



Guidance & Solutions  
for a healthy & better world.

## WE'RE SMART® GREEN GUIDE - ALGEMENE RICHTLIJNEN!

### Hoe een groenterestaurant beoordelen?

Elk jaar kiezen we de beste groenterestaurants van de Benelux. De selectie gebeurt zeer nauwgezet op basis van de filosofie Denk Groenten! Denk Fruit!® en volgens een interne quotering op basis van 'radijzen'. Hoe meer radijzen een restaurant verzamelt, hoe meer het aanspraak kan maken op de titel. Bovenaan onze lijst staat het percentage groenten en fruit dat in de maaltijd wordt verwerkt. Daarnaast spelen smaak en originaliteit, presentatie, structuur van de ingrediënten, natuurlijke kleuren en een goede communicatie rond het gebruik van groenten en fruit in de maaltijd een belangrijke rol om het beste groenterestaurant te kiezen.

De filosofie "Denk Groenten! Denk Fruit!" kan je in 3 stappen onder de knie krijgen:

1<sup>ste</sup> stap:

Kies eerst je groenten en/of fruit om gerechten te creëren. Op die manier worden groenten het hoofdbestanddeel van het gerecht en bepalen ze voor een groter gedeelte de smaak.

2<sup>de</sup> stap:

Kies uit de 44 technieken die je vindt op de website [www.weresmartworld.com](http://www.weresmartworld.com). Het zijn nieuwe en minder bekende technieken om groenten en fruit te verwerken.

3<sup>de</sup> stap:

Kies er vervolgens al dan niet vlees, vis of andere proteïnen bij. Het streefdoel is gedurende de hele week 2/3 groenten in de maaltijden te verwerken.

Vier hulpmiddelen

1. Gebruik ook gezonde groentesauzen om gerechten smaak te geven en af te werken. Légumaises® bijvoorbeeld zijn een gezond en lekker alternatief voor de vele sauzen op basis van mayonaise.
2. Heb aandacht voor kleuren. De kleuren van groenten en fruit zijn uniek en brengen een gerecht tot leven. Bovendien, hoe feller de kleuren van groenten hoe meer antioxidanten ze bevatten.
3. Volg de seizoenen. Groenten van bij ons zijn enkel op hun best in hun seizoen.
4. Werk alleen met kwaliteitsproducten. Kies voor de meest verse groenten uit eigen streek.

Dit zijn onze criteria.

## **1 RADIJS**

### **Minimum 35% groenten & fruit doorheen de gehele maaltijd**

- Verrassende creativiteit met groente & fruit.
- Troeven van groenten & fruit benutten.
- De juiste smaakcombinaties waarin groenten en fruit een hoofdrol spelen met als resultaat een mooie smaakervaring.
- Mogelijkheid om vegetarisch te eten.
- Werken met gecertificeerde duurzame vis of/en verantwoorde kweek vis.

## **2 RADIJZEN**

### **Minimum 40% groenten & fruit doorheen de gehele maaltijd**

#### **Dezelfde criteria als 1 radijs, aangevuld met:**

- Verwijzen naar groenten & fruit op website, kaart, drukwerk, sociale media en andere.
- Interne opleiding van medewerkers en studie rond groenten & fruit.
- Maximaal gebruik van alle onderdelen van groenten & fruit.
- Aanbod van vegetarische creaties op de kaart.

## **3 RADIJZEN**

### **Minimum 50% groenten & fruit doorheen de gehele maaltijd**

#### **Dezelfde criteria als 2 radijzen, aangevuld met:**

- Met perfectie creativiteit met groente & fruit.
- Met overtuiging de juiste smaakcombinaties waarin groenten en fruit een hoofdrol spelen met als resultaat een mooie smaakervaring.
- Vertrekken vanuit groenten & fruit bij de creatie van gerechten.
- Zo laag mogelijke foodprint en minimaal afval-verlies.
- Mooi aanbod van smakelijke vegetarische creaties op de kaart.

## **4 RADIJZEN**

### **Bijna perfect 66% groenten & fruit doorheen de gehele maaltijd**

#### **Dezelfde criteria als 3 radijzen, aangevuld met:**

- Met overtuiging de juiste smaakcombinaties waarin groenten en fruit een hoofdrol spelen met als resultaat een unieke smaakervaring.
- Met duidelijkheid communiceren over groenten & fruit op website, kaart, drukwerk, sociale media en andere.
- Het eerst vermelden van groenten en/of fruit bij het aangeven van de gerechten, vertrekken vanuit groenten & fruit.
- Maximaal gebruik en promotie van lokale producten en kleine producenten met topproducten.
- Mooi aanbod van verrassende vegetarische creaties op de kaart.

## **5 RADIJZEN**

### **Minimum 66% groenten & fruit doorheen de gehele maaltijd**

#### **Dezelfde criteria als 4 radijzen, aangevuld met:**

- Met grote perfectie creativiteit met groente & fruit.
- Met grote overtuiging de juiste smaakcombinaties waarin groenten en fruit een hoofdrol spelen met als resultaat een unieke smaakervaring.
- Lokaal sociaal en ecologisch engagement en verantwoordelijkheid.
- Werken met vis van duurzame vangst.
- Totale controle over blauw water (kookwater) en grijs water (spoel-kuis water).
- Uitgebreid aanbod van unieke vegetarische creaties op de kaart.

### **DNA: We're Smart® World - We're Smart® Green Guide**

Op zoek naar een restaurant waar groenten & fruit de hoofdrol krijgen? Dan is de groene gids - We're Smart® Green Guide - uw gids! We're Smart® World wil Mensen & bedrijven (We're) samenbrengen die gezond, ecologisch en duurzaam bezig zijn, zowel in de voedingsector als erbuiten. De bedoeling is van elkaar te leren en elkaar te versterken met als enige doel onze maatschappij te laten evolueren naar slimmere (Smart) oplossingen voor ons lichaam, de natuur en de wereld (World). Quoting: van 1 tot 5 radijzen. **Guidance & Solutions for a healthy & better world.** [www.weresmartworld.com](http://www.weresmartworld.com)

Media contact: Frank Fol, +32 475 973441 - [info@weresmartworld.com](mailto:info@weresmartworld.com)

Instagram: [@weresmartworld](https://www.instagram.com/weresmartworld)

Twitter: [@VegetablesChef](https://twitter.com/VegetablesChef)

Facebook: [www.facebook.com/weresmartworld](https://www.facebook.com/weresmartworld)