

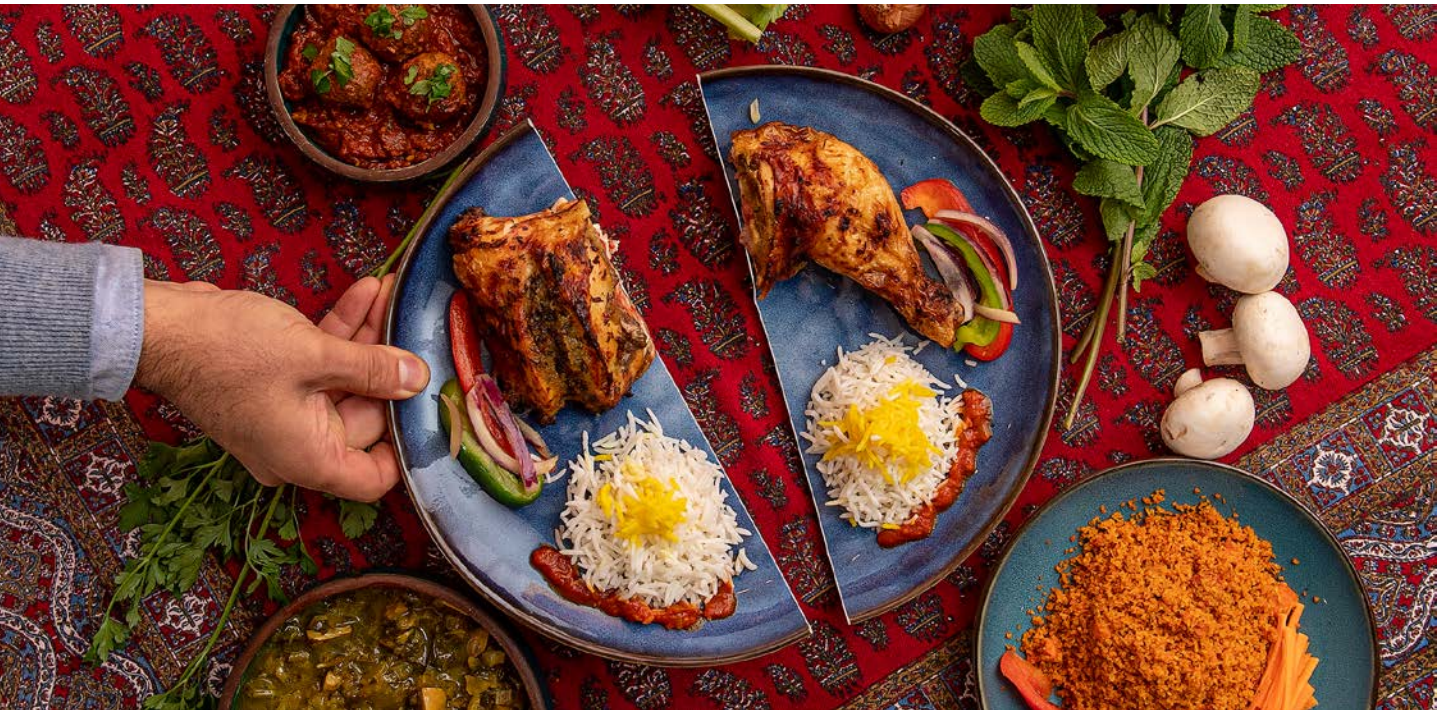
rabo
&
CO

**Mahan
Eslami:
Delen
smaakt
beter**



Rabobank Vallei en Rijn

jaarspecial 2020



DELEN SMAAKT BETER

TEKST: KEES DE BRUIN BEELD: STUDIO POTHOFF

Ze komt uit een ondernemersgezin waarin hard werken, gezond eten en sociale bewogenheid de boventoon voeren. Niet zo verwonderlijk dat Mahan Eslami in Wageningen juist deze elementen samen heeft gebracht. In coronatijd geeft ze met een nieuw concept nog meer smaak aan haar bedrijf.

Onder de naam Food of Cultures heeft het horecabedrijf betaalbare gerechten uit de wereldkeuken op de kaart staan. “Dat is onze visie”, zegt Mahan Eslami (28) uit Wageningen. We gaan vijf jaar terug in de tijd. April 2015. Haar vader is al jaren ondernemer in de computerwereld, moeder is goed in koken en nog voor Mahan haar diploma businessmanagement op zak heeft, besluiten de drie elkaars krachten te bundelen. “Het belangrijkste was niet dat wij aan het werk gingen in de keuken, maar dat we mensen met afstand tot de arbeidsmarkt kansen wilden geven om zich te ontwikkelen als horecaprofessional. Misschien een verrassende combinatie, maar ik houd van uitdagingen. Vijf jaar later ligt de focus vooral op migrantenvrouwen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Inmiddels hebben wij twee vrouwen in dienst.”

En toen...

