

ARTFOOD

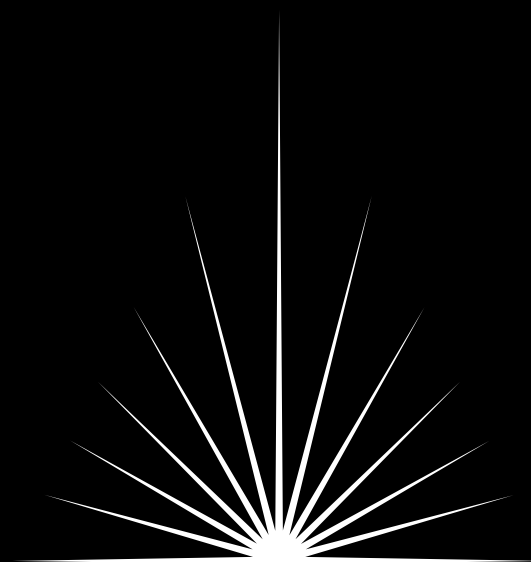
MILIEUCHARTER

/ 2024



ART'FOOD

SAMENVATTING



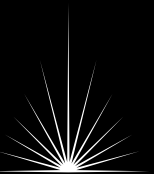
Meaningful gastronomy

ONZE VERBINTENISSEN

- I. DNA
- II. Onze waarden
- III. Milieuverklaring
- IV. Beste praktijk

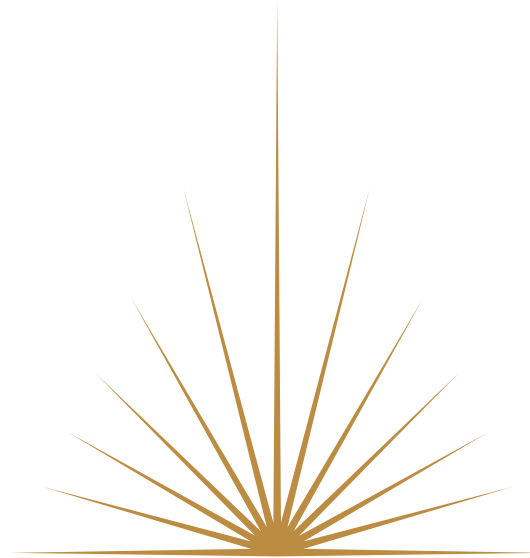
STRUCTURERING VAN DE MILIEUAANPAK

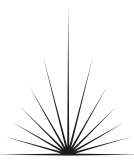
- I. Green Manager
- II. Labels en partnerschappen
- III. Wat gebeurt er nu ?



