

SERVIESGOED

Wegwerp of porselein?

Moeten we nu niet eens porseleinen serviesgoed gebruiken in plaats van een wegwerpservies? Deze vraag staat van tijd tot tijd op de agenda van organisaties die bezig zijn met MVO. Rijnstate ziekenhuis zette de voor- en nadelen op een rij en besloot een nieuw ontworpen wegwerpservies, vervaardigd uit bagasse, in gebruik te nemen. Wat waren de afwegingen en wat zijn de ervaringen tot nu toe?

DOOR ROYAN VAN VELSE EN BREN DE RANDAMIE



Met enige regelmaat laait de aloude discussie weer op, zeker in een tijd waarin maatschappelijke verantwoordelijkheid de boventoon voert: moeten we geen porseleinen serviesgoed gebruiken in plaats van een wegwerpservies? Een kopje afwassen is toch veel beter voor het milieu dan een kunststof bekertje produceren om het na gebruik meteen weg te gooien? Om maar te zwijgen van de uitstraling van servies voor eenmalig gebruik. De meningen hierover zijn verdeeld.

ONDERZOEK TNO

TNO deed in opdracht van Stichting Disposables Benelux in 2007 onderzoek naar dit onderwerp. Uit dit onderzoek, waarin aspecten als productie, gebruik en verwerking werden meegenomen, kwam naar voren dat het gebruik van een porseleinen mok beter lijkt voor het

milieu dan wanneer men drinkt uit een wegwerpbeker. Dit gaat echter alleen maar op als deze mok minstens vier keer achter elkaar wordt gebruikt zonder tussendoor afgewassen te worden. Is dit niet het geval, dan kun je dus beter kiezen voor een wegwerpbeker.

Als diezelfde wegwerpbeker twee keer wordt gebruikt in plaats van eenmalig, hetgeen steeds vaker voorkomt binnen bedrijven, houdt de lobby voor porselein helemaal geen stand.

UITSTRALING

Milieu is niet het enige aspect dat meeweegt bij de soms wat gevoelige discussie over breekbaar servies ten opzichte van buigzaam servies. Ook de uitstraling wordt als heel belangrijk ervaren. Campingservies, zoals het ook wel wordt genoemd, is minder stevig, oogt niet professioneel, komt goedkoop over maar kost toch geld, en eet bovendien minder lekker. Beleving is bijna van doorslaggevende betekenis.

RE-USABLE OF DISPOSABLE SERVIES?

Dit actuele thema was ook aan de orde in het Arnhemse Rijnstate ziekenhuis. Zowel financiële afwegingen als de wens om mee te werken aan een beter milieu speelden een rol bij de vraag of het ziekenhuis over moest stappen van re-usable naar disposable servies of niet.

In eerste instantie werd ervoor gekozen om de (kartonnen) koffiebekers over te zetten naar producten vervaardigd uit suikerriet (zogenaamd bagasse). Dit wordt gemaakt uit afvalproducten en kan na gebruik vergist of gecomposteerd worden.

Daarna was het (porseleinen) servies aan de beurt voor vervanging, met uitzondering van het vaatwerk voor de warme maaltijden. Het grote voordeel van deze



Het nieuwe servies van Rijnstate (dienblad, bord en kom) heeft qua vorm en textuur de uitstraling van boombladeren.



Een bord van het nieuwe servies met een verse salade.

invoering was dat er niet geïnvesteerd hoefde te worden in een nieuwe afwasinstallatie. Het neveneffect was dat er direct klachten kwamen over de uitstraling en de stevigheid van de producten.

NIEUW ONTWERP

Om het voornaamste bezwaar tegen wegwerpservies te verzachten of zelfs he-

lemaal uit te bannen, werd samen met een ontwerp bureau gezocht naar andere mogelijkheden.

De opdracht was om ten behoeve van de patiënten een servies te ontwerpen voor ontbijt en lunch, onder een aantal voorwaarden:

- > Een mooie, gastvrije uitstraling
- > Stevig

>>



Gastvrijheid met een wegwerpservies.

- > Binnen een bepaalde prijsklasse
- > Stapelbaar om de logistiek te vereenvoudigen
- > Modulair inzetbaar
- > Een uit te breiden concept (naar bijvoorbeeld bestek en warme maaltijden bijvoorbeeld)

BLADERENSERVIES

Er kwam iets moois uit. Gekozen werd voor het concept dienbladeren (in plaats van dienbladen). Het servies dat bestaat uit een dienblad, een bord en een kom, heeft qua vorm en textuur de uitstraling van boombladeren. Zelfs de nerven van de bladeren zijn in het concept herkenbaar. Het is mooi, voelt stevig aan, is gebalanceerd en de componenten passen goed bij en op elkaar. Daarnaast past het wonderwel in de groene en boomrijke omgeving van het ziekenhuis.

Arnoud Thung, accountmanager voeding van Rijnstate, licht de keuze toe: "Van een mooi bord wordt gegeten. Juist in een ziekenhuis is het belangrijk dat een patiënt zin heeft om te eten om weer aan te sterken, en dat niet alleen door de

maaltijd zelf maar ook dankzij de presentatie van de gerechten."

OOK IN PERSONEELS-RESTAURANT

Het bladerenservies is in gebruik sinds september 2016 en binnenkort volgt het personeelsrestaurant. Het wordt nog niet toegepast voor de warme maaltijden omdat de eindbereiding daarvan plaatsvindt in zogenaamde regenererwagens. Een disposable servies als dit leent zich daar niet voor. Maar het servies zal wel worden uitgebreid met andere modellen en een eigen besteklijn. De gebruikscijfers (per jaar) zijn als volgt:

- > 370.000 borden
- > 200.000 soepkommen
- > 210.000 dienbladen
- > 800.000 bekers
- > 470.000 messen
- > 365.000 vorken
- > 260.000 lepels

Het overgaan naar disposable producten, vervaardigd uit bagasse, is weer een mijlpaal in het streven naar maatschappelijk verantwoord ondernemen.

NEVENVOORDELEN

Daarnaast zijn er nog enkele voordelen opgetreden, die overigens niet bepaald secundair genoemd kunnen worden:

- > De oude afwasstraat die aan vervanging toe was, is verwijderd. In plaats daarvan is een compacte, goedkopere horecamachine geplaatst die gebruikt wordt voor dat wat nog niet disposable is. De investering bedroeg hierdoor 150.000 euro minder.
- > Een besparing van 80 procent op personeelskosten voor het afwassen of opruimen van het servies.
- > Minder investering in energieverbruik, vierkante meters, schoonmaakmiddelen en duur porseleinen servies.

WIN WIN

Al met al is het met de omzetting gelukt om niet in te boeten op gastvrijheid, maar desalniettemin een reële bijdrage te leveren aan het milieu, en tegelijkertijd te besparen. Een absolute win-winsituatie dus. Buigen in plaats van breken. Geen scherven meer maar composteerbaar en vergistbaar afval.

De mythes dat afwassen beter is dan weggooiën en dat MVO alleen maar geld kost, worden op dit gebied ontzenuwd. Wegwerpservies lijkt de toekomst te hebben. <<



Royan van Velse is manager inkoop in ziekenhuis Rijnstate te Arnhem. Bren de Randamie is strategisch inkoop in hetzelfde ziekenhuis.