

Dure vis weggooien, dat doet pijn

(1) Met een groot mes snijdt chef-kok Dyon den Dunnen (24) in de keuken van restaurant Three in Rotterdam de groene appels brunoise - tot kleine
5 blokjes. Die veranderen door een marinade van yuzu in vegetarische ceviche, verrijkt met het sap van mango, ananas en passievrucht. “Vacuümverpakt en bevroren blijft
10 tropisch fruit wel een half jaar houdbaar”, vertelt de chef. “Deze klokhuizen moet ik helaas wel weggooien.”

(2) In het chique sushirestaurant op
15 de Freericksplaats in de Rotterdamse wijk Hillegersberg gooien de medewerkers het liefst zo min mogelijk weg. Dat begint al bij het koken. Restaurants kopen soms te veel in of
20 gebruiken niet alles van het product. “Terwijl je van de botten nog jus kan trekken”, zegt Den Dunnen, terwijl hij een homp rundvlees op het werkblad legt. “Met de mergpijp geef ik daar
25 smaak aan. Van het dier gooien we eigenlijk niets weg.”

(3) Volgens onderzoek van de Rabobank verdwijnt dit jaar in de horeca ruim 55 miljoen kilo voedsel
30 in de vuilnisbak. Iets minder dan in vorige jaren, maar nog steeds een hoeveelheid die groot genoeg is om een stad als Den Bosch een jaar lang te voeden. Al dat weggooien kost de
35 sector 647 miljoen euro per jaar en veroorzaakt een CO2-uitstoot van 110 duizend ton.

(4) Voedselverspilling leidt volgens een VN-rapport wereldwijd tot een
40 uitstoot van 3,3 miljard ton CO2 per jaar, zes keer zoveel als al het luchtverkeer samen. “Het produceren van

eten, met name zwaarder voedsel als vlees, kost veel energie en water.

45 Daar zit het grootste aandeel CO2 in”, zegt Ilona de Hooge, hoofd-docent marketing en consumenten-gedrag aan de Wageningen Universiteit. “Voedsel wordt verwerkt,
50 bijvoorbeeld in stukken gehakt door machines en vervoerd naar restaurants, wat leidt tot nog meer uitstoot. Als je het vervolgens weggooit, is het helemaal zonde. Dan moet het als
55 afval nog een keer verwerkt worden.”

(5) Hoewel de vuilnisbelt van verloren voedsel sinds 2019 in Nederland licht is gekrompen, gooien hotels, cafés en restaurants nog steeds bijna
60 6 procent van hun omzet weg. “Een van de problemen is dat ze niet te weinig willen aanbieden”, zegt De Hooge. “De horeca heeft er natuurlijk belang bij om voedsel-
65 verspilling tegen te gaan, maar ook om een goede reputatie te behouden en gasten tevreden te stellen. Dat is soms strijdig met elkaar.”

(6) “De klant is koning, natuurlijk”,
70 beaamt Daan Veldhoen, bedrijfs-leider bij Three. “Toch raden we mensen af om te veel te bestellen. Dat lijkt tegenstrijdig, omdat we meer verdienen als we meer verkopen.
75 Maar eten weggooien, met name dure vis, doet gewoon pijn.” Daarnaast biedt Three sinds kort kleinere porties rijst aan als bijgerecht. Voorheen zag het restaurant de grote
80 kommen vaak halfvol terugkomen. “Gelukkig zijn klanten nog steeds tevreden met de hoeveelheden.”

(7) De Hooge raadt restaurants aan dit soort bijgerechten apart op de

85 kaart te zetten, zoals bij Three het
geval is. “Dan kunnen mensen kiezen
wat en hoeveel ze bij hun vlees of vis
willen. Het blijkt dat klanten dat hele-
maal niet erg vinden. Zo krijgen
90 mensen alleen wat ze echt willen
eten en wordt er minder verspild.”

(8) Three meldde zich eind vorig jaar
aan om mee te doen aan de Verspil-
lingsvrije Challenge in Rotterdam.

95 Deelnemende restaurants en cafés
krijgen dan een grote weegschaal in
de keuken, die elk afzonderlijk restje
afval weegt. Zo leren ondernemers
waar hun grootste verspilling ligt.

100 “Maar zo’n grote weegschaal is
onwerkbaar in een kleine keuken als
die van ons”, zegt Veldhoen. Hij
gebaart naar het nauwe gangpad
tussen de werkbladen, dat volledig
105 geblokkeerd zou worden.

(9) Na die tegenvaller moest hij
samen met de chef op zoek gaan
naar andere manieren om voedsel-
verspilling te meten. “Alles wat we
wegdoen, houden we bij op lijsten in
110 de keuken. Maar binnenkort krijgen
we een nieuw digitaal inkoop-
systeem, waardoor we makkelijk
kunnen zien hoeveel we van elk
product weggooien en hoeveel ons
115 dat kost. Dankzij die data kunnen we
in de toekomst nog slimmer inkopen.”

(10) Dat is ook wat De Hooze aan de
horeca adviseert: plan goed in op
120 basis van het verleden. Al beseft ze

dat het lastig kan zijn. “In verschil-
lende fases werken verschillende
mensen, die allemaal een foutje
kunnen maken. Van plannen, in-
125 kopen, bewaren, voorbereiden en
bereiden tot consumeren en over-
houden. In al die fases zitten stukjes
onzekerheden. Daarom is het lastig
om voedselverspilling volledig te
130 elimineren. Maar het is zeker te
verminderen.”

(11) Ook de klant kan aan tafel een
steentje bijdragen. Wiens oog groter
is dan de maag, kan bijvoorbeeld
135 overgebleven eten laten inpakken en
later opeten. Zelfs een fine-dining-
restaurant als Three, ‘waar mensen
komen voor de ervaring’, is niet vies
van een doggybag. “Ik heb liever dat
140 mensen er thuis nog van genieten
dan dat we het hier in de prullenbak
gooien”, zegt Veldhoen.

(12) Samen met drie kokshulpen
bereidt chef Den Dunnen zich voor
145 op het diner van vanavond, waar zo’n
tachtig mensen zullen aanschuiven.
“Voor bepaalde gerechten blijven
mensen terugkomen. De wagyu-
tartaar en gyoza’s met kimchi-room-
150 saus zijn echt onze signatuur-
gerechten. We weten dus dat we de
ingrediënten voor die gerechten groot
moeten inkopen, en andere minder.
Het scheelt dat we dit al meer dan vijf
155 jaar doen, dan leer je anticiperen.”

Jildau Cuperus, de Volkskrant, 16 september 2023