

Bewustwording rond voedselverspilling vordert traag

# VOEDSELVERKWISTERS VERLIEZEN GELD

Tussen de 30 en 40% van het eten in de zorg eindigt in de vuilnisbak. Slechts langzaam treedt verbetering op. Het kan allemaal veel sneller, zeggen deskundigen. Want wie voedsel weggooit, is niet alleen ethisch onverstandig bezig maar ook economisch. 2014, het jaar van de voedselverspilling, is het ideale moment om een paar tandjes bij te schakelen.

Tekst: Maurice de Jong

**Adrie Jongenelen, directeur** van The Food Professor, schrijkt er zelf van als hij het weer ter sprake brengt. Ooit bezocht hij een zorginstelling onaangekondigd voor een nulmeting. "Ik constateerde dat 82% van het eten van de cliënten terugkwam op de borden." Natuurlijk is één zo'n nulmeting een

momentopname, beseft Jongenelen, maar het legt wel een probleem bloot: voedselverspilling in de zorg, vooral de ouderenzorg, is veel te hoog. Hoger nog dan het algemeen gedachte verspillingpercentage van 30 tot 40%, denkt Jongenelen. Om daadwerkelijk een goed zicht te krijgen op voedselverspill-

ing, zijn onaangekondigde bezoeken van deskundigen essentieel. "Kom je aangekondigd dan weten ze (de voedingsdienst, red.) de keuken altijd afzijdig te houden. Het lijkt wel of de deuren gesloten worden", verbaast hij zich.

## Metten voedselverspilling

Om precies te weten welk voedsel, hoeveel en waar wordt verkwist, zal er toch eerst een meting moeten plaatsvinden. Directeur Koen Nouws Keij van Stichting Diverzio heeft voor dit doel speciaal een zogeheten 'waste scan' ontwikkeld om de pijnpunten te identificeren. De scan gaat heel diep, zegt



DE VOEDSELVERSPLLING IN MET NAME DE OUDERENZORG IS NOG ERG HOOG.

## DOSSIER: DUURZAAMHEID

Nouws Keij. Diverse aspecten als afstemming, communicatie en voorraadbeheer komen onder het vergrootglas te liggen. “We kijken maar liefst naar 150 punten die al dan niet voor verbetering vatbaar zijn.” Het probleem is vaak dat een integraal overzicht van a tot z ontbreekt, signaleert hij. “Ze weten niet waar het meeste afval wordt weggegooid.”

Joost Snels van Wageningen UR Food & Biobased Research onderzoekt voedselverspilling bij onder andere ziekenhuizen. Hij ziet dat in de “gescheiden werelden van facilitair en zorg” de juiste afstemming ontbreekt met als gevolg: voedselverspilling. “Vrijdag is zo’n berucht moment. Veel mensen vertrekken terwijl er al eten is besteld. Dit wordt dan niet doorgegeven aan de keuken.” Maar ook de voedingsdienst kan het beter doen. “Koks beginnen in de ochtend. ’s Middags gaan ze naar huis. Ze zien dus niet hoeveel en welk voedsel er terugkomt. Het wordt ze de volgende dag ook lang niet altijd verteld.” Kennis hebben van het type en de hoeveelheid patiënten in het ziekenhuis is cruciaal om vraag en aanbod goed af te stemmen. Snels: “Heb je een patiënt die net een operatie achter de rug heeft, dan zal die vaak minder eten.”

### Portionering

Bij het portioneren wordt de kiem gelegd voor de hoge voedselverspilling, denkt Jongenelen. Keer op keer ziet hij dat koks in een gekoppeld systeem veel te veel opscheppen. Niemand die dit controleert. De kok redeneert: zodra de maaltijd de keuken uit is, is het niet meer onze verantwoordelijkheid,



DE PORTIEGROOTTE, MAAR ZEKER OOK DE PRESENTATIE VAN HET ETEN ZIJN BELANGRIJK BIJ HET TEGENGAAN VAN VOEDSELVERSPLLING.



vertelt de consultant. “Dan geven ze de afdeling de schuld: het eten heeft te lang gestaan en meer van dat soort dingen. Terwijl het onvoldoende gebeurt dat de maaltijd op een aantrekkelijke manier wordt gepresenteerd.” De regie, zowel qua presentatie als volume, moet volgens Jongenelen weer terug naar de eindgebruiker. Hij pleit daarom voor ontkoppeld koken om de voedselverspilling terug te dringen. Een reductie van 30% is te bereiken bij ziekenhuizen die overstappen naar een concept met ontkoppeld koken, weet Snels uit ervaring. “Je zit zo dicht op het eetmoment en kookt niet meer op prognose.”

