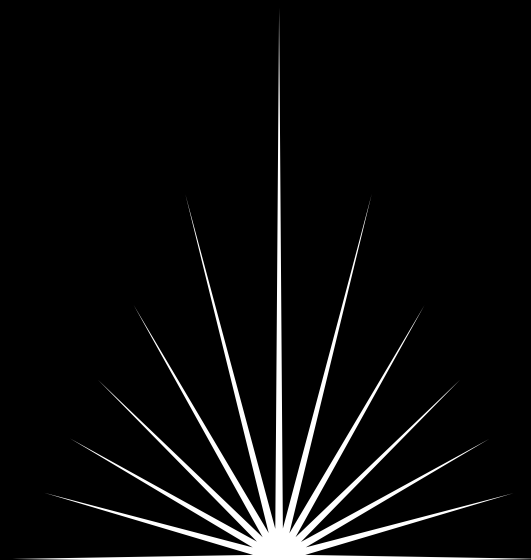


# ARTFOOD

# INHOUD



Meaningful gastronomy

## ONZE ENGAGEMENTEN

- I. Visie en missie
- II. Waarden
- III. Beleid voor duurzame ontwikkeling
- IV. Goede praktijken

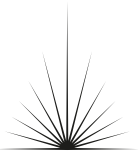
## ONZE AANPAK VOOR DUURZAME ONTWIKKELING STRUCTUREREN

- I. Woord van de directie
- II. Labels en partnerschappen
- III. Doelstellingen en verbintenissen

# ONZE ENGAGEMENTEN

Wij zouden ons vak niet anders  
kunnen beoefenen dan met  
betekenis.





# VISIE EN MISSIE I

Bij Artfood is het onze ambitie om van elk evenement een moment van betekenis, verbondenheid en smaak te maken. Wij geloven in een gastronomie die mensen raakt, die verbindt en die een positieve, menselijke, lokale en duurzame indruk nalaat.

Daarom creëren we voor onze klanten en hun gasten culinaire ervaringen op maat, geleid door excellentie, zorg en een duurzaam engagement, stevig verankerd in onze regio en gemeenschappen.

We waken erover dat onze keuken het Leven in al zijn vormen respecteert: zijn hulpbronnen en de ecosystemen waarvan het deel uitmaakt. Of het nu gaat om bomen, mensen, aarde of dieren: wij zijn met elkaar verbonden in een relatie van wederzijdse afhankelijkheid. Kwaliteitsvolle relaties, met elkaar en met de aarde, zijn essentieel om ons evenwicht te bewaren.





## Drie waarden sturen al onze acties.

### EXCELLENTIE, *als richting*

Excellentie is elke dag het beste van onszelf geven. Met hoge standaarden, oog voor detail en een voortdurende wil om te groeien, zoeken we het juiste evenwicht tussen planeet, mens, klant en team.

### ZORG, *als kompas*

Zorg betekent handelen met respect, openheid, luisterbereidheid en consideratie. Het verbindt ons met onze teams, onze partners, de planeet en de kostbare hulpbronnen waarvan we afhankelijk zijn, en ze inspireert elk van onze beslissingen.

### VERBONDENHEID, *als anker*

Verbondenheid is deel uitmaken en verbinding creëren, binnen het bedrijf én in de samenleving.

Verankerd in onze regio en onze gemeenschappen koesteren we duurzame, lokale en authentieke relaties. Intern is het een collectief waarin iedereen zijn plaats, stem en rol heeft; extern bouwen we dynamische relaties op, gebaseerd op uitwisseling, nabijheid en positieve impact.

## BELEID VOOR DUURZAME ONTWIKKELING III

# Beleid voor duurzame ontwikkeling

Als koploper in duurzame eventcatering is Artfood al vele jaren geëngageerd. Ons doel is duidelijk: de ecologische impact van onze organisatie en activiteiten voortdurend verkleinen, terwijl we tegelijk onze sociale en economische bijdrage versterken.

Onze visie op duurzame ontwikkeling rust op drie duidelijke pijlers:

## LOKALE EN VERANTWOORDE GROEI

Geworteld in Brussel maken we bewuste, duurzame keuzes en geven we in elke fase voorrang aan lokale partnerschappen: recepten, aankopen, mobiliteit, afval... Onze ambitie: uitgroeien tot de duurzame referentie in onze sector.

## TRANSPARANTIE EN INSPIRATIE

We meten, structureren en delen onze acties en de erfenis van onze evenementen op basis van erkende referentiekaders: B Corp, ISO 20121, Carbon Footprint, Ecodynamisch Label, Certisys (Bio)... We willen in alle transparantie vooruitgaan, samen met onze klanten, partners en leveranciers.

## SAMENLEVEN ALS DRIJVENDE KRACHT

Intern stimuleren we co-creatie, continu leren en respect. We willen van Artfood een open, inclusieve en inspirerende werkplek maken, waar samenwerking en zorg elkaar versterken.



# GOEDE PRAKTIJKEN IV

## Duurzaamheid denken, in elke fase handelen.

Bij Artfood is duurzame ontwikkeling geen losstaande goede praktijk. Ze maakt integraal deel uit van elke fase van onze evenementen: van het eerste contact tot de laatste evaluatie. Op elk moment vertalen we onze principes in concrete acties, werken we samen met geëngageerde partners en formuleren we meetbare doelstellingen.

Want een verantwoord, duurzaam evenement begint ruim vóór de dag zelf.



*Stap 1*

## Het evenement ontwerpen

### EEN ECOLOGISCH VERANTWOORD AANBOD, EEN GEËNGAGEERD MENU

- Foie gras is van het menu geschrapt
- Minder rundvlees, meer diversiteit in vleessoorten
- Een ruimer, smaakvol vegan aanbod
- Standaard bestaat minstens 50% van het menu uit vegetarische gerechten
- Een seizoensgebonden kaart in vier cycli, afgestemd op het ritme van de natuur
- Aangepaste porties om verspilling te beperken zonder in te boeten aan gulheid
- Recepten 100% aanpasbaar aan specifieke diëten (glutenvrij, lactosevrij, pindavrij ...)

### BEWUSTMAKEN EN EEN COLLECTIEVE DYNAMIEK OP GANG BRENGEN

- Prioriteit voor gelabelde locaties binnen een duurzaam ecosysteem
- Ons charter delen met klanten, leveranciers en partners
- Zaalteams zorgvuldig samengesteld om een vlekkeloze service te garanderen
- en onze engagementen tot het einde waar te maken



# GOEDE PRAKTIJKEN IV

## Stap 2

# Achter de schermen orkestreren

### ONZE VERANTWOORDE AANKOPEN

- Bio: minimaal 20%
- Lokale en seizoensgebonden producten: bio-groenten van C' tout bon · Biofresh · Vert d'Iris · biologisch tafelbrood
- Lokale, seizoensbloemen en boeketten
- Materiaal bij voorkeur in België gesourcet

Voor dranken betreft:

- Bieren van lokale, ambachtelijke brouwerijen
- Belgische fruitsappen, vers en bio
- Wijn en champagne: 95% bio
- Bio-koffiebonen en bio-thee
- Gearomatiseerd water (bio)

### EEN ECHE OPTIMALISATIE VAN DE STROMEN

- Voedingsaankopen plannen om productie te bundelen en voedselverspilling te beperken
- Leveringen tussen Artfood, leveranciers en klanten optimaliseren om trajecten en impact te verminderen
- Voorrang geven aan zaalmedewerkers die dicht bij de evenementlocatie wonen
- In samenwerking met Cap Event: integratie van personen met een handicap binnen het serviceteam



# GOEDE PRAKTIJKEN

## IV

### Stap 3

## Coördineren & voorbereiden

#### **KEUKEN: HUISGEMAAKT, VEILIG, OP MAAT**

- Huisgemaakt, met gegarandeerd verse producten
- Hygiëne FAVV/AFSCA - HACCP: keuken vernieuwd in 2020
- Zelfcontrole met externe audits voor een constante traceerbaarheid
- en optimale voedselveiligheid
- Menu's afgestemd op elk evenement en op diverse dieetvoorkeuren

