

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”, 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

Tekst 1 Dure vis weggooien, dat doet pijn

- 1p 1 Een tekst kan op verschillende manieren worden ingeleid, bijvoorbeeld door:
- 1 de tekst kort samen te vatten
 - 2 een belangrijke persoon voor de tekst te introduceren
 - 3 een conclusie te trekken over het onderwerp
 - 4 een definitie van een belangrijk begrip te geven
 - 5 een voorbeeld bij de tekst te geven
 - 6 een waarschuwing te geven
- Op welke **twee** manieren wordt de tekst in de alinea's 1 en 2 ingeleid? Noteer de **twee** nummers in de uitwerkbijlage.
- 1p 2 Voor welke **twee** problemen zorgt voedselverspilling volgens de alinea's 3 en 4? Noteer je antwoord in de uitwerkbijlage.
- 1p 3 In alinea 4 zegt Ilona de Hooge: "Als je het vervolgens weggooit, is het helemaal zonde." (regels 53-54)
Wat wordt met deze zin bedoeld?
- A Er is sprake van minder voedselverspilling, maar het is echt zonde dat er nog steeds zo veel voedsel wordt weggegooid.
 - B Voedsel dat verwerkt aankomt en vervolgens wordt weggegooid, moet opnieuw worden verwerkt als afval; dat is extra verspillend.
 - C Voedselverspilling leidt wereldwijd tot een enorme uitstoot van CO₂ per jaar, want het produceren van eten kost veel energie en water.
 - D Voedselverspilling wordt niet tegengegaan als de horeca gasten tevreden blijft stellen door onnodig veel voedsel aan te bieden.
- 1p 4 In alinea 5 gaat het over de 'vuilnisbelt van verloren voedsel'. (regels 56-57)
Wat wordt hiermee bedoeld?
- A de totale hoeveelheid afval die in Nederland op de vuilnisbelt ligt
 - B de totale hoeveelheid voedsel die mensen thuis weggooien
 - C