

Eerste no waste menu van Nederlandse cateraar

label: catering  5831

Famous Flavours wil iets doen aan de voedselverspilling door cateraars. ‘Bijna alle grote cateringbedrijven maken vóór een event de borden op. Zijn er 150 no shows? Dan kunnen deze maaltijden worden weggegooid. Wij willen het anders gaan doen.’



FF-Chef Jasper Gronert

Volgens Famous Flavours is het niet verrassend dat de cateringbranche verantwoordelijk is voor meer dan een kwart van de 51.000 ton aan weggegooid voedsel in de Nederlandse horeca. Famous Flavours pakt dit probleem aan. Het bedrijf is 100% No Waste door onder andere gerechten á la minute te bereiden en op te dienen, en introduceert hier bovenop als eerste cateraar in Nederland een No waste menu.

Dit No waste menu is een secret menu dat per event varieert, afhankelijk van verse, maar nog ongebruikte ingrediënten die op dat moment in huis zijn of worden geleverd door voedselinitiatief Instock.

De cateraar werd in 2016 beloond met de Misset Horeca Catering Award voor beste party & event cateraar. In datzelfde jaar is **Famous Flavours overgenomen door de Compass Group.** FF blijft als zelfstandig onderdeel functioneren.

Géén afval

Het No waste menu is volledig gefocust op het tegengaan van voedselverspilling. Maximaal één dag voor het event kijken de chefs van Famous Flavours welke producten er in huis zijn. Hierdoor blijft het menu voor zowel de cateraar als de klant een verrassing tot het allerlaatste moment. ‘Hebben we die dag paprika in huis, dan maakt de chef daar iets mee. Dit stimuleert creativiteit’, aldus Famous Flavours-oprichter Tobias Overgoor.

‘Dat we niet van tevoren bepalen wat er op het menu staat – omdat we simpelweg op de dag zelf pas weten wat er in huis is – vind ik ontzettend vernieuwend en spannend.’, aldus Famous Flavours’ nieuwe chef Jasper Gronert. Hij werkte onder meer bij Restaurant Karel 5 en de Zwethheul, een twee Michelin sterrenrestaurant, en stelt nu het innovatieve menu samen.

Leestip



Meer over Compass →

Famous Flavours wil laten zien dat het cateren van (grote) events ook duurzaam kan. Hun werkwijze houdt in dat gerechten tijdens het event worden klaargemaakt, zodat de hoeveelheid ter plekke kan worden bepaald en er geen gerechten verloren gaan.

De duurzame cateraar is hierin consequent: het hele proces – van transport (lokale leveranciers) tot bereiding – verloopt geheel zonder verspilling. In samenwerking met voedselverspillingsinitiatief Instock (onderdeel van Ahold), gebruikt Famous Flavours producten die anders niet meer worden gebruikt. Famous Flavours kiest naast het voorkomen van verspilling consequent niet voor bedreigde diersoorten als tonijn.

Not your regular caterer

Famous Flavours streeft met bekende chefkoks (zoals driesterren chef Jacob Jan Boerma) en hun ethisch en hygiënische werkwijze naar een niveau dat gelijk staat aan dat van toprestaurants. Famous Flavours is HACCP gecertificeerd.

Naast een volledige non-verspillingsfocus gebruikt de cateraar alleen producten met een EKO of MSC-keurmerk. De cateraar richt zich naast privé events vooral op urban corporates in binnen- en buitenland zoals Booking.com en Google. Bij events wordt onder meer samengewerkt met het Van Gogh Museum en Het Scheepvaartmuseum.

Eerste publicatie door Nathalie Bluiminck op 17 mei 2018
Laatste update: 17 mei 2018

Vakmedianet. Auteursrecht voorbehouden.

Op gebruik van deze site zijn de volgende regelingen van toepassing: **Algemene Voorwaarden** en **Privacy en Cookie beleid**

Vakmedianet gebruikt cookies om bepaalde voorkeuren te onthouden en af te stemmen op uw vakmatige interesse. **Meer informatie over het gebruik van cookies**