

## NATUUR

Al in 2008 wordt de term 'botanische gastronomie' voor het eerst gebruikt door Caroline Baerten en Nicolas Decloedt.

Humus x hortense transformeert de ruwe elementen in iets dat smaakvol en mooi is. De bewuste selectie van natuurlijke ingrediënten wordt gedreven door kwaliteit, vakmanschap, ethiek en duurzaamheid.

Aanvankelijk gebeurt de transformatie lineair:

Van veld tot tafel, van boer (Dries Delanote) tot chef (Nicolas Decloedt),  
Van Belgisch eikenhout tot tafels op maat (Artwood) en stoelen (Alain Berteau by Wildspirit)  
Van belgische klei (groeve Hins bij Brussel) tot keramisch servies (Caroline Baerten)  
Het proces is waarde- en ecologisch gedreven en niet egogericht.

Humus x Hortense is het eerste gastronomisch restaurant in België met een 100% afvalvrij en duurzaam beleid als maatstaf en dat daar dagelijkse systemen voor heeft ontwikkeld.

Duurzaamheid komt tot uiting in elk domein van het gastronomisch restaurant:

### 1. Eten en drinken

- Botanische gastronomie met plantaardige ingrediënten (geen vlees of vis) om het degustatiemenu koolstofvrij te maken
- 100% biologische, vogel- en bijenvriendelijke landbouw (groenten, kruiden, granen, peulvruchten, eieren, boter, olie, kaas, ..)
- lokaal (<100 km straal van restaurant)
- Het degustatiemenu volgt 24 microseizoenen in plaats van de klassieke 4 seizoenen
- Eerlijke Fair Trade koffie, biologische thee en chocolade van kleinschalige, niet-industriële boeren
- Biodynamische, natuurlijke en biologische Belgische en Europese wijnen van kleinschalige wijnmakers
- Actieve promotie van artisanale sterke dranken en bieren van Belgische en Brusselse microbrouwerijen
- Belgische kaas- en boterselectie is altijd gebaseerd op 'fermier-fromager' criteria waar de kaasmaker/ster zij/haar eigen dieren heeft.

## **2. Zero-waste**

- Voedselverlies begint op het veld door een nauwgezet aankoopbeleid waar er dagelijkse up-to-date communicatie is tussen boer Dries Delanote en keuken/cocktail bar over welke groenten en planten op hun hoogtepunt zijn en snel geoogst of geplukt dienen te worden
- Voedselverspilling in het restaurant wordt tot een minimum beperkt door :
  - de aankoop van verse ingrediënten perfect af te stemmen op basis van een overzichtelijk reservatiebeleid waar no shows worden geminimaliseerd en vooraf exact geweten is hoeveel couverts er per avond zullen zijn.
  - initiatieven zoals drogen, pekelen en fermenteren, zoals de lacto-fermentatie van groenteschillen.
  - dankzij de wortel-tot-blad benadering van groenten.
  - geïnfuseerde, gedroogde of gefermenteerde delen van een plant voor botanische cocktails en mocktails..
  - alle ongebruikte parures van groenten te verwerken als staff food voor een 12 koppig team
  - alle ongebruikte smaakvolle delen van de groenten (oa schillen, parures enz.) en planten (topjes, wortels, stengels) te recuperen via maceraties, infusies en aftreksels in de botanische drink pairing.
  - de nog resterende delen van planten te verwerken tot compost voor de Brusselse stadsboerderijen en stadstuintjes.

## **3. Afvalvermindering**

Elke medewerker is opgeleid om glas, papier, blikjes, plastic en kurken van wijnflessen te recyclen via een gedetailleerd recyclage systeem.

## **4. Flessen water**

Sinds het begin van humus x hortense wordt er geen flessenwater meer gebruikt dankzij een ingenieus microfiltersysteem om gezuiverd mineraal en bruisend water te creëren.

## **5. Stimulatie van een 'Herbruik programma'**

- Herbruikbare containers voor opslag in de keuken en gerecyclede plastic containers na consumptie
- Herbruikbare servetten en badhanddoeken van biokatoen
- Geen koffiefilters dankzij het zetten van 'French Press' koffie.

## **6. Reductie van chemische- en luchtverontreiniging**

- Om duurzame mobiliteit te stimuleren, wordt al het vervoer door de werknemers en eigenaren van humus x hortense gedaan met het openbaar vervoer, alternatieve elektrische voertuigen en fietsen. Een keer per week wordt een auto gedurende 2 uur gehuurd via een autodeelbedrijf om

boodschappen te doen. De leveringen van de boerderij gebeuren via een coöperatief ophaalsysteem om meerdere restaurants in Brussel tegelijkertijd te bedienen.

