



Famous Flavours

Exclusieve catering

Pure Flavours bij Famous Flavours

Famous Flavours maakt een verantwoorde keuze voor de verzorging en bereiding van haar partijen. Hierbij wordt gelet op de volgende aspecten:

Organic

Bij de teelt van organic producten die Famous Flavours gebruikt wordt er zowel rekening gehouden met de natuurlijke behoefte van het dier als met het milieu. Famous Flavours gebruikt veelal groenten en fruit uit het seizoen en die lokaal geteeld worden. Er wordt gelet op het EKO-keurmerk, deze geeft de garantie dat de producten biologisch geproduceerd zijn.

Duurzame vangst

Famous Flavours spant zich in voor duurzame visserij. Wereldwijd worden de zeeën en open wateren steeds meer belast door overbevissing, bijvangst en schadelijke vistechnieken. Met vis die gecertificeerd is met het MSC-keurmerk biedt Famous Flavours extra zekerheid dat de vis afkomstig is uit een duurzame en goed beheerde visserij.

Daarnaast wordt voor de gerechten gebruik gemaakt van vis uit het seizoen. Bij onze leverancier Jan van As hanteren ze het principe: "Eet vis wanneer het verantwoord is en blijf er van af als deze met de voortplanting bezig is".

Vlees

Famous Flavours vindt het belangrijk om een bijdrage te leveren aan diervriendelijke productie van vlees. Onze leverancier Hesseling levert kwaliteitsvlees en is ervan overtuigd dat wanneer het dier het goed heeft gehad, je dit proeft. De kalveren van Waterland in Noord-Holland mogen bij de moeder lopen en drinken, het gras wordt niet bemest met kunstmestkorrels en de runderen niet bijgevoerd met diervreemde hormonen. De smaak en de structuur van het vlees staan nooit los van deze waarheid, aldus Hesseling.

Ecologisch

Bij de realisatie en voorbereiding van de partijen van Famous Flavours wordt het milieu zo goed mogelijk ontzien door diverse maatregelen.

Non food

Al het afval wordt gescheiden zowel in de keuken als op de partijen. Het verpakkingsmateriaal van de gerechten wordt tot een minimum teruggebracht. Op kantoor wordt getracht tot een paperless office te komen. Alle processen zijn zo veel mogelijk geautomatiseerd en offertes, informatie en facturen worden in principe enkel per mail gecommuniceerd, indien de klant anders wenst. Op diverse partijen wordt gebruik gemaakt van duurzame disposables, voor bijvoorbeeld drank en walking dinner gerechten.

Food

Wij garanderen geen verspilling van voedsel. We proberen klanten een alternatief te bieden voor een buffet indien deze wordt aangevraagd. Met een buffet is de kans groter op een overproductie. Wanneer men een prachtig walking dinner geserveerd krijgt kan beter ingespeeld worden op de behoefte van de gasten en kan tevens een ruime keus aan gerechten geboden worden zoals bij een buffet.

Tot slot

Alle producten bij Famous Flavours hebben altijd een onafhankelijk keurmerk zoals het EKO-keurmerk voor biologische producten, of het MSC keurmerk. Zodoende kan Famous Flavours waarborgen dat haar keuze altijd een verantwoorde is. Famous Flavours kan haar klanten op transparante wijze bedienen en hen werkelijk puur laten genieten.

Famous Flavours B.V. - Eekholt 40 - 1112 XH Amsterdam - (T): 020 4160020 - (F): 0842297898

www.famousflavours.nl - BTW nr: 148700135B01

KVK Amsterdam 34215882 - Bank: ABN Amro Bank Amsterdam 57.52.39.018