ONZE VERBINTENISSEN

We kunnen niet anders dan ons
werk met zingeving doen





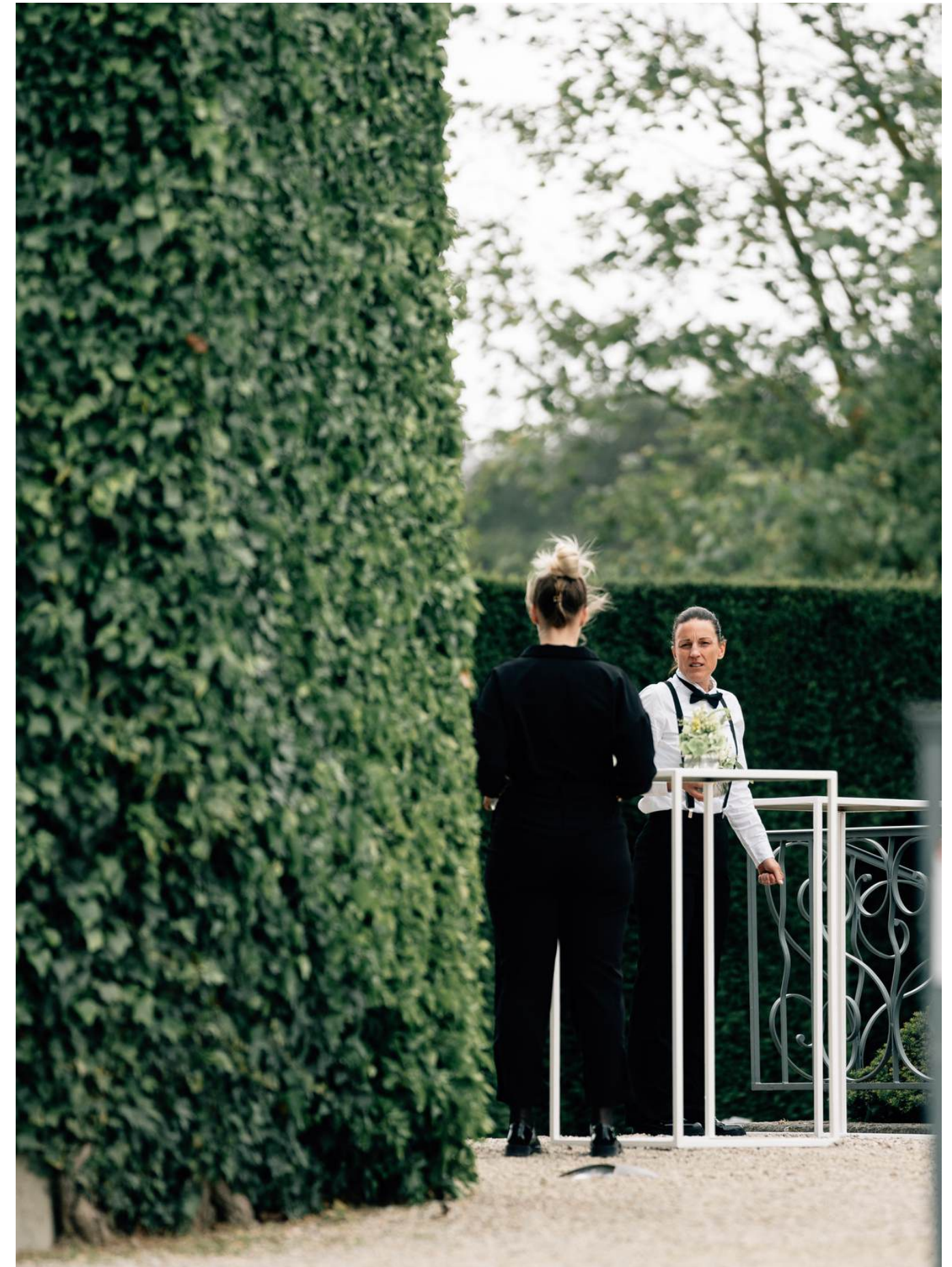
DNA

I

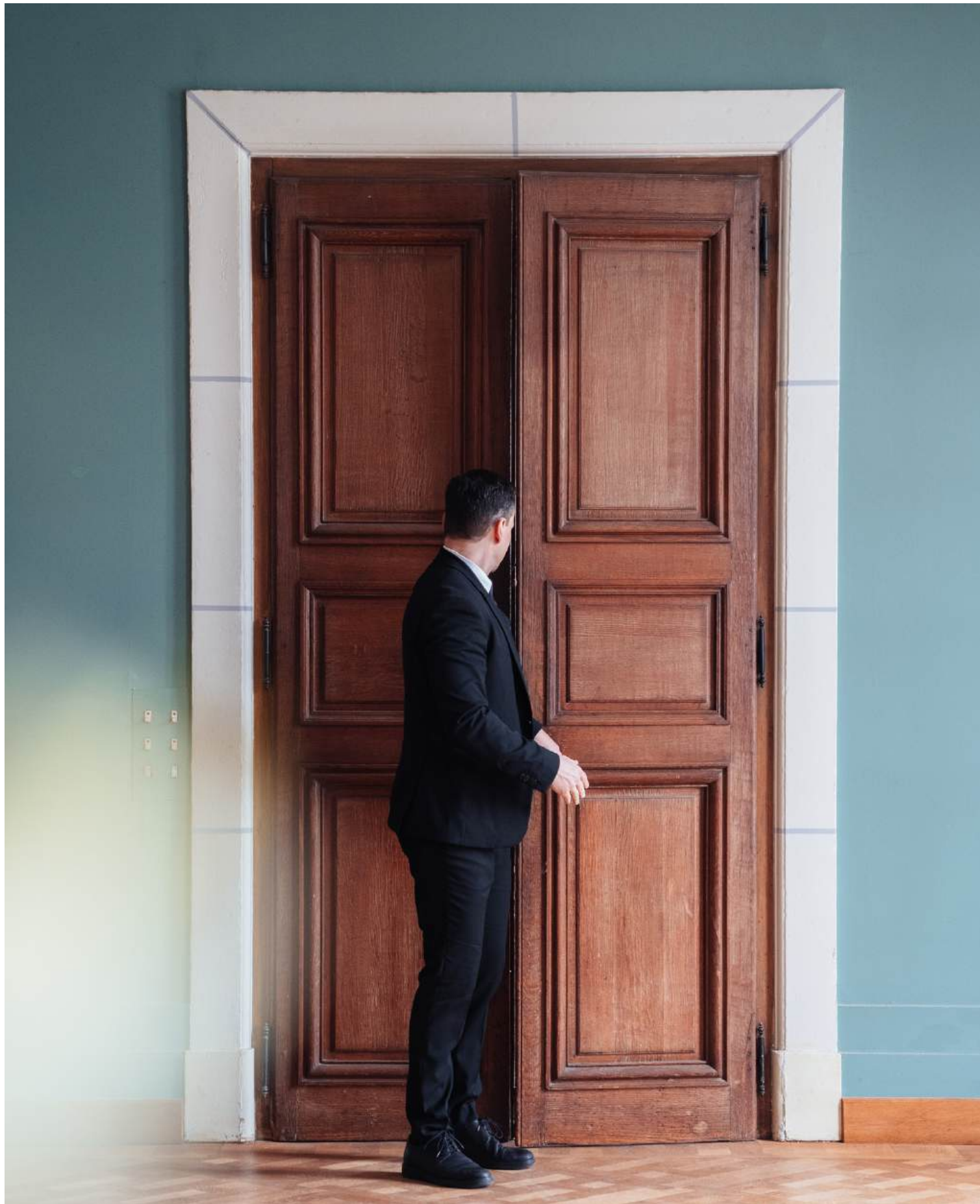
Bij Artfood waken we erover dat onze keuken alles wat leeft, grondstoffen en verschillende ecosystemen respecteert.

Of het nu gaat om bomen, mensen, de bodem of dieren ... we kunnen niet zonder elkaar. Het uitbouwen van kwaliteitsvolle relaties met elkaar en de aarde zijn dus essentieel om de balans te bewaren.

De aanpak van Artfood is ethisch en verantwoordelijk, maar dat weerhoudt ons er niet van om unieke ervaringen en uitzonderlijke gastronomie aan te bieden die smaak, precisie en innovatie combineren. Onze belofte is om elk van uw evenementen subliem te maken.



WAARDEN II



Vier waarden geven richting aan alles wat we ondernemen.

ETHIEK, *ons kompas*

Artfood stelt ethiek centraal, geeft prioriteit aan het welzijn van haar werknemers en verplicht zich om haar ecologische voetafdruk voortdurend te verkleinen door middel van milieuvriendelijke praktijken.

INNOVATIE, *onze motor*

Innovatie is de kern van onze aanpak, die ons uit onze comfortzone drijft, onze keuken en service voortdurend opnieuw uitvindt en nieuwe smaken verkent om te verrassen en te boeien.

BALANS, *onze kunst*

Bij Artfood staat balans voorop. We combineren culinaire creativiteit, respect voor de seizoenen, klanttevredenheid en het welzijn van onze teams om onvergetelijke ervaringen te bezorgen.

EXCELLENTIE, *onze signatuur*

Bij Artfood staat uitmuntendheid aan de basis van elk detail, van productselectie tot service. We combineren waarde en expertise om je evenementen te verbeteren en indruk te maken op je gasten.

Milieuverklaring

Als marktleider op het gebied van milieumanagement zet Artfood zich al jaren in voor duurzaamheid.

Ons doel is om de ecologische voetafdruk van onze organisatie en onze activiteiten continu te verkleinen.

Deze doelstelling komt enerzijds tot uiting in :

- een menu met zo duurzaam mogelijke ingrediënten
- rationeel gebruik van water, energie en grondstoffen
- rationeel gebruik van mobiliteit
- een geoptimaliseerd beheer van onze aankopen en afval (als we het niet hebben kunnen vermijden), door recyclage en hergebruik aan te moedigen.

de implementatie van diagnosetools (Bilan Carbone-methode), monitoring en certificering (LEED, Certisys, BCORP/EMAS) en partnerschappen (Recyclo, WeForest, Alpaca, Leefmilieu Brussel).

We doen ons uiterste best om deze principes tot leven te brengen en door te geven aan onze werknemers, partners en leveranciers.

Tot slot willen we als grote speler in de horeca een voorbeeld zijn voor andere cateraars en onze sector helpen om duurzamer te worden.