#### **AFVAL: VOORKOMEN, SORTEREN, COMPOSTEREN EN RECYCLEREN**

- Sorteren en ophalen van organisch afval, gecomposteerd door Recyclo (Brussel)
- Omsnoeringsmachine ter vervanging van plastic folie
- Duidelijke signalisatie voor sortering in atelier en magazijn
- Eco-gelabelde schoonmaakproducten
- Recyclage van gebruikt frituurvet en oliën

#### **ENERGIE & WATER: GEOPTIMALISEERD VAN BRON TOT BORD**

- Drukregelaars op kranen om waterverbruik te beperken
- Elektrificatie van onze vloot bestelwagens en bedrijfswagens
- Zonnepanelen (2021): dekken 50% van onze energiebehoefte
- LED-verlichting met automatische uitschakeling in het atelier
- Slim aangestuurde koelcellen om verbruik te verminderen
- Leverancier van 100% groene elektriciteit



## GOEDE PRAKTIJKEN IV

*Stap 4*

## Het moment vieren

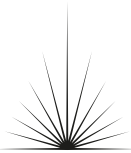
### DUURZAME KEUZES, TOT IN DE KLEINSTE DETAILS

- Herbruikbaar servies en een minimaal gebruik van wegwerpartikelen
- Niet-organische, herbruikbare decoratie: kandelaars, keramische kiezels
- Gedroogd blad- en takgroen, jarenlang herbruikbaar
- Seizoensbloemen, opnieuw gebruikt voor meerdere evenementen
- Elektrische kaarsen en oplaadbare LED-lampen

### CONCRETE ENGAGEMENTEN

- 90% van de zaaluniformen ontworpen en geborduurd in België
- Ecologische checklist en regelmatige controles tijdens evenementen
- Afval gesorteerd op locatie, verdergaand dan de Brusselse normen
- Overschotten gekoeld bewaard en vervolgens geschonken aan partnerorganisaties





# GOEDE PRAKTIJKEN IV

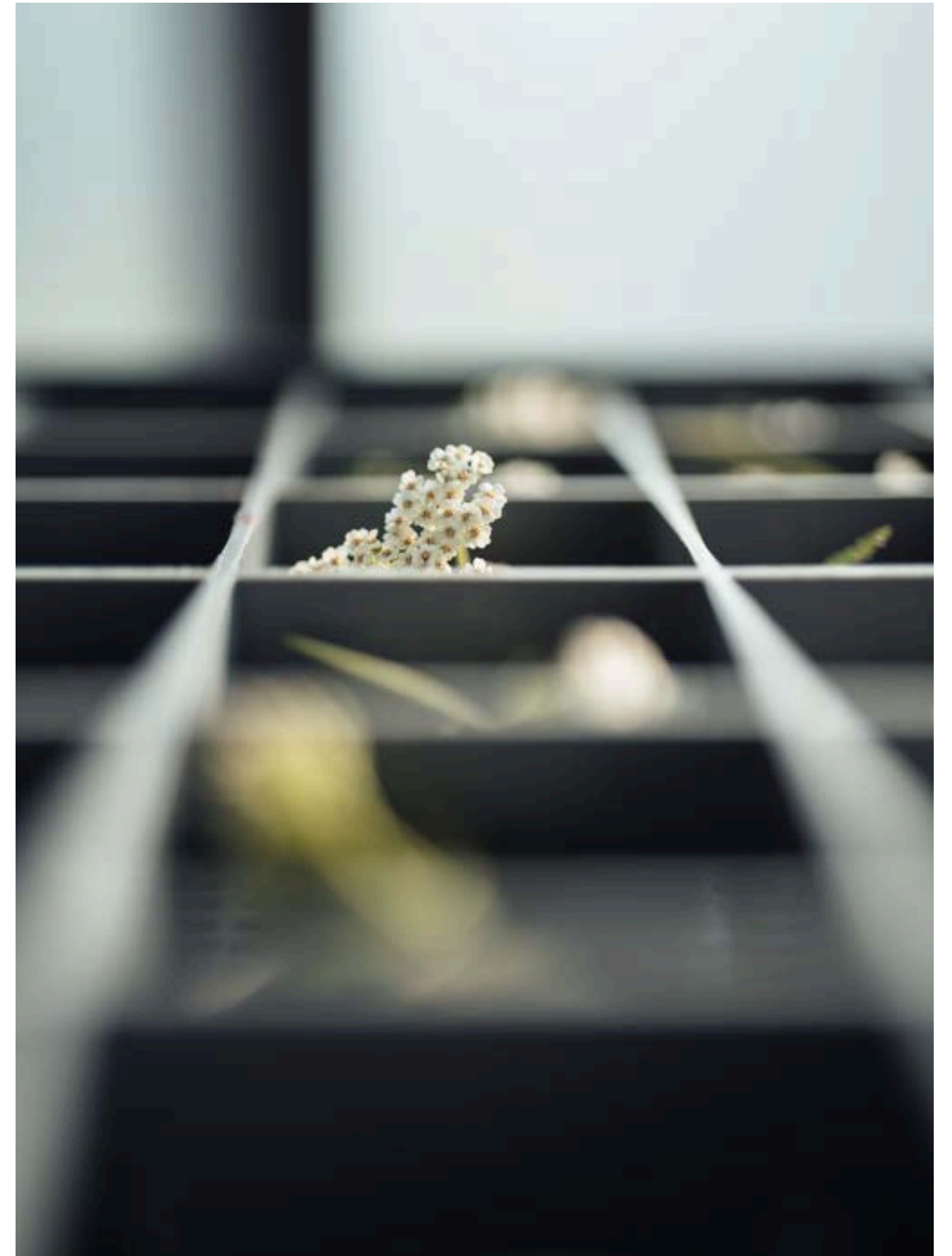
## *Stap 5* De herinnering verankeren

### NIETS GAAT VERLOREN, ALLES KRIJGT EEN TWEEDE LEVEN

- Overschotten geschonken aan Restos du Cœur of gebruikt voor personeelsmaaltijden
- Kurken ingezameld voor een specifieke organisatie
- Resten van wijnflessen omgevormd tot huisgemaakte azijn
- Vaatwassers met ASR-systeem dat water- en energieverbruik beperkt
- Brusselse stedelijke compostering: 25,3 ton organisch afval verwerkt in 2024

### METEN, LEREN EN VERBETEREN

- Registratie en opvolging van eventuele non-conformiteiten
- Interne debriefs en feedbackmomenten voor voortdurende verbetering
- Klantfeedback verzameld en gedeeld
- Jaarlijks transparant rapport met resultaten en geleerde inzichten