### Overzicht aanbrengen

Het terugbrengen van voedselverspilling ligt onder andere in het hebben van een goed overzicht. De eerste stap is: weten hoeveel je inkoopt en hoeveel kilo’s meegaan met het voedselafval. Een container die driekwart vol is, heeft een inhoud van honderd kilo. Dan volgt de vraag: wil ik er tijd en ener-

gie insteken om iets aan de voedselverspilling te doen. Nouws Keij: “De directie moet het wel een prioriteit vinden. Je moet duidelijk maken dat minder afval minder kosten aan mensen en maaltijden betekent.” Ten derde moet de eerder genoemde afstemming (tussen zorg en facilitair en tussen keuken en voedingsassistenten) kloppen, vertelt Nouws Keij. “Wat wil de patiënt eten en hoeveel? Dit moet goed worden vastgelegd in een administratiesysteem.” Een laatste punt dat de adviseur wil noemen: hoeveel eten komt er terug op het bord? En waar ligt dit aan? “Dit kan zijn omdat het eten niet smaakt, of dat het er niet appetijtelijk uitziet. Een andere mogelijkheid is dat het personeel niet vriendelijk is of de omgeving niet aantrekkelijk.”

Jongenelen sluit zich aan bij Nouws’ stappenplan. Hij vindt dat het voedingsconcept van a tot z, van inkoop tot bereiding moet kloppen. Anders blijf je een hoge waste houden, waarschuwt hij. “Als je je houdt aan de voorgeschreven verstrekkingseenheden, kan alleen dat al 10 tot 20% afval schelen.”

## PILOT TEGEN VOEDSELVERSPLLING IN ZIEKENHUIS EN REVALIDATIECENTRUM

Het Groene Hart Ziekenhuis en het Reuma- en Revalidatiecentrum Rotterdam hebben deelgenomen aan een door Unilever Food Solutions (UFS) opgezet pilotproject tegen voedselverspilling. Het Groene Hart Ziekenhuis heeft ook al maatregelen genomen om waste tegen te gaan.

Enkele dagen lang sorteerden de keukenteams hun afval in drie of vier categorieën: afval afkomstig uit de voorraad (beschadigd, overtijd of bedorven), afval afkomstig van mise en place en bereiding (warm en koud), afval afkomstig van de bediening (zoals voedsel dat achterblijft in de buffetten,

koelvitines, koelmeubilair en warmhoudtoestellen) en tafelfalval dat op het bord terugkomt. Daarna analyseerden ze hun afvalproductie.

### Kortere bereidingstijd

Dankzij de afvaldiagnose kiest het Groene Hart Ziekenhuis nu voor producten met een kortere bereidingstijd en ze waken erover dat de definitieve productielijst (waarop onder meer de nieuwe patiënten staan) eerder wordt doorgegeven. Ook wordt het menu minder specifiek gemaakt en worden patiënten aangemoedigd om actief te kie-

zen voor gerechten waar er nog veel van zijn. Bij het Reuma- & Revalidatiecentrum Rotterdam moeten de bewoners een week op voorhand hun maaltijdkeuzes invullen op een lijst, waardoor er veel (half)volle borden terug komen naar de keuken. Daarnaast kookt de keuken ook voor het personeelsrestaurant, dat op enige afstand ligt en maar één keer bevoorradt wordt. Een mogelijke oplossing, naast aanpassing van het bestelsysteem, is een tweede keuken voor het personeelsrestaurant, zodat het aanbod op de vraag kan worden afgestemd.

## Voedsel kost geld

Echte verandering zal echter pas plaatsvinden als de bewustwording rondom het thema voedselverspilling significant toeneemt. De ziekenhuizen zijn aardig op weg, maar de ouderenzorg heeft nog een lange weg te gaan. Jongeren confronteerde medewerkers van de instelling die 82% voedsel verspilde met de feiten: de lelijk opgemaakte borden die deels leeggegeten weer terugkwamen in de keuken. ‘Hoe zou je het zelf vinden als je zo’n bord zou krijgen?’, begon hij. “Je ziet ze dan echt nadenken.”