III

VERKLARING

Op evenementen

Onze diensten zo duurzaam mogelijk ontwerpen:

- Een ecologisch verantwoorde kaart aanbieden
- Hergebruik aanmoedigen
- Afval sorteren
- Mobiliteit optimaliseren

In onze kantoren en werkplaats

- Ons water- en energieverbruik verminderen
- Afval voorkomen en sorteren (als we het niet hebben kunnen vermijden)
- Duurzame partners en leveranciers bevoordelen
- Mobiliteit optimaliseren
- Deugdzame praktijken implementeren
- Uitblinken in voedselhygiëne en -veiligheid



Op evenementen

🌿 EEN MILIEUVRIENDELIJKE KAART AANBIEDEN

FOOD

- Vleesporties beperkt tot 120g
- Foie gras niet langer op onze kaart
- Ruime keuze aan vegetarische en veganistische gerechten
- Groenten en fruit van het seizoen
- A la carte en seizoensmenu's
- Gevogelte en varkensvlees met labels (biologisch, boerderij, enz.) om het dierenwelzijn te respecteren
- Vis van duurzame visserijen
- 20% biologisch
- Huisgemaakt gegarandeerd

DRINKS

- Biologische en fairtrade softs (Oxfam)
- Gearomatiseerde dranken op basis van planten
- Biologische koffiebonen
- 95% biologische wijnen en champagne
- Bieren van lokale ambachtelijke brouwerijen
- Uitsluitend Belgische vruchtensappen



BESTE PRAKTIJK

IV

HERGEBRUIK AANMOEDIGEN

- Elektrische kaarsen en oplaadbare LED-lampen
- Herbruikbaar servies
- Geen wegwerpartikelen (behalve in uitzonderlijke gevallen)
- Niet-biologische tafeldecoratie (kandelaars, keramische kiezels)
- Bloemen in het seizoen die voor meerdere evenementen kunnen worden hergebruikt
- Gedroogde takken en gebladerte die meerdere jaren hergebruikt kunnen worden op onze buffetten en bars
- Werkkleding van biologisch katoen, ethisch ingekocht en gerepareerd in plaats van vervangen

AFVAL SORTEREN

- Artfood sorteert en verzamelt het afval van evenementen volgens de Brusselse normen. En dan nog wat!
- Ons organisch afval wordt opgehaald en gecomposteerd door Recyclo
- Recyclage van restjes tot maaltijden voor de werknemers
- Giften aan verenigingen via Alpaca en Restos du Coeur

MOBILITEIT OPTIMALISEREN

- Nabijheid van evenementen: 85% van onze partners bevindt zich in Brussel, wat het aantal afgelegde kilometers beperkt
- Carpooling van teams om naar evenementen te gaan
- Optimalisatie van vrachtwagenlogistiek via geolokalisatie



In onze kantoren en werkplaats

🌿 ONS WATER- EN ENERGIEVERBRUIK VERMINDEREN

- Keuze uit apparatuur met het “Energy saver” label
- LED-lampen
- Installatie van zonnepanelen in 2021: 50% van de energiebehoefte
- Automatische uitschakeling van de verlichting in de productiewerkplaats en kantoorgangen
- Optimalisatiesysteem voor koelruimtes wat betreft energieverbruik
- Vaatwasser met ASR-systeem om water- en energieverbruik te optimaliseren

🌿 AFVAL VOORKOMEN EN SORTEREN

- Krimpmachine om trolleys vast te zetten in plaats van plastic folie
- Recycling van kurken
- Compostering via Recyclo: 17 ton organisch afval in 2023
- Recyclingpercentage afval: 62%



BESTE PRAKTIJK

IV

DUURZAME PARTNERS EN LEVERANCIERS BEVOORDELEN

Een engagement voor duurzame ontwikkeling helpt bij het promoten van lokale producten en korte distributiekkanalen, duurzame landbouw die het milieu respecteert en de lokale economie ondersteunt.

Met onze leveranciers bouwen we langdurige relaties op die gebaseerd zijn op vertrouwen.

FOOD

- Biologische groenten van C' tout bon
- Eieren van Censier Farm
- Biofresh
- Bigh

DRINKS

- Biodyvino wijnen
- Brasserie de la Senne en Brasserie de Silly
- Vajra/Delibio

MOBILITEIT OPTIMALISEREN

- 50% van het personeel gebruikt het openbaar vervoer om naar het werk te komen
- Voorzien in fietsenstallingen en douches voor fietsers
- Monitoring van reizen



