Food Waste Challenge

Brownies&downieS, Leiden

Tandje bij

Met lunchroom Brownies&downieS horen Marc Dotinga en Stefan Verboom bij de best presterende horecaondernemers van de Food Waste Challenge 2019. Hun Leidse restaurant met bijzondere medewerkers ging al heel bewust om met voedsel, maar zette een tandje bij.

De challenge

Verboom: "Als horecaondernemer jaag je continu op kosten en het beperken van je verspilling hoort daarbij. Met zo'n challenge vraag je er bij je mensen nog eens extra aandacht voor. En ze vonden de challenge hartstikke gaaf."

- Op de prullenbakken kwam een pamflet met uitleg over voedselverspillling. Plus de boodschap: is wat je nu weggooit echt niet meer bruikbaar?
- Verboom werkt met afgepaste hoeveelheden en standaard-recepten. Het aantal ingrediënten dat werd gewogen, kon nog worden uitgebreid.
- De appelschillen kregen een nieuwe bestemming: limonade. "Erg leuk om zo na te denken over nuttig hergebruik."

Die extra focus op verspilling betaalt zich uit: het kan Brownies&downieS Leiden op jaarbasis 3469 euro besparen, ofwel 3 procent. "Dit motiveert enorm: als lagere kosten hand in hand gaan met zorg voor het milieu is dat dubbele winst."

"Als horecaondernemer jaag je continu op kosten, en het beperken van je verspilling hoort daarbij"

Stefan Verboom
eigenaar

Brownies&downieS in het kort

Marc Dotinga en Stefan Verboom zijn franchisenemer voor Noord- en Zuid-Holland van Brownies&downieS, de restaurants waar mensen met een verstandelijke beperking gastheer- en vrouw zijn. Bij hun eigen zaak in Leiden werken 4 vaste, 15 'bijzondere' en 10 oproepkrachten. Naast ontbijt, lunch en borrel verzorgt Brownies&downieS ook catering op locatie, en bakt het de brownies voor Tony's Chocolonely in Amsterdam.

De toekomst

De Food Waste Challenge heeft Brownies&downieS geïnspireerd voor volgende stappen in de afvalreductie. Verboom bekijkt hoe hij het bewaren van bepaalde producten verder kan optimaliseren. "Vers heeft natuurlijk altijd de voorkeur, maar er zijn vast producten waarbij we zonder kwaliteitsverlies de vriezer kunnen inzetten. Verder gaan we de hoeveelheid op de borden nog eens tegen het licht houden om te zorgen dat er minder overblijft, zonder dat de prijs-kwantiteitverhouding eronder hoeft te lijden. We hebben al mensen die uit zichzelf aangeven dat ze aan een kleinere portie voldoende hebben. Het zou helemaal ideaal zijn als je van elke gast een persoonlijke portie zou kunnen afpassen."

Dit hebben we bespaard

Alle deelnemers aan de Food Waste Challenge wisten samen 75.240 kilo eetbaar afval te besparen. Dat staat voor een beperking van de CO_2-uitstoot met 150.480 kilo en een financieel voordeel van € 757.775.

Food waste tips

Verboom deelt graag hoe hij food waste te lijf gaat. "We hebben gelukkig een goede doorloop, wat ervoor zorgt dat we eigenlijk eerder tekort komen dan dat er eten overblijft. Onze kok krijgt ook een bonus die is gerelateerd aan onze inkoopdoelstellingen."

Zorg voor bewustwording

"Het is een manier van denken. Als je een poster erover ophangt, neem je samen de verantwoordelijkheid om met verspilling aan de slag te gaan."

Betrek iedereen

"De keuken, de bediening: alleen als iedereen meewerkt, gaat het werken. En het is gewoon gaaf om met zijn allen te doen."

Gebruik een weegschaal

"Als je exact weet wat je allemaal verwerkt, blijft de verspilling ook beperkt. Snijden we bijvoorbeeld carpaccio, dan doen we dat op de weegschaal. Dan worden de porties niet te groot."

Een initiatief van Rabobank en Samen Tegen Voedselverspilling

Wereldwijd wordt een derde van het voedsel verspild. Rabobank zet zich als partner van stichting Samen Tegen Voedselverspilling in om hier iets aan te doen. De Nederlandse horeca verspilt jaarlijks zo'n 61 miljoen kilo van het landelijke totaal.
De Food Waste Challenge is een programma van zes weken waarin horecaondernemers meestrijden tegen voedselverspilling met de hulp en expertise van onze partners Wastewatchers en Hotelschool The Hague.

Meedoen aan de Food Waste Challenge 2020?

Doe mee en ontdek hoeveel het terugdringen van voedselverspilling je in kilo's, in CO_2-uitstoot én in euro's kan opleveren. Deelname aan de challenge is gratis, makkelijk en kost bovendien weinig tijd. Goed voor de wereld en goed voor je portemonnee; iedereen wint. Meld je aan, we geven je een seintje zodra je je kunt inschrijven: www.rabobank.nl/foodwastechallenge

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

Rabobank Growing a better world together.

Kijk op rabobank.nl/**foodwastechallenge**