



GROTE BESPARINGEN MOGELIJK OP VOEDSELVOORZIENING

Meten is beter eten

Jaarlijks verdwijnt voor honderden miljoenen aan voedsel in de afvalbak bij zorginstellingen. *Dat het duurzamer kan mét forse besparingen, bewijst stichting Diverzio.*

tekst Stef van Delft beeld ANP XTRA/Koen Suyk

ONZE EIGEN PRAKTIJK-onderzoeken wijzen uit dat de voedselverspilling van zorgorganisaties gemiddeld dertig procent of meer bedraagt, zegt Koen

Nouws Keij. 'Dus dertig procent van de bereide maaltijden wordt weggegooid.'

Nouws Keij is een van de bestuurders van Diverzio, een stichting die zich richt op duurzame bereiding van voeding in zorginstellingen. Diverzio heeft een methode ontwikkeld om verspilling van voedsel fors terug te dringen. 'Onderzoekers van de Wageningen Universiteit gaan zelfs uit van meer dan veertig procent verspilling. Dat is ongelooflijk veel, zeker wanneer je bedenkt dat er alleen al zo'n honderd algemene ziekenhuizen zijn en daarnaast nog eens duizend instellingen voor ouderen.'

En dan heeft Nouws Keij het nog niet eens over de psychiatrie en de zorg voor verstandelijk gehandicapten. Hij werkt al



KLIKO'S EN KILO'S

Aan de hand van het aantal kliko's waarin het voedselafval verdwijnt, kun je al een aardige schatting maken van de verspilde etenswaren. Koen Nouws Keij: 'Zie je achter een kleinere instelling vier van die groene kliko's staan, dan weet je eigenlijk al dat er minstens 10.000 kilo per jaar aan voedsel wordt weggegooid. Op basis van integrale kosten is dit per jaar zo'n 60.000 tot 90.000 euro. Bij heel grote organisaties kom je soms op wel 300.000 kilo verspild voedsel. Dan heb je het al snel over twee tot tweeënhalf miljoen euro.'

jaren in de sector van duurzame voeding, maar nog altijd beziet hij met verwondering wat er via de achterdeuren van de Nederlandse zorginstellingen aan ongenuttigde maaltijden in kliko's verdwijnt. Het gaat per jaar om miljoenen kilo's. Omgerekend mikt de Nederlandse zorg zo ieder jaar minimaal 220 miljoen euro in de afvalbak. Als minister Schippers van VWS de zorg morgen voor 200 miljoen euro zou korten, zou er een storm van protest opsteken. Over de honderden miljoenen aan weggegooid eten blijft het een stuk stiller te blijven.

Metten en doorlichten

Drie jaar geleden richtte Nouws Keij stichting Diverzio op, samen met Jelle Ferwerda, hoofd voeding en gastenservice van de Sint Maartenskliniek te Beek Ubbergen (bij Nijmegen). In de periode daarvoor was in diezelfde kliniek het concept ontwikkeld dat de stichting nu uitdraagt: een integrale benadering met als doel verspilling van voedsel te ver-

minderen en te zorgen voor een duurzamere en gezondere voeding in zorginstellingen. Door het concept consequent toe te passen is het gelukt de verspilling in de Sint Maartenskliniek te verminderen tot minder dan drie procent. Door daarnaast gebruik te maken van verse streekproducten, zijn de maaltijden smaakvoller en gezonder geworden. 'De mensen eten hun bord leeg, ze vinden het lekker, ze zijn gezonder,' zegt Nouws Keij. 'En toch is de kliniek nu aan voeding veel minder geld kwijt dan voorheen.'