IV

BESTE PRAKTIJK

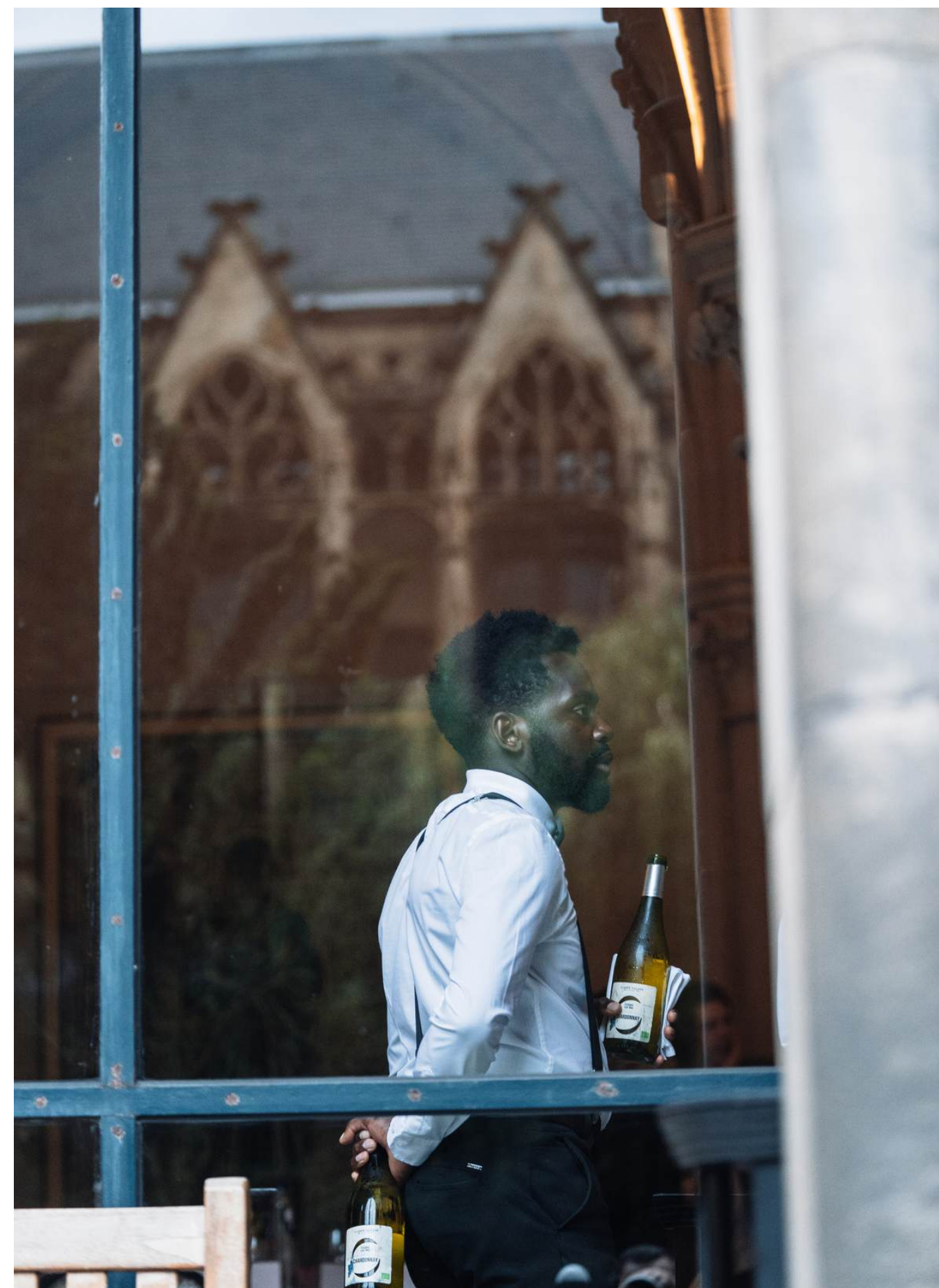
DEUGDZAME PRAKTIJEN IMPLEMENTEREN

CIRCULARITEIT EN TRANSFORMATIE

- De bodems van wijnflessen worden azijn
- Jaarlijkse rommelmarkt voor spullen die niet meer worden gebruikt (BP gewaardeerd door het Ecodyn-label)
- De levensduur van apparatuur, werkkleding, serviesgoed en decoratie verlengen
- Waar mogelijk worden materialen, apparaten en uitrusting tweedehands gekocht

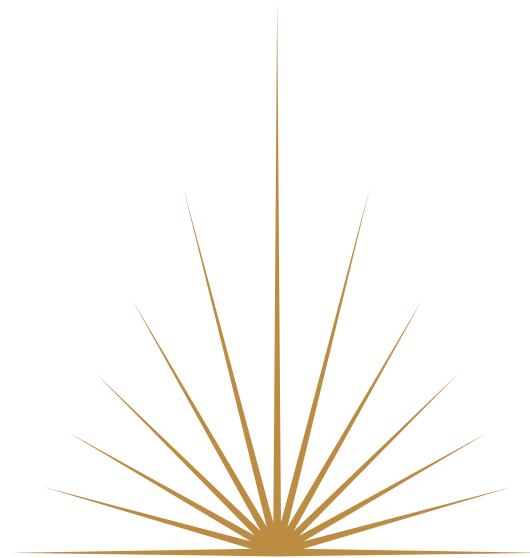
UITBLINKEN IN VOEDSELHYGIËNE EN -VEILIGHEID

- Zelfcontrolerende traceerbaarheid van voedsel voor het laagst mogelijke gezondheidsrisico
- Afsca Smiley-logo (de enige cateraar die dit heeft)
- Strikte gezondheidsprocedures
- Keuken volledig gerenoveerd in 2020 om te voldoen aan strenge HACCP-hygiënenormen



STRUCTURERING VAN DE MILIEUAANPAK

Onze visie uitdragen en ons
blijven engageren



I GREEN MANAGER

Pascaline

GREEN MANAGER

De sleutelrol van Green Manager zorgt ervoor dat onze milieu- en sociale verplichtingen strikt worden geïmplementeerd en gecontroleerd, zodat elk aspect van ons bedrijf in lijn blijft met onze visie.

ROL EN ACTIES

- Een tabel opstellen om « milieu » -indicatoren te controleren
- Veranderingen doorvoeren op het gebied van leverancierskeuze, % biologisch en afvalbeheer
- Ga voor nog meer duurzaamheid en betrokkenheid nog een stap verder: activeer andere certificeringen en voer acties uit die gekoppeld zijn aan de koolstofarme strategie (bijvoorbeeld: verminder de hoeveelheid rood vlees op onze menu's aanzienlijk, enz.)
- Communiceer over al deze acties, zowel intern als met onze partners en eindklanten, zodat iedereen betrokken kan raken bij de aanpak en de boodschap kan verspreiden.

CONTACT

+32 (0)2 732 33 85
pascaline@artfood.be



LABELS & PARTNERSCHAPPEN II

Artfood, de smaak van verbintenis

Onze verschillende labels weerspiegelen onze inzet voor het milieu en de maatschappij en vormen de kern van ons bedrijf. Wij kunnen niet anders dan ons vak uitoefenen in balans met dat wat de aarde ons te bieden heeft.

LABEL ECODYNAMISCHE ONDERNEMING

Elke dag een ecologische aanpak garanderen.

LABEL CERTISYS

Volledige transparantie over de herkomst van onze biologische producten.

WEFOREST

Bijdragen aan een evenwichtige biodiversiteit via herbebossing.

CO2-VOETAFDruk

Onze uitstoot van broeikasgassen verminderen.

VOEDSELDONATIE

Onze voedseloverschotten uitdelen aan zij die het nodig hebben.

RECYCLO

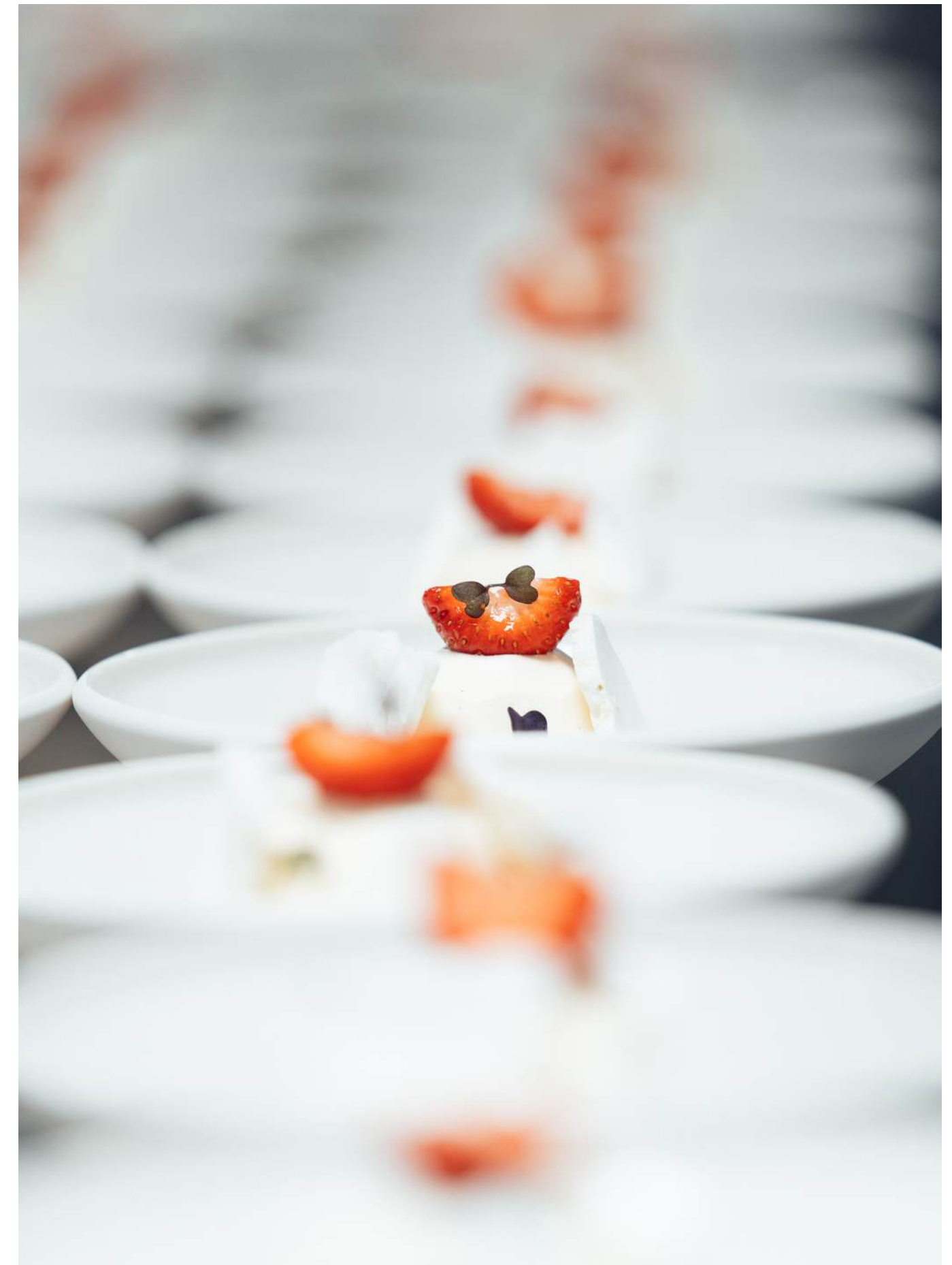
Ons organisch afval verzamelen en composteren in een stedelijke omgeving.