# GOEDE PRAKTIJKEN IV

*Als rode draad*

## Onze relaties cultiveren

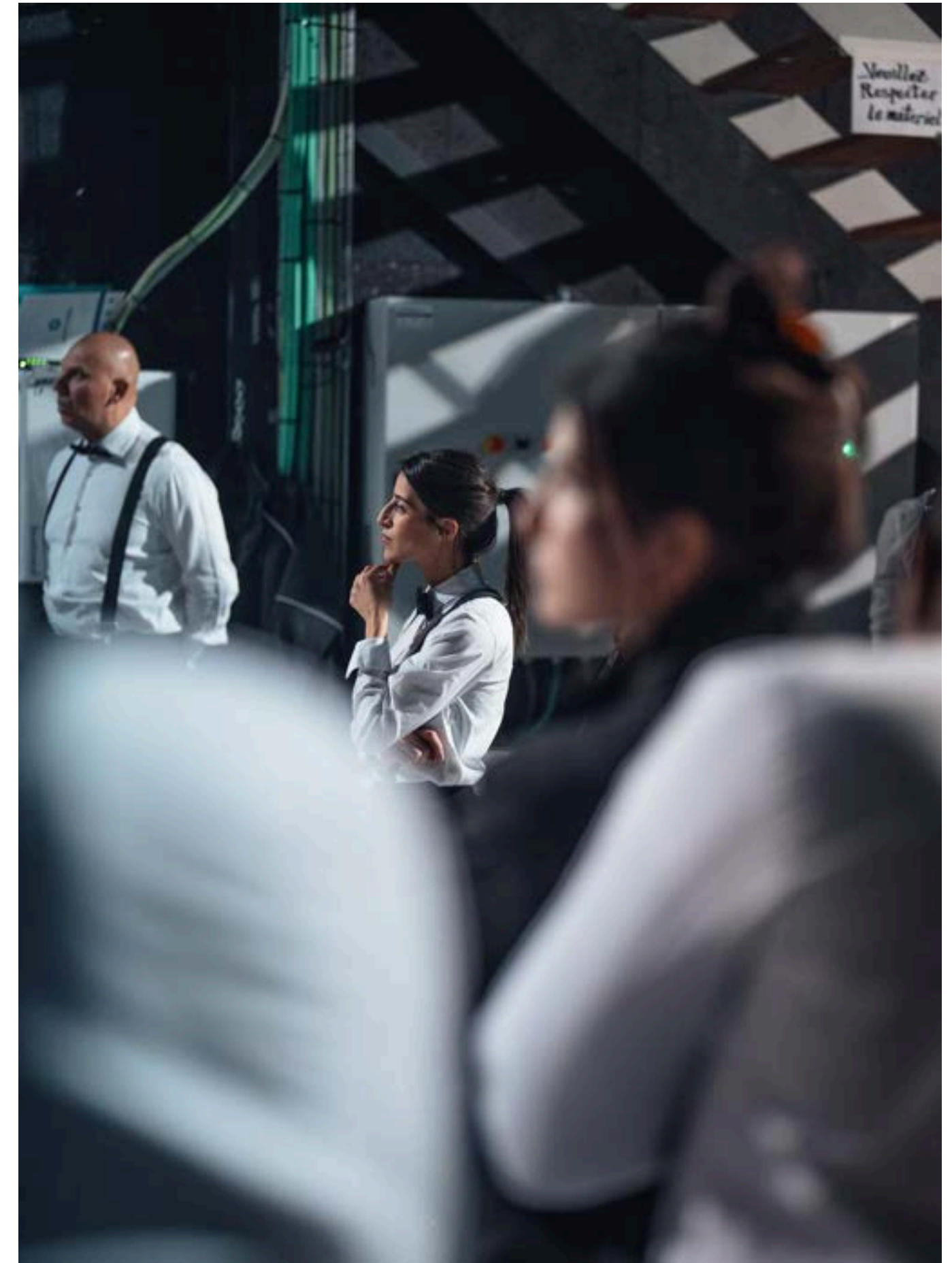
### EXPERIMENTEREN EN MENSELIJKE VERBINDINGEN VERSTERKEN

- Onthaalweek “Leef mijn leven”: immersie in elke functie om de realiteit van het terrein te begrijpen
- Gedeelde maaltijden, dagelijks bereid door het atelierteam
- Interne promoties actief aangemoedigd
- 60%\* van de medewerkers zegt zich goed of zeer goed te voelen bij Artfood
- Ongeveer 30% vrouwen in managementfuncties

### EEN DUURZAAM EN CONCREET ENGAGEMENT

- Duurzame relaties met onze belangrijkste leveranciers:
  - Food & Beverage: gemiddeld 7 jaar
  - Glaswerk & servies: gemiddeld 5 jaar
  - Service: gemiddeld 1 jaar
- 86%\* van de medewerkers beoordeelt onze milieuoacties als goed tot uitstekend
- 91%\* vindt dat onze klanten eerlijk en transparant worden behandeld

\* Volgens een interne studie uitgevoerd in november 2024 door 21 Solutions



# GOEDE PRAKTIJKEN IV

## In hun woorden

“

Een oprechte dank aan Artfood [...] voor de kwaliteit van hun dienstverlening. We deden een beroep op hen voor een belangrijk kantoor-evenement en iedereen was dolenthousiast!

De dranken en gerechten waren voortreffelijk, en we waardeerden de vriendelijkheid en het professionalisme van het team.

**WELKOMSTCOCKTAIL & WALKING DINNER · 90 GENODIGDEN · BRUSSEL**

Het was gewoonweg fantastisch. Ik kreeg enkel complimenten over elk aspect. Een bijzondere dank aan Murat [maître d'hôtel] voor zijn uiterst efficiënte aanpak en zijn vlekkeloze opvolging van al onze verzoeken ter plaatse.

Het zal moeilijk worden om nog met een andere traiteur te werken.

**BEDRIJFSSEMINARIE · 140 GENODIGDEN · NAMEN**

[...] Nogmaals dank voor de uitzonderlijke opvolging en de zorg die aan de organisatie van onze galavond is besteed. Jullie hebben in hoge mate bijgedragen aan het succes van de avond, zowel vooraf, met jullie enthousiasme, vriendelijkheid en professionalisme, als op de avond zelf, met een diner dat unaniem geprezen werd: een prestatie om trots op te zijn!

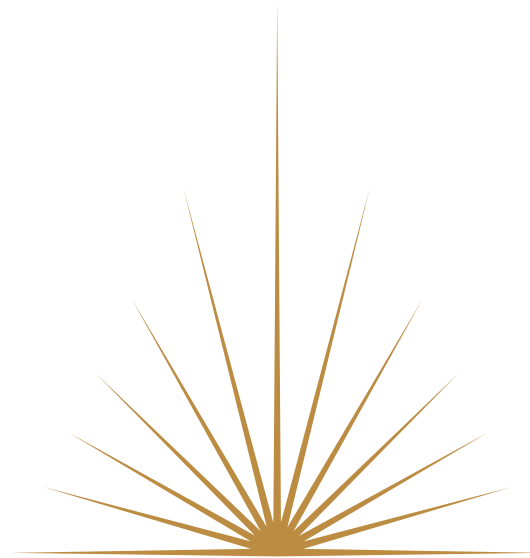
**GALADINER · 300 GENODIGDEN · BRUSSEL**

”



# ONZE AANPAK VOOR DUURZAME ONTWIKKELING STRUCTUREREN

Onze visie tot leven brengen en  
ons engagement laten  
voortbestaan



# DIRECTIETEAM I

“

Al meer dan tien jaar staat het engagement van Artfood centraal in alles wat we doen. Daarom ondersteunen we als directieteam met overtuiging deze Verklaring voor duurzame ontwikkeling.

We stellen de nodige menselijke, materiële en organisatorische middelen ter beschikking, op elk niveau van het bedrijf, om deze verklaring en onze engagementen tot leven te brengen. Als oprichters van Artfood zijn we er diep van overtuigd dat excellentie onlosmakelijk verbonden is met milieu- en sociaal engagement.

**EUGÉNIE SARKISSIANE, OPRICHTER & ARTHUR RENWART, OPRICHTER**

Om onze aanpak kracht en diepgang te geven, steunen we op drie ambitieuze kaders: B Corp, ISO 20121 en onze Lage koolstofstrategie, aanvullend op de labels die we reeds behaalden.

- 🌿 **B Corp als springplank:** deze norm belicht onze sterktes en verbindt ons met een gemeenschap van verantwoordelijke ondernemingen die hun sector willen transformeren.
- 🌿 **ISO 20121 als ruggengraat:** deze internationale standaard structureert onze acties, verplicht ons onze praktijken te evalueren en voortdurend te verbeteren.
- 🌿 **Lage-Koolstofstrategie als actieplan:** ze stuurt onze concrete keuzes, helpt onze voetafdruk te verkleinen en vandaag te handelen met het oog op morgen.

