



EXKi toont opnieuw zijn betrokkenheid met het milieu en verbindt zich ertoe het gebruik van plastic in zijn restaurants met 83% te verminderen.



Trouw aan zijn ecobewuste principes werkt EXKi al maandenlang samen met een panel van deskundigen aan de vernieuwing van al zijn verpakkingen. EXKi is vastberaden om zoveel mogelijk af te stappen van plastic en het te vervangen door karton, glas en papier. Deze materialen zijn niet alleen recycleerbaar, ze behouden ook de smaak van alle EXKi recepten.

Een nieuwe, groene en tegelijk strategische koers waarmee EXKi tot een van de voorlopers blijft behoren op het vlak van milieu- en maatschappelijke verantwoordelijkheid.

Bij EXKi wordt restauratie beschouwd als de kunst van gezonde, lekkere maaltijden met respect voor de natuur.

Deze duurzame keuken wordt ook aangeprezen in het nieuwe kookboek "L'Almanach de la cuisine durable" (Almanak van de duurzame keuken) van EXKi chef-kok Olivier Langlet.

Meer dan ooit zet EXKi zich in om zijn ecologische voetafdruk terug te dringen door zorg te dragen voor de producten, het milieu en de planeet van morgen.

NIEUW SEIZOEN, NIEUWE VERPAKKINGEN BIJ EXKi

Tegen eind dit jaar zullen alle EXKi restaurants letterlijk in een nieuw kleurtje zitten dankzij een nieuwe generatie verpakkingen. Stuk voor stuk oplossingen op maat, duurzamer en aangepast aan de recepten van het merk.

Deze verpakkingen spelen in op de belangrijkste vereisten qua verpakking, versheid en gebruiksvriendelijkheid.

“ Dit project heeft als doel onze ecologische voetafdruk terug te dringen en onze kookkunsten extra tot hun recht te doen komen. ”



Frédéric Rouvez
Medeoprichter van EXKi

BYE! BYE! PLASTIC

-83%

PLASTIC

In alle restaurants
tegen eind dit jaar

ECODESIGN

Sinds 2013 werkt EXKi aan verpakkingen met ecovriendelijk design.

De Belgische restaurantketen wachtte niet tot plastic voor eenmalig gebruik definitief werd verboden om de koe bij de horens te vatten. **Geleidelijk aan zagen we in hun restaurants papieren verpakkingen, doosjes uit karton of bagasse en houten bestek verschijnen.** Dit jaar schakelt het merk echter een versnelling hoger door het gebruik van plastic in alle EXKi restaurants met 83% terug te dringen.

RONDE KARTONNEN SALADEDOSJES

De salades van EXKi zitten voortaan in ronde kartonnen doosjes die per recept een andere kleur hebben.

Een visuele identiteit die voor een heuse verandering zorgt in het aanbod van de EXKi restaurants. Alle recepten zijn voortaan in één oogopslag te herkennen.

De ronde doosjes zijn vervaardigd uit FSC-hout en het deksel uit 90% gerecycleerd plastic (om het kiezen te vergemakkelijken).



GLAS

Tegen eind dit jaar maken alle plastic bekertjes plaats voor glazen varianten. Take-away, Fruit&Tea en Green Smoothies blijven gepresenteerd in een kartonnen beker (recycleerbaar en reeds gerecycleerd). Tot slot zullen alle confituurpotjes van het ontbijt vervangen worden door glazen potjes. Hetzelfde geldt voor de vinaigrettepotjes.

GERECYCLEERD PAPIER

Al langer dan een jaar worden alle sandwiches verpakt in gerecycleerd papier dat de sandwiches niet alleen ultravers houdt, maar ook aangenaam aanvoelt én milieuvriendelijk is. **Als enige paste EXKi deze nieuwe verpakking toe in al zijn restaurants.**

WAT BETEKENEN DEZE LOGO'S?



TRIMAN

Dit logo geeft aan dat uw verpakking recycleerbaar is



FSC (Forest Stewardship Council)

Dit logo garandeert dat het bos waaruit het papier werd ontgonnen op een duurzame manier wordt beheerd



PET

Dit logo wordt toegekend aan verpakkingen uit 100% recycleerbare polyethyleen



RPET

Verpakkingen uit rPET bestaan uit gerecycleerd polyethyleen en kunnen steeds opnieuw worden gerecycleerd

DE DUURZAME KEUKEN

THINKING, COOKING, UPCYCLING!

EXKi doet er alles aan om zijn ecologische voetafdruk te beperken. **Naast alle inspanningen op het vlak van verpakking en afval, worden ook alle recepten op een verantwoorde manier samengesteld.** Op de menukaart van de EXKi restaurants staan heel wat duurzame, lekkere, gezonde en milieuvriendelijke gerechten.

Kiezen voor lokale en seizoensgebonden ingrediënten is ongetwijfeld een van de mooiste initiatieven waarmee EXKi de planeet wenst te helpen.

**DE MAGISCHE FORMULE IS KIEZEN
VOOR BIOLOGISCHE EN LOKALE
SEIZOENSGROENTEN**

Twee keer per jaar veranderen de ingrediënten in de recepten en worden ze vervangen door winter-/herfstgroenten en vice versa. **Denk maar aan verse tomaten die vervangen worden door gedroogde tomaten.**

Hoe de klanten denken over de duurzame keuken?