GOOD FOOD

We onderscheiden ons met een duurzame aanpak.

AFSCA SMILEY

Behoud van de algemene veiligheid van de voedselketen.



LABELS & PARTNERSCHAPPEN II

Het label Ecodynamische Onderneming

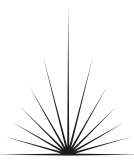
Het eerste Ecodynamic Company label werd toegekend in 2016.

Sindsdien is het label bijna elk jaar vernieuwd en heeft het ons in staat gesteld om onze initiatieven op het gebied van ecobeheer in de kijker te zetten, met name op het vlak van afvalbeheer en -preventie, rationeel energie- en watergebruik, mobiliteitsbeheer van de werknemers, enz.

Om deze aanpak dagelijks te ondersteunen, werden er begeleidende documenten opgesteld: het charter voor ecologisch verantwoord aankopen, een milieucharter, het charter voor sortering en geoptimaliseerd afvalbeheer, het mobiliteitscharter, enz.

Artfood is de enige traiteur die 3* behaalt in het 2023 label (en 86%).





LABELS & PARTNERSCHAPPEN II

Het label Certisys

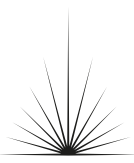
Sinds 2020 is ten minste 20% van onze aankopen (*) afkomstig uit de biologische landbouw.

Ons doel is om dit cijfer jaar na jaar te verhogen tot 80% in 2029.

Deze certificering onderstreept ons respect voor het milieu en de gezondheid van onze klanten. Tot slot stelt het ons in staat om de herkomst van onze producten in alle transparantie te communiceren.

(*) per jaar - in financiële termen





LABELS & PARTNERSCHAPPEN II

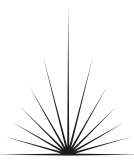
WeForest

Herbebossing is essentieel voor het evenwicht van natuurlijke hulpbronnen en is een van de meest effectieve manieren om klimaatverandering tegen te gaan.

Daarom compenseren we restemissies met WeForest.

- We hebben de afgelopen 5 jaar meer dan 19.000 bomen gefinancierd
- We verbinden ons ertoe één boom te planten voor elke duizend euro die we verkopen.





LABELS & PARTNERSCHAPPEN II

CO₂-voetafdruk

Er zijn maar weinig cateraars die een volledige voedselaudit uitvoeren. Artfood is een voorloper op dit gebied en toont haar leiderschap door alle impacts te integreren.

Het doel van de CO₂-voetafdruk is om stappen te ondernemen om de uitstoot van broeikasgassen te verminderen.

Hierdoor konden we de activiteiten identificeren die de meeste uitstoot veroorzaken en vervolgens een koolstofarme strategie bepalen om de 433tCO₂ uitstoot van Artfood in 2022 te verminderen (het equivalent van 40 Belgische huishoudens in ongeveer 1 jaar).



LABELS & PARTNERSCHAPPEN II

In 2023 hebben we meer dan 400 gegevens verzameld:

Eten en drinken

Vlees, vis, fruit, groenten,
zuivelproducten, brood, wijn, bier,...

323 gegevens

Elektrische apparatuur

Koelruimtes, ovens, koelkasten,
vaatwassers,...

33 gegevens

Meubels en servies

Herbruikbare verpakkingen, wegwerp-
servies, herbruikbaar servies,...

30 gegevens

Mobiliteit

Personeel reist van en naar het werk
en naar evenementen

15 gegevens

Energie

Elektriciteit van zonnepanelen,
verwarming,...

