

Verpleeghuizen verspillen méér dan alleen voedsel

Verpleeghuizen verspillen jaarlijks 1 miljard euro, onder meer aan te hoge energierekeningen, te dure inkoop en aan het weggoien van voedsel. Dat komt naar voren uit onderzoek van het tv-programma 'Tijd voor Meldpunt' van Omroep Max. Max-directeur Jan Slagter speelt met de gedachte een eigen verpleeghuis te openen 'Om te laten zien dat met het beschikbare geld wel degelijk goede verpleeghuiszorg geboden kan worden'.



De Nederlandse overheid besteedt elk jaar 5,3 miljard euro aan verpleeghuiszorg. Daarvan blijkt dus een ontluiserd gedeelte over de balk te worden gesmeten, zo bracht Max boven water. Eén van de zaken waarop fors bespaard zou kunnen worden, is de energierekening. 'In de zorg wordt momenteel letterlijk geld verbrand', stelt programmasecretaris Harmke Bekkema van het tot eind dit jaar lopende innovatieprogramma Energiesprong. 'Dat komt door slechte isolatie en verouderde installaties.' Zij schat in dat verpleeghuizen ieder jaar ruim 115 miljoen euro op hun energierekening zouden kunnen besparen.

Maaltijden

Een ander probleemgebied vormen de maaltijden. 'Elke dag weer verdwijnen tienduizenden warme maaltijden in de vuilnisbak', weet directeur Koen Nouws Keij van stichting Diverzio te melden. Diverzio maakt zich hard voor gezond en duurzaam eten en drinken in instellingen. 'Dat is veelal een kwestie van 'goedkoop is duurkoop'. Er wordt te veel gekookt, de porties

zijn veel te groot en het eten is smakeloos. Dat is helemaal niet nodig. Wanneer de zorg kiest voor kwaliteitseten, dan gaan de bordjes leeg en worden mensen bovendien gezonder en gelukkiger.' Nouws Keij vermoedt dat er op jaarbasis 200 miljoen euro aan voedselverspilling gewonnen kan worden. Tijdens een recent gehouden seminar over 'Slimmer eten en drinken in de zorg' liet Jelle Ferwerda, hoofd voeding en gastenservice van de Nijmeegse Sint Maartenskliniek en tevens verbonden aan Diverzio, weten 'Dat het niet meer maatschappelijk verantwoord is om nog iets weg te gooien.' Een Nederlands-Duits project bleek voor vrijwel alle deelnemende instellingen – ziekenhuizen en zorginstellingen – te hebben geleid tot een forse reductie van de voedselverspilling, onder meer door betere communicatie tussen keuken en medewerkers op de afdelingen.

Keuzemoment

Voedselverspilling wordt bij het Radboudumc bijvoorbeeld aangepakt door de maaltijden te serveren op andere borden.

Door te kiezen voor borden met een bredere rand gaat er minder eten op het bord en wordt dit beter opgegeten. Daarnaast is vooral het moment waarop de keuze voor een maaltijd moet worden gemaakt van belang. 'Er is een grotere kans op tevredenheid wanneer de tijd tussen keuzemoment en consumptie van de maaltijd zo kort mogelijk is', betoogde promovendus Linda Couwenberg van de Erasmus Universiteit tijdens het genoemde seminar.

Nouws Keij beseft terdege dat er binnen de zorginstellingen nog heel wat slagen te maken zijn. 'Het levert heel wat op: duurzaamheid, het tegengaan van verspilling, investeren in de kwaliteit van de maaltijd', zo geeft hij mee. Volgens gezondheidseconoom Wim Groot van de Universiteit van Maastricht is de geldverspilling een belangrijke reden waarom sommige verpleeghuizen wél goede zorg leveren en andere juist niet. Hij roept de overheid op om in te grijpen: 'Instellingen worden op dit moment onvoldoende gestimuleerd om hun financiën en daarmee ook hun kwaliteit van zorg op orde te hebben.' ■