

Wetens waardigheden

Groene stroom

MANŪ gebruikt 100% groene stroom van Greenchoice. Greenchoice is een bedrijf dat uitsluitend groene energie levert. Groene stroom wordt opgewekt door duurzame bronnen zoals windmolens, zonnepanelen, biomassa- en waterkrachtcentrales.

Groen gas

Het gasverbruik van MANŪ wordt gecompenseerd door investeringen in energieprojecten in ontwikkelingslanden. Er worden op basis van verbruik credits (verified emission rights) ingekocht bij ontwikkelingsorganisatie ICCO.

Ome Jan

Het standbeeld van Ome Jan van Lankwaarden staat al jaren op het terras van MANŪ. Heeft u hier nog oude foto's of leuke anekdotes van? Stuur ze op naar info@manu.nl en wij plaatsen ze op onze site. Ome Jan is een kroegbaas uit Rheden. In de 70er jaren heeft de kunstenaar Wim Kuijl in het kader van de BKR regeling het beeld gemaakt. Rheden had geen interesse, Arnhem wel. Het beeld is hier geplaatst omdat ome Jan graag vertoefde in de Condor. Dit was een cafe dat stond op de huidige plaats van de Bijenkorf. De kroeg bestaat nog en heet 'de stofwolk' en wordt door Willy, de zoon van Jan gerund. (www.demethorst.nl)

Gulpener

MANŪ schenkt Gulpener bier omdat Gulpener Brouwerij zich 100% inspant voor bier waar geen voor de gezondheid schadelijke stoffen in zitten en dat de grondstoffen met een zo laag mogelijke milieubelasting zijn geteeld, geoogst en verwerkt. Vanzelfsprekend alleen met milieuvriendelijk geteelde hop en gerst. Lees hier meer over Gulpener.

Fair Trade en biologisch

Het grootste deel van de voedselinkoop van MANŪ is biologisch. Veel producten van buiten Europa worden ook Fair Trade ingekocht. Zodat we weten dat er eerlijk met de boeren is gehandeld.

De keukenvloer

De keukenvloer van MANŪ is gemaakt van hoogwaardig recycling pvc. Dit is grotendeels afkomstig van gerecycled plastic omhulsel van elektriciteitsdraden.

De tafels

De eet tafels in MANŪ zijn gemaakt van Europees eikenhout en ontworpen en gemaakt door Wardiet van Zuilekom van "De Meubelmakerij" Molenbeekstraat 10, te Arnhem.

De boekenplank

De meeste boeken op de boekenplank van MANŪ zijn 'zwerfboeken'. Dit is een initiatief van en voor enthousiaste lezers uit de hele wereld. Boeken worden "in het wild" achtergelaten, zodat anderen ze kunnen lezen. BookCrossers registreren hun boeken op de site www.BookCrossing.com zodat ieder boek een uniek nummer (BCID) krijgt. Dit nummer wordt op het boek geplakt. Iemand die zo'n boek vindt, kan dan aan de hand van het BCID op de site nakijken, waar het vandaan komt en wie het allemaal gelezen heeft.

Receptie bij MANU?

De sfeer bij MANU leent zich uitstekend voor kleinschalige recepties. Aan het einde van de di, woe en vr kunnen deze in besloten sfeer gehouden worden.

Catering

MANU bezorgt niet. Wel is het mogelijk om een dag van te voren sandwiches, soepen en gebak te bestellen. Deze dienen zelf opgehaald te worden. Vraag naar de catering prijslijst.

Kadobonnen

Bij de kassa zijn kadobonnen van 12,50 te koop.

Parmaham

MANŪ maakt gebruik van biologisch vlees omdat het welzijn van de dieren beter is. De biologische parmaham van MANŪ is een op traditionele manier gedroogde rauwe ham uit de provincie Parma. De varkens hebben meer ruimte tot hun beschikking, een vrije uitloop en behouden ze hun hoektanden en staart.

Peeze

Koffiebranderij Peeze is een Arnhems bedrijf dat maatschappelijk verantwoord onderneemt (MVO). Peeze richt haar MVO activiteiten onder andere op CO2 reductie en compensatie, energiespiegel en monitoring, voedselbank, voorlichting en kennisdeling. Vanzelfsprekend schenkt MANŪ Peeze Mex-eco: koffie met Max Havelaar én Ecologisch keurmerk.

Tony Chocolonely

Bij de Fair Trade chocolade van Tony Chocolonely wordt zo veel mogelijk inspanning gedaan om er voor te zorgen dat er geen enkele kinderarbeid bij het productieproces betrokken is. MANŪ maakt haar eigen chocoladecake en saus van Tony Chocolonely chocola.

Vers

MANU gebruikt veel verse producten. Niet alleen omdat het lekkerder is, maar ook omdat er geen conderverinsmiddelen, kleurstoffen of smaakmakers in verwerkt zijn. Zo weten we nauwkeurig welke ingrediënten er verwerkt zijn.

Vis met MSC keurmerk

De Albacore tonijn geserveerd bij MANŪ heeft het MSC keurmerk (Marine Stewardship Council voor een goed beheerde en duurzame visserij). Deze wilde vis wordt aan de westkust van de VS gevangen middels de traditionele en zeer verantwoorde 'pole' methode. Na de vangst wordt de Tonijn met de hand gefileerd en verwerkt. Door de consumptie van deze vis helpt u mee de visbestanden te laten herstellen.

De bladluis

Veel mensen kennen het probleem van kleverige afscheiding van bladluizen, die zich in lindebomen verschansen. MANŪ heeft de bladluizenplaag met succes bestreden door 1.000 lieveheerbeest larven uit te zetten. Lees meer hierover op www.manu.nl.

MVO

MANŪ is een bedrijf dat maatschappelijk verantwoord onderneemt en doet waar mogelijk zaken met andere MVO bedrijven. MVO is het bewust richten van de ondernemingsactiviteiten op lange termijn, rekening houdende met 'mens' (de gevolgen voor de mens, binnen en buiten de onderneming), 'milieu' (de effecten op het natuurlijk leefmilieu en 'markt' (het economisch rendement). In het engels wordt dit ook wel People, Planet en Profit genoemd.