14 gegevens

ARTFOOD
Meaningful gastronomy

Koolstofvoetafdruk 2022

33%

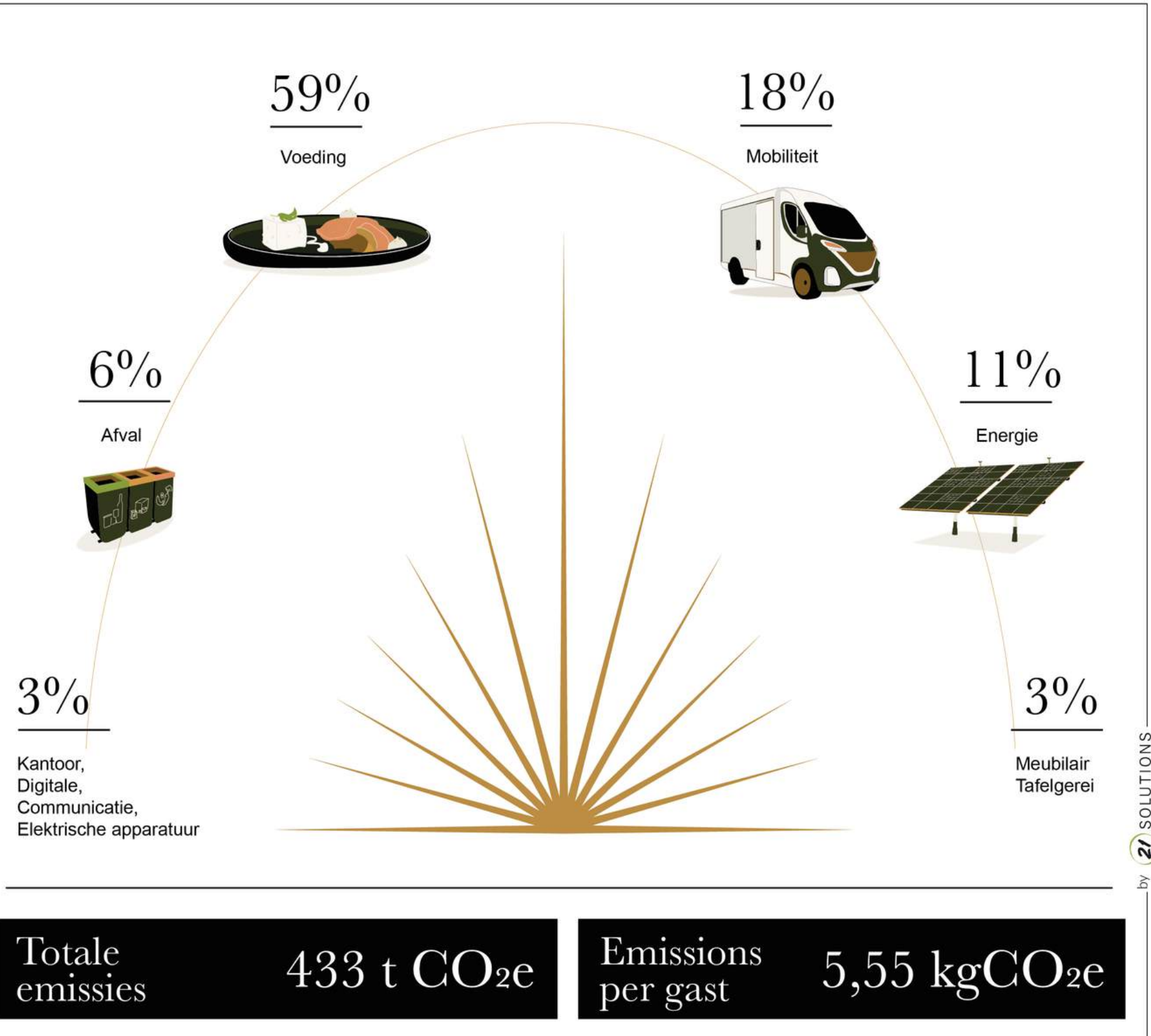
33% van onze elektriciteit
geproduceerd op onze daken

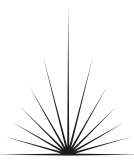
20 %

20% van onze aankopen
komt uit de biologische
landbouw

60%

60% van het bioafval
verzameld met bakfietsen

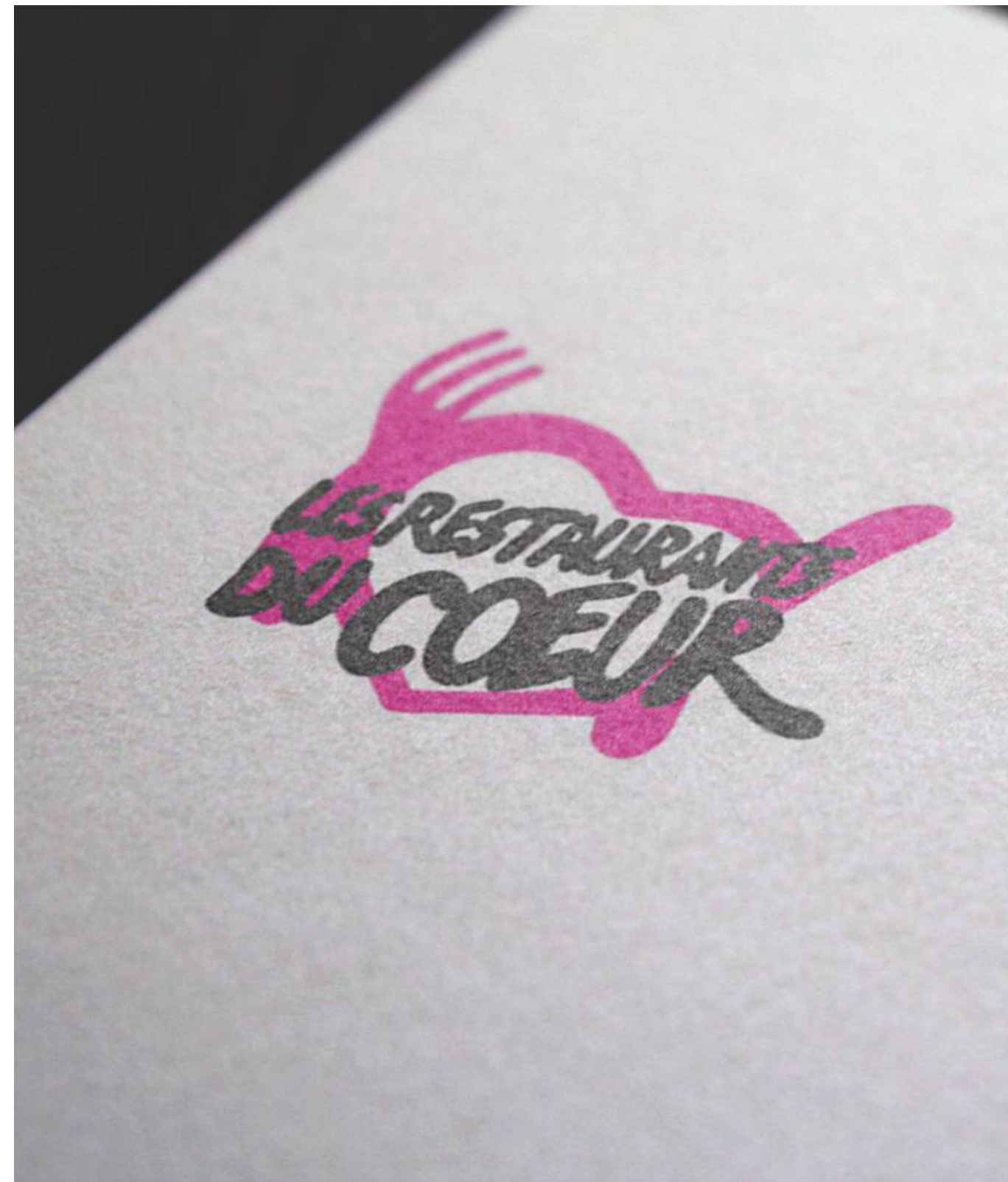


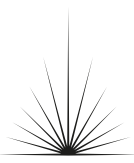


LABELS & PARTNERSCHAPPEN II

Voedseldonatie

De voedseloverschotten die volgens de normen van het FAVV na een evenement verzameld worden, worden verdeeld aan de verschillende partnerverenigingen van Artfood, waaronder de Restos du Cœur en de Samusocial. We werken ook samen met Alpaca die de overschotten verdeelt over zijn verenigingen.



