

Een groep van vijftien zorginstellingen heeft met succes zijn voedselverspilling aangepakt. In een paar maanden tijd wisten een aantal van deze zorgorganisaties 10% tot 40% minder weg te gooien. Hoe ze dat konden doen, leerden ze in de Masterclass-serie 'Zorg met Smaak'.

Zorginstellingen reduceren voedselverspilling



■ Jelle Ferwerda, Hoofd voeding & Gastenservice bij Sint Maartenskliniek, geeft een masterclass over voedselverspilling bij het Ikazia Ziekenhuis.

De Masterclass is maar het begin: de zorginstellingen hebben na afloop een plan liggen om hun verspilling verder (en voor goed) te verminderen. De Masterclass-serie 'Zorg met Smaak' werd gegeven door stichting Diverzio en georganiseerd samen met DCMR Milieudienst Rijnmond. Doel van het project was om een verbeterplan te maken waardoor men in staat wordt gesteld om de voedselverspilling met 10% te verminderen. Om dat te bereiken hebben de samenwerkende partijen de handen ineengeslagen. Bijzonder aan het project was dat niet eerder op een dergelijke schaal voedingsmanagers met elkaar hebben samengewerkt om het thema voedselverspilling binnen de eigen organisatie in kaart te brengen en aan te pakken.

De zorgorganisaties (care & cure) gingen in juli van start en leerden waarom het interessant en leuk is om de strijd aan te gaan

met verspilling en hoe je dit aanpakt. Koen Nouws Keij, directeur van Diverzio: 'Wij willen zorginstellingen bewuster maken van de noodzaak om hun voedselverspilling te reduceren, maar vooral hen helpen activiteiten te ondernemen zodat ze heel concreet in korte tijd hun verspilling fiks kunnen verminderen. Vanuit een integrale benadering kijken we wat er aan verbeteringen mogelijk is op organisatievlak maar ook op het gebied van keukenprocessen, gastgerichtheid, personeelsinzet en communicatie. Het mooie is om vanuit kwaliteitsverbeteringen de voedselverspilling te reduceren en zelfs kosten te besparen terwijl je aan de andere kant de maaltijd-

tevredenheid vergroot waardoor de borden worden leeggegeten.'

Praktijkgerichte aanpak

De deelnemers kregen de eerste Masterclass de hands on informatie om in eigen huis afvalmetingen uit te voeren. Leontine van der Meer, projectleider van DCMR: 'De deelnemers zijn enthousiast aan de slag ge-

'De resultaten van de afvalmetingen waren behoorlijk confronterend'

gaan om de voedselverspilling binnen hun organisatie aan te pakken. Men zag tijdens het meten al direct waar de knelpunten zaten en dus gelijk wat de winst was.' Met de meetresultaten in de hand konden de deelnemers verbeterpunten gaan identificeren. Samen hebben ze de maatregelen

daarvoor uitgewerkt. Een verbeterplan is daarvan het resultaat. De derde Masterclass (26 november) ging over de verdere vertaling van verbeterpunten en het verbeterplan in praktische acties. Het plan verdwijnt dus niet in een la, maar de deelnemers enthousiasmeren elkaar en helpen elkaar in de uitvoering.

Aafje overtreft verwachting

De Rijnmondse zorginstelling Aafje kreeg meer intensieve begeleiding van Diverzio. Op verzorgings- en verpleeghuis Meerweide, een van de vijftien Aafje-locaties, zijn uitgebreide metingen uitgevoerd en hielp Diverzio om het verbeterplan te maken. 'De resultaten van de afvalmetingen waren behoorlijk confronterend', vertelt Thea Holl, Teammanager Gastvriendelijk bij Meerweide. 'Het was goed om een keer daadwerkelijk te zien wat er terugkomt in de spoelkeuken. Het zegt veel over interne processen, maar ook over de tevredenheid van de gasten en bijvoorbeeld of bepaalde gerechten wel in de smaak vallen.'

Door onder andere de bewustwording bij het keukenteam is er meteen al resultaat geboekt: het voedselafval is verminderd met 30%. Een overtreffing van de doelstelling om in elk geval 10% minder weg te gooien.' Onderdeel van de integrale aanpak door Diverzio is de interactie met alle betrokkenen in de zorgketen. In dit geval draagt ook de



Quick facts voedselverspilling in de zorg

Onderzoek en praktijkcases wijzen uit dat voedselverspilling bij ziekenhuizen in NL tussen de 30-50% bedraagt en bij verpleeg- en verzorgingsinstellingen 30 - 40%. Dit is substantieel in vergelijking tot het percentage bij producenten/verwerkers (10-20%) of consumenten (8-11%). Inschatting is dat minimaal de helft van de voedselverspilling bij zorginstellingen kan worden beperkt. In Nederland gaat het dan om voedselverspillingbedragen (op basis van inkoopkosten) van €17-60 miljoen per jaar bij ziekenhuizen en bij GGZ, gehandicaptenzorg, verpleging- en verzorgingsinstellingen om €200 miljoen tot €350 miljoen per jaar aan alleen inkoopkosten van eten en drinken. De totale (inkoop)bestedingen aan eten & drinken in de zorg zijn ongeveer 1 miljard euro per jaar.

leverancier, Holland Food Service, bij aanreductie van verspilling. 'Actief meedenken en meehelpen om voedselverspilling terug

te dringen met en bij onze zorgrelaties is voor ons erg belangrijk', aldus Jeroen Kamerbeek, adjunct directeur Holland Food Service.



Deelnemende organisaties aan de Masterclass

Aafje Laurens, Zonnehuis Groep, Vlietland Ziekenhuis, Careyn, Maasstad Ziekenhuis, Ikazia Ziekenhuis, Frankelandgroep, Van Weel-Bethesda, De Zellingen, Havenziekenhuis, Sint Franciscus Gasthuis, Cedrah, Argos Zorggroep.

Maaltijdvoorziening

Naast inkoop - en assortimentsoptimalisaties betekent dit ondersteunen bij het hele proces van de maaltijdvoorziening; van verpakkingen, bestellen, portioneren, regenereren tot en met de presentatie op het bord. Ruud Jonkman, directeur Regio Rotterdam Zuid bij Aafje: 'In het kader van duurzaamheid willen wij onze maatschappelijke verantwoordelijkheid nemen en daarom vinden we het belangrijk om de voedselverspilling terug te dringen. Wat het Aafje oplevert? Minder verspilling en daarmee effectieve inzet van de kosten van eten en drinken. Maar ook kwaliteitsverbeteringen in het proces van eten en drinken bij Aafje, waardoor de klanttevredenheid omhoog gaat. En dan win je toch eigenlijk aan alle kanten.' ■