

KORT
NIEUWS

ROTTERDAM

Man vermoord
achter het stuur

Medewerkers van Stadstoezicht hebben gisteravond op de Persoonshaven in Rotterdam een lijk in de auto gevonden. De man, die achter het stuur zat, was door schoten om het leven gekomen. De politie, die direct een groot onderzoek begon, bevestigde slechts dat de onbekende het slachtoffer is geworden van een misdrijf. De moord lijkt zich in volledige anonimiteit te hebben afgespeeld. De politie had gisteravond nog geen getuigen gesproken. „Het is hier voor de deur, maar we hebben niets gezien of gehoord,” zei een bewoonster.

AMSTELVEEN

Geleidehond voor
autistisch kind

KNGF Geleidehonden gaat honden die zakken voor de zware opleiding tot blindengeleidehond omscholen, zodat ze autistische kinderen kunnen begeleiden. Deze 'autismegeleidehond' kan de mobiliteit en zelfstandigheid van een kind verbeteren. Ouders van kinderen met een Autism Spectrum Stoornis (ASS) moeten vaak continu op hun kind letten. Als de hond het kind in de gaten houdt en bijvoorbeeld de weg verspert als het de straat op wil rennen, vermindert de druk op de ouders, aldus het KNGF. Bijkomend voordeel is dat de vaak sociaal zwakkere kinderen een band opbouwen met hun hond. (ANP)

BLAUWESTAD

Een flinke snoek,
geen monsters

Groningen kan weer rustig slapen. De zoektocht naar het 'Monster van Loch Ness' in het Oldambtmeer bij de Oost-Groningse nieuwbouwgemeente Blauwestad heeft gisteren niets opgeleverd. Er werd allen een 69 centimeter grote snoek gevonden. De Hengelsportfederatie Groningen-Drenthe had gemeld dat in het kunstmatig aangelegde waterwerk zich meer en grotere vissen bevinden dan natuurlijk mogelijk is. (ANP)

VERSPILLING Restaurants gooien zeker kwart van hun voedsel weg

Kok koopt te
veel in en
klant scheidt
te veel opJEROEN SCHUTIJSER
WAGENINGEN

Restaurants zijn grote verspilers van etenswaren. Uit onderzoek van de Universiteit Wageningen blijkt dat zij gemiddeld 25 à 35 procent van het ingekochte voedsel weggooien.

Vooral brood, groente, fruit en aardappelproducten komen bij de afvalverwerker terecht in plaats van op het bord van de klant. Vlees en vis worden veel minder gedumpt. In volume gaat het jaarlijks om een verspilling van 51.000 ton, goed voor 235 miljoen euro. Slechts een klein deel daarvan behoort tot onvermijdbare derving, zoals pitten, schillen en botjes.

Het probleem kent vele oorzaken. Eén van de boosdoeners is de keuken. „Er wordt vaak te veel ingekocht,” zegt onderzoeker Henri Luitjes. „Restaurants, vooral de kleine en middelgrote, hebben moeite met het voorspellen van het aantal bezoekers. Met name de horecagelegenheden met een terras zijn erg afhankelijk van het weer. Regelmatig worden deze restaurants verrast door stille periodes. Da's lastig als je dan koelkasten vol bederfelijke waar hebt.” Van de pakweg tienduizend restaurants in Nederland heeft volgens het Bedrijfschap Horeca en Catering de helft een terras met gemiddeld 45 zitplaatsen.

Een apart hoofdstuk zijn de buffetten. „De horeca berekent de hoeveelheid voedsel altijd op hele honderige gasten. Vaak komt dat niet uit.” Ook scheppen klanten meer op dan ze op kunnen. Nog een probleem dat vaker voorkomt dan gedacht: bezoekers reserveren wel maar komen helemaal niet of met minder mensen.

Uit de gesprekken met circa 70 grote, middelgrote en kleine restau-

rants blijkt ook dat er nauwelijks communicatie is tussen keuken en serveersters. De laatste gooien weg, wat over is. „De kok zou dat moeten horen. Misschien zijn de porties wel te groot, of is de patat niet goed doorbakken. Die uitwisseling van informatie ontbreekt.” Mede daardoor is er over het 'verspilprobleem' in de horeca weinig bekend. Als bistro's, restaurants en eetcafés al openhartig praten over dit onderwerp, blijken hun gegevens niet te sporen met die van de afvalverwerkers. „Daar hebben we ook cijfers opgevraagd. Restaurants stellen de zaken meestal te rooskleurig voor,” aldus Luitjes.

