

XIOMARA EN RODNEY MAKEN HUN DROOM WAAR MET THE BLACK COCKATOO

6 februari 2024

Vegan lunchroom serveert taarten, maar ook sushi. En verspilt zo min mogelijk!



Een vegan lunchroom kopen, zonder ervaring in de horeca. De 32-jarige Xiomara Gout deed het. Ze verminderde haar werkuren in de zorg en gooide het roer om. Samen met haar partner Rodney van der Meer runt ze sinds kort The Black Cockatoo aan de Bottelaarpassage in het centrum van Almere. "Onze droom is uitgekomen, maar ik moet mezelf nog wel eens knippen."

Xiomara fantaseerde al jaren over het hebben van een klein koffietentje, iets huiselijks. Toen ze ontdekte dat The Black Cockatoo te koop stond, leek het alsof het zo had moeten zijn. "Ik ben al vanaf mijn tiende vegetariër en ik vervang vaak melk en boter voor plantaardige producten. Deze vegan lunchroom past goed bij mijn idealen."

Menukaart vernieuwd

Van de ene op de andere dag een eigen horecazaak runnen, is hard werken. Toch hebben Xiomara en Rodney al aardig hun draai gevonden. Ze hebben extra werknemers aangenomen en ze passen met een vegan chef-kok de menukaart een beetje aan.

"We hebben al leuke ideeën gekregen. We houden de kaart klein en natuurlijk blijven we de zelfgemaakte vegan taarten serveren", benadrukt Xiomara. "Die zijn trouwens ook online te bestellen. Daar was veel vraag naar."

Voedselverspilling voorkomen

Daarnaast vinden de kersverse horecaondernemers het belangrijk zo min mogelijk voedsel te verspillen. Daar wordt bij het samenstellen van de menukaart op gelet. Xiomara legt uit: "We gebruiken dezelfde ingrediënten in meerdere gerechten. Avocado gebruiken we bijvoorbeeld op zowel op de smashed avocado toast als in de sushi bowl."

Verder heeft The Black Cockatoo zich aangesloten bij Too Good To Go, zodat klanten overgebleven eten ter waarde van 14,99 euro voor 4,99 euro online kunnen kopen. "Meestal houden we de ingrediënten voor één sushi bowl over. Ook komt het voor dat er op zondag een vegan taart over is. Door die dan in het verrassingspakket te doen, hoeven we geen eten weg te gooien en dragen we bij aan een duurzame toekomst."