

**SOCIALE ZAKEN Famous Flavours gaat  
voedselverspilling tegen**

# Geen schil de prullenbak in

Door JESSICA NUMANN  
14 jun. 2018 in NIEUWS

AMSTERDAM - De cateringbranche is verantwoordelijk voor een aanzienlijk deel van de voedselverspilling. Cateraar Famous Flavours laat zien dat dit helemaal nergens voor nodig is.



Tobias Overgoor leerde in Frankrijk hoe je voedselverspilling kunt voorkomen.

📧 AMAURY MILLER

Na de koksopleiding in Parijs werkte oprichter Tobias Overgoor een jaar bij driesterrenrestaurant Ledoyen. „Gastronomie en duurzaamheid zit de Fransen in het bloed. Ze verspillen nauwelijks voedsel.” Hij schrok van de hoeveelheid voedsel die wordt weggegooid door Nederlandse cateraars: 5000 maaltijden die worden opgewarmd zonder rekening te houden met *no-shows*. Overgoor: „De ellende is: hergebruiken is duurder dan opnieuw produceren, omdat personeelsuren meer kosten dan inkoop.”

## **Goede voorbeeld**

Eenmaal terug in Nederland startte hij, om het goede voorbeeld te geven, cateringbedrijf Famous Flavours. Binnen een paar jaar groeide het uit tot een vooraanstaande partij voor het hogere segment. „Ik ben commercieel en duurzaam tegelijk. Zo draai ik graag tijdelijk even iets minder winst om duurzaam te kunnen koken en klanten mee te krijgen in mijn visie.”

## **Duurzame chips**

Zo serveert het bedrijf bijvoorbeeld nooit tonijn en als er lam op de kaart staat, wordt deze helemaal uitgebeend en verdwijnen afsnijdsels in de jus. Van aardappelschillen kun je duurzame chips maken. In plaats van de gerechten een dag van tevoren al op de bordjes te leggen, maakt Famous Flavours alles op de dag zelf, waarna het vacuüm wordt verpakt en à la minute op de bordjes gelegd. Ingrediënten die over zijn, gaan de vriezer in voor de keukencrew en kleine bestellingen.

„Het werkt omdat we passie hebben voor duurzaamheid. Als iedereen passie heeft voor wat hij of zij doet, weet ik zeker dat we een mooie en bewuste economie kunnen opbouwen.”