Om deze engagementen elke dag te verankeren, creëerden we een functie gewijd aan duurzaamheid. Die continue aanwezigheid stelt ons in staat onze praktijken coherent, collectief en meetbaar te laten evolueren, met integratie van sociale, milieu- en economische overwegingen in al onze beslissingen.

**NILS LEGEIN, ALGEMEEN DIRECTEUR**

”



# LABELSEN PARTNERSCHAPPEN II

## Artfood, de smaak van engagement

Onze labels zijn ware drijvende krachten. Ze weerspiegelen onze milieu- en maatschappelijke inzet en vormen samen het ethische kompas van ons bedrijf.

### INTERNATIONALE NORM - B CORP

Aansluiten bij een wereldwijde gemeenschap van duurzame ondernemingen.

### CERTISYS-LABEL

Transparant communiceren over onze biologische aankopen.

### RECYCLO

Organisch afval inzamelen en composteren in stedelijke context.

### ... EN NOG VEEL MEER:

WeForest (biodiversiteit, herbebossing), Green Deal Stedelijke Logistiek Lage-Emissies (gemeenschap van geëngageerde actoren voor een logistiek met minder impact in Brussel).

### INTERNATIONALE NORM - ISO 20121

Onze duurzame aanpak grondig structureren.

### GOOD FOOD

Ons onderscheiden dankzij een verantwoorde en duurzame gastronomie.

### VOEDSELGIFT

Onze overschotten herverdelen aan wie ze het meest nodig heeft.

### ECODYNAMISCH ONDERNEMINGSLABEL

Onze dagelijkse ecologische inzet in Brussel aantonen.

### SMILEY (FAVV)

De kwaliteit binnen de volledige voedselketen garanderen.

### KOOLSTOFBALANS (CARBON FOOTPRINT)

Onze uitstoot van broeikasgassen identificeren en verminderen.





# B Corp Label : Lokaal verankerd, wereldwijd geëngageerd

## WAAROM B CORP?

Voor Artfood is B Corp een waardevol instrument om te identificeren wat we goed doen en waar we nog beter kunnen. Tegelijk opent het de deur naar een internationale gemeenschap van bedrijven die zich inzetten voor een duurzame toekomst.

## EEN LOKAAL MODEL, VERSTERKT DOOR B CORP

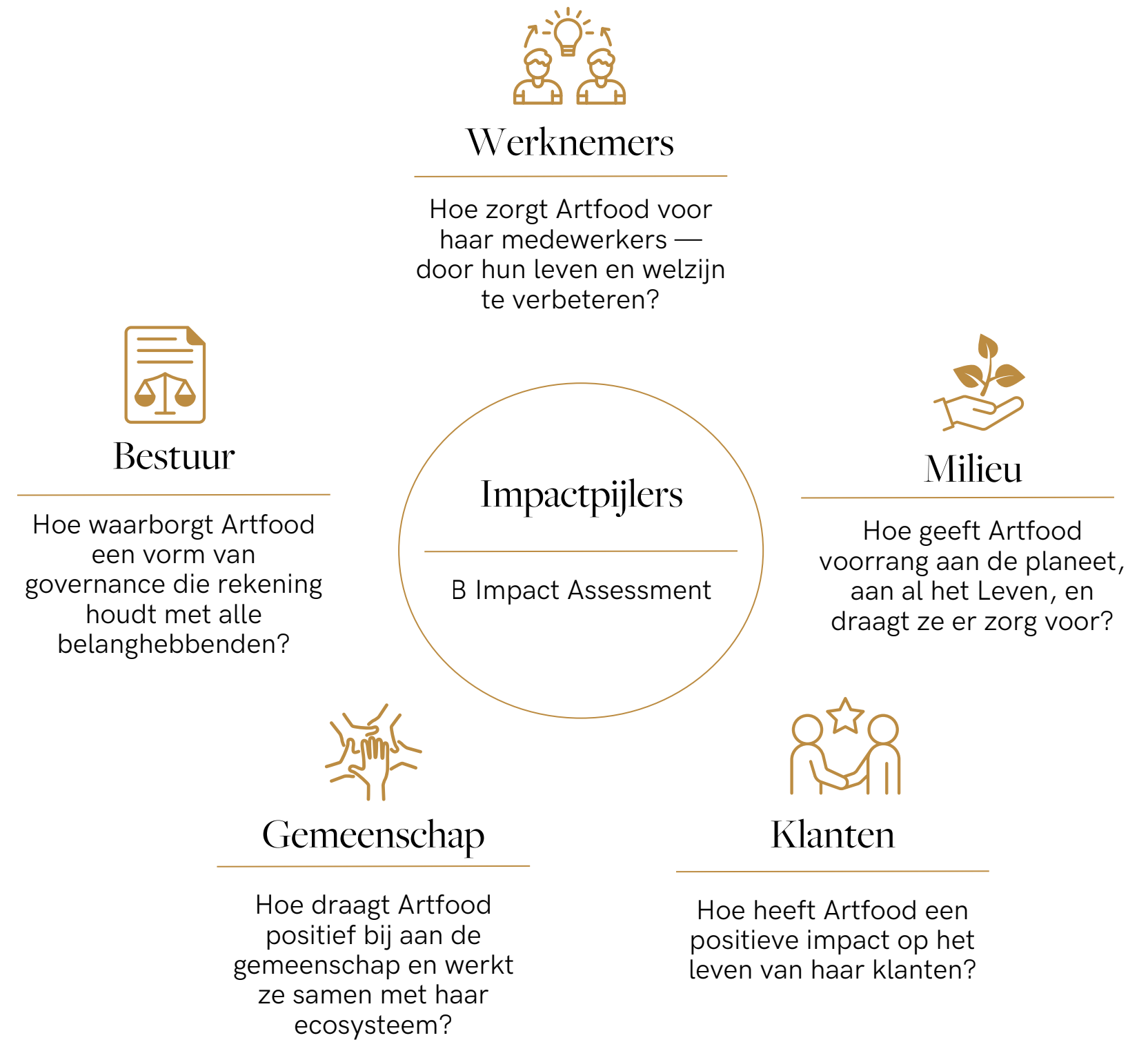
Dankzij deze aanpak versterken we onze lokale verankering, met nog meer aandacht voor onze gemeenschap en de nabijheidseconomie. Daarom engageren we ons om:

-  Minstens 75% lokale en onafhankelijke klanten te bedienen
-  Onze basisproducten aan te kopen bij lokale\*\* en onafhankelijke leveranciers

En we willen deze engagementen de komende jaren nog verder versterken.

\* Artfood bevindt zich in het B Corp-certificeringstraject en is nog niet gecertificeerd.

\*\* 'Lokaal': binnen een straal van 80 km rond ons atelier in Laken.



