



Bob Hutten zet sociaal ondernemerschap in tegen voedselverspilling

“We hanteren een verkeerde benadering van mens en milieu”

Elk jaar gooien we per huishouden 40 kilo aan eten in de prullenbak zonder dat we dit überhaupt hebben gebruikt of bereid. En dit zijn alleen nog maar de huishoudens! Bob Hutten, eigenaar van het gelijknamige cateringbedrijf in Veghel, richtte in 2015 de Verspillingsfabriek op, om iets concreets te doen tegen hetgeen dat in zijn optiek een uitwas is van een verkeerde benadering van mens en milieu.

Elk jaar gooien we per huishouden 40 kilo aan eten in de prullenbak zonder dat we dit überhaupt hebben gebruikt of bereid. En dit zijn alleen nog maar de huishoudens! Bob Hutten, eigenaar van het gelijknamige cateringbedrijf in Veghel, richtte in 2015 de Verspillingsfabriek op, om iets concreets te doen tegen hetgeen dat in zijn optiek een uitwas is van een verkeerde benadering van mens en milieu.

“Heb jij wel eens een hele lekkere tomaat besteld in een restaurant?”, vraagt Hutten ons. “Dat doet niemand”, antwoordt hij zelf al snel. “Toch kopen koks tomaten in van

de beste kwaliteit. Terwijl ze prima kunnen werken met tomaten die er niet zo mooi uitzien. Een klein voorbeeld van verkeerd gebruik van voedsel. We hechten te weinig waarde aan voedsel. Het is veel te goedkoop. Daarom gooien we wereldwijd per jaar vijf miljard euro aan voedsel weg terwijl daar niets aan mankeert. Ondertussen putten we de aarde uit en werken we toe naar een onhoudbare situatie. En dat terwijl er nog steeds miljoenen mensen te weinig eten hebben. Een op de negen mensen hebben onvoldoende eten om een gezond en actief leven te leiden.”

RENDABEL

Hutten wilde aan de slag met de restproducten. Het kostte echter veel moeite om dit initiatief te vertalen naar een rendabel bedrijf. “Ik stond al vanaf het begin met 2-0 achter”, vertelt hij. “Ik had van tevoren niet gedacht dat het zo ingewikkeld zou zijn om deze fabriek te laten draaien. Net als veel andere voedselproducten was ik te veel gericht op het aanbod van producten. Dat was er genoeg. Ik werd in het begin overspoeld door telefoontjes van mensen die restproducten konden aanbieden. Maar ik kwam er snel

achter dat er een markt moet zijn. Welke supermarkt of welk verzorgingshuis wil mijn producten afnemen? Welke logistieke dienstverlener neemt mijn producten mee in zijn assortiment? Bovendien moet je voldoen aan kwaliteitseisen en moet het product ook nog lekker zijn. Volgend jaar verwacht ik quitte te draaien.”

SOEPEN

In de productiekeuken van de Verspillingsfabriek vormen geredde grondstoffen de basis voor de producten die er worden bereid. Het koken gebeurt volgens speciale vastgestelde recepturen zonder dat daar conserveermiddelen en kunstmatige e-nummers aan toe worden gevoegd. Deze recepturen worden ontwikkeld en geproefd in het speciale proeflokaal, net als de ontwikkelde eindproducten. Zo wordt er van meer dan 400.000 kilo snippers rundvlees, zo'n 10.000 kilo iets te kleine uien, duizenden kopjes en kontjes van tomaten en broccolistronken bijvoorbeeld passata gemaakt dat als basis kan dienen voor pastasaus en tomatensoep.

Inmiddels bestaat het assortiment van De Verspillingsfabriek uit soepen, sauzen en spreads in verpakkingen van 570ml, 1, 2 en 3 liter, maar ook kant-en-klare gerechten zoals goulashsoep, Aziatisch stoofvlees, tomatensoep, champignon- en paprikasoen, boeuf bourguignon. De producten worden afgenomen door de retail- en foodservice markt en zorginstellingen. Alle producten voldoen aan strenge eisen aangaande de houdbaarheid, hygiëne en voedselveiligheid.

