

LEGER DES HEILS WIL ANDERS GAAN KOKEN

Luxe eten van overschotten

Jaarlijks kookt het Leger des Heils miljoenen maaltijden voor onder meer ouderen, tienermoeders en drugsverslaafden. Wageningse onderzoekers werkten mee aan een plan om meer gebruik te maken van overtollige producten van de voedingsmiddelenindustrie.

TEKST KORNÉ VERSLUIS FOTOGRAFIE MICHEL VAN NIEUWKERK

Afval mag je het zeker niet noemen, vinden John Jalving van het Leger des Heils en ketenonderzoeker Joost Snels. Voedingsbedrijven hebben soms grote hoeveelheden voedsel over die ze niet kunnen verkopen. De ene keer doordat er een foutje is gemaakt in de productie, een andere keer omdat de vraag tegenvalt. Snels: 'Je kunt denken aan een medewerker van de frisdrankfabriek die de koolzuurdruk net te laag zet waardoor er iets minder prik in de frisdrank zit, of een vulmachine die net te veel of te weinig in een pot of zakje stopt. Daar is kwalitatief niets mis mee, maar door zo'n kleine afwijking kan het product niet naar de winkel.'

Het Leger des Heils wordt af en toe gebeld

door voedingsbedrijven met de vraag of het een partij rookworst, soep, maar ook versproducten zoals tomaten kan gebruiken. John Jalving onderzocht of dat op een meer gestructureerde basis kan. Zijn voornaamste doel daarbij was het zorgen voor meer werkplekken in de keukens. Jalving is projectleider Werk voor Iedereen, een onderdeel van het Leger des Heils dat werk wil verschaffen aan mensen die moeilijk aan een baan komen. De keukens worden nu bevoorrad met veel kant- en klaarproducten. Het verwerken van onbewerkte versproducten – ook die heeft de industrie geregeld over – vergt veel meer arbeid. Bijkomend voordeel is dat de organisatie op die manier de verspilling van voedsel tegengaat.

Het Leger des Heils kreeg 25 duizend euro van het voormalige ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit om de mogelijkheden te onderzoeken van een 'matchingskeuken', waarin de reststromen worden verwerkt.

FLEXIBELER WERKEN

Joost Snels van Wageningen UR Food & Biobased Research, werkte mee aan dat onderzoek. 'Onze aanbeveling is om aan twee kanten flexibeler te werken. Aan de voorkant door ingrediënten die worden aangeleverd zo te bewerken dat ze langer houdbaar zijn. Je kunt vlees bijvoorbeeld braden en dan vacuüm verpakken. En aan de andere kant door flexibeler om te gaan met menu's en met het aan-



Joost Snels, Wageningen UR (links) en John Jalving, Leger des Heils.

bod aan de cliënten van het Leger des Heils. Door het proces anders in te richten, kun je hun meer keus bieden.'

Ouderen in een verzorgingshuis van het Leger des Heils geven bijvoorbeeld hun maaltijdvoorkeur ver van tevoren door via een formulier. Snels: 'Door het eten anders aan te bieden en de mensen bijvoorbeeld zelf op te laten scheppen, geef je ze veel meer het gevoel dat ze iets te kiezen hebben. Dan waarderen ze het eten ook meer.' Jalving: 'Wij hoeven er geen geld aan te verdienen. Wat we besparen op de inkoop willen we teruggeven aan onze cliënten. Dat zou bijvoorbeeld kunnen door luxer eten te serveren, een keer ijs bijvoorbeeld, maar vooral door meer keus te bieden.' Naast het advies over de flexibilisering schreven Wageningse onderzoekers een optimaliseringsprogramma om het aanbod van 'niet commerciële reststromen' te verwerken. Het programma houdt rekening met houdbaarheid, mogelijkheden om de producten te verwerken en de opslagcapaciteit. Het moet het Leger des Heils in staat stellen om snel te reageren op een aanbod van voedsel. Snels: 'Als bedrijven te lang moeten wachten op duidelijkheid, bellen ze geen tweede keer.'

Volgens Snels werken veel ondernemingen graag samen met het Leger des Heils. 'Het is een grote, professionele en betrouwbare organisatie waar je goed afspraken mee kunt maken. Sommige bedrijven willen bijvoorbeeld zeker weten dat hun reststroom onherkenbaar wordt gemaakt, of dat hun product niet via een omweg alsnog in de handel komt.' Jalving: 'Dat was voor ons de grootste eyeopener. Wij hadden op voorhand niet ingeschat dat de bereidheid van bedrijven om op deze professionele basis mee te werken zo groot zou zijn.' Hij hoopt snel één van de keukens van het Leger des Heils om te kunnen bouwen om op de nieuwe manier te gaan koken. ■