

Geld verdienen met het terugdringen van verspilling

# Weg met waste!

In Nederland wordt jaarlijks voor ruim 4,4 miljard euro aan voedsel verspild. Een gigantische 'waste'. De zorg doet daar dapper aan mee door iets meer dan twee miljard voor haar rekening te nemen. Er valt dus veel te winnen. Jelle Ferwerda, hoofd voeding van de Sint Maartenskliniek in Nijmegen, behoort tot de koplopers bij het tegengaan van verspilling. "Besteed het geld dat je ermee uitspart aan een betere kwaliteit van je maaltijden."

Fotografie: Sjoukje Kilian

Het tegengaan van verspilling staat plotseling hoog op de agenda. Meerdere partijen besteden er aandacht aan. Op de Horecava was er een debat en waren er workshops met als doel verspilling op de kaart te zetten en tips aan te dragen. De belangstelling vloeit voort uit de toegenomen aandacht voor duurzaam en maatschappelijk verantwoord ondernemen. Voedselverspilling is niet verantwoord en niet duurzaam. Het milieu wordt er door belast en de groeiende wereldbevolking maakt het noodzakelijk om zuinig met voedsel om te springen.

Topkoks lieten op de Horecava zien hoe zij door middel van restverwerking verspilling terugdringen. Hoe beter de kok, hoe minder hij verspilt, zo werd duidelijk gemaakt. Ook het gebruik van minder voor de hand liggende delen zoals kalfsniertjes en lamsballen gaat verspilling tegen. Een kleine kaart met minder keus voor de gast werkt ook. Althans in het restaurant.

## Eén procent 'waste'

In de Sint Maartenskliniek staat het tegengaan van verspilling al lang op de agenda. Er zijn grote stappen gezet; de verspilling bedraagt nog maar één tot twee procent, zegt hoofd voeding Jelle Ferwerda. Deze 'minimale' verspilling is te danken aan een reeks maatregelen. Belangrijk is dat patiënten kort voor het moment van consumptie aan kunnen geven wat ze willen eten. Tot 12.00 uur kunnen bestellingen worden

doorgegeven voor de maaltijd van 17.30 uur. Bovendien zijn tussen 12.00 en 14.00 uur nog aanpassingen mogelijk. Ferwerda: "Als we bijvoorbeeld twee ballen gehakt te veel hebben gebraden, kunnen we die invriezen en de volgende keer gebruiken." De maaltijden worden gepresenteerd op horecaporselein. Als er na het portioneren componenten overblijven, worden die verwerkt en geseald en in het restaurant verkocht.

Ferwerda: "Omdat we ontkoppeld koken, zijn we flexibel. Je ziet in gekoppelde keukens dat koks voor de zekerheid in de kookketels meer voeding bereiden, omdat ze bang zijn te weinig te hebben. Dat leidt tot extra verspilling."

## Kosten € 6,50 per kilo

In de zorg laat de communicatie tussen de afdeling en de keuken nogal eens te wensen over. De koks nemen geen kijkje in de afwaskeuken en zien dus ook niet wat er terugkomt. Het gevolg is dat de keuken er niets van leert en geen maatregelen treft. Extra verspilling is het gevolg.



Jelle Ferwerda: "Verspilling is duurder dan de meesten zich realiseren"

## Handboekje opkomst

Er valt heel veel te winnen bij het tegengaan van verspilling, zegt wetenschapper drs. ing. Joost Snels van Wageningen UR Food en Biobased Research. Hij refereert aan de resultaten die Maxima Medisch Centrum in Veldhoven boekte. De verspilling werd van 36 tot 48% naar 2% teruggebracht. Dit is te danken aan een reeks maatregelen. De belangrijkste daarvan: de patiënten kunnen vlak voor het eetmoment aan bed kiezen wat en hoeveel ze willen eten. Er wordt na behoefte opgeschept. Voedingsassistenten zorgen voor sturing. Verder worden vraag en aanbod beter op elkaar afgestemd. Snels: "Wij hebben deze maatregelen niet bedacht en uitgevoerd, maar alleen naar mogelijke oorzaken en gevolgen met betrekking tot voedselverspilling en hun metingen gekeken. Die bleken te kloppen."

Wageningen UR Food en Biobased Research werkt momenteel voor het ministerie van EL&I aan bewustwording en zal een handboekje uit gaan geven met daarin tips en suggesties om 'waste' in de zorg aan banden te leggen. Snels: "Eén van de tips zou kunnen zijn om, wanneer mogelijk binnen het voedingsconcept, niet van tevoren te gaan portioneren. Doe je dat, wel dan schep je vaak meer op dan de cliënt aankan. Dat leidt bijna als vanzelf tot verspilling."

Snels constateert ook een nadeel. Natuurlijk wordt er voor vermogens verspild in de zorg, maar het krijgt tot nu toe niet al te veel aandacht omdat de kosten marginaal zijn als je ze afzet tegen andere grote investeringen. "Neem bijvoorbeeld een MRI-scanner die in ziekenhuizen wordt gebruikt. Een erg duur apparaat. Dat leidt de aandacht een beetje af van een probleem als voedselverspilling, denk ik. Wij hopen dat daar verandering in komt."