Daarnaar peilde EXKi in februari tijdens een workshop in samenwerking met de **vereniging BON POUR LE CLIMAT** (een vereniging die

“koolstofarm” koken promoot). **Het recept (inclusief nieuwe verpakking) van winnares Lorna zal deze winter op de kaart prijken.**

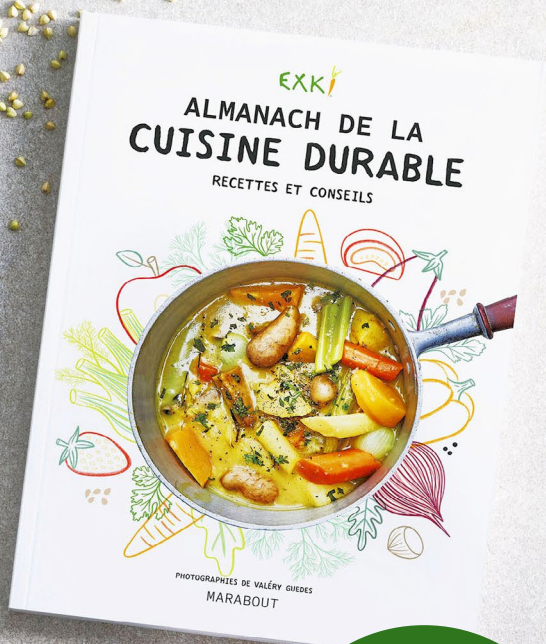


300 km

Dat is de maximale afstand waarop onze restaurants en onze leveranciers zich van elkaar bevinden



DE BIJBEL VAN DE DUURZAME KEUKEN



L'ALMANACH DE LA CUISINE DURABLE

Verkrijgbaar in
de Franstalige
restaurants van
EXKi voor
10,90 €

Weet u welke ecologische voetafdruk uw lunch heeft?

In zijn nieuwe boek heeft EXKi het voor u berekend.

**“L'ALMANACH DE LA CUISINE DURABLE”
IS HET TWEDE KOOKBOEK VAN
CHEF OLIVIER LANGLET**

Het boek leert u op een evenwichtige, lekkere en milieuvriendelijke manier koken en staat boordevol gezonde recepten op basis van seizoensproducten volgens het “van het veld tot het bord” principe.

Het boek is ingedeeld volgens seizoen en biedt 70 ultragezonde, milieuvriendelijke recepten die een ode vormen aan de groenten van bij ons.

HET KLEINE DUURZAME EXTRAATJE?

Naast alle recepten staat hun ecologische voetafdruk.

DE ECOLOGISCHE VOETAFDruk. WAT IS DAT?

Dat is de hoeveelheid broeikasgassen die wij jaarlijks uitstoten. Bij het koken wordt daarbij rekening gehouden met vervuilende factoren zoals de energiefactuur, transport, bewaring, ...



DE CIRCULAIRE ECONOMIE

EEN KRACHTIGE HEFBOOM VOOR EXKi

EXKi kiest zijn leveranciers heel zorgvuldig.

Sinds zijn begindagen laat EXKi zich omringen door producenten die nauw begaan zijn met de natuur.

Het Belgische koffiemark CAFE LIEGEOIS, opgericht in 1955, biedt kwalitatieve biologische en Fairtrade koffie aan. EXKi sloeg de handen in elkaar met de koffiebrander en samen steunen ze sinds 2012 de producenten in de Yungas (een regio in Bolivië). Via een wedstrijd worden de koffietelers beloond die de meeste inspanningen leveren om over te schakelen naar agro-ecologie. Op deze manier zijn de lokale producenten zich beter bewust van de noodzaak om hun activiteiten aan te vullen met andere gewassen.



Om zijn ecologische voetafdruk verder terug te dringen, wordt de decoratie van de EXKi-restaurants op maat gemaakt door lokale ontwerpers en ambachtslieden.

Intelligent recycleren. EXKi gebruikt jute koffiezakken als actieve decoratie in zijn restaurants. Deze zakken absorberen het geluid en verhogen het akoestisch comfort. Ook poloshirts, schorten, posters, menukaarten, enz. worden niet weggegooid wanneer ze versleten zijn. Ze worden gerecycleerd om er vervolgens tapijten voor in de EXKi-restaurants van te maken!





In de loop der jaren hebben talrijke partners EXKi geïnspireerd om een betere versie van zichzelf te worden: Brusselse verenigingen (die onverkochte etenswaren herverdelen), **PERMAFUNGI** (een bedrijf dat koffiegruis gebruikt als voedingsbodem voor champignons) of de applicatie **TOO GOOD TO GO**. In de toekomst moeten dat er nog een pak meer worden.



NIEUWS

ZER AFVAL

EXKi is altijd al een trendsetter, vernieuwend en milieuvriendelijk geweest. De keten stelt als eerste fastfoodrestaurant sorteerunits voor zijn afval ter beschikking. Meer dan ooit is EXKi vastbesloten om de nodige schaalbare maatregelen te nemen om het afval, gelinkt aan zijn activiteit, aan de bron terug te dringen door het sorteren te vergemakkelijken en voedselverspilling tegen te gaan.



Onlangs sleepte EXKi (in Parijs en in naam van het bedrijf TAKE A WASTE) de eerste prijs in de wacht voor zijn enkelvoudig meubel (waardoor alle afval op één en dezelfde plaats kan worden gesorteerd) met duidelijke afbeeldingen en aangepaste openingen.

Het nieuwe sorteermeubilair zal begin 2021 in alle Belgische restaurants worden geïnstalleerd.



VOLG ONS

PERSINFORMATIE

Nathalie Woitrin | MY CUP OF TEA, PR specialist

nathalie@mycupoftea.be | GSM : 0477 37 01 47

