

HET BETER ETEN MANIFEST

We geven om goed eten voor en van onze medemens. Wat voor ons logisch is in de keuken en op het bord, is niet altijd gebruikelijk. Dit zijn de waarden waar Flowers&Sours mee kookt:

Foodlab | Culinary makerspace | Catering

Flowers&Sours

Coöperatie U.A.

OMGEVING

REGIONAAL

Groenten, fruit, peulvruchten en granen die we verwerken proberen we voor 80% in onze eigen regio te kopen. Zo garanderen we versheid en een bescheiden aantal voedselkilometers, maar kennen we ook de makers en hun verhaal.

LOKAAL

We werken samen met lokale ondernemers en producenten, waarbij Flowers&Sours de plek van handelen en verwerken is. De ondernemers aangesloten bij de cooperatie verkopen hun producten voor catering en pakketten en zorgen samen dat met een lunch of diner het verhaal van al deze kleine schakels van het bord af te lezen is. Zo heeft onze consument altijd een bijzonder, smakelijk en handgemaakt product en bundelen wij onze krachten.

SEIZOENSgebonden

Wat goed gedijt op Nederlandse bodem, wild of gecultiveerd, is maar een beperkte periode te oogsten. De seizoenen vind je terug op het bord, of werpen we door middel van onze conserveringsmethodes een blik terug op de oogst van een ander seizoen.

ERFGOED

BIOLOGISCH WAAR LOGISCH

Waar biologische koken een streven is, hebben niet altijd alle producten die we gebruiken het label 'biologisch'. Zolang we weten dat er duurzaam geproduceerd wordt, met gesloten kringlopen en zorg voor mens, dier en natuur, zullen we met liefde ook die producten inzetten. Denk daarnaast bijvoorbeeld aan stadshoning, producten uit wildpluk en reststromen die we liever verwerken dan weggooiden.

TECHNIEK

Ons culinair erfgoed heeft vele manieren gegeven om voedsel te conserveren en verwerken. Het is voor ons een inspiratie om deze technieken tot in de puntjes te perfectioneren. Daarnaast gebruiken we moderne methodes om heerlijke snacks en gerechten te maken uit incurante producten die we aangeboden krijgen.

RESTSTROMEN

We zijn geboeid door het verzinnen van nieuwe manieren van het sluiten van kringlopen. Veel voedsel ondernemers hebben kleine, maar bijzondere eetbare reststromen. Denk hierbij aan de microbrouwer en zijn bierbostel.

We kijken eerst in ons eigen pand wie eetbaar afval heeft en de bruikbare delen verwerken we gezamenlijk tot een mooi product. We ontwikkelen in opdracht nieuwe producten die bewustzijn omtrent duurzaamheid creëren en toegevoegde waarde hebben voor de toekomst.

SMAAK

GEZONDHEID

Een gezonde en voedzame maaltijd, waar je geconcentreerd van aan het werk kan, maar ook rustig van kan genieten, is waar we naar streven. Groenten en fruit, peulvruchten en granen, warm en koud, wij zoeken de juiste, smakelijke balans in passende porties. Liever vegetarisch dan vlees of vis, tenzij we met (bio) overschot, bijvangst of biotoopverstoorders te maken hebben.

We kopen bewust in en stemmen de hoeveelheid af op aantal gasten om verspilling tegen te gaan. Wat overblijft mag mee naar huis met de gast of vinden we een ander passend doel voor.

WERELDKUENEN

Waar we 80% regionaal inkopen, zoeken we inspiratie voor gerechten 100% globaal. Van de aardse Hollandse keuken, tot het kruidige Azië, exotische Midden-Amerika of warme Noord-Afrika, zoals Rotterdam voelt, zo koken wij.

Producten die we voor deze gerechten inzetten hoeven dus niet van nature Nederlands te zijn. We worden altijd blij van experimentele producten, zoals quinoa uit de Hoeksche Waard, wat dus ook prima groeit op onze koude klei.

TROTS

De producenten waar we mee samenwerken, onze opdrachtgevers en onze eigen coöperatieleden en makers zorgen dat we het lekkerste eten, van de beste producten én ons verhaal, met trots en naar eer en geweten op het bord kunnen presenteren.