

# ‘Er werd veel meer weggegooid dan we dachten’

Bronlaak, onderdeel van zorgorganisatie DeSeizoenen, heeft haar voedselverspilling aangepakt door mee te doen aan ‘Lekker Betrokken!’, een project bedoeld om de zorgsector te helpen duurzamer te werken. Een vraagsprek met Huub Deckers, werkzaam als eindverantwoordelijk werkleider in de keuken van Bronlaak, over het hoe en waarom van het project.

*Tekst Phyllis den Brok\**



**Wat is de missie van Bronlaak?**

“Wij zijn een zorgorganisatie voor mensen met een verstandelijke- en vaak ook fysieke beperking. Als organisatie hebben we een antroposofische denk- en werkwijze. Dit betekent dat we voor het eten en drinken zoveel mogelijk biologische en dynamische producten gebruiken. Daarom hebben we een eigen tuinderij, zuivelboerderij en productiekeuken waarin de cliënten werkzaam zijn. We bereiden onze maaltijden zelf, zoveel mogelijk met onze eigen producten.”

**Waarom doen jullie mee aan ‘Lekker Betrokken!’?**

“Duurzaamheid is een belangrijk onderdeel van de antroposofische werkwijze. Zo min mogelijk voedsel willen verspillen maakt daar onderdeel van uit. ‘Lekker Betrokken!’ gaf ons in de uitwerking ondersteuning.”

‘Dankzij minder voedselverspilling besparen we 50 tot 75 euro per dag’

**Waarom hadden jullie ondersteuning nodig?**

“We wilden graag gebruik maken van ervaringen van anderen hoe zij het beste en het gemakkelijkst de voedselverspilling hebben aangepakt. Daarnaast betreft voedselverspilling niet alleen de keuken, maar ook de woningen waar de maaltijden worden besteld en genuttigd. In de samenwerking met de zorg hebben wij als keuken niet veel ervaring. Vanuit het project kwamen waardevolle adviezen hoe dit zo goed mogelijk met hen aan te pakken.”

**Hoe hebben jullie het project aangepakt?**

“Het startpunt was het meten van de voedselverspilling in de keuken (vanuit de productie en na het portioneren). Daarnaast hebben we binnen Bronlaak

**Lekker Betrokken!**

- **Lekker betrokken!:** project om zorgsector te helpen duurzamer te werken op de gebieden mens, product, proces en profit
- **Doel:** begeleiden zorglocaties die op het gebied van duurzaamheid beter willen presteren
- **Informatie:** Phyllis den Brok, phyllis@phliss.nl, www.vhmn.nl en www.phliss.nl

‘Lekker Betrokken!’ gebeurt in opdracht van de VHMn en wordt mogelijk gemaakt door: Sodexo, IntraKoop, LOC, LIB en Phliss.

in vier woningen gemeten hoeveel er werd weggegooid van de aangeleverde warme maaltijden. Dit hebben we drie maanden volgehouden om een goed beeld te krijgen van de voedselverspilling. Wij hanteren in de keuken namelijk een jaarcyclus, waardoor geen enkele week hetzelfde is. Hiervoor hebben we de vanuit het project verstrekte meetlijsten op maat aangepast aan onze eigen situatie.”

**Wat was het resultaat van de meting?**


“We kwamen erachter dat er toch meer werd weggegooid dan we dachten. De oorzaken waren verschillend. Deels lagen deze bij de portiegrootte (bijvoorbeeld van de granen waren de porties veel te groot), deels bij de koks, omdat zij uit angst voor mogelijke tekorten meer kookten dan nodig was. Daarnaast werd meer gestuurd op afwezigheid van cliënten bij bijvoorbeeld vakantie, activiteiten of ziekte. Regelmatige feedback en input vanuit de woningen zijn daarbij erg belangrijk om hier goed op te kunnen inspelen.”

**Wat heeft het project opgeleverd?**

“Door te analyseren waar een en ander door ontstond, konden we een efficiëntere werkwijze realiseren waardoor er minder voedselverspilling was. Dit heeft geresulteerd in een lagere productie van gemiddeld 15% op alle componenten behalve het vlees. Dit betekent een besparing van 50 à 75 euro per dag (de waarde van de maaltijdcomponenten die oorspronkelijk werden weggegooid). Naast de

financiële voordelen zijn de koks nu veel alerter op het proces; het is een sport geworden om kwalitatief zo goed mogelijk te koken en daarbij zo min mogelijk over te houden. Tevens heeft het veel meer contact gegeven met de zorg. Woningen verschillen onderling veel van elkaar: mensen die de hele dag fysiek in de weer zijn hebben behoefte aan andere hoeveelheden dan mensen met ernstige fysieke beperkingen die nog maar beperkt kunnen bewegen. Met meer maatwerk wordt de dienstverlening beter en voorkom je ook mogelijk overgewicht.”

**Ga je er in de toekomst nog verder mee?**

“Ja, we gaan nu tweemaal per jaar een kleine meting uitvoeren, telkens bij andere woningen. Zo’n meting zal voldoende signaal opleveren om, waar nodig, er dieper in te duiken. Daarnaast nemen we enquêtes af om vaker van cliënten te vernemen of ze de smaak van de maaltijden waarderen of niet.” 



\* Phyllis den Brok, eigenaar van Phliss, een bedrijf gespecialiseerd in eten en drinken in de sectoren wonen, welzijn, zorg en onderwijs ([www.phliss.nl](http://www.phliss.nl)).