



## Minder voedselverspilling in het verpleeghuis door deze handige tips



In de zorg belandt zo'n 40 procent van het ingekochte eten in de vuilnisbak. Coloriet in Lelystad doet mee aan een project om voedselverspilling tegen te gaan.

Marcella Mesker werkte nog maar net bij Coloriet, toen ze een mailtje kreeg van Greendish. Deze organisatie helpt cateraars om hun voedselaanbod gezonder en duurzamer te maken. Ze boden Coloriet een traject aan om minder voedsel te verspillen. Mesker was meteen enthousiast, vertelt ze. 'Als zorginstelling vervullen we een maatschappelijke rol. Dit sluit daar goed bij aan, want voedselverspilling is ook een belangrijk maatschappelijk onderwerp.' Bovendien was het voor haar zelf in haar nieuwe baan als facilitair manager ook een goede kans. Het traject hielp haar te ontdekken hoe het eten binnen de zorginstelling eigenlijk geregeld is. 'Soms gebeuren dingen al jarenlang op een bepaalde manier, gewoon omdat dat zo gegroeid is. Het is goed om het hele proces dan eens tegen het licht te houden en te kijken wat er beter kan.'

Ook Sjoerd van Abeelen vond het een prima idee. Hij werkt al veertien jaar als kok 1 bij Coloriet, in een van de drie centrale keukens. 'Voedselverspilling is een heel actueel thema. Het gaat over duurzaamheid en hoe we de uitstoot van CO<sub>2</sub> kunnen beperken.' Kostenbesparing was geen reden om aan het project mee te doen, maar het is wel mooi meegenomen, vindt van Abeelen. 'De prijzen bij de groothandel rijzen de pan uit. Dus het is

ook zonde van het geld als je veel eten weg moet gooien.’



Kok Sjoerd

## Niet iedereen dezelfde portie

Het project begon met een eerste meting van hoeveel voedsel er werd verspild. ‘De resultaten vielen mee, daar schrokken we niet zo van’, vertelt van Abeelen. Mesker vult aan: ‘De meting ging over drie dingen. Koelkastafval, dus de ingekochte producten die niet op tijd gebruikt worden. Dat was verwaarloosbaar. Dan snijafval, wat we ook nauwelijks hebben, omdat de groenten voorgesneden geleverd worden. En het belangrijkste: het eten dat terugkomt van de afdelingen. Daar valt voor ons de meeste winst te behalen.’

Als kok is het ook niet leuk als er veel eten overblijft na de maaltijd, vertelt van Abeelen. Vandaag zal dat wel meevallen, want er staat friet met shoarma op het menu, dat lust iedereen graag. ‘Je ziet de ene keer natuurlijk meer terugkomen dan de andere keer, dat is heel wisselend. Ik probeer ook wel eens een nieuw gerecht uit en dan is het afwachten hoe dat bevalt.’ De warme lunch gaat in warmhoudkarren naar de afdelingen, waar de afdelingsmedewerkers het eten serveren. ‘Die weten wel wie graag een grote portie eet, of juist maar een klein beetje’, viel Mesker op toen ze tijdens haar inwerkperiode meeliep met de verschillende teams. ‘Ze weten vaak zelfs wat iemand heel lekker vindt, een bepaald toetje bijvoorbeeld. Dus daar houden ze rekening mee bij het uitdelen van het eten.’



*Marcella bij de warmhoudkar*

Ook bij het samenstellen van de weekmenu's proberen Sjoerd en zijn collega's met de voorkeuren van bewoners rekening te houden. 'We zorgen altijd dat het menu een week van tevoren al op de afdelingen ligt. Als de medewerkers daar dan niet zulke enthousiaste geluiden horen, kunnen we nog dingen aanpassen. Sowieso kunnen bewoners altijd kiezen tussen twee menu's, menu A en menu B.'