## pudding van oud brood

Tijdens de Horecava lieten topchefs zien hoe ze verspilling tegengaan. Door bijvoorbeeld oud brood en andere resten te gebruiken. Erik van Loo van restaurant Parkheuvel in Rotterdam bereidde steak tartare met de buitenbladeren van ijsbergsla, sjalotjes, pancetta spek, bieslook, toastjes van oud brood en een vinaigrette van aardappelvocht. Lucas Rive van restaurant De Bokkedoorns in Overveen past kalfsnier toe. Hij maakt de nier schoon en gebruikt de restanten om er een saus mee te bereiden. Topkok en ondernemer Ron Blaauw deed leuke dingen met aardappelschillen en restanten van zalm. Ook bloemkoolresten worden bij hem niet weggegooid. Ze gaan door de rasp of in de frituur. Van oud bruin brood maakt hij broodpudding.

Ferwerda: "Verspilling is veel duurder dan de meesten zich realiseren. Verspild voedsel kost per kilo € 6,50. Probeer verspilling terug te dringen en besteed het geld dat je ermee uitspaart aan een betere kwaliteit van je maaltijden. Met als gevolg dat mensen beter gaan eten."

Er zijn meer oorzaken die leiden tot 'waste'. Een te ruime inkoop en slecht regenereren. Dat eerste spreekt voor zich, het tweede behoeft een toelichting. Ferwerda: "Het gaat vaak mis bij het regenereren. Gerechten worden te snel warm gemaakt, waardoor ze taai en droog worden met als gevolg dat een groot deel retour gaat naar de afwaskeuken."

### 'Leftovers' verwerken

Gebrekkig serveren en slordig portioneren leiden ook tot verspilling. Als de ambiance matig is en de echte gastvrijheid ontbreekt, laat de sfeer te wensen over. Patiënten en cliënten eten daardoor minder. Dus meer 'waste'. Ferwerda: "Kleine ingrediënten kunnen effect sorteren. Je maakt het geheel al sfeervoller als je alles op porselein serveert met placemat en een bestekzakje. Dat staat

een stuk verzorgder. De wijze waarop de gastvrouwen de patiënt benaderen, werkt ook mee. Zijn ze stuurs of brengen ze het op een leuke manier? Een groot verschil." Producten die over zijn, 'leftovers' genoemd, kunnen ook in de zorg worden hergebruikt, voegt Ferwerda toe. Groenten zoals broccoli-stelen lenen zich bijvoorbeeld voor verwerking tot soep of saus.

De inkoop is uiteraard ook van belang. De Sint Maartenskliniek maakt overwegend gebruik van regionale leveranciers. Dat scheelt kilometers. Dat heeft niets met verspilling van voedsel te maken, maar wel met verspilling van brandstoffen. Het gebruik van puur natuur, bij voorkeur biologisch, werkt ook mee. Ferwerda: "Bij mijn regionale leverancier betaal ik bij wijze van spreken € 7,67 per kilo varkensvlees, bij de groothandel € 7,50. Maar ik houd met dat regionale vlees na het braden 20% meer over, omdat dat een natuurlijk en duurzaam product is. Ben ik dus voordeliger uit. Een inkoper die geen affiniteit heeft met de producten let alleen maar op de prijs. Ik denk dat je het breder moet zien."

# COLUMN



## Je oude moedertje

Een oude chef wist mij vroeger vaak te motiveren met de woorden: doe maar net of je voor je oude moedertje aan het zorgen bent. Mooie woorden die, hoewel ze toen nog niet aan de orde waren, wel duidelijk maakten dat je je best moest doen. De meeste huizen waar ik in die tijd werkte, werden bewoond door mensen die in vergelijking met nu nog zeer mondig en mobiel waren.

De eenvoud vierde hoogtij. Eisen op gebied van voeding gingen niet veel verder dan dat het lekker moest zijn. Als het niet de chef was die smaak en uiterlijk controleerde, dan waren het de bewoners zelf wel die vertelden hoe de maaltijd smaakte.

Deze contacten waren zeer direct en tja, soms ook confronterend. Toen ik later in grotere keukens terecht kwam, veranderde dat. Ik zag en hoorde de bewoner die mijn maaltijd kreeg veel minder vaak. Klachten of opmerkingen kwamen vooral via voedingsassistenten of keukenzusters. Deze waardevolle schakels zorgden ervoor dat het gat tussen de voedingsdienst en de gebruiker werd gedicht.

Door bezuinigingen, of zoals dat heet, een efficiëntere inzet van personeel, verdwijnt ook die laatste schakel. Niet zelden vallen we nu terug op de verzorging of zelfs op mantelverzorgers voor het doorgeven van onze maaltijd. Dit is niet goed. Hierdoor verdwijnen betrokkenheid en kennis. De op de persoon gerichte aandacht voor lekker eten en drinken gaat teloor.

Dat bij het afwegen van de belangen het eten en de verzorging daaromheen nogal eens als sluitpost worden gezien, kan ik misschien niemand echt kwalijk nemen. Toch zou ik graag een beroep op alle verantwoordelijken doen: denk eens aan je oude moedertje als je bezig bent met het bereiden en serveren van maaltijden... Eet smakelijk.

Roel Dijkstra,  
docent BGP Opleidingen en Manager Keuken