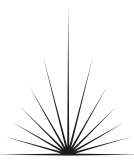


LABELS & PARTNERSCHAPPEN II

Recyclo

Artfood werkt samen met Recyclo voor het composteren van organisch afval. Deze Brusselse organisatie wil iets doen aan de afvalproblematiek in steden en biedt daarom bedrijven een beheer- en ophaaldienst per fiets aan om het afval daarna te recyclen.





LABELS & PARTNERSCHAPPEN II

Good Food

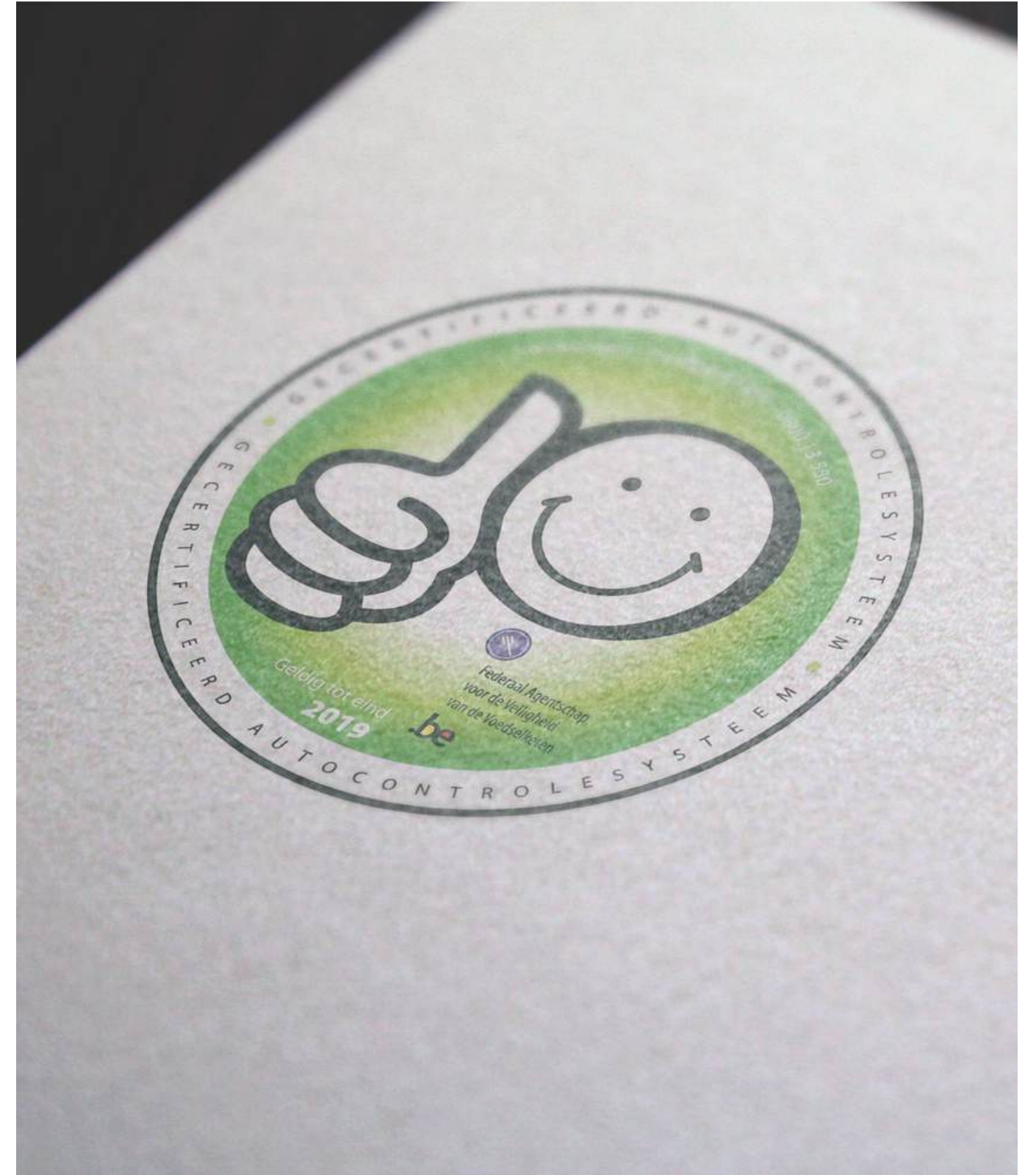
Good Food, een initiatief van Leefmilieu Brussel, steunt horecazaken die duurzaam handelen. Dit label is er gekomen op vraag van de Brusselaars die graag wilden weten welke spelers betrokken zijn bij een ecologisch project. Meerdere criteria zijn opgenomen in het algemene evaluatierooster zoals de consumptie van lokale en seizoensgebonden producten en de beschikbaarheid van alternatieven voor dierlijke eiwitten.



LABELS & PARTNERSCHAPPEN II

Afsca Smiley

Van de selectie van leveranciers over het beheer van allergenen tot de naleving van de warmte- en koudeketen ... De Smiley, een label van het FAVV, wordt toegekend aan bedrijven met een autocontrolesysteem dat gevalideerd en gecertificeerd is via externe audits. De producten worden getraceerd om zeker te zijn dat er enkel stoffen inzitten die geschikt zijn voor consumptie. Wij stellen alles in het werk om de regels inzake voedselveiligheid na te leven.



III WAT GEBEURT ER NU?

De volgende logische stap

DE AANPAK VAN B CORP EN ISO 20121 STARTEN

B CORP: 5 PIJLERS

Om de conclusies van de Carbon Footprint in daden om te zetten, willen we meet-, monitoring- en auditinstrumenten inzetten, zodat we deel kunnen uitmaken van een continu verbeteringsproces.

Ten eerste omdat dit deel uitmaakt van het DNA van Artfood.

Ten tweede om beter te kunnen voldoen aan de steeds duurzamere eisen van onze partners (klanten, locaties en evenementenbureaus) en de regelgeving (CSR).

Ten slotte, en dat is het belangrijkste, om de aanpak te verbreden, richting de transitie van de organisatiecultuur.



Medewerkers

Hoe zorgt uw bedrijf voor zijn werknemers en hoe verbetert het hun leven en welzijn?



Milieu

Hoe geeft uw bedrijf prioriteit aan en zorg voor de planeet en alle levende wezens?



Governance

Hoe zorg je ervoor dat het bestuur van je bedrijf rekening houdt met alle belanghebbenden?

Impact pijlers

Elke B Corp™ krijgt een score aan de hand van de vijf impactgebieden van de B Impact Assessment



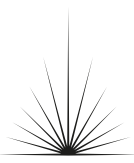
Klanten

Hoe heeft uw bedrijf een positieve invloed op het leven van uw klanten?



