

- [home](#)
- [colofon](#)
- [contact](#)



[Netwerk mee!](#)
[samenwerken via Linked In](#)
[No Waste Award](#)
[voor innovatieve samenwerkingen](#)
[Activiteiten](#)
[trek uw agenda...](#)
[Leeshoekje](#)
[informatie en inspiratie](#)



No Waste Network

Geld verdienen met het terugdringen van verspilling

Koks! nr.1-2012 – In Nederland wordt jaarlijks voor ruim 4,4 miljard euro aan voedsel verspild. Een gigantische ‘waste’. De zorg doet daar dapper aan mee door iets meer dan twee miljard voor haar rekening te nemen. Er valt dus veel te winnen. Jelle Ferwerda, hoofd voeding van de Sint Maartenskliniek in Nijmegen, behoort tot de koplopers bij het tegengaan van verspilling. “Besteed het geld dat je ermee uitspaart aan een betere kwaliteit van je maaltijden.”

Het tegengaan van verspilling staat plotseling hoog op de agenda. Meerdere partijen besteden er aandacht aan. Op de Horecava was er een debat en waren er workshops met als doel verspilling op de kaart te zetten en tips aan te dragen. De belangstelling vloeit voort uit de toegenomen aandacht voor duurzaam en maatschappelijk verantwoord ondernemen. Voedselverspilling is niet verantwoord en niet duurzaam. Het milieu wordt er door belast en de groei van de wereldbevolking maakt het noodzakelijk om zuinig met voedsel om te springen.

Topkoks lieten op de Horecava zien hoe zij door middel van restverwerking verspilling terugdringen. Hoe beter de kok, hoe minder hij verspilt, zo werd duidelijk gemaakt. Ook het gebruik van minder voor de hand liggende delen zoals kalfsniertjes en lamsballen gaat verspilling tegen. Een kleine kaart met minder keus voor de gast werkt ook. Althans in het restaurant.

Ferwerda: “Verspilling is veel duurder dan de meesten zich realiseren. Verspild voedsel kost per kilo € 6,50. Probeer verspilling terug te dringen en besteed het geld dat je ermee uitspaart aan een betere kwaliteit van je maaltijden. Met als gevolg dat mensen beter gaan eten.” Er zijn meer oorzaken die leiden tot ‘waste’. Een te ruime inkoop en slecht regenereren. Dat eerste spreekt voor zich, het tweede behoeft een toelichting. Ferwerda: “Het gaat vaak mis bij het regenereren. Gerechten worden te snel warm gemaakt, waardoor ze taai en droog worden met als gevolg dat een groot deel retour gaat naar de afwaskeuken.”

Eén procent ‘waste’

In de Sint Maartenskliniek staat het tegengaan van verspilling al lang op de agenda. Er zijn grote stappen gezet; de verspilling bedraagt nog maar één tot twee procent, zegt hoofd voeding Jelle Ferwerda. Deze ‘minimale’ verspilling is te danken aan een reeks maatregelen. Belangrijk is dat patiënten kort voor het moment van consumptie aan kunnen geven wat ze willen eten. Tot 12.00 uur kunnen bestellingen worden doorgegeven voor de maaltijd van 17.30 uur. Bovendien zijn tussen 12.00 en 14.00 uur nog aanpassingen mogelijk. Ferwerda: “Als we bijvoorbeeld twee ballen gehakt te veel hebben gebraden, kunnen we die invriezen en de volgende keer gebruiken.”

De maaltijden worden gepresenteerd op horecaporselein. Als er na het portioneren componenten overblijven, worden die verwerkt en geseald en in het restaurant verkocht. Ferwerda: “Omdat we ontkoppeld koken, zijn we flexibel. Je ziet in gekoppelde keukens dat koks voor de zekerheid in de kookketels meer voeding bereiden, omdat ze bang zijn te weinig te hebben. Dat leidt tot extra verspilling.”

Kosten € 6,50 per kilo

In de zorg laat de communicatie tussen de afdeling en de keuken nogal eens te wensen over. De koks nemen geen kijkje in de afwaskeuken en zien dus ook niet wat er terugkomt. Het gevolg is dat de keuken er niets van leert en geen maatregelen treft. Extra verspilling is het gevolg.

