

Diverzio dringt voedselverspilling in de zorg gericht terug

# Waste management werkt

**Voedselverspilling is nog altijd een probleem van formaat, óók in de Nederlandse zorg. Stichting Diverzio gaat deze verspilling te lijf met een integrale aanpak. Die blijkt vruchten af te werpen. Zowel bij kleine als bij grote ziekenhuizen en zorginstellingen worden met deze aanpak forse besparingen gerealiseerd. BrabantZorg in Oss ondervond dat aan den lijve.**

Diverzio zet zich in voor gezond en duurzaam eten en drinken voor instellingen. Eén van de speerpunten van de stichting is de aanpak van voedselverspilling. Dat doet men gericht, in de vorm van waste management trajecten. 'We zijn daar nu een jaar of twee mee bezig', vertelt project manager Maartje Vervuurt, samen met hoofd voeding en gastenservice Jelle Ferwerda van de Sint Maartenskliniek en levensmiddelentechnoloog en bedrijfskundige Koen Nouws Keij actief in de stichting. 'We leveren maatwerk, kijken per locatie waar behoefte aan is. We beginnen altijd met een nulmeting en zetten dan een verbeterplan op. Dat gebeurt stapsgewijs. Het gaat erom om met het team iets voor elkaar te krijgen en om het overbrengen van bewustwording.' Robert van Oss is teammanager Horeca & Facilitair bij BrabantZorg, een organisatie met ruim dertig zorglocaties in Noordoost-Brabant. Van Oss is actief voor de locaties De Ruwaard en Loovelt in Oss. Hij kwam via een collega-zorginstelling in contact met Diverzio en nodigde Koen Nouws Keij uit voor een vrijblijvend gesprek. 'Je merkt dan al snel dat je niet de enige bent die met het probleem van voedselverspilling kampt. Wij hadden het signaleerd, maar vroegen ons af hoe we de zaken aan moesten pakken. Diverzio



■ Soep wordt voortaan met een serveerwagen aan tafel in het restaurant van BrabantZorg uitgeserveerd.

kwam met alle gewenste ondersteuning. Je haalt Jelle Ferwerda binnen, die echt van de werkvloer komt en de vakinhoudelijke know-how heeft.'

## Omslag

Teammanager Zorg & Welzijn Els Lodewijk deelde het enthousiasme van haar facilitaire collega. 'De mensen van Diverzio

zijn vakinhoudelijk geweldig, oordeelloos bovendien. Ze delen hun ervaring ook echt. Je laat toch iemand letterlijk in je keuken kijken.' Daar was het natuurlijk ook om te doen. Van Oss: 'Wij waren ons ervan bewust dat dingen anders konden. BrabantZorg kent verschillende visies op eten en drinken. Wij wilden wat dat betreft wel een omslag gaan maken. En dan praat je dus

over meer dan het aanpakken van voedselverspilling alleen.' De locatie De Ruwaard is binnen BrabantZorg bescheiden van formaat. 'Je praat over 71 intramurale bewoners en nog eens 83 bewoners in aanleunwoningen. Wij wilden meer gevoel, meer beleving rondom onze maaltijden', zo legt Van Oss uit.

Diverzio ging vorig jaar aan de slag in Oss. 'Dat begint met een nulmeting', schetst Vervuurt. 'Die is zowel kwantitatief als kwalitatief. Dan heb je het op papier. Daar begint het veranderproces.' In twee weken tijd werd alles op het gebied van voedselverstrekking gemeten en uitgebreid in kaart gebracht. 'Dat werd bijgehouden door onze eigen mensen', vertelt Van Oss. 'We hadden de gegevens van onze inkoop, wisten exact wat er binnen kwam en wat eruit ging.' Diverzio bracht bovendien de gegevens van de afvalverwerking in kaart, met de bijbehorende kosten. 'Dat was voor de meeste keuken- en horecamedewerkers wel confronterend, om te zien wat er per dag wordt weggegooid', weet Vervuurt.