## **Restjes worden compost**

Een goeie tip van Greendish vond van Abeelen om niet al het eten meteen mee te geven naar de afdelingen, maar een deel in de keuken achter te houden. Want eenmaal op de afdeling geweest, mag het eten niet meer bewaard en verwerkt worden, in verband met strenge hygiëneregels. 'Je kan beter te weinig naar boven sturen dan teveel. Want als ze ons even bellen kunnen we altijd meer sturen.' Het achtergehouden eten dat niet nodig blijkt, wordt verwerkt op de dag erna. 'Vlees kunnen we bijvoorbeeld malen voor de mensen die gemalen voedsel krijgen. Of het gaat in reepjes door de soep.'

Helemaal vermijden kun je het natuurlijk niet, dat er toch eten terugkomt van de afdelingen. Maar gelukkig hebben ze daar bij Coloriet een goede bestemming voor gevonden. Het wordt gedroogd in de composteermachine en daarna in tonnen buiten gezet. 'De tuinmannen kunnen het goed gebruiken het in de tuin, het is prima compost', vertelt van Abeelen.





Compostermachine

## Duidelijk plan tegen voedselverspilling

Het heeft van Abeelen en de andere koks weinig tijd gekost om de veranderingen door te voeren. ‘Het is niet zo dat we nu een compleet andere manier van werken hebben. Het is vooral een andere mindset. Je leert bewuster om te gaan met het eten en de ingrediënten. Greendish geeft daarvoor praktische tips, wij voeren het uit.’

Ook Mesker is blij met de begeleiding door Greendish. ‘Zij nemen ons veel werk uit handen door het hele traject van begin tot einde te coördineren. Ze hebben de nulmeting gedaan en de resultaten gepresenteerd. Maar ook een tijdlijn opgesteld en doelen geformuleerd. Dat heeft ons erg geholpen. Zonder een duidelijk plan kan je misschien vastlopen als je hiermee aan de slag wilt.’

Je kan ook beter eerst klein beginnen en pas later uitbreiden, vindt Mesker. ‘Wij zijn begonnen in de centrale keukens. Pas als dat traject klaar is gaan we kijken wat er op de afdelingen gebeurt. Als je overal tegelijk wilt veranderen overzie je het al gauw niet meer.’

In februari zal de tweede meting plaatsvinden, en dan weten ze wat het traject precies opgeleverd heeft. Voor Mesker is een belangrijk resultaat dat ze straks meer eenduidigheid krijgen tussen de verschillende locaties. ‘Werken ze eigenlijk overal al met een compostermachine? Daar ben ik wel benieuwd naar.’ De resultaten worden straks ook gedeeld en vergeleken met andere zorginstellingen in Flevoland. ‘Zo kunnen we van elkaar leren en uitwisselen wat werkt.’

En de bewoners? Die merken er niks van hoor, weten Mesker en van Abeelen. Ze krijgen nog steeds prima te eten – en genoeg natuurlijk.

### Tips van Marcella Mesker voor leidinggevenden:

1. 'Begin klein en niet overal tegelijk.'
2. 'Betrek de medewerkers erbij zodat ze weten waarom ze het doen.'

### Tips van Sjoerd van Abeelen voor koks:

1. 'Geef niet al het eten meteen mee naar de afdelingen, maar hou een deel achter.'
2. 'Deel het menu op tijd zodat je het nog aan kan passen als mensen niet zo enthousiast zijn.'

Door: Rinske Bijl

## Meer weten

- Alles over het thema [duurzaamheid](#)
- Ook minder voedselverspilling? Of bijvoorbeeld hulp nodig bij een duurzamer menu? Ga naar: [greendish.com](https://www.greendish.com)

### Lees ook:

- [Energiebesparen in het verpleeghuis? Zo doe je dat!](#)
- [Vegetarisch oud worden in Felixoord met respect voor milieu en dierenwelzijn](#)

---

### tags:

[Duurzaamheid](#) (19)

### thema:

[Toekomst verpleeghuiszorg](#) (95)