

Duurzame partnerships

Op deze pagina tref je een selectie van onze duurzame partners en initiatieven. Klik op de afbeeldingen voor meer informatie en laat je inspireren door de impact die we samen maken.

WE CAN TEEN



InStock
Groenten die van verspilling worden gered.



Bocca Koffie
Duurzame koffie met liefde voor mens en natuur.



Groveko
Ecologische schoonmaakmiddelen.



Fruit Op Je Werk
Ongeschikt fruit gaat naar Artis, het overige naar de voedselbank.



Pons Koek en Bonbons
Lokale patissiers en chocolatiers.



Meubelwerf
Houtwerk gemaakt door mensen met afstand tot de arbeidsmarkt.



Yespers
Alles gebruiken, niets verspillen: een Total Value Fabriek.



GRO Together
Circulaire producent die oesterzwammen kweekt op koffiedik.



Lekker Brood
Biologisch ambachtelijk brood, gemaakt met sociale impact.



Max & Bien
100% allergenvrije spreads en kazen.



Van Eigen Deeg
Koekjes volledig gemaakt van reststromen.



Too Good To Go
Aanbieden van overgebleven maaltijden via een app.



Cordaan
Inzet van mensen met afstand tot de arbeidsmarkt.



Green Business Club
Lokaal samenwerken voor duurzame projecten.



Bureau de Wit
Digitale HACCP-registratie en advies over allergenenwetgeving.



Bunzl
Zoveel mogelijk plasticvrije disposables.



Vytal
Herbruikbaar takeaway-materiaal



Save The Last Bite
Producten die na de lunch overblijven worden met korting aangeboden.



Goede doelen
Al ons statiegeld gaat naar een goed doel, zoals Kika.

THIS IS WHERE...

We execute our sustainable food MISSION

Met We Canteen bouwen we aan een duurzame food impact in kantooromgevingen. Daar maken we, ook al is het een klein verschil, impact op de aarde, mens én dier en pakken we continu de rol van aanjager om verandering in gang te zetten. Dit doen we door het maken van keuzes. Keuzes voor verantwoorde lokale producten. Voor het terugdringen van onze CO2-footprint. Voor het verduurzamen van onze inkoopstromen. Voor het aangaan van ambitieuze samenwerkingen. En de keuze om impactvolle verhalen aan onze gasten en opdrachtgevers te vertellen. Niet alleen om ze te inspireren, maar met name om te activeren. Alleen zo zorgen we samen voor een toekomstbestendige wereld die gezond en leefbaar blijft voor volgende generaties.

THIS IS WHERE...

We achieve our sustainable food GOALS by 2030

- Wij geloven in het stimuleren van de korte keten en lokale economie. 65% van onze producten is lokaal en komt uit Nederland en België.
- Wij willen bijdragen aan een gezonder milieu en streven daarom naar 60% plantaardige eiwitten en 40% dierlijke eiwitten om zo onze CO2-footprint te verlagen.
- Wij geloven in producten die bewezen goed zijn voor mens, dier en de aarde. Daarom streven wij ernaar dat 50% van onze versproducten een duurzaamheidskenmerk heeft.
- Wij vinden voedselverspilling onnodig en het draagt niet bij aan een gezonde leefomgeving. Daarom brengen we voedselverspilling tot een maximum van 5%.
- Wij werken zoveel als mogelijk met seizoensproducten. Hiermee beperken we onnodig energieverbruik voor teelt, opslag en transport en zo werken we met verse & smakvolle ingrediënten uit het seizoen.

WE CAN TEEN