## Norm ISO 20121

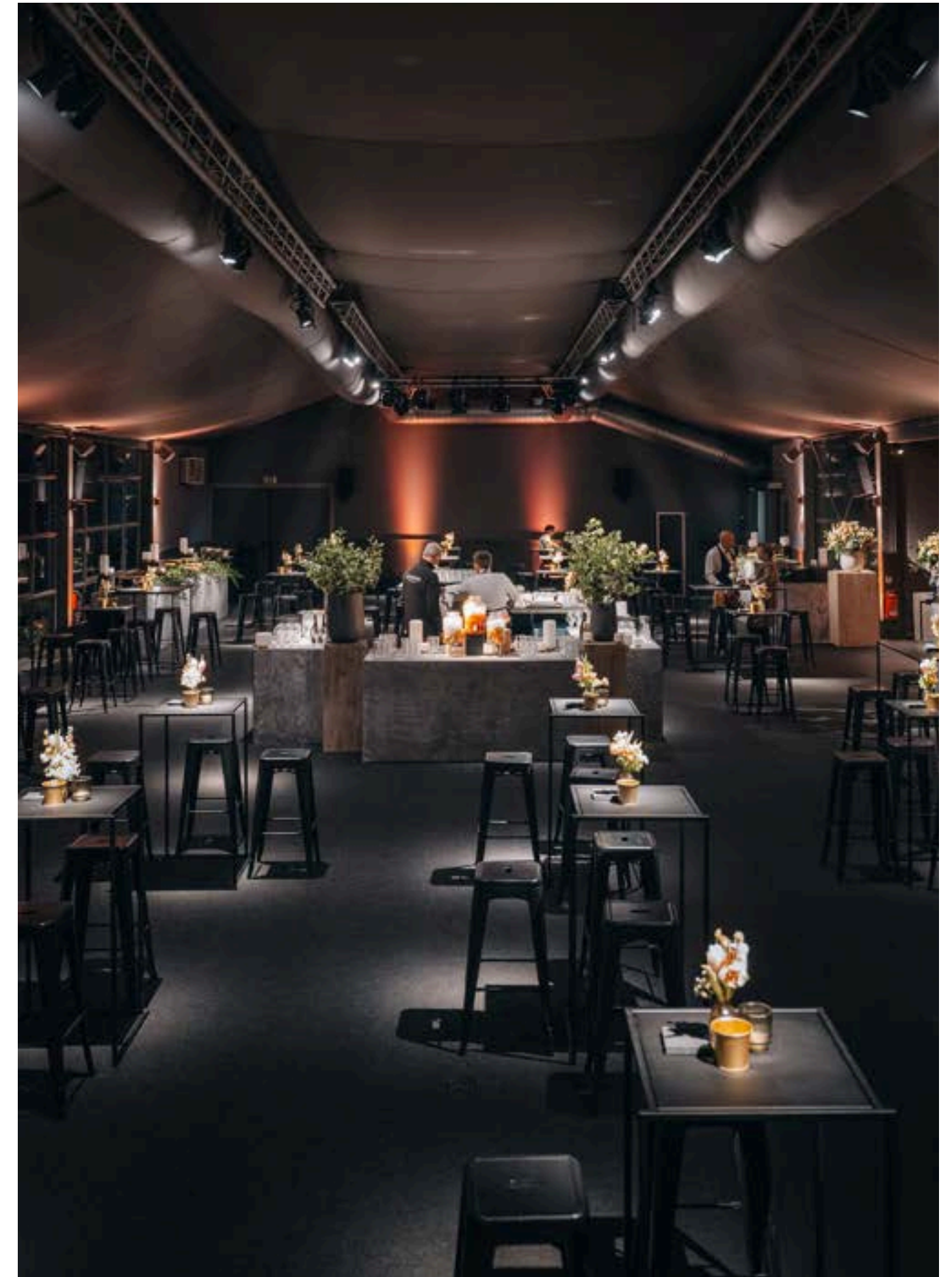
### *De internationale certificering voor duurzame evenementen*

De ISO 20121 biedt een helder en structurerend kader voor het organiseren van evenementen die de principes van duurzame ontwikkeling ten volle integreren: ecologisch, sociaal én economisch.

Artfood heeft zich geëngageerd in dit certificeringsproces, dat haar dagelijkse werking richting geeft.

Het behalen van deze certificering vraagt een echt engagement: het betekent onze praktijken herdenken op alle niveaus, meer rekening houden met onze belanghebbenden en concrete duurzaamheidscriteria opnemen in elke dagelijkse beslissing.

*\* Belanghebbende: een persoon of organisatie die belang heeft bij, of wordt beïnvloed door, de activiteiten van Artfood en deze eventueel kan beïnvloeden.*



# LABELSEN PARTNERSCHAPPEN II

## Ecodynamisch Ondernemingslabel



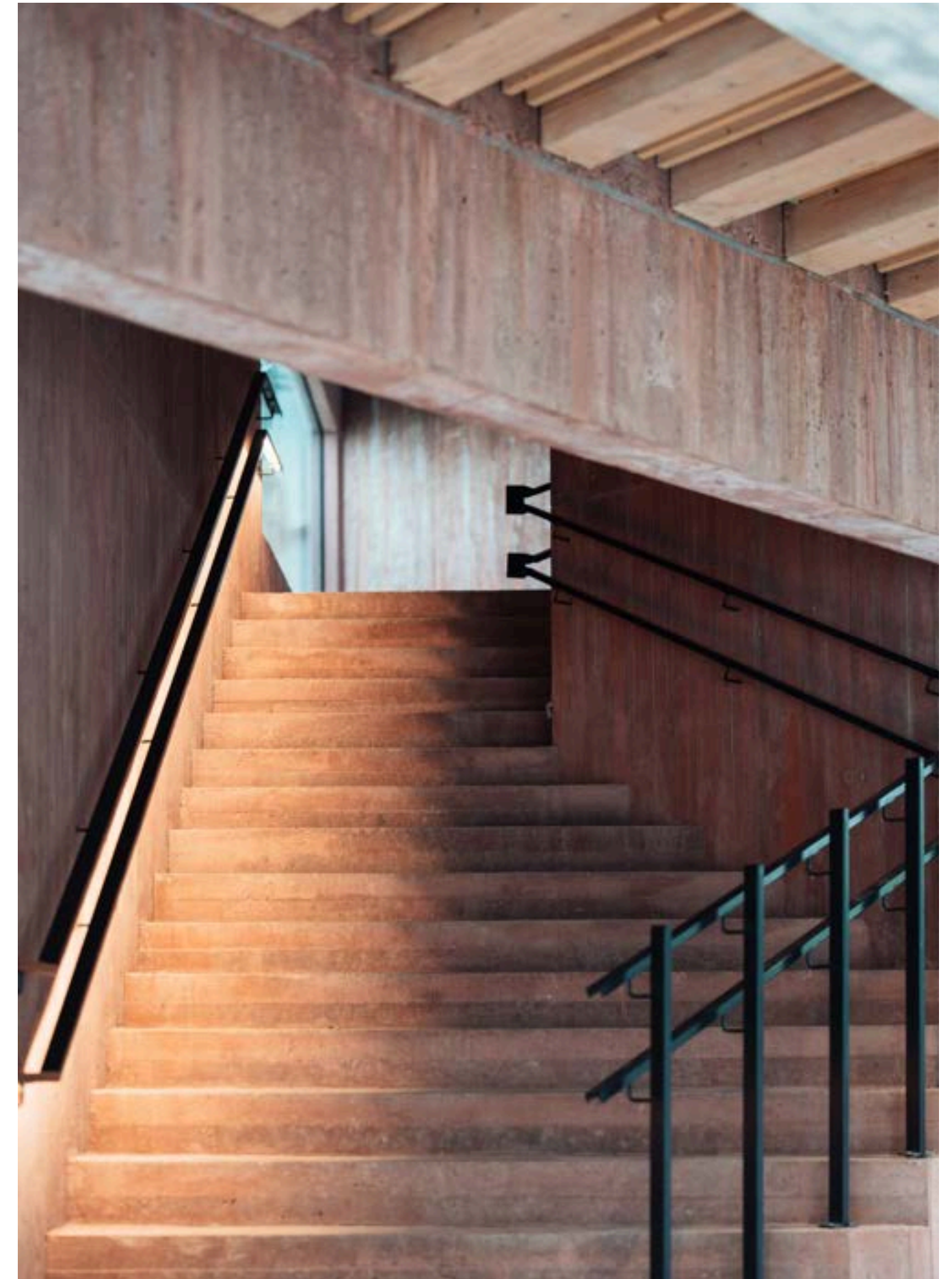
De eerste erkenning van Artfood als Ecodynamische Onderneming dateert van 2016.

Sindsdien wordt het label bijna elk jaar vernieuwd, waardoor we onze inspanningen op het vlak van ecobeheer verder konden versterken en zichtbaar maken, onder meer in afvalpreventie en -beheer, rationeel energie- en waterverbruik en het duurzaam beheer van mobiliteit.

