

Remco Abel
en Manuela
Feijoo Jimeno.

WALRAVEN SAX EN RESTAURANT ABEL IN
POORTUGAAL VINDEN ELKAAR IN DUURZAME VISIE

Samen de groenste keuzes maken

Restaurant Abel in Poortugaal is al jaren vaste klant van wijnimporteur Walraven Sax. En ook al jaren een vaste afnemer van de wijnen van Familia Torres. Dat is geen toeval. Alle drie doen ze er alles aan om zo groen mogelijk te opereren.

Remco Abel is samen met zijn vrouw Sigrid eigenaar van het gelijknamige restaurant, Manuela Feijoo Jimeno is commercieel directeur bij Walraven Sax. Zij vinden elkaar in hun gedeelde visie op ondernemen: zo duurzaam mogelijk én economisch gezond werken. De wijnen van Torres passen naadloos binnen dit gedachtegoed.

Eigen elektriciteit opwekken

“We bestaan dit jaar tweehonderd jaar”, begint Feijoo Jimeno. “En dat lukt niet

zonder onze partners.” Remco Abel is zo’n partner die al heel lang met Walraven Sax werkt. Hij startte zijn horecabedrijf in Poortugaal in 1999 en breidde het langzaam uit met horecabedrijf Tasman, een golfbaan en klimbos. In 2018 legde een onfortuinlijke brand de gebouwen compleet in as. Abel: “Dat was hét moment om na te denken hoe we een zo duurzaam mogelijke herstart konden maken.”

Het resultaat: een pand waarin een warme, natuurlijke sfeer en aandacht voor

het milieu naadloos samengaan. Optisch, maar ook achter de schermen. Met een centrale koelunit waarvan de restwarmte de spoelmachine ingaat, met zonnepanelen en warmtepompen. En het nieuwste: “Een biovergister. Al ons organisch keukenafval wordt daarin omgezet in biogas en vervolgens wekken we er onze eigen elektriciteit mee op.”

Test met circulaire flessen

Ook Walraven Sax pakt alles aan waarop ze invloed kunnen uitoefenen. Zo zijn alle

‘We moeten kritisch zijn op de footprint van alles wat we doen’

bedrijfsauto’s elektrisch en compenseert logistiek partner Bouw de CO2-uitstoot door bomen te laten aanplanten in onder andere Indonesië en Kenia. “We nemen dat heel serieus en laten elke optie uitzoeken en doorrekenen”, zegt Feijoo Jimeno. “Dan weten we zeker dat we de groenste keuzes maken. Ook kijken we kritisch naar de kernwaardes en het mvo-beleid van de wijnhuizen waarmee we werken.”

Walraven Sax is sinds 2015 importeur van het van oorsprong Spaanse wijnhuis Familia Torres, bekend om de voorlopersrol in het verduurzamen van alle facetten rondom wijn. Dus niet alleen het verbouwen en produceren, maar ook transport en verpakking. “Het past heel goed bij ons en zet ons ook aan het denken”, zegt Feijoo Jimeno. “Hoe we zelf aan de slag kunnen met circulaire flessen bijvoorbeeld. Want het blijft toch raar dat we iedere lege fles wijn in de glasbak gooien. Wij gaan een test draaien met het hergebruik van flessen bij muziekpodium TivoliVredenburg in Utrecht.”

Kritisch op de footprint

“Als je vindt dat het anders kan, moet je bij jezelf beginnen”, vervolgt de commerciële directeur van Walraven Sax. “Naast testen met hergebruik van flessen zoeken we ook naar andere alternatieven, zoals wijn in PET of Bag-in-Box. Beide opties hebben een veel lagere CO₂-uitstoot, net als onze fusten.”

Daar houdt Remco Abel wel van. “We moeten kritisch zijn op de footprint van alles wat we doen”, zegt hij. “Dus ligt bij ons ook de menukaart onder de loep. Zo

serveren we bijvoorbeeld veganistische hamburgers, maar dat weet bijna niemand. Op de kaart staat gewoon: Broodje hamburger. Omdat ik vind dat, waar mogelijk, vlees vervangen kan worden door lekkere alternatieven en dat de norm moet zijn. Wij willen graag voorop lopen in de horecabranche, dan moet je laten zien hoe het óók kan.”

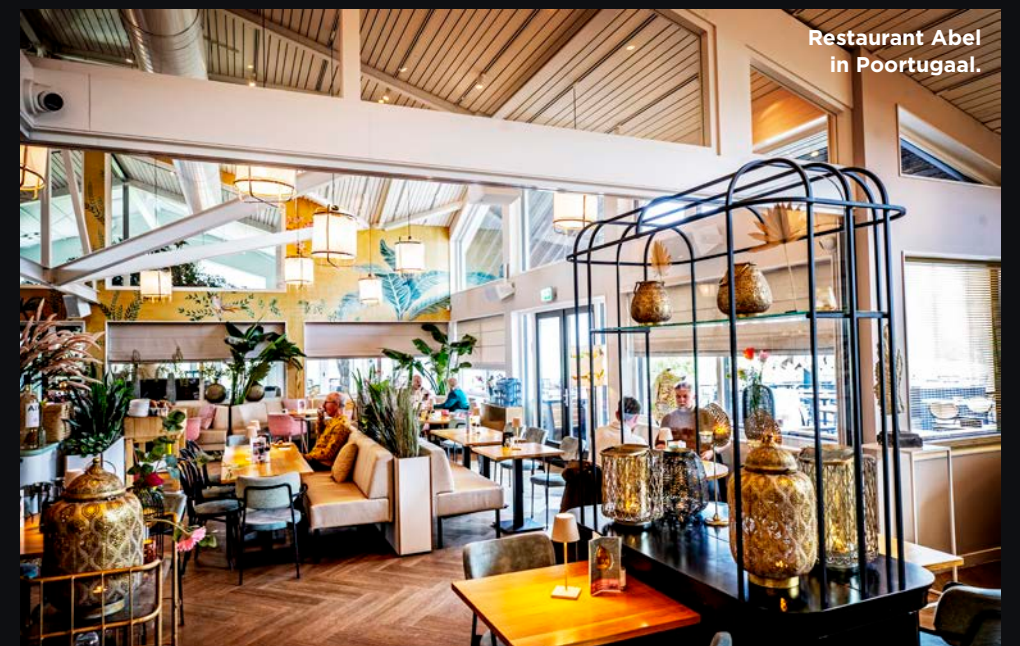
Wijn in lijn met het restaurant

De aandacht voor de duurzame wijnen

die ze schenken mag nog groter, vindt Abel. “We moeten het verhaal erachter beter uitleggen aan onze gasten. Het is daarom fijn om partner te zijn van Walraven Sax, jullie zijn ook zo educatief ingesteld.”

“En wij worden weer getriggerd door jullie visie”, reageert Feijoo Jimeno. “Zo kunnen we beter meedenken over welke wijnen in lijn liggen met het restaurant.” Abel: “Eigenlijk zitten we al best sterk op één lijn.” Feijoo Jimeno: “Precies. Uiteindelijk willen we geld verdienen, maar op een eerlijke manier. Daarbij houden we elkaar scherp en is alles bespreekbaar.”

walravensax.nl



Restaurant Abel
in Poortugaal.



Foto's Pim Ras

TOEKOMST

Na tweehonderd jaar is Walraven Sax meer bij de tijd dan ooit en ambitieus als vanouds. Manuela Feijoo Jimeno: “Onze groene aspiraties willen we steeds verder vergroten, dat is de uitdaging waar we nu voor staan. Maar samen met onze partners komen we heel ver.”