

## PANOS NEEMT 'AARD(BEI)IGE, DUURZAME HOUDING' AAN

Voor Panos, met zijn 220 handelszaken in België, maakt het aanbod van aardbeien vanaf eind mei onderdeel uit van een logische, duurzame reflex die gestoeld is op lokale, kwalitatieve en doordachte productie.

### **Lokale seizoensaardbeien, symbool van een 'aard(bei)ige' duurzame houding**

Hoewel het aardbeienseizoen officieel begon op 29 februari, koos Panos er toch voor om nog 3 maanden langer te wachten – tot eind mei – om hun klanten deze typische vruchten van de Belgische landbouw aan te bieden. Of ze nu verwerkt zijn in koeken of in yoghurt, de aardbeien die Panos gebruikt beantwoorden aan de strenge criteria inzake duurzaamheid: enkel aardbeien van Belgische bodem, niet afkomstig uit verwarmde serres, maar enkel gecultiveerd onder een beschermende tunnel of, vanaf juni, in open grond.

Voor Thomas Dusart, verantwoordelijk voor de Marketing bij Panos, is het simpelweg een kwestie van ethiek en respect voor de klant en het milieu: *“We zouden onze aardbeien ook in Spanje kunnen halen, of uit verwarmde serres, om ze gedurende een langere periode te kunnen aanbieden, maar wij kiezen er voor om onze verantwoordelijkheid op te nemen inzake ondersteuning van de lokale Belgische teelt.”* Sinds vorig jaar gebruikt Panos dan ook enkel nog aardbeien van 100% Belgische origine.

### **Ethisch verantwoord ondernemen inherent aan Panos-attitude**

Die ethische aanpak weerspiegelt zich ook in andere ingrediënten of producten die bij Panos worden aangeboden. Zo gebruikt het merk dat dit jaar zijn 30 jaar viert enkel nog scharreleieren. *“Dat geldt trouwens ook voor de mayonaisse die Devos-Lemmens speciaal voor onze broodjes maakt,”* verduidelijkt Thomas Dusart, die hiermee beklemtoont dat het er om gaat om consequent te zijn in je overtuiging.

Vanuit diezelfde optiek voert Panos trouwens ook een bewuste aankooppolitiek rond lokale ingrediënten. Waar mogelijk – België blijft een klein land – zal er gekozen worden om samen te werken met nationale producenten.

En wanneer er geen lokale productie van een bepaald product bestaat, zal Panos kiezen voor partners die op een duurzame manier produceren. Zo draagt de koffie die bij Panos geserveerd wordt het *Rainforest Alliance* certificaat, die bijdraagt tot het behoud van het regenwoud overal ter wereld. Hetzelfde geldt voor de tonijn die voldoet aan de norm *“Dolphin Safe”*.

Thomas Dusart sluit af met : *« Ook in de toekomst zullen we dezelfde attitude blijven aannemen, omdat het ons essentieel lijkt om onze verantwoordelijkheid op te nemen ten aanzien van toekomstige generaties. Laten we ook niet vergeten dat eten vooral ook een plezier moet blijven. Als je dan ook nog weet dat het product dat je eet geproduceerd en klaargemaakt werd met respect voor het milieu en lokale spelers, dan kan dat alleen nog maar meer bijdragen tot het eetplezier.”*

- EINDE PERSBERICHT -