Om deze aanpak dagelijks te verankeren, hebben we verschillende leidraden ontwikkeld:

een charter voor ecologisch verantwoorde aankopen, een milieucharter, een charter voor sortering en geoptimaliseerd afvalbeheer, en een mobiliteitscharter.

In 2023 werd Artfood de eerste traiteur die het label behaalde met drie sterren.



## Certisys



Sinds 2020 is minstens 20%\* van onze aankopen biologisch. Tegen 2030 mikken we op 35%. Dit label versterkt onze inzet voor het milieu, de gezondheid van onze klanten en de transparantie over de herkomst van onze producten.

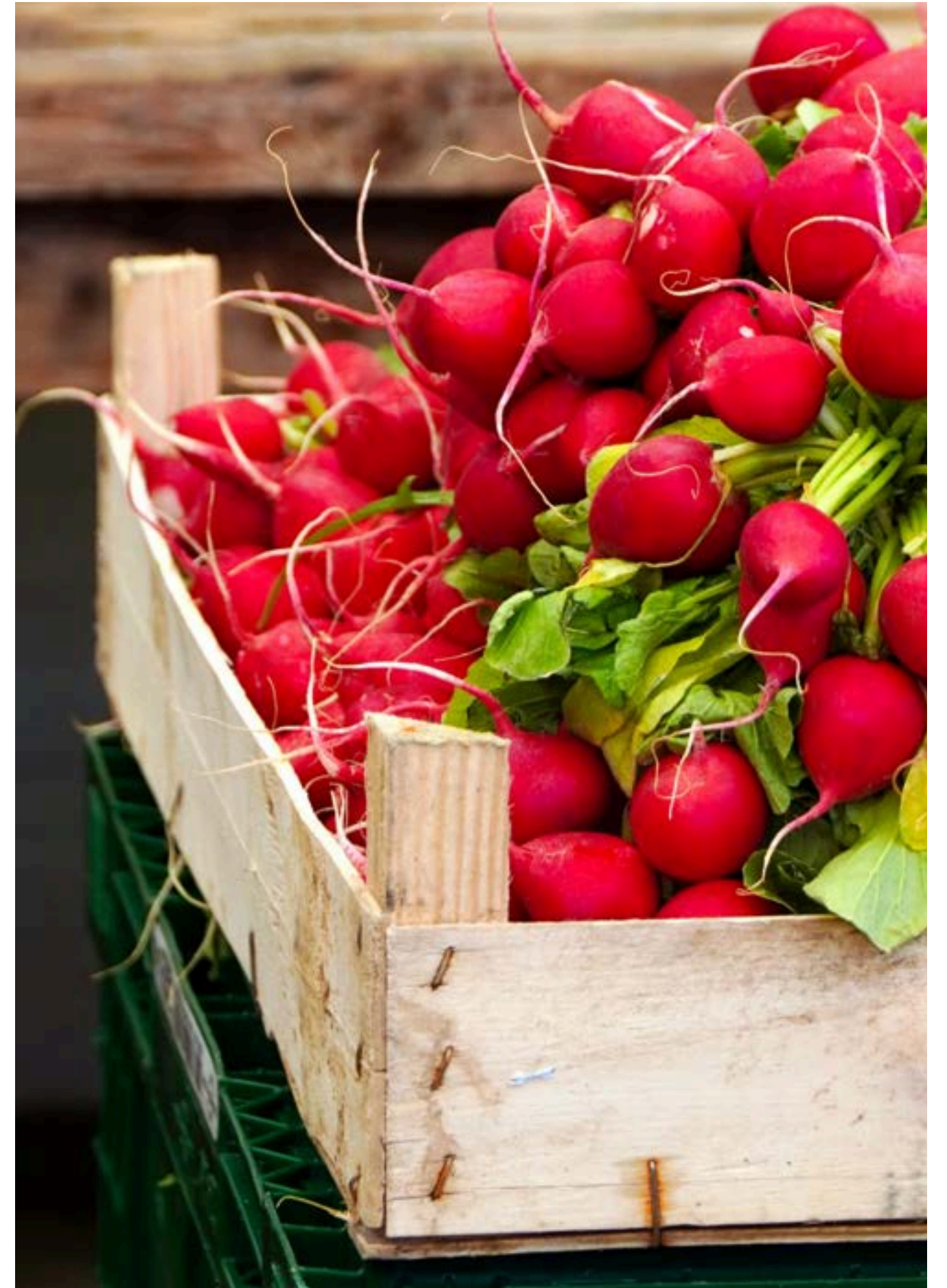
## Good Food

Een initiatief van Leefmilieu Brussel dat duurzame spelers in de HORECA-sector waardeert en in de kijker zet. Artfood was een van de eerste cateraars die in de gids werden opgenomen en wordt erkend voor haar engagement: lokale en seizoensgebonden producten, de strijd tegen voedselverspilling en plantaardige alternatieven op het menu.

## Smiley (Afsca)

Van productselectie tot temperatuurbeheer en allergenencontrole: elke stap wordt zorgvuldig opgevolgd. Ons Smiley-label bevestigt de efficiëntie van ons zelfcontrolesysteem, goedgekeurd door externe auditors. Niets wordt aan het toeval overgelaten om de veiligheid van onze gasten te garanderen.

\* per year - financial value



## LABELSEN PARTNERSCHAPPEN II

# Recyclo



Artfood werkt samen met Recyclo voor de compostering van organisch afval. Deze Brusselse organisatie, die zich inzet voor een duurzaam beheer van stedelijk afval, biedt bedrijven een koolstofneutrale inzameldienst per cargofiets en een volledige service voor afvalbeheer en -recyclage. In 2024 werd meer dan 25 ton bioafval afkomstig van Artfood ingezameld door Recyclo, verwerkt tot compost en hergebruikt op nabijgelegen boerderijen.

## Voedselgift

Waar mogelijk worden voedseloverschotten die voldoen aan de FAVV-normen herverdeeld via partnerorganisaties zoals Restos du Cœur, vooral bij de annulering van evenementen. De overige overschotten worden intern hergebruikt om voedselverspilling te beperken, met volledige naleving van de logistieke en hygiënische vereisten die verbonden zijn aan de koudeketen.



# LABELS AND PARTNERSHIP II

## Carbon Footprint



Slechts weinig cateraar voeren een volledige koolstofbalans uit die ook voeding omvat.

Artfood is een voorloper op dit vlak en toont leiderschap door al haar impacten integraal in rekening te brengen. De koolstofbalans heeft tot doel de uitstoot van broeikasgassen te verminderen en zo concreet bij te dragen aan de strijd tegen klimaatverandering.

De analyse, uitgevoerd in 2023, maakte het mogelijk de meest emissie-intensieve activiteiten te identificeren. Op basis daarvan ontwikkelden we een lage-koolstofstrategie om de 433 ton CO<sub>2</sub>e die in het voorgaande jaar werd uitgestoten te verminderen - het equivalent van het jaarlijkse verbruik van ongeveer 40 Belgische huishoudens. We engageren ons om deze oefening om de drie jaar te herhalen, om de doeltreffendheid van onze acties op te volgen en onze vooruitgang meetbaar te houden.



# LABELS EN PARTNERSCHAPPEN II

In 2023 verzamelden we meer dan 400 datapunten\*:

- Voeding en dranken**  
vlees, vis, fruit, groenten, zuivel, brood, wijn, bier...

**323 datapunten**
- Elektrische apparatuur**  
koelcellen, ovens, koelkasten, vaatwassers...

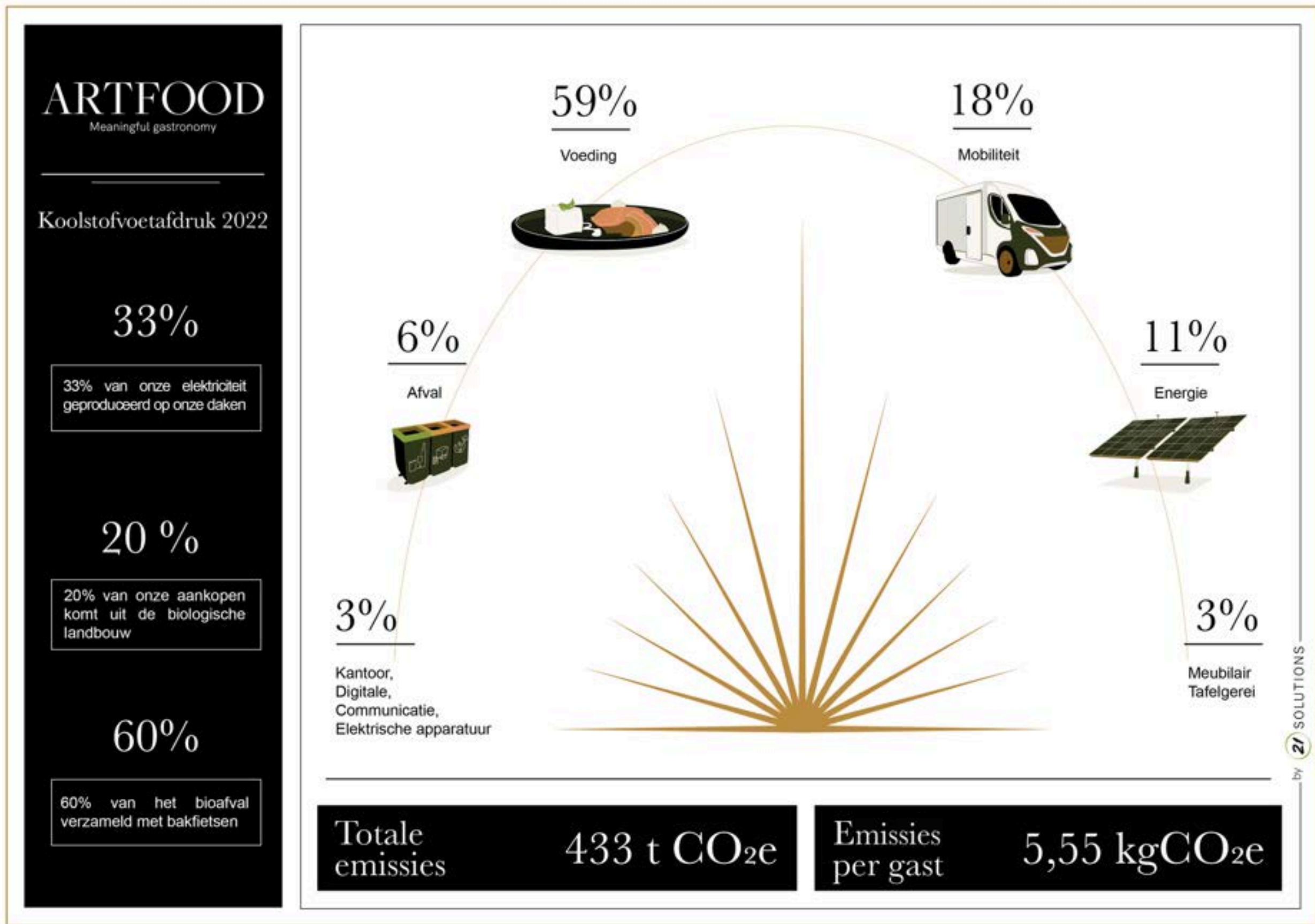
**33 datapunten**
- Meubilair en servies**  
herbruikbare verpakkingen, wegwerpartikelen, herbruikbaar servies...

**30 datapunten**
- Mobiliteit**  
woon-werkverkeer en verplaatsingen naar evenementen

**15 datapunten**
- Energie**  
netstroom en zonne-energie, verwarming...

**14 datapunten**

*\*Koolstofbalans uitgevoerd door 21 Solutions (ESG-expert)*



# LABELSEN PARTNERSCHAPPEN II

## Green Deal Mobiliteit

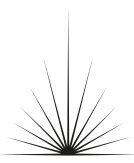
Artfood neemt deel aan de Green Deal Stedelijke Logistiek Lage-Emissies van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest. Dit collectieve initiatief wil de milieu-impact van stedelijk goederenvervoer verminderen - van broeikasgasuitstoot tot vervuiling, congestie en verkeers(on)veiligheid.

Bij Artfood richten we onze inspanningen op de belangrijkste stroom: de leveringen van onze leveranciers naar ons atelier. Dat betekent onze trajecten herdenken, de gebruikte voertuigen herbekijken en nauwer samenwerken met onze belanghebbenden om emissies te beperken.

## WeForest

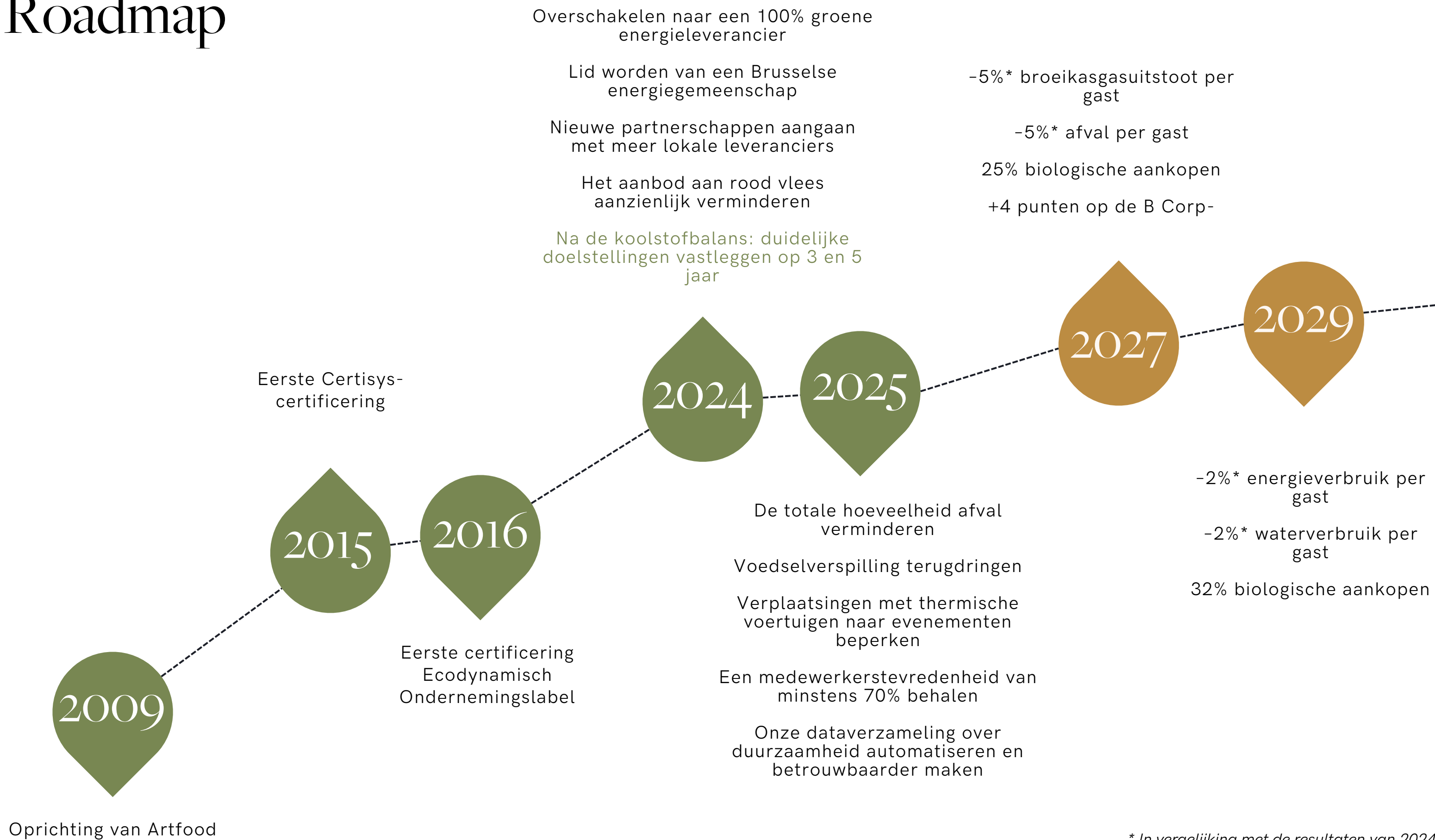
Herbebossing is essentieel voor het behoud van natuurlijke hulpbronnen en behoort tot de meest doeltreffende middelen om klimaatverandering tegen te gaan. Daarom compenseren we onze resterende emissies via WeForest. In de voorbije vijf jaar financierden we de aanplant van meer dan 19.000 bomen, en we engageren ons om jaarlijks 2.000 extra bomen te blijven financieren.





# DOELSTELLINGEN EN VERBINTENISSEN III

## Roadmap



\* In vergelijking met de resultaten van 2024

## GOALS AND COMMITMENTS III

# Onze prioritaire thema's en onderwerpen

Op basis van de dialoog met belanghebbenden werden de volgende thema's als prioritair bepaald:

## MILIEU

Onze ecologische impact verminderen en onze duurzame praktijken versterken.

SDG's\*: 12 Verantwoorde consumptie en productie | 13 Klimaatactie | 14 Leven in het water | 15 Leven op het land

## SOCIAAL & MAATSCHAPPELIJK

De gezondheid en het welzijn op het werk bevorderen

SDG 3: Goede gezondheid en welzijn

Onze lokale verankering en maatschappelijke impact versterken

SDG's 2: Geen honger | 11: Duurzame steden en gemeenschappen

## ECONOMISCH

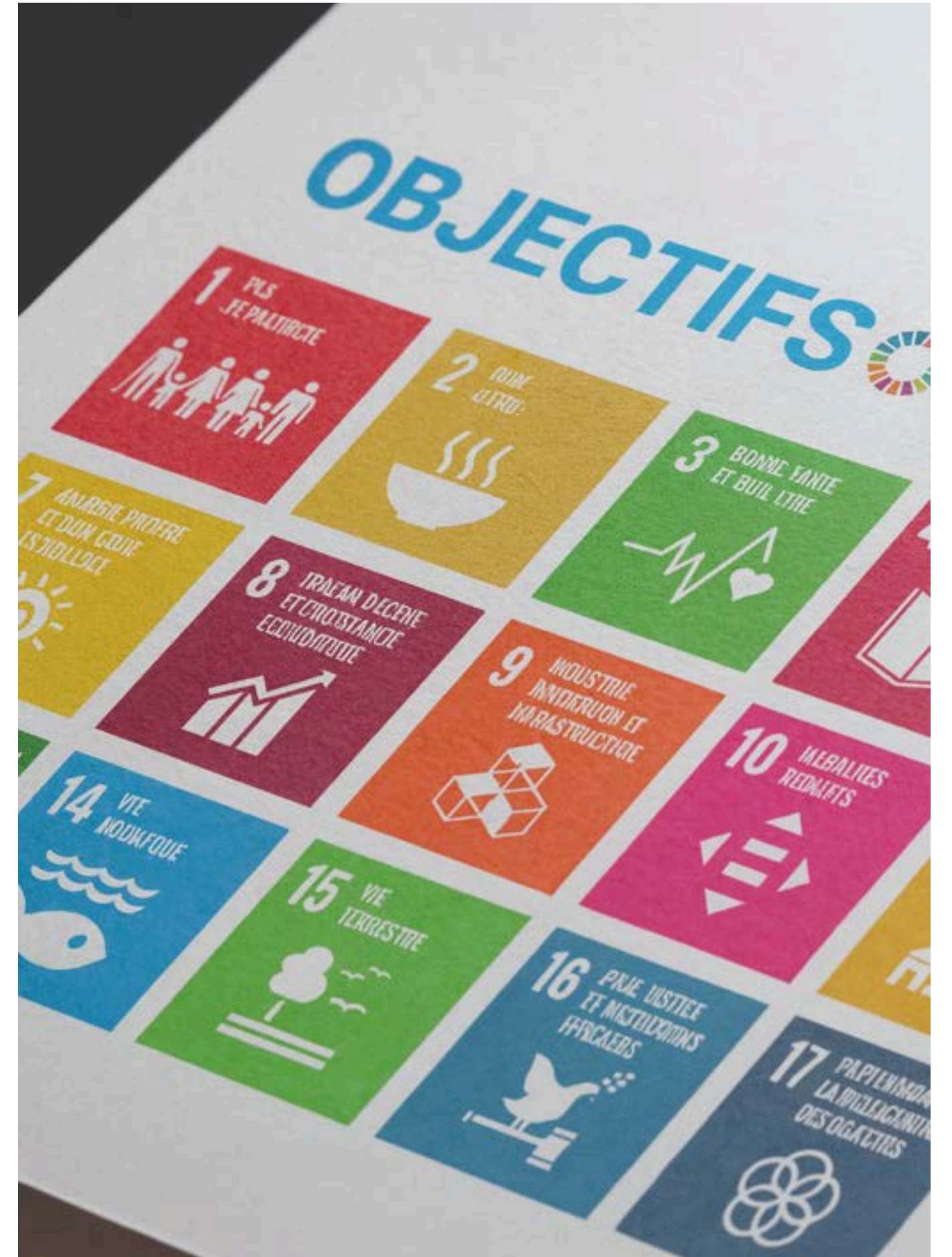
Een transparant bestuur en een participatieve bedrijfscultuur stimuleren

SDG 8: Waardig werk en economische groei

Ethische en transparante relaties met onze klanten cultiveren

SDG 8: Waardig werk en economische groei

\* SDG = **Duurzame Ontwikkelingsdoelen** van de Verenigde Naties (2015)



# GOALS AND COMMITMENTS III

Bij Artfood voldoen we uiteraard aan alle wettelijke vereisten (milieu, veiligheid, hygiëne, sociale voorwaarden...) en we willen nog verder gaan. We leggen onszelf bijkomende vereisten op, want de excellentie waarnaar we streven kan niet beperkt blijven tot louter conformiteit.

Onze aanpak rust op vier kernprincipes van duurzaamheid, erkend als fundamenteel binnen ISO 20121:

## **ETHIEK:**

verantwoord handelen, trouw aan onze waarden en met integriteit in alles wat we doen..

## **TRANSPARANTIE:**

duidelijke, eerlijke en toegankelijke informatie delen over onze engagementen, resultaten en verbeterpunten.

## **WAAKZAAMHEID:**

risico's anticiperen die we kunnen beheersen via concrete, vakspecifieke procedures.

## **IINCLUSIE:**

luisteren naar en rekening houden met de verwachtingen van belanghebbenden, zolang die niet botsen met onze missie en bestaansredenen.

De ISO 20121- en B Corp-normen gelden voor onze eventcateringdiensten voor zowel professionele als particuliere klanten in België.

Duurzaamheid is een gezamenlijke reis. We nemen graag onze partners, leveranciers, klanten en hun gasten mee op weg.





# ARTFOOD

Meaningful gastronomy



ARTFOOD TRAITEUR SRL - 71/73 de Vrièrestraat  
1020 Brussel - Tel: +32 (0)2 732 33 85 - [www.artfood.be](http://www.artfood.be) -  
[contact@artfood.be](mailto:contact@artfood.be)



Ondertekend op 01/09/2025

Handwritten signature of Arthur Renwart in black ink.

Arthur RENWART  
*Oprichter*

Handwritten signature of Eugénie Sarkissiane in black ink.

Eugénie SARKISSIANE  
*Oprichter*

Handwritten signature of Nils Legéin in black ink.

Nils LEGEIN  
*Algemeen directeur*