

Vooruitstrevend restaurant voor Stenden hogeschool

Studenten en medewerkers van Stenden hogeschool in Leeuwarden krijgen een nieuw restaurant. Canteen biedt 100 procent natuurlijk, biologisch en internationaal eten en drinken in een duurzame setting.

Dat laat Stenden hogeschool weten. Canteen opende vorige week de deuren en wordt gezien als de huiskamer van Stenden waar dagelijks een internationaal aanbod van snacks, gerechten, verse sappen en drankjes verkrijgbaar is van uitsluitend natuurlijke ingrediënten, 100 procent biologisch, zonder E-nummers of andere niet natuurlijke smaakmakers.

De maaltijden worden op duurzame wijze bereid door middel van internationale kooktechnieken. Alles in een nieuwe setting waarin gebruik is gemaakt van zoveel mogelijk duurzame materialen.

Canteen is een leerbedrijf van International Hospitality Management (IHM) van Stenden hogeschool. Alle IHM-studenten doen bij Canteen ervaring op met biologische en verantwoorde voeding en duurzaamheid.

Stenden hogeschool is de eerste hogeschool met een dergelijk concept. Aan het concept is meerdere jaren gewerkt.

Woensdag 10 maart wordt Canteen aan de pers gepresenteerd. Daarbij zal onder andere SVH Meesterkok en Executive chef Albert Kooy een toelichting geven op het vooruitstrevende concept.

Vind dit artikel op:

<http://www.missethoreca.nl/1080176/restaurant/restaurant-nieuws/VooruitstrevendRestaurantVoorStendenHogeschool.htm>