

Oud-McDonald's topman start gezonde fastfoodformule

30-07-2012 00:00

Voormalig McDonald's topman Mike Roberts wil de komende vijf jaar vijfhonderd tot duizend restaurants openen die gezonde, duurzame menu's aanbieden. De eerste 'Lyfe Kitchen' is inmiddels geopend in Palo Alto in Californië.

De nieuwe formule Lyfe staat voor Love Your Food Everyday en verkoopt eten dat is gemaakt zonder room, geraffineerde suiker, witte bloem, transvetten, transgene ingrediënten en kunstmatige toevoegingen. Vleeseters kunnen bij Lyfe Kitchen terecht voor kip en burgers van dieren die op diervriendelijke wijze zijn gehouden. Het restaurant biedt biologisch bier en biologisch-dynamische wijn. Tevens wordt het eten in de restaurants op energiezuinige wijze bereid.

"Stel je voor dat er tientallen miljoenen duurzame maaltijden geserveerd worden met de efficiëntie die mensen verwachten van een fastfoodketen", zegt voormalig operationeel directeur van McDonald's Roberts. "Zoiets is nog nooit eerder geprobeerd." De grootschaligheid die Roberts op het oog heeft met Lyfe Kitchen, brengt nog wel problemen met zich mee. In de Verenigde Staten wordt te weinig voedsel geteeld om honderden restaurants te voorzien van eten.

Op dit moment is het voor de nieuwe restaurantformule tevens onmogelijk om gedurende het hele jaar alleen maar producten van biologische teelt te gebruiken, omdat de weersomstandigheden een goede oogst van bijvoorbeeld tomaten, uien en sinaasappelen in de weg staan. Roberts blijft ondanks dat achter zijn concept staan. "We verkeren nog een in beginstadium", zegt hij. "Tachtig miljoen mensen zijn zich al veel meer bewust geworden van wat ze eten. En die bewustwording gaat naar mijn idee door." Net als McDonalds in de jaren zestig en zeventig, zal Lyfe Kitchen nu voor een transformatie van de Amerikaanse landbouw zorgen, meent Robert. "Maar nu ten goede."