Toen kwam corona... Juist toen de horeca goed draaide, het leven van alledag voor de wind ging. Maar, Mahan ging niet bij de pakken neerzitten. Haar sterke ondernemersgeest en haar warme hart voor de medemens werden aangesproken. “We bedachten een eenmalige actie om 80 gratis

maaltijden aan te bieden aan zorgmedewerkers en mensen die werkzaam zijn in de vitale beroepen. Die oproep ging viraal op Facebook en binnen twee dagen waren de maaltijden opgehaald! Het zette ons tot nadenken om een maaltijdservice te ontwikkelen, waarbij je niet alleen zelf geniet van gerechten, maar ook een ander laat genieten die het moeilijk heeft. Onze goede doelen waren voedselbankcliënten en nieuwkomers, bewoners in het AZC." Hun concept - 5 maaltijden betalen, 4 halen - werd een succes. "De klant doneerde een maaltijd en wij doneerden er nog eentje extra. Na twee maanden doneerden we ruim 650 maaltijden." Food of Cultures startte een traject om twee goede doelen – de voedselbank en het AZC in Wageningen - structureel voor een jaar te ondersteunen. Mahan: "Per maand gaat het om ongeveer 500 maaltijden en op jaarbasis meer dan 6000 stuks."

Tafelgast op afstand

Waarom is het concept zo goed van de grond gekomen in Wageningen? Mahan heeft daar wel een idee bij. "Met Delen smaakt beter geven we eigenlijk een concreet handvat wat mensen erg aanspreekt. Je geniet niet alleen zelf van gerechten, maar je laat ook iemand anders meegenieten. Eigenlijk heb je een gast aan tafel, maar dan op afstand", zegt ze met glinsteringen in haar ogen. "Klanten schrijven zich in voor de service en worden zo vriend. Daarmee ontvangen ze elke maand 2 of 4 maaltijden en doneren zij automatisch elke maand maaltijden. Ook aan het bedrijfsleven hebben we gedacht. Zij kunnen meedoen door een van onze sponsorpakketten af te nemen. Zij doneren dan maaltijden, wij doneren maaltijd mee en als tegenprestatie ontvangt het bedrijf een aantal maaltijden voor medewerkers en relaties. In korte tijd zijn al vijftien bedrijven op deze manier sponsorvriend geworden."

Duurzamere voeding

Je herkent het vast wel: zowel bij je thuis, op het werk als in de horeca vindt ontzettend veel voedselverspilling plaats. In de regio Gelderland-Zuid staat de jaarlijkse voedselverspilling van consumenten gelijk aan 30 vrachtwagens vol! Toch is het een onderwerp dat bij steeds meer mensen en bedrijven leeft om er actie op te ondernemen. Net als de Rabobank zet ook Food of Cultures zich in om verspilling tegen te gaan en te zorgen dat de footprint zo beperkt mogelijk is. Mahan: "Wij werken samen met diverse lokale afnemers en verwerken streekproducten in onze maaltijden. Hier willen wij nog in verder groeien om steeds meer bio-producten te gebruiken in onze maaltijden. Ook zijn onze maaltijden verpakt in duurzaam materiaal. We gebruiken rietsuiker-verpakkingen die 100% composteerbaar zijn. Zijn er maaltijden over, dan plaatsen we een oproep om de maaltijd gratis op te halen door vrienden van Food of Cultures of mensen die het goed kunnen gebruiken. We gooien dus bijna niks weg. Daarnaast werken we met energiebesparende apparaten en niet te vergeten: we bezorgen onze

Eigenlijk heb je een gast aan tafel, maar dan op afstand



maaltijden in een elektrische cargobike!"

Ledenraad

Mahan Esлами is ook lid van de ledenraad van Rabobank Vallei en Rijn. "In deze huidige tijd is het belangrijk dat de bank sociaal is en gericht naar de mensen toe. Daarom vind ik het fantastisch dat de Rabobank investeert in duurzamere voeding en innovaties op dat vlak stimuleert. In de ledenraad kan ik mijn ervaringen als foodondernemer delen, inspiratie opdoen via andere ledenraadsleden en signalen vanuit de markt aan de bank doorgeven."

Droom

"Wat zou het geweldig zijn als Delen smaakt beter kan uitbreiden naar diverse steden in Nederland... Dan maken we verschil door niet een commerciële maaltijdservice te bieden, maar eentje waar delen vermenigvuldigen is. Dat is winst voor het bedrijf, de mensen die er werken, de klant die geniet van de maaltijd én mensen die een maaltijd goed kunnen gebruiken in lastige tijden. Daar droom ik van!" ■

Wie

Mahan Esلامي (1992)

Wat

Eigenaar van Food of Cultures en lid van de ledenraad van Rabobank Vallei en Rijn

Waar

Wageningen

Waarom

In coronatijd startte Mahan met haar bedrijf het concept Delen smaakt beter. Een maaltijdservice waarbij je ook een maaltijd doneert aan de cliënten van de voedselbank en bewoners in het AZC in Wageningen.

