

NIEUWE INITIATIEVEN GELANCEERD TEGEN VERSPILLING

STRIJD TEGEN WASTE HEEFT NIET GELEID TOT DE OPLOSSING

Het begon pakweg vier jaar geleden. Voorlopers gingen zich toeleggen op het lanceren van initiatieven die de verspilling van voedsel moesten tegengaan. Ook in de zorg. Nu anno 2014 is het kwaad nog steeds niet uitgeroeid. Waste houdt stand. De afgelopen maand zagen nieuwe initiatieven het daglicht. Is het nu eindelijk een keer afgelopen met die verspilling?

Nee, het is nog niet afgelopen met de verspilling van eten en drinken. Er is veel over gezegd, maar relatief weinig aan gedaan. Schattingen van 40 procent waste en meer in de zorg zijn geen uitzondering. Of dikken de specialisten de getallen een beetje aan om opdrachten en subsidies in de wacht te slepen?

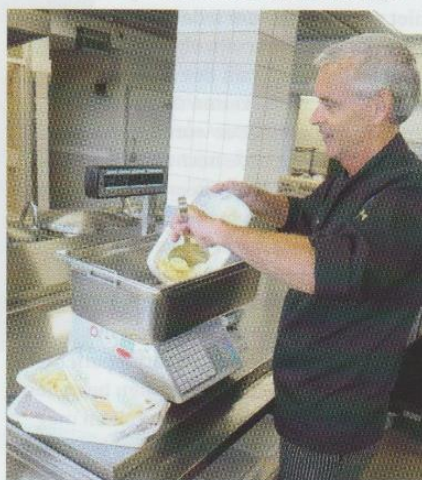
Gevreesd moet worden dat het waste-spoek nog volop rondwaart. Tamelijk ongrijpbaar, terwijl het in theorie toch zo eenvoudig is, niet meer klaar maken dan je consumeert. De realiteit is lastiger. Wie zijn oor in de wandelgangen te luister legt, verneemt de naakte waarheid. Een waarheid die soms ontluisterend is. Vooral in organisaties waar weinig kennis van voeding aanwezig is, kan de verspilling ernstige vormen aannemen.

Mensen met onvoldoende knowhow van de materie worden verantwoordelijk gemaakt voor de coördinatie van verschillende afdelingen, maar ze slagen er lang niet altijd in grip op de materie te krijgen. Het gevolg is dat ingekochte levensmiddelen soms niet eens de doos uitkomen. Een enorme verspilling is het gevolg. Mismanagement is de oorzaak. Harde maatregelen blijven evenwel uit. In de zorg heerst op veel plaatsen nog steeds een cultuur van lief zijn voor elkaar en verschuilen. Er

is nooit één persoon die aangewezen kan worden als de verantwoordelijke man of vrouw, nee het is altijd een combinatie van factoren die ervoor zorgt dat het fout gaat.

Respect voor voeding

Er is no time to waste, schrijft Theo van Brussel in zijn column elders in dit nummer. Hij meldt dat de voedselverspilling in de zorg kan oplopen tot 60 procent. Bar en boos dus. Van Brussel schrijft: 'Zorg daarom dat uw team bewust is van de voedsel-



Eerst de afvalstromen in kaart brengen, dan de verspilling aanpakken...

verspilling. Natuurlijk vanuit het oogpunt van rendement, namelijk 15 tot 20 procent van de inkoopsom! Maar vooral vanuit het feit dat wij eten weggooien en 1 miljard mensen dagelijks het gevecht aan moeten gaan om voldoende voeding binnen te krijgen.' En even verderop: 'Waste management gaat natuurlijk over rendement, maar vooral over respect voor voeding.' Van Brussel verstrekt tips en laat weten dat Foodstep de zorg graag wil helpen bij het terugdringen van verspilling.