### Kwaliteit

Lodewijk geeft aan dat de kwaliteit van leven en gastvrijheid voorname criteria zijn binnen BrabantZorg. 'De maaltijden zijn daarin heel belangrijk, daar kijken mensen naar uit. Wij hebben er als huis voor gekozen om daar onze volle aandacht aan te geven: aan goed, gezond en gezellig eten en drinken. Diverzio is vooral binnengehaald om dat doel te behalen, niet om waste aan te pakken. Dat is een bijkomend resultaat van de manier van aanpak. Wij vinden kwaliteit van leven primair, ook kwaliteit van werk.' Van Oss stelt dat men bij De Ruwaard wel opkeek van de hoeveelheid waste, die werd geconstateerd. 'We zijn toen samen gaan kijken hoe we deze waste zoveel mogelijk konden terugdringen, waarbij we onze bestaande keukenprocessen kritisch tegen het licht hebben gehouden. We zijn daarop het werk en de werkplek anders in gaan richten. De frisse kijk van Diverzio hield ons als het ware een spiegel voor.'

Bij de aanpassingen werd door de medewerkers uitgebreid meegedacht. 'We hebben de teams vanaf het eerste moment meegenomen in het hele traject', zo geeft Lodewijk aan. 'We zijn samen gaan denken



■ De keukenbrigade bij BrabantZorg is herschikt en verstevigd.

hoe het ook anders kon. Daarbij merkte je meteen dat Diverzio ook wel ontzag afdwong.' Vervuurt roemt de positieve benadering bij De Ruwaard. 'De kracht was dat het vanuit het personeel zelf kwam.' Van Oss: 'Het was duidelijk dat we twee keuzemenu's wilden behouden. De bereiding moest echter meer á la carte, toegespitst op de hoeveelheid gasten. Zo konden we de waste terugdringen, zonder meteen keiharde cijfers te stellen.'

### D-day

Uiteindelijk was 16 september D-day, de dag waarop de omslag in de keuken in gang werd gezet. 'Er was behoefte aan meer flexibiliteit', schetst Van Oss. 'Het keukenteam wilde graag zijn kennis en kunde uitbreiden. Daarom hebben we er een externe kok bijgehaald. Ook zijn de werkindelingen aangepast. Zo is de keukenbrigade herschikt en verstevigd. Dat was nodig voor de omslag. Iedereen is op de beste plek neergezet, zowel in de keuken als in de front office. Daarna zijn we gaan kijken naar de maaltijden. Daarbij is besloten om meer deelproducten te gaan maken en de zaak vervolgens bij te houden aan de hand van het aantal gasten. Daarbij is vooral op het vlees gelet, de eiwitcomponent. Dat is je duurste ingrediënt.' Om de beleving rondom de maaltijden te vergroten werd

een nieuw soepconcept bedacht. 'De soep wordt voortaan met een serveerwagen aan tafel in het restaurant uitgeserveerd. Daarbij is er keus uit twee soepen en allerlei toebehoren, zoals croutons. Aanvankelijk waren met name de vrijwilligers sceptisch over deze aanpassing. Zij vonden het maar onhandig. De bewoners reageerden echter positief. Daarom zijn we ermee doorgaan. Dat was een logische keuze, zeker ook met het oog op het contact met de gasten. Die serveerwagen is een bestaande au bain-mariwagen, die door een van onze koks helemaal is aangepast. We gebruiken die nu ook voor de nagerechten. Daarbij is portie-bepaling mogelijk. Wanneer je iets niet zo lekker vindt, neem je een halve portie', vertelt de teammanager Horeca en Facilitair enthousiast.

Door de vernieuwingen is de waste bij De Ruwaard inmiddels gehalveerd. 'Dat begint al bij de inkoop', stelt Van Oss. 'Er wordt nu veel gerichter besteld. Dit is een continu proces. We blijven ermee bezig.' Lodewijk onderschrijft dat: 'Er zijn op zich geen hele revolutionaire veranderingen doorgevoerd, maar het werkt. Dit komt uit de kracht van het team zelf. We zijn een heel mooi proces ingegaan. Dat heeft ook een omslag in managementstijl tot gevolg gehad. Dit stopt niet wanneer Diverzio uit huis gaat.' ■

TON DE KORT