Het uitdrukken van voedselverspilling in geld vindt Nouws Keij naast morele- en milieuaspecten een zeer belangrijke manier om zorginstellingen en ziekenhuizen wakker te schudden. “Als van de 300 maaltijden er per dag 90 worden weggegooid dan kost dat al snel €150.000 per jaar aan integrale kosten (inkoop, bereiding tot en met afvalverwerking). Dat is substantieel.” Nouws Keij adviseert om gewoon eens twee weken bij te houden hoeveel gevulde groene afvalbakken met swill (kook- en keukenafval) er buiten staan. Vier stuks per week betekent al snel 60.000 tot 90.000 euro per jaar weggooiën voor een kleinere zorginstelling, schat hij in. Uit praktijkonderzoek en -ervaring van Stichting Diverzio blijkt dat bij grote ouderenzorgorganisaties met meer dan tien locaties voor 1 miljoen euro aan voedsel per jaar verdwijnt bij het afval. Een grote zorginstelling met meerdere locaties zet zo 2 miljoen euro per jaar bij het afval. “Iedereen heeft het over kostenbesparingen, waarom dan niet de verspilling terugbrengen?”

Met behulp van subsidie vanuit het ministerie van Economische Zaken starten zorginstellingen, ziekenhuizen, Wageningen UR en een aantal andere partijen een project om voedselverspilling terug te dringen. Snels: “De precieze aanvangsdatum is nog niet bekend, maar we zullen onder andere metingen gaan verrichten om meer bewustwording te creëren en voedselverspilling hoger op de agenda te zetten.”

## UMC Utrecht

Bij UMC Utrecht is dat traject al langer gaande. Tweeënhalf jaar geleden vierde het ziekenhuis het opstellen van zijn duurzaamheidsprogramma met een ‘no waste dinner’. Behalve gezelligheid was het doel van dit etentje ook: bewustwording creëren rondom het duurzaamheidsthema voedselverspilling. In mei 2013 volgde een nulmeting. Studenten van de Universiteit Utrecht hebben met de methodiek van Wageningen UR

de verspillingspercentages in het bezoekersrestaurant (5%), de patiëntenvoeding (38%) en de banqueting (verzorgen van koffie en broodjes tijdens vergaderingen, red.) gemeten. “Bij de banqueting rolde er niet echt een duidelijk percentage uit. Wel kwamen we er achter dat er dagelijks zo’n 96 liter koffie werd weggegooid”, vertelt Leonie Braskamp, management consultant van het cluster Voeding. “Om onze doelstelling te behalen: 20% minder voedselverspilling in 2015, zijn er een paar acties uitgezet. Eén daarvan is kritischer kijken naar de weekenden. Voor het weekend wordt er te veel besteld. Waardoor er na het weekeinde een hoop wordt weggegooid omdat het over de houdbaarheidsdatum is. Dit kan zijn omdat er te routinematig wordt besteld, of omdat er geen rekening wordt gehouden met patiënten die voor het weekend naar huis gaan”, legt Braskamp uit. Ook zal er meer aandacht

komen voor de presentatie van de voeding en de portiegrootte. “We zullen mogelijk ander opschepmateriaal gebruiken om de portiegrootte onder controle te houden.” Het UMC Utrecht zal ook creatiever omgaan met restjes. Doperwtjes over na portioneren van de patiëntenvoeding? Dan kunnen ze mooi in restaurantgerechten worden verwerkt. Door voedselverspilling met 20% te reduceren lonkt een besparingspotentieel van 125.000 euro per jaar, alleen al bij de patiëntenmaaltijden. Bij banqueting zullen externe vergadertijgers voortaan per kop koffie extra moeten betalen. “We hopen zo op minder verspilling van de koffie. Mensen moeten pijn voelen, in de portemonnee in dit geval, om te veranderen.” In september voeren ze met dezelfde methodiek weer een meting uit. Dan zal blijken of de voedselverspilling daadwerkelijk is afgenomen. ←



HET GEBRUIK VAN EEN MAALTIJDWAGEN KAN HELPEN OM VOEDSELVERSPILLING TEGEN TE GAAN.