Het is volgens de onderzoeker gewoon 'heel erg hard werken in de horeca'. Ondernemers gunnen zich ook weinig tijd om cijfers te verzamelen. Maar meten is weten. „Pas dan kun je er iets aan doen. Ondernemers moeten zich ervan bewust worden dat er iets te winnen is.”

Oplossingen zijn niet zo ingewikkeld, meent de onderzoeker. „Volgens mij is al gauw de helft te winnen.” Om een voorbeeld te noemen: geef de klant gewoon vier schaaltes met groenten en patat in plaats van zeven of acht. Overdaad schaadt. „De bezoeker krijgt doorgaans heel veel in een restaurant, maar hij eet toch selectief. Hij kiest de kostbare zaken - vlees, vis - en de aardappels en groenten blijven over. Zonde.”

Een andere mogelijkheid: beperk de kaart. Hoe groter de keuze, hoe meer er op voorraad moet zijn. „Wat ook helpt, is de beschrijving van een gerecht summier te houden. Dan kun je er ingrediënten bijgeven die nog in de koeling liggen. Je werkt efficiënter, en de klant hoeft er geen hap minder om te eten.” En let meer op de weersvoorspelling. „Registreer hoeveel klanten je krijgt bij een bepaald weer-type.”



Restaurants

'Weggoeien? Negentig procent

Bij AC Restaurants - vijf miljoen gasten per jaar - herkennen ze zich niet in de cijfers van de universiteit. „Wij proberen het probleem te minimaliseren,” zegt marketingmanager Jiri Verstraaten. „Daar slagen wij ook in; maar misschien dat het voor een grotere organisatie als AC wat eenvoudiger is. Wij hebben een redelijk stabiele gastenstroom en weten uit ervaring dat je bijvoorbeeld vlak voor kerst een dalletje hebt in het bezoek en tijdens vakanties juist een piek. Daarop maken we een planning en vervolgens wordt er ingekocht.”

Bij AC gaan ze uit van de gemiddelde klant. „Voor de één zal onze portie patat te weinig zijn, voor de ander iets te veel. Dat hou je toch.” „Of wij veel etenswaren weggooien? Ik zal het even aan de kok vragen,” antwoordt een ober van restaurant Het Binnenhof in Den Haag. Even later: „Volgens hem gooien we weinig tot niks weg. Wij hebben alleen plate-service. Dus onze klanten krijgen niet allerlei schaaltes voorgezet, maar een bestuuk van 180 gram met sla, aardappeltjes op één bord. Nou, 90 procent gaat op, hoor.”



FOTO: CLIK DE KOOK

Horeca Nederland

gaat op, hoor!

Ruud van Mourik van het Goudreinet Restaurant in Barneveld vindt die 25 procent erg veel. „Wij worden zes keer per week bevoorrad. Dat is een goede manier om de derving laag te houden. Het hoort bij verantwoord ondernemen.” Volgens hem is 't geen issue in de branche. „Ik word er door u voor het eerst mee geconfronteerd. Er is geen enkele aandacht voor. Dat is eigenlijk raar, want bij de gasten leeft het wel degelijk. Regelmatig horen we opmerkingen als: goh, gaat dat allemaal weg? Daar wordt niks mee gedaan.”

'Zoveel derving hou
je als bedrijf niet vol'

Werkgeversorganisatie Horeca Nederland vindt 25 tot 35 procent voedsel-derving bij restaurants 'onwaarschijnlijk hoog'. „Als dat zo is, is dat zeker aanleiding om daar aandacht aan te schenken,” aldus een woordvoerder. „Van de brutowinst een kwart weggooien hou je immers niet vol.” Zij wijst wel op de horecaopleiding, waar veel aandacht wordt besteed aan kostprijsberekeningen, kleine porties en zo. „We hebben ook te maken met wetten en regels. Iets wat is opgediend, moet je weggooien.”