Hoe krijgt Diverzio dat voor elkaar? Dat is een kwestie van goed kijken, meten en praten met iedereen die is betrokken bij de maaltijdvoorziening: van facilitair manager en de inkoper tot de kok en de bordenwasser. Nouws Keij: 'Desgevraagd komen we twee weken lang meelopen. We houden alles tot in detail bij: hoeveel per portie wordt opgeschept, hoeveel precies wordt weggegooid, alles tot twee cijfers na de komma. We noteren zelfs

hoeveel er precies aan bijvoorbeeld zetmeel bij het afval terecht komt. Maar we letten ook op de smaak en de temperatuur van het eten als het wordt geserveerd. Het gaat heel ver, in totaal monitoren we op 150 punten. Als bijvoorbeeld het eten een koude, kleffe hap is, dan is het ook niet verwonderlijk dat er veel mee teruggaat naar de speelkeuken. Verder peilen we de mening van de cliënten: vinden ze het eten smaakvol of juist niet? Is het personeel vriendelijk, hoe wordt er geserveerd?'

De mensen van Diverzio gaan dus de werkvloer op en bekijken alle processen, de werkwijzen, de dagindeling, receptuur en gebruikte technieken. Ze praten met medewerkers en vragen wat zij van de werkwijze vinden. De gesprekken met medewerkers leveren soms emotionele verhalen op, bijvoorbeeld over de werkdruk, vertelt Nouws Keij. 'Of we zien goed opgeleide koks die bijna geen materiaal meer tot hun beschikking hebben: hun enige mes is een stanleymes om het voorverpakte voedsel open te maken. Dat werkt weinig motiverend. Zo zie je dat het wegsaneren van keukens niet altijd een slimme zet is geweest, dat daarmee een stuk van de ziel van de organisatie is verdwenen.' Is het dan zaak om cateraars zo snel mogelijk weer buiten de deur te krijgen? 'Nee hoor,' zegt Nouws Keij, 'ook met toeleveranciers zijn prima afspraken te maken over teruggingen van verspilling en verbetering van de maaltijd kwaliteit.'

Oplossingen

Volgens Nouw Keij leveren alle metingen, observaties en gesprekken een schat aan informatie op. 'Aan de hand daarvan werken we aan oplossingen en aanpassingen. Dat kunnen er vele zijn. Personeel anders inzetten bijvoorbeeld, met als doel dat ze meer plezier krijgen in hun werk. Simpelweg kleinere porties serveren, kan ook al veel schelen. >

> Of denk aan de menukaart opschonen. Soms kunnen mensen kiezen uit wel honderd gerechten. Dat geeft veel druk: werkstress bij de medewerkers, keuzestress bij de gasten. Breng de kaart eens terug naar enkele echt goede gevarieerde basismenu's. Zo kunnen de medewerkers zich concentreren op een kwalitatief hoogstaande maaltijd met verse groenten en een goed stukje vlees. En er blijft tijd over om alles goed op smaak te brengen, rekening te houden met eetgewoonten en beperkingen van gasten. Je ziet telkens weer: dat geeft veel meer werkplezier én tevreden, gezondere gasten.'

Ook aan de kant van de inkoop zijn vaak veranderingen gewenst. Die is nogal eens gebaseerd op bonussen en kortingen van leveranciers. Maar door de inkoper anders te belonen, op basis van het verminderen van ver-

'Simpelweg kleinere porties serveren, *kan ook al veel schelen*'

spilling bijvoorbeeld, valt ook aan die kant van het proces veel meer winst te boeken.

Ambitie

Intussen krijgen de mensen van Diverzio het gestaag drukker. Ruim vijftien organisaties heeft Diverzio onderhanden genomen. 'Steeds meer bestuurders zetten reductie van voedselverspilling niet alleen op de agenda, maar zien er ook op toe dat er concreet aan wordt gewerkt', aldus Nouws Keij. Afhankelijk van de ambities van de

instelling is de aanpak soms uitgebreid. Andere keren gaat het om enkele eenvoudige ingrepen die snel resultaat afwerpen.

Onlangs werd bekend dat Diverzio in samenwerking met DCMR Milieudienst Rijnmond masterclasses gaat geven aan vijftien instellingen in de regio Rotterdam. En de ambitie reikt verder: 'Als over een paar jaar tweehonderd zorginstellingen de maaltijdvoorziening hebben verduurzaamd, ben ik tevreden', aldus Koen Nouws Keij. ■