

Demente oudere haakt af bij Mexico-mix

Verspillen verpleeghuizen ruim 300 miljoen aan energie en voedsel, zoals Omroep Max beweert? Zo erg is het niet, maar spaghetti voor dementerenden is inderdaad geen goed idee.

Door Jeroen Trommelen

Voor bewoners van verpleeghuizen dreigt niet alleen de bekende humanitaire, maar ook een ecologische ramp. De verspilling van energie en voeding is nergens zo groot als in onze ouderenzorg. Daar wordt de helft van het eten weggekiperd omdat de porties te groot en te smakeloos zijn. Kosten: 200 miljoen euro per jaar. Bovendien zorgen ouderwetse verwarmingsketels, slechte isolatie en de thermostaat onwrikbaar op 23 graden voor een energieverpilling van 115 miljoen euro per jaar.

Dat was schrikken toen Omroep Max vorige week zijn onderzoek presenteerde naar verspilling in verpleeghuizen. In totaal kost die 1 miljard. Omroepbaas Jan Slagter kondigde aan dat hij volgend jaar zijn eigen instelling zou beginnen om deze gekkigheid te stoppen. *De Telegraaf* toonde zich 'verbijsterd'. Voor het verspilde geld zouden dertigduizend verzorgenden aan de slag kunnen.

Is het werkelijk zo slecht gesteld met duurzaamheid en zuinigheid in de ouderenzorg? En is daar niets aan te doen? Voedselverspilling is extra pijnlijk voor ouderen die zich daar een leven lang tegen hebben verzet. Tegenwoordig is het ook een speerpunt voor milieuvriendelijk gedrag, want gemiddeld gooit elk huishouden jaarlijks 105 kilo eetbaar voedsel weg.

Dat is weggegooid geld, maar ook weggegooid energie die in de teelt, verpakking, transport, koeling en bereiding van voedsel is gestoken. Volgens voorlichtingsinstantie Milieu Centraal verspillen we bij elke kilo weggegooid voedsel eigenlijk 1,3 liter benzine. Als de cijfers van Omroep Max kloppen, zou bij elk verzorgings- en verpleeghuis jaarlijks 4.000 liter benzine door het riool gaan.

Wordt er inderdaad zoveel weggegooid? Het zou kunnen, zegt voedingswetenschapper Marian de van der Schueren van het VU medisch centrum en de Hogeschool van Arnhem



Illustratie Han Hoogerbrugge

Verwarming staat onwrikbaar op 23 graden, eten gaat onaangeroerd in afvalbak

in Nijmegen die onderzoek deed naar voeding van de oudere mens. Cijfers van 30 tot 50 procent verspilling komen haar niet onbekend voor. Een van de oorzaken is dat wie verblijft in een zieken- of verpleeghuis, doorgaans niet gezond is en daarom geen

zin heeft in standaardvoeding.

Sommige ziekenhuizen beginnen het langzaam door te krijgen, zegt ze. De Sint Maartenskliniek in Nijmegen levert tegenwoordig voeding in drie leeftijdscategorieën. Voor 80-plussers is dat een goed doorgedroogde pot met aardappels en groente. Voor mensen tussen de 40 en 80 kan het ook nasi of spaghetti zijn of 'iets waar je bij ouderen niet mee moet aankomen'.

40-minners worden bediend in het smaakpatroon van hun eigen leeftijd. Zo wordt aantoonbaar minder weggegooid.

De dramatische cijfers van Max werden geleverd door directeur Koen Nouws Keij van de Stichting Diverzio voor fluurzaam eten en drinken. Voor

de claim van 200 miljoen euro verspilling per jaar steekt hij zijn hand in het vuur, maar die geldt voor zowel verpleeg- als verzorgingshuizen. In dertig daarvan heeft de stichting zelf onderzocht hoeveel voedsel er in de afvalbak belandt. Dat was gemiddeld 30 tot 40 procent. Weliswaar niet de helft zoals de omroep beweerde, en dus ook niet alleen voor verpleeghuizen, maar toch veel. Jaarlijks besteden alle 465 ouderinstellingen samen 499 miljoen euro aan eten en drinken, zegt hij. Zo komt hij aan een verspilling van 150 tot 200 miljoen.

Zijn oplossingen lijken op die van de voedingsdeskundige: betere afstemming tussen keuken en zorgpersoneel; betere menukaart; slimmere

grootte van de portie; rust rond de maaltijd en geen Mexico-mix voor demente ouderen die nauwelijks weten wat dat is. 'Toch blijft zo'n gerecht op de kaart staan, jarenlang.'

Maar ergens in deze berekening gaat iets gruwelijk mis, reageert organisatie Actiz van zorgondernemers, de eigenaren van de verpleeg- en verzorgingshuizen. Om te beginnen kwamen in de presentatie van Max geen verzorgingshuizen voor; het ging om verpleeghuizen. Daarvan weet Actiz vrij precies dat er jaarlijks ruim 300 miljoen euro aan voeding wordt uitgegeven. Alleen al daardoor is de veronderstelde verspilling van 200 miljoen onzin, zegt woordvoester Bernadet Naber.

Ook haar rekensom is simpel. Het normbedrag voor voeding in een verpleeghuis is 13 euro per dag. Er zijn in die huizen 65 duizend plaatsen en vermenigvuldigd met 365 dagen is dat 308 miljoen per jaar. Het klopt dat er voedsel wordt weggegooid, zegt ze. Misschien wordt er zelfs te veel weggegooid. Dat komt volgens haar vooral door de regels voor hygiëne. Een pak melk dat open op tafel heeft gestaan, mag de volgende maaltijd niet meer worden gebruikt. Eten dat de keuken heeft verlaten maar niet is aangeraakt, moet toch worden weggegooid. 'Die regels worden aangepast maar bestaan grotendeels nog wel.'

Onderzoeksbureau Berenschot heeft eveneens cijfers aangeleverd voor het Max-onderzoek. 'Maar die zie ik in de resultaten niet zo terug', zegt adviseur Marvin Hanekamp. De energiekosten voor verpleeghuizen berekent Berenschot op 1,97 procent van de totale kosten (van 5,3 miljard). Dat komt neer op 104 miljoen per jaar. Dat is zelfs minder dan de veronderstelde verspilling van 115 miljoen. Voeding kost volgens hem ruim 6 procent van het budget en daarmee 325 miljoen. 'Dan is 200 miljoen verspilling inderdaad wel erg veel.'

Vragen over milieuvriendelijk gedrag of tips voor deze rubriek? Mail naar groen@volkskrant.nl