- Met een gedetailleerde communicatiestrategie over trein-, metro- en buslijnen, zet het restaurant de gasten aan tot meer milieuvriendelijke transportmogelijkheden.
- Om de chemische vervuiling te verminderen worden alle schoonmaakproducten voor keuken en voorhuis gescreend op een groencertificaat. De werkkleding van personeel, servetten en handdoeken wordt gereinigd door een gekwalificeerd milieuvriendelijk schoonmaakbedrijf.

## **7. Waterefficiëntiebeleid**

- De door het restaurant geselecteerde groente-, fruit- en wijnboeren voeren een bewust waterbeleid waarbij water tot een minimum wordt beperkt om waterverspilling tegen te gaan en de wortels uit te diepen om dieper in de grond te groeien. Dit duurzame beleid leidt tot meer geconcentreerde voedingsmiddelen in termen van verbeterde smaken en nutritionele voedingsstoffen.
- Elke medewerker krijgt de instructie om water te besparen tijdens het voorbereidingsproces
- Tijdens de service wordt het water geserveerd op verzoek van de gasten en het niet-gebruikte water na de service wordt gebruikt voor thee en koffie.

## **8. Duurzaam design en objecten uit sociale economie**

- Handgemaakte tafels van Brusselse meubelmaker (Artwood), gemaakt van Belgisch PEFC eikenhout.
- Handgemaakte stoelen van Brusselse ontwerper (Alain Berteau door Wildspirit), gemaakt van Belgisch PEFC eikenhout.
- Handgemaakte herbruikbare handdoeken en servetten van biokatoen, gemaakt door migrantenvrouwen uit Molenbeek
- Op maat gemaakt keramisch servies van Belgische klei, gemaakt door mede-eigenaar Caroline Baerten
- Werkkleding van de staf van Belgisch eco-denim, gemaakt door het in Brussel-Parijs gevestigde slow fashion label 'Facon Jacmin'.

## **9. Energie-efficiëntiebeleid**

- Het restaurant draait op een 100% groene energieleverancier (Mega, België)
- Alle energieverbruikende lampen zijn vervangen door LED-verlichting
- Energiezuinige apparatuur voor vaatwasser, koelkast, steamer en oven
- Aanwezigheidssensoren in toiletten

## VERZORGEN

Gastronomie en gastvrijheid ontmoeten elkaar met een menselijke connectie. Er is niet alleen een farm-to-table-dynamiek, maar ook een table-to-farm-relatie.

Dit actieve engagement voor een duurzaam voedselsysteem komt tot uiting in het 'Green Plates' project; een opgericht door de eigenaren Caroline Baerten en Nicolas Decloedt in 2016  
Bijvoorbeeld: ondersteunen van lokaal gespelde variëteit van Epautre d'Ardenne, voedselbos van Le Monde de Mille Couleurs

**Restaurant eigenaars kunnen niet alleen een restaurant runnen, een gezond functionerend netwerk is essentieel.**

Er zijn vier welzijnspunten in dit systeem:

### 1. Welzijn van werknemers

Er is een vooruitstrevend en bewust personeelsbeleid:

- Met wekelijkse check-ins en aandacht voor psychische en fysieke gezondheid (voedzaam personeelsvoedsel, etherische oliën en medicinale kruiden indien nodig)
- Het creëren van een veilige, respectvolle en gelijkwaardige werkplek voor vrouwen, gekleurde mensen en LGBTQ

### 2. Welzijn van producenten en de werknemers die voor producenten werken

Eerlijk loon voor boeren Noord en Zuid, veilige en gezonde werkomgeving voor hun werknemers

### 3. Welzijn van gasten

Wij erkennen elke gast in zijn / haar behoeften en we houden rekening met:

- hun specifieke voedingsbehoeften en door voedzaam voedsel aan te bieden (gescreend door gekwalificeerde voedingsdeskundige Caroline Baerten)
- hun ethische behoeften

### 4. Welzijn van alle levende wezens

De meest radicale daad van vriendelijkheid voor de planeet is het serveren van een botanisch menu, gebaseerd op ethische en planetair-gezonde overwegingen vanaf de oorsprong van voedsel tot hun eindbestemming.

*Dit document is gemaakt na uitgebreid onderzoek door Caroline Baerten.*

*Gebaseerd op de criteria van GoodFood.Brussels, de Green Restaurant Association, EIT Lancet Report and IPES Common Food Policy EU Report*