Leftovers’ verwerken

Gebrekkig serveren en slordig portioneren leiden ook tot verspilling. Als de ambiance matig is en de echte gastvrijheid ontbreekt, laat de sfeer te wensen over. Patiënten en cliënten eten daardoor minder. Dus meer 'waste'. Ferwerda: "Kleine ingrepen kunnen effect sorteren. Je maakt het geheel al sfeervoller als je alles op porselein serveert met placemat en een bestekzakje. Dat staat een stuk verzorgder. De wijze waarop de gastvrouwen de patiënt benaderen, werkt ook mee. Zijn ze stuurs of brengen ze het op een leuke manier? Een groot verschil." Producten die over zijn, 'leftovers' genoemd, kunnen ook in de zorg worden hergebruikt, voegt Ferwerda toe. Groenten zoals broccoli stelen lenen zich bijvoorbeeld voor verwerking tot soep of saus.

De inkoop is uiteraard ook van belang. De Sint Maartenskliniek maakt overwegend gebruik van regionale leveranciers. Dat scheelt kilometers. Dat heeft niets met verspilling van voedsel te maken, maar wel met verspilling van brandstoffen. Het gebruik van puur natuur, bij voorkeur biologisch, werkt ook mee. Ferwerda: "Bij mijn regionale leverancier betaal ik bij wijze van spreken € 7,67 per kilo varkensvlees, bij de groothandel € 7,50. Maar ik houd met dat regionale vlees na het braden 20% meer over, omdat dat een natuurlijk en duurzaam product is. Ben ik dus voordeliger uit. Een inkoper die geen affiniteit heeft met de producten let alleen maar op de prijs. Ik denk dat je het breder moet zien is weten: EU

heeft mooi filmpje voor

Bron: [Koks!](#) consumenten gemaakt om ze te wijzen op eigen rol in tegengaan van [#voedselverspilling](#) <https://t.co/g8jRavu9> »

◦ [ikavandepas](#): RT

[@nowastennetwork](#): BE: Supermarkten weldra verplicht onverkochte voeding weg te schenken?

<http://t.co/HS0dNcxG>
[#voedselverspilling](#) »

◦ [nowastennetwork](#): BE:

Supermarkten weldra verplicht onverkochte voeding weg te schenken?

<http://t.co/HS0dNcxG>
[#voedselverspilling](#) »

◦ [nowastennetwork](#):

Voedselbank ageert tegen

[#voedselverspilling](#):
<http://t.co/cwvEj4kv> »

◦ [nowastennetwork](#):

Government vows to cut Hong Kong's [#foodwaste](#) by 10 per cent:

<http://t.co/cCnSUh5R>
[#voedselverspilling](#) »

◦ [toogoodtowaste](#) :

Dank! RT

[@iris_vendel](#): Iets voor [@toogoodtowaste](#) ?

Filmpje van de EU over rol consument in

[#voedselverspilling](#)
<http://t.co/nGVUpZf8> »

◦ [Ramona merkt op](#): RT

[@eten is weten](#): EU heeft mooi filmpje voor

consumenten gemaakt om ze te wijzen op

eigen rol in tegengaan van [#voedselverspilling](#)

<https://t.co/g8jRavu9> »

◦ [SarahJNogarede](#): RT

[@eten is weten](#): EU heeft mooi filmpje voor

consumenten gemaakt om ze te wijzen op

eigen rol in tegengaan van [#voedselverspilling](#)

<https://t.co/g8jRavu9> »

◦ [felixcohen](#): RT

[@eten is weten](#): EU heeft mooi filmpje voor

consumenten gemaakt om ze te wijzen op

eigen rol in tegengaan

Copyright © [Nowaste Network](#)

van [#voedselverspilling](#)
<https://t.co/g8jRavu9> »
◦ [iris_vendel](#): Iets voor
[@toogoodtowaste](#) ?
Filmpje van de EU over
rol consument in
[#voedselverspilling](#)
<https://t.co/6DqwkNtW>
»

[Alles bekijken](#)