Food Waste Challenge

La Tasca, Delft

Vanzelfsprekend

La Tasca staat in Delft en ver daarbuiten bekend als toprestaurant. Vader en zoon Bert en Milan Singelenberg hebben veel aandacht voor een duurzame bedrijfsvoering en gingen de Food Waste Challenge graag aan. "We deden het al supergoed voor mijn gevoel, maar ik wilde toch eens laten meten of dat gevoel wel echt klopte met de feiten."

De challenge

Bij La Tasca is een week lang alles wat aan etensresten in de vuilniszak verdween, gewogen en doorgegeven aan Wastewatchers voor de zogeheten nulmeting.

- Het team van La Tasca ging er daarna vol voor. "Het is heel bewust bezig met duurzaamheid, voor hen is het bijna net zo vanzelfsprekend als voor mijn vader en mij."

- Het snijafval uit de keuken kreeg extra aandacht. "We hebben een droogoven, waar alle resten in gaan. We trekken er bouillon van. Daardoor is *plate waste* onze belangrijkste afvalbron."

  Het gevoel van Singelenberg werd een paar weken later bevestigd door de tweede meting: La Tasca is goed bezig, maar wist toch 47% minder te verspillen.

"We deden het al supergoed, maar ik wilde eens meten of mijn gevoel klopte met de feiten"

Milan Singelenberg, eigenaar

La Tasca in het kort

Bert Singelenberg en zijn vrouw Robin begonnen in 1998 La Tasca in Delft, uit liefde voor eerlijke gerechten uit de keukens rond de Mediterranée. Zoon Milan groeide op in de familiezaak en is sinds 2012 mede-eigenaar en operationeel manager. La Tasca serveert 60 couverts en het draait met 7 vaste medewerkers naar eigen zeggen uitstekend. Op beoordelingensite TheFork scoort het gemiddeld een 9, een van de hoogste cijfers van de stad.

De toekomst

De familie Singelenberg blijft op zoek naar manieren om haar milieu-impact te verkleinen. Milan ziet nog mogelijkheden in afvalscheiding. "Ik wil plastic scheiden. Jammer dat het hier in Delft niet met het bedrijfsafval mee kan. Ik heb nu een bakfiets aangeschaft om het zelf maar weg te brengen." Verder blijft La Tasca op zoek naar meer leveranciers van onder meer biologisch vlees. "Soms willen we wat anders dan wat onze vaste leveranciers in huis hebben. Vis kopen we in op basis van de Duurzame Viswijzer, er is gelukkig lekkere keus te over."

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

Milan Singelenberg deelt zijn learnings graag. We lopen er niet mee te koop, maar als gasten ernaar vragen, vertellen we ons verhaal."

Koop een droogoven

"De droogoven is een perfect apparaat. Al ons snijafval gaat erin. Zelfs het loof van de radijs: je moest eens weten wat een fantastische hoeveelheid smaak daaruit komt!"

Serveer een verrassingsmenu

"Dankzij ons verrassingsmenu besparen we enorm: zo bepaal je wat de gasten op hun bord krijgen. Ik schat dat 90 procent van ons afval bestaat uit eten dat achterblijft op de borden."

Eet kliekjes, samen

Eet wat over is samen met je team. "Ze moeten gezond eten met de lange dagen die ze maken. Samen eten is hier echt onderdeel van de cultuur. En het is meteen het moment om het te hebben over waarom we doen wat we doen."

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**