SAMENWERKERS

Een andere factor die het renderen van de fabriek tot een uitdaging maakte, is het feit dat Hutten graag wilde werken met mensen die meer aandacht vragen dan normaal. Inmiddels zijn bijna 10 procent van de 2.000 medewerkers van het bedrijf mensen met een beperking. Om dit te realiseren werkt het bedrijf samen met START Foundation en sw-bedrijven zoals WSD-Groep. Met deze werkwijze en visie heeft de Verspillingsfabriek de hoogste trede op de Prestatieladder Socialer Ondernemen (PSO) behaald. Hutten spreekt bewust van samenwerkers, en niet van personeelsleden. “Ik vind het normaal dat een bedrijf ruimte biedt aan mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt.”

Om al zijn samenwerkers goed te laten gedijen in de Verspillingsfabriek, introduceerde hij binnen zijn bedrijf het zoge-

Verspilling in Nederland

Volgens cijfers van stichting Milieu Centraal verdwijnt elk jaar 13 procent van het eten in de prullenbak zonder dat we dit überhaupt hebben gebruikt of bereid. Dat komt neer op 40 kilo per jaar per huishouden. In heel Nederland verspillen we 700 miljoen kilo voedsel per jaar. Daarbij komt nog een geschatte hoeveelheid van 57 liter aan vloeistoffen zoals koffie, thee en frisdrank per persoon per jaar bij dat door de gootsteen wordt gespoeld. En dit zijn alleen nog maar de huishoudens! Afgezien van het verspilde voedsel zelf gaan met het weggooien van etenswaren ook energie en grondstoffen verloren die nodig zijn geweest om het voedsel te telen, vervoeren, koelen en eventueel te bewerken en verpakken. Er wordt dan ook geschat dat voedselverspilling in huishoudens en restaurants samen verantwoordelijk is voor ongeveer 3,5 procent van de totale jaarlijkse uitstoot van broeikasgassen van de gemiddelde consument.

Bron: Milieu Centraal

noemde vitaliteits ideaal positie plan. “Onze samenwerkers hebben twee keer per jaar met hun leidinggevende een diepgaand gesprek over geluk, competentie-ontwikkeling en over hoe ze van betekenis kunnen zijn voor Hutten en andere samenwerkers.”

Dit gesprek wordt gevoerd op basis van een geluksschilderij dat alle medewerkers voor zichzelf maken. “Mijn ultieme doel is mensen de ruimte te geven hun talenten te ontwikkelen en te ontplooien. Dat betekent dat mensen betekenis voor zichzelf ontwikkelen maar ook van betekenis zijn voor een ander. Vandaar de bewuste keuze voor de benoeming samenwerker”, aldus Hutten. Hij toont ons een foto van twee samenwerkers die nu als kok werken in zijn bedrijf. “Hier word ik gelukkig van.” Ook zijn eigen geluksschilderij passeert de revue. “Tekenen kan ik niet; maar ik heb wel mijn idealen vertaald in een plaatje; dat is een hele kunst kan ik je vertellen.”

VALIDE BUSINESSCASE

Ondanks de forse investeringen die initiatieven als de Verspillingsfabriek vergen, rendeert Hutten goed. Met klinkende cijfers staft Hutten dat maatschappelijk verantwoord ondernemen wel degelijk een valide businesscase oplevert. Het bedrijf groeide de afgelopen vijf jaren met zo'n 11 procent in een cateringmarkt die door de crisis met 16 procent kromp. Hutten – met een jaaromzet van circa 80 miljoen euro en ruim 180 bedrijfsrestaurants als klant – bezet nu de vijfde positie in de top tien van grootste cateringbedrijven in Nederland. “Ik heb de idealen die ik heb vastgelegd in mijn geluksschilderij waar kunnen maken. Daar ben ik heel trots op”, aldus Hutten.

www.deverspillingsfabriek.nl

