveel energie is namelijk in de teelt, verpakking, transport, koeling en bereiding van dat voedsel gestoken.**

Voedsel produceren om vervolgens weg te gooien lijkt daarom absurd - en toch is doodnormaal, zeker in de evenementenbranche. Dat moet niet alleen anders - dat kán anders.

**Wij geloven in circulaire catering.**

Wij werken met wat lokaal voor handen is en respecteren daarmee de seizoenen. Geen verse aardbeien in de winter; wèl siroop van Rotter-

damse vlierbessen. En wij serveren het liefst vegetarische gerechten, algen en insecten. Geen gewone bitterballen dus; wij maken ze van oesterzwammen, gekweekt op koffiedik, en besparen daarmee 50 tot 90 liter water - per stuk. Geen smoothies van energieslurpende kasspinazie, maar van superefficiënt gekweekte spirulina. En nacho's van meelwormen - gewoon, omdat dat kán.

**Wij geloven in afval als grondstof.**

Van ons fruitafval wordt fruitleer gemaakt, van ons plastic maken we nestkastjes en papier wordt in onze

wormencontainers vermalen tot compost.

**Liever nog creëren we helemaal geen afval.**

Dat begint bij scherp inkopen; we gebruiken alleen wat écht nodig is. En het eindigt bij wat overblijft; dat geven we mee in *doggybags* of gebruiken we als ingrediënt voor een nieuw gerecht. Ongelooflijk lekkere Day Old Bread-cookies bijvoorbeeld - gemaakt van één dag oud brood.

**Afval waardevol en vooral: lekker?**

**Wij bewijzen dat het kan en gaan voor "zero waste" events en 100% circulaire catering in 2017.**

Where corporates can catch the tide.