Webapplicatie

Een ander initiatief op het gebied van waste kwam begin deze maand van The Foodprofessor. Dat lanceerde een webapplicatie die ziekenhuizen, zorginstellingen en productiebedrijven helpt bij het tegengaan van voedselverspilling. 'Met The Food & Waste Scan kan een besparing van 15 tot 22 procent worden bereikt.' De tool is 2 december gelanceerd op het symposium Winst in waste, georganiseerd door Food Hospitality in samenwerking met The Foodprofessor zelf.

Enorme hoeveelheden

Evenals Foodstep vindt ook The Foodprofessor er geen doekjes om en meldt dat ziekenhuizen en zorginstellingen



enorme hoeveelheden voedsel weggooien. 'Verspillingspercentages van 30 tot 50 zijn geen uitzondering. Een groot deel van deze derving kan worden teruggedrongen als organisaties meer inzicht hebben in het productieproces en de distributie van de maaltijden. The Food & Waste Scan kan daarbij een goed hulpmiddel zijn', aldus Adrie Jongenelen, directeur van The Foodprofessor.

Via de tool worden gerechten in het systeem ingevoerd en worden de productiegegevens geregistreerd. Voor elke stap in het proces wordt per afdeling of locatie de derving vastgelegd. Jongenelen: 'Met het ontstane inzicht is het eenvoudiger om een besparing op de totale voedingskosten te bewerkstelligen. Bovendien gaan de kosten voor de verwerking van het afval omlaag.'

Al eerder meldde Ted Janzen zich met de Afval Coach, een applicatie voor de registratie van voedselverspilling. Bied inzicht in de aan- en afvoerstromen met als gevolg dat managers en medewerkers er bijna vanzelf toe over gaan om de hoeveelheid waste terug te dringen. De Afval Coach, genomineerd voor het Meest innovatieve concept van de Misset Catering Awards 2014/ 2015, kan in meerdere branches ingezet worden zoals horeca, zorg, catering en thuis.

Meer kwaliteit

En zo wordt het ene na het andere plan gelanceerd. Een organisatie die in november de aandacht trok met een project was Diverzio. Maar liefst vijftien zorginstellingen in Rijnmond en op Goeree-Overflakkee waren erbij betrokken. Zij hebben hun voedselverspilling aangepakt. Ze deden dat in een gezamenlijk project. In een paar maanden tijd wist 'een aantal instellingen' de verspilling met 10 tot 40 procent terug te dringen, meldt Diverzio, dat het project samen met DCMR Milieudienst Rijnmond van de grond tilde en begeleidde.

De deelnemende instellingen die drie masterclasses volgden, leerden hoe je verspilling van voedsel aan kunt pakken en tegelijkertijd de tevredenheid van cliënten en patiënten kunt bevorderen. Koen Nouws Keij directeur van Diverzio: '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 dat we vanuit kwaliteitsverbeteringen de voedselverspilling reduceren en zelfs kosten besparen terwijl de maaltijdtevredenheid werd vergroot waardoor de borden worden leeggegeten.' Dat is een mooi resultaat. ■

Er zijn instellingen die 60 procent waste laten noteren. Mismanagement is de oorzaak.

METINGEN

De deelnemers aan het waste-project van Diverzio gingen van start met het verrichten van afvalmetingen. Ze kregen de beschikking over informatie die ze in eigen huis konden toepassen. Tijdens het meten zagen ze al waar de knelpunten zaten en welke winst er viel te halen. Vervolgens legden ze verbeterpunten vast in een verbeterplan. De maatregelen werden samen uitgewerkt en besproken. Deelnemers wisselden ervaringen uit en hielpen elkaar aan tips.

De maatregelen die werden toegepast, verschillen van instelling tot instelling. Het ging onder meer om: beter afstemmen van bestellingen op de vraag, beter regenereren zodat de voeding smakelijker wordt, beter en verser koken, het afstemmen van voeding op de verschillende patiëntgroepen, denk aan oncologiepatiënten met hun specifieke smaakvoorkeuren. Ook wordt er vaak te veel gekookt omdat men per se niet wil dat een gerecht na verloop van tijd niet meer verkrijgbaar is.