



Mazette

Handvest van de waarden

Het Artikel 3 van de statuten van Mazette voorziet dat; de waarden van de onderneming zijn: Zwanze, kwaliteit, vermenging (vertaling van brassages, i.e. mengen of brouwen) en autonomie. Het handvest van de coöperatie geeft deze waarden aan.

Het Artikel 6 van de statuten voorziet echter dat: De “*Frucheleer*” coöperanten zijn de werkers, het personeel van de coöperatie. Ze staan garant voor haar waarden, doel en onderwerp.

1) Vermengen/brouwen/brassen

Vertalingen van *Brassages* (FR)

- Door elkaar voegen van verschillende stoffen.
- Mout en water roeren om wort te verkrijgen die zelf bier zal worden na een gisting.
- [marine] De ra's van een boot oriënteren om het meeste van de wind te maken.

Deze drie definities weergeven de pluraliteit van het Franse woord “brassages”, die natuurlijk een belangrijke pijler wordt voor de ondernemingen van de coöperatie. Grondstoffen mengen en roeren, onder andere om bier te brouwen, brooddeeg te verwerken of bij het koken, verwijst naar de producties in het algemeen die een fundamenteel aspect van Mazette zijn. Hiernaast wilt Mazette het mogelijk maken om verschillende soorten mensen bijeen te brengen (te mengen) door een vergader- en ontmoetingsruimte op te richten. Ten slotte is het project van Mazette steeds in vraag gesteld met het idee van een continue ontwikkeling van het project en de indien nodig, het wijzigen van haar ondernemingen.

2) Zwans

De zwans is een typische Brusselse humor maar ook een Brusselse manier van leven. Het maakt deel uit de erfgoed van

de Brusselse populaire cultuur. Zwans (of zwanze) onderscheidt zich vooral door overdrijvingen in het verbeelden, door uitdrukkingen letterlijk te vertalen van het Nederlands naar het Frans, door iemand die overdrijft onmiddellijk erop aan te spreken en door (zelf)relativering.

De Zwanze is de ziel van Mazette. We doen het serieus, zonder onszelf te ernstig te nemen...

3) Autonomie

Bevoegdheid om zelfstandig te besturen en regels op te stellen. Vrijheid om zelf te bepalen wat je doet, vrijheid van wil, zelfstandigheid.

Het bestuursmodel van Mazette geeft haar personeel de kans om zijn eigen werkcondities te bepalen en geeft aan haar gebruikers de kans om deel te nemen aan de strategie van de onderneming. Mazette bewaart haar autonomie door een groot deel van haar producten zelf ter plaatse te produceren en door haar vrijheid van keuze te onderhouden, onder andere voor wat betreft haar financiering, samenwerkingen en leveranciers.

4) Kwaliteit

Peil van uitmuntendheid. Een eigenschap of functie die onderscheidend is.

De kwaliteit van wat er bij Mazette wordt geproduceerd zal er altijd zijn en is bepaald door twaalf voornaamste criteria. Het doel van deze criteria is om bij de keuze van grondstoffen en leveranciers te helpen, om boeren en handwerkslieden te waarderen en om gezonde, lekkere, evenwichtige en duurzame voeding te produceren en te bevorderen. De criteria vormen een coherent geheel die enkel op die manier beschouwd kunnen worden. Elke criteria heeft zijn belang voor Mazette maar kan niet alleen genomen worden. De coöperatie streeft naar een constante verbetering van de kwaliteit van haar producten en samenwerkingen, op basis van deze criteria. Naast de voortdurende ontwikkeling, verbindt Mazette zich ertoe zo duidelijk mogelijk te communiceren over haar keuzes met haar coöperanten en belanghebbende partijen.

Een bekende herkomst

Mazette streeft naar directe relaties of korte keten te onderhouden, vertrouwensbanden en medewerkingen op lange termijn op te bouwen met haar producenten, leveranciers en partners. Hiermee streeft Mazette naar een wederzijdse ondersteuning en samenwerking voor een betere kwaliteit van haar producten en relaties.

Doordachte prijzen

De prijzen van Mazette geven haar partners en producenten de mogelijkheid om waardig te leven. Dit geldt ook voor de hele toeleveringsketen en de werkers van Mazette. Deze prijzen neigen ernaar om zo juist mogelijk de werkelijke kosten van de grondstoffen en het arbeid te reflecteren, en bovendien toegankelijk te blijven voor de gebruikers.

Gezond voedsel

Mazette streeft om voedingsproducten voor te stellen die zonder pesticides, zonder synthetische landbouw-inputs, zonder GMO's, zonder vervuilende stoffen en zonder additieven werden geproduceerd of geteelt. Mazette kiest voor producten die steeds gezonder, veilig en meer nutritioneel zijn voor de mens en het milieu, voorbij de keurmerken.

Het respect voor de seizoenen

Het geteeld voedsel in Mazette voldoet aan de principes van de seizoensgebondenheid en aan de natuurlijke ritmen van de producties.

Lokale voedselketens

In het algemeen geeft Mazette de voorkeur aan de meest lokale producten. De manière générale, les aliments produits le plus localement possible sont privilégiés. Over het algemeen wordt de voorkeur gegeven aan ingrediënten en producten die lokaal geproduceerd zijn. Conserveproducten en producten die afkomstig zijn van verdere of exotische specifieke locaties zijn op een verantwoordelijke wijze besteld en vervoerd.

Een energiesoberheid

De keuze van de partners, leveranciers en producten houdt rekening met hun energiebalans door te letten op een onafhankelijkheid van fossiele brandstoffen, de energie-efficiëntie, de mate van productieautonomie en de energiesoberheid.

Smaak, visuele en technische kwaliteit

Mazette biedt een evenwichtige, mooie en smaakvolle voeding aan die de technische kennis van de ambachtslieden die het produceren benadrukt.

Veilig voedsel

Voedselveiligheid is van fundamenteel belang. Al wat er in Mazette wordt geproduceerd volgt veilige hygiënepraktijken. Mazette wilt op dit vlak voorbeeldig zijn en kiest voedselpartners die deze visie delen.

Verse producten

Behalve voor de bieren die langdurig bewaren, zijn de bieren van Mazette zo vers mogelijk, hoewel ze op de juiste temperatuur getapt worden! Alle grondstoffen en producten worden geselecteerd op basis van hun versheid of ter plaatse geproduceerd om dit criterium hoger te houden.

Levend voedsel

Voor haar gefermenteerde producten poogt Mazette om een gezond en gevarieerd microbiële leven te bevorderen.

Een zero waste doel en een circulaire economie

Mazette streeft ernaar haar afvalproductie zo veel mogelijk te beperken. Zou het onvermijdelijk zijn, probeert Mazette even goed haar afval te hergebruiken om het te waarderen. Tegelijkertijd bestrijdt Mazette voedselverspilling op een proactieve manier.

Een kwaliteit van service en ontvangst

Mazette is een unieke ervaring die ambachtslieden, boeren en de Brusselaars samenbrengt met een vriendelijke sfeer en een optiek van wederzijdse ontwikkeling. In Mazette zal de kwaliteitsservice er altijd zijn met een brede glimlach !

Gedaan te Brussel, 7 april 2021