Gemeenschap

Hoe draagt uw bedrijf positief bij aan de gemeenschap en hoe werkt het samen met het ecosysteem?



WAT GEBEURT ER NU? III

DE ISO 20121-NORM VOOR DE EVENEMENTENSECTOR

De ISO 20121-norm biedt een kader voor het beheer van de organisatie van een evenement om de sociale en ecologische impact ervan te verminderen.

MILIEU

- Afval
- Mobiliteit en logistiek
- Energie
- Afval
- Duurzaam voedsel
- Gebruik van hulpbronnen tijdens evenementen
- Uitstoot van broeikasgassen en koolstofvoetafdruk
- ...

SOCIAAL EN MAATSCHAPPELIJK

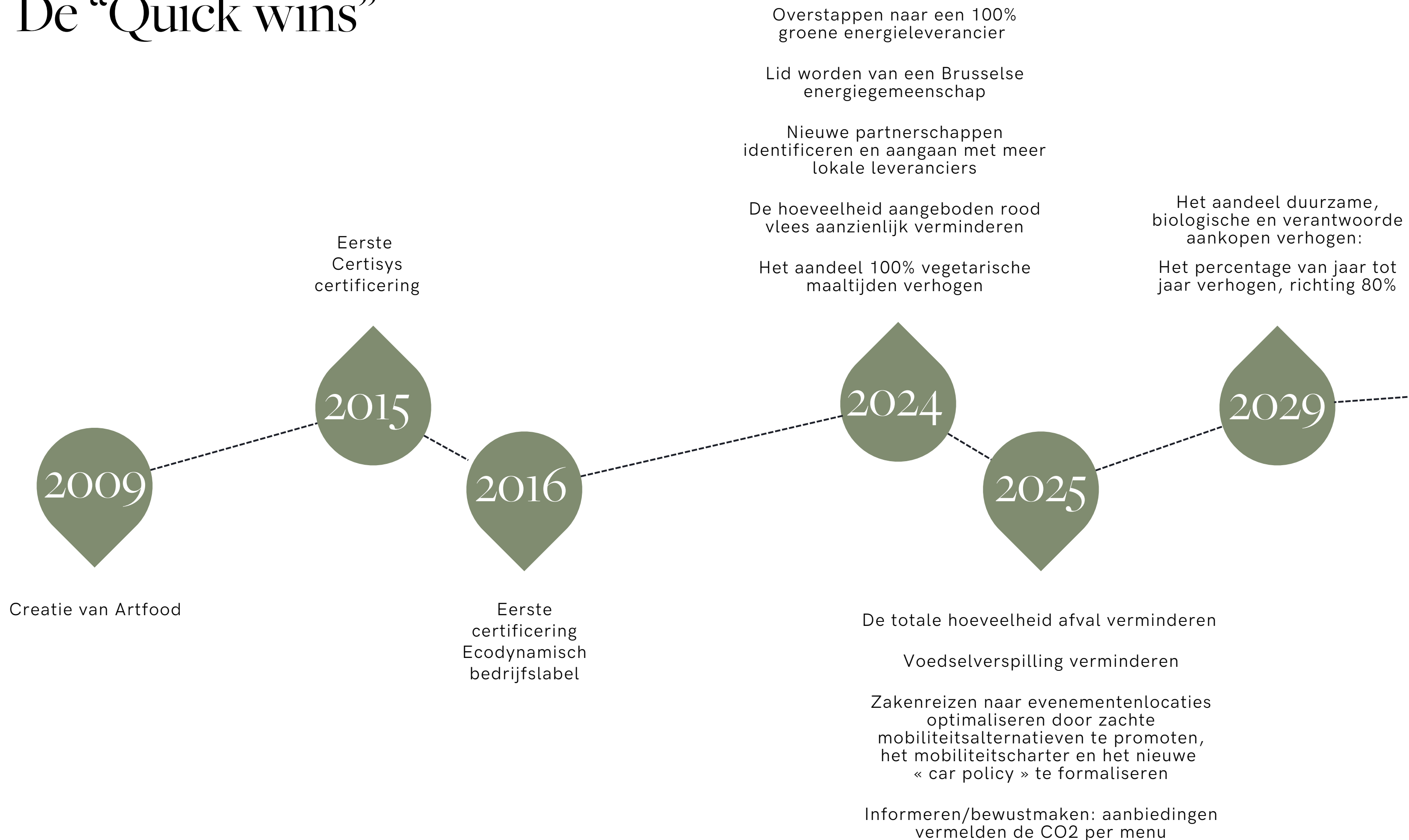
- Gedeeld bestuur
- Werknemersparticipatie
- Opleiding van werknemers
- Soorten contracten
- Geslacht
- Diversiteit / Gemengd
- Inclusie
- Onderaanneming en partnerschappen
- ...

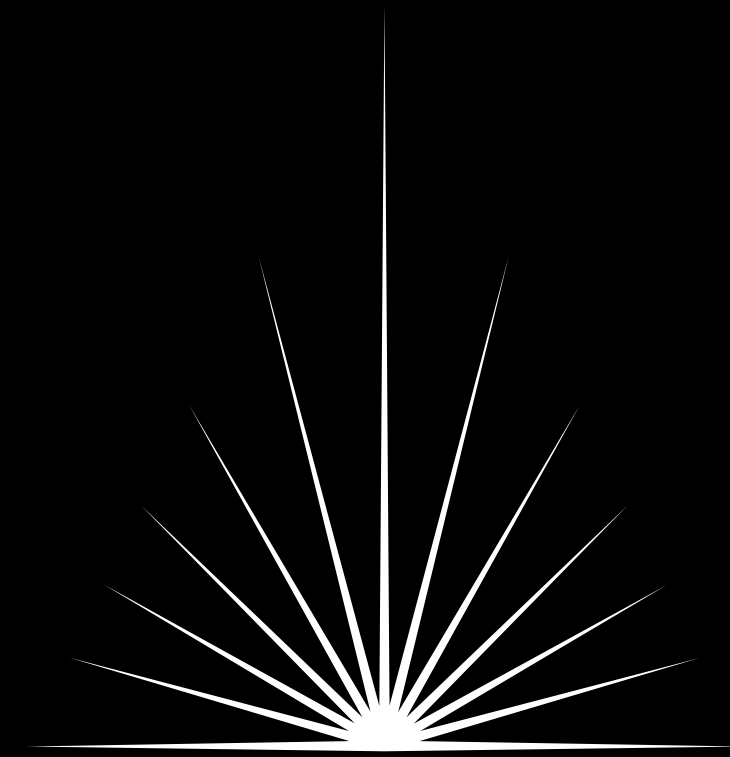
ECONOMISCH

- Nabijheid tot producenten
- Lokale economische voordelen
- Ambachten
- Eerlijke prijzen
- ...

WAT GEBEURT ER NU? III

De “Quick wins”





Meaningful gastronomy