

Duurzaamheidsbeleid bij humus x hortense

Humus x Hortense is het eerste gastronomisch restaurant in België dat een 100% afvalvrije en duurzame werking heeft en daarvoor een dagelijks beleid heeft ontwikkeld.

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

1. Eten en drinken

- Botanisch degustatiemenu op basis van plantaardige producten (geen dierlijke ingrediënten) om de CO2 uitstoot significant te verminderen
- Ingrediënten 100% afkomstig uit biologische en biodynamische landbouw volgens regeneratieve en permacultuur principes
- 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 afkomstig van regeneratieve landbouw
- Biodynamische, natuurlijke en biologische Belgische en Europese wijnen van kleinschalige wijnmakers
- Artisanale spirits, biologische gin en vodka uit België en bieren van Belgische en Brusselse microbrouwerijen

2. Zero-waste

- Voedselverlies reduceren begint op het veld door een nauwgezet aankoopbeleid door dagelijkse communicatie tussen boer Dries Delanote en de hoofdkok
- Voedselverspilling reduceren in het restaurant gebeurt in verschillende stappen door :
 - de aankoop van verse ingrediënten correct af te stemmen op basis van een overzichtelijk reservatiebeleid waar vooraf exact het aantal couverts geweten gekend is.
 - initiatieven van het keukenteam zoals drogen, pekelen en fermentatie-technieken.
 - dankzij de wortel-tot-blad benadering van groenten en kruiden.
 - alle ongebruikte parures van groenten te verwerken tot staff food
 - alle ongebruikte smaakvolle delen van de groenten (oa schillen, parures enz.) en planten (topjes, wortels, stengels) macereren en infuseren voor de botanische zero-waste cocktails en mocktails in de drink pairing.
 - de nog resterende delen van planten te verwerken tot compost voor Brusselse stadsboerderijen en stadstuinjes in samenwerking met Recyclo.

3. Afvalvermindering

Glas, papier, blik, plastic, witte dopjes van brikkartons en kurken van wijnflessen worden via een gedetailleerd systeem gerecycleerd of upcycled.

4. Flessen water

Sinds 2016 worden er geen gebottelde flessen meer gebruikt dankzij een microfiltersysteem voor gezuiverd mineraal en bruisend water.

5. Hergebruik programma

- Herbruikbare, onbreekbare en gerecycled containers voor opslag in de keuken
- Herbruikbare servetten en badhanddoeken van bio-katoen -en linnen
- Geen koffiefilters dankzij french press koffie.

6. Reductie van chemische- en luchtverontreiniging

- Stimulatie van duurzame mobiliteit: alle werknemers en werkgevers gebruiken uitsluitend openbaar vervoer, alternatieve elektrische voertuigen, fietsen en autohuur via een autodeelbedrijf (Cambio). 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 zaal gescreend op een groencertificaat. De werkkleding van personeel, servetten en handdoeken worden gereinigd door een gekwalificeerde ecologische wasserette.

7. Waterefficiëntiebeleid

- De groente-, fruit- en wijnboeren: bewust waterbeleid waarbij water tot een minimum wordt beperkt om waterverspilling tegen te gaan.
- Chef de partie: water besparen tijdens het voorbereidingsproces
- Tijdens de service: water wordt geserveerd op verzoek van de gasten en het niet-gebruikte stille 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 en linnen, gemaakt door migrantenvrouwen uit Molenbeek en Belgische textiellabel Verilin
- 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
- Alle lampen zijn vervangen door energiezuinige LED-verlichting
- Energiezuinige apparatuur voor vaatwasser, koelkast, steamer en oven
- Aanwezigheidssensoren in toiletten

*Dit document is gemaakt na een uitgebreid duurzaamheidsonderzoek door Caroline Baerten.
Gebaseerd op de criteria van de Green Restaurant Association, EIT Lancet Report IPES Common Food Policy EU Report en
UN Sustainability Goals*