



“ FOR A UNIQUE BBQ EXPERIENCE ”

SMOKEY GOODNESS

AUTHENTIEKE BBQ CATERING



SMOKEY GOODNESS: Duurzaamheidsmanifest

Catering heeft altijd iets feestelijks: lekker eten, drankje er bij en een hoop gezelligheid. Smokey Goodness vindt het belangrijk dat er ook in de toekomst alle reden is om door te feesten. Daarom zetten wij - naast onze vaste samenwerking met de Stichting Give A Pig via wie wij varkens doneren aan minder bedeelde Thaise gezinnen - de nodige stappen voor een duurzame catering. Heb jij nog een briljante duurzaamheidstip? Laat het ons weten!

SMOKEY GOODNESS: Duurzaamheidsmanifest





BRANDSTOF

BRANDSTOF

Over waar wij onze bbq's en smokers mee opstoken is goed nagedacht. Zo werken wij voor briketten en houtskool exclusief met het ecologische en CO2 neutrale merk Flamy en is ons hout afkomstig van duurzame houtkap.

Flamy Houtskool: gemaakt van gecertificeerd Europees hout waarvoor bomen ter vervanging worden aangeplant.

Flamy Cocosbriketten: De briketten bestaan voor 100% uit cocosnootschalen. Er is dus geen houtkap, er worden geen chemicaliën gebruikt en een afvalproduct wordt opnieuw verwaard.

Hout: Roken doe je op hout, Smokey Goodness maakt hiervoor gebruik van snoeihout afkomstig uit de Nederlandse Betuwe.





DUURZAME PRODUCTEN

Bij Smokey Goodness zijn we er van overtuigd dat producten geselecteerd op echt, eerlijk en puur resulteren in gerechten die niet alleen bijdragen aan betere omstandigheden voor mens, dier en milieu maar ook beter smaken. Door alles 'from scratch' te maken weten we precies wat onze gasten eten en waar het vandaan komt.

Vlees: Dieren die de tijd en ruimte krijgen om te groeien in een stressvrije omgeving zorgen voor het lekkerste vlees. Smokey Goodness werkt daarom samen met gerenommeerde leveranciers die vlees met verhaal leveren: kwaliteitsrassen, voldoende bewegingsruimte en natuurlijke voeding zijn daarbij een must.

Vis: Smokey Goodness werkt alleen met duurzame vis. MSC (Marine Stewardship Council) of ASC (Aquaculture Stewardship Council) labels zijn bij ons een vereiste waardoor we er zeker van zijn dat alleen duurzaam gevangen of gekweekte vis op onze bbq's belanden.

Groenten: Voor onze groenten, fruit en kruiden volgen wij de seizoenen en werken zoveel als mogelijk met lokaal geteelde producten. Daar waar deze voorradig zijn grijpen we natuurlijk naar biologisch.



DUURZAME PRODUCTEN





LOW WASTE

LOW WASTE

We streven uiteraard naar no waste maar een beetje afval is nog onvermijdelijk. Om de impact op het milieu te minimaliseren doen we het nodige.

Recycling: Voordat we naar de bouwmarkt rennen kijken we altijd of er niet ergens iets moois te maken is van gebruikte materialen. Zo heeft menig pallet bij ons een tweede leven gekregen en zijn onze buffetten gemaakt van gebruikte fruitkisten en sigarenplanken.

Borden en bestek: Voor catering op locatie maken we gebruik van porseleinen borden en eigen bestek. Dit ziet er sjiek uit en voorkomt een berg afval. Bij festivals of waar porselein niet mogelijk is werken wij met 100% biologisch afbreekbare disposables gemaakt van palmladeren, riet of bamboe die vrij van chemicalien geproduceerd zijn.

Doggy Bag: Eten weggooien vinden we bij Smokey Goodness een doodzonde. Overgebleven eten geven we daarom graag mee in Smokey Goodness doggy bags, zo geniet je nog een tweede keer van onze bbq kunsten en gooien we minder weg.



* W A S A T A



CONTACT: We horen graag van je

CONTACT: *We horen graag van je*

Hebben we je aandacht getrokken en ben je benieuwd wat Smokey Goodness voor jou kan betekenen? Neem dan vrijblijvend contact met ons op via:

Smokey Goodness V.O.F.
Roerdomphof 18
2623 NP, Delft

Tel: 06.52.40.76.93
Email: info@smokeygoodness.nl
www.smokeygoodness.nl

K.v.K: 50.63.70.02
BTW: NL.82.28.50.49.7B.01

Facebook.com/smokeygoodness

[@smokey_goodness](https://twitter.com/smokey_goodness)

youtube.com/smokeygoodnessnl

Flickr.com/smokeygoodness

