

## Fælles råvarepolitik for restauranterne Relæ og Manfreds

Jægersborggade ApS, som inkluderer de to restauranter Relæ og Manfreds, har en kompromisløs tilgang til økologien i vores råvareforbrug. Vi arbejder hver dag med en praksis og metoder, der gør det muligt at holde vores økologiprocent over 90 og samtidig udvikle os gastronomisk konstant.

Først og fremmest samarbejder vi primært med leverandører, der selv er økologisk certificerede virksomheder. Det gør vores samarbejde med leverandørerne mere frugtbart, da vi er fælles om interessen om at udvikle det økologiske sortiment. Overvægten af vores leverandører er i ligeså høj grad vores samarbejdspartnere, som vi er deres kunder, og en tæt, personlig dialog med dem er en både tilfredsstillende og strategisk frugtbar måde at sikre os det flow af råvarer, vi ønsker os. For de grossister, der både har økologiske og konventionelle varer på hylderne, gælder, at de er klar over vores principfaste tilgang til råvareindkøb: I tilfælde af mangel på en råvare i økologisk kvalitet søger vi altid at ændre vores menu, så den matcher de økologiske råvarer, vi har eller kan få, før vi køber erstatningsvarer i ikke-økologisk kvalitet.

Der næst har vi nøje indarbejdede metoder til at holde vores menu fleksibel i forhold til de råvarer, vi rent faktisk har tilgængelige. Det fjerner behovet for konventionelle erstatningsvarer, og det holder vores kreativitet i højt gear konstant.

Som restaurant har vi en relativt høj andel af alkohol indregnet i vores gennemsnitlige økologiprocent. Især vin fylder en del på vores menukort, og heraf svinger vores andel af konventionelle vine. Omfanget udgør dog maksimalt 6% af det samlede forbrug af råvarer.

Fisk og vildt, samt vilde urter finder vej til vores menukort i relevante sæsoner. Vores fisk indkøbes helt lokalt fra kutter med fisk fra Øresund eller indkøbes økologisk certificeret. Vildt udgør en minimal del af menuen, mens vilde urter løbende anvendes. Disse købes gennem betroede, professionelle samlere.