

## MAFF// Manifest of Fine Food //

### // Inleiding

In een tijd waar de voedselindustrie steeds globaler, onpersoonlijker en bewerkt wordt, kiezen wij voor een terugkeer naar de essentie van goed eten. Fine food gaat over het koesteren van elke hap, het respecteren van de oorsprong van de ingrediënten, en het herstellen van de verbinding met de natuur. Het gaat over het maximaliseren van de echte smaak van een product en zo de interventie te minimaliseren. Dit manifest is onze leidraad om de controle over de kwaliteit van ons voedsel terug te nemen en te streven naar een betere, duurzamere en smaakvollere toekomst in de gastronomie en daarbuiten.

### // Onze Principes

#### 1. Goed Eten is Belangrijk

Goed eten is de basis van een deugdzaam leven. Het voedt niet alleen ons lichaam, maar ook onze ziel. Iedereen heeft recht op voedsel dat met zorg en respect is geproduceerd. We zetten ons in voor voeding die zowel voedzaam als verrukkelijk is, en die ons verbindt met de boer en de natuur.

#### 2. Controle over de Kwaliteit van Ingrediënten

Wij nemen de verantwoordelijkheid voor wat we op ons bord leggen. Dit betekent dat we precies willen weten waar onze ingrediënten vandaan komen en wie ze heeft geproduceerd. Door direct contact met boeren en producenten kunnen we de hoogste kwaliteit garanderen. Transparantie en integriteit zijn essentieel voor vertrouwen in ons voedsel.

#### 3. Duurzame Producten

Onze keuze voor duurzame producten is een keuze voor de toekomst. We selecteren ingrediënten die met respect voor hun omgeving zijn geproduceerd, waarbij we aandacht besteden aan ecologische voetafdruk en ethische productiemethoden. Duurzaamheid garandeert onze producten in de toekomst en is dus een kernwaarde in elke stap van de keten.

#### 4. Regeneratieve Landbouw

Regeneratieve landbouw herstelt en verrijkt de natuurlijke omgeving. We moeten landbouw ondersteunen die de bodemgezondheid verbetert en de biodiversiteit bevordert. Deze methoden dragen bij aan een veerkrachtig ecosysteem en zal nodig zijn voor een duurzame voedselvoorziening.

## 5. Kwaliteit Eerst

In een wereld vol overbewerkt voedsel kiezen we voor de kwaliteit van echte ingrediënten. Lees het etiket en je staat versteld welke toevoegingen er in de producten van vandaag zitten. Back to basics dus op dat vlak en vermijdt bewust overbewerkte producten. Kies voor de natuurlijke kracht van echte producten. De smaak is niet alleen beter maar het maakt ons ook gezonder en sterker.

## 6. Creatieve Bereidingen met Seizoensproducten

Eten met de seizoenen is een eigenlijk de normaalste zaak van de wereld. Door de natuurlijke cyclus van groei en oogst en zo veel mogelijk te respecteren krijg je altijd producten op hun toppunt. We laten ons inspireren door wat de natuur te bieden heeft en creëren smaakvolle gerechten die het beste van elk seizoen benadrukken. Onze creativiteit in de keuken zorgt voor verrassende en verrukkelijke creaties.

// belofte

We zetten ons in voor een voedselsysteem waarin kwaliteit, duurzaamheid en smaak centraal staan. We blijven leren, innoveren en aanpassen om de beste keuzes te maken. We nodigen iedereen uit om te volgen en samen te streven naar een betere, gezondere en smaakvolle toekomst waarin fine food de norm is.

//Slot

Fine food is meer dan eten; het is een manier van leven. Het is een keuze voor bewustzijn, voor verbinding met de natuur en voor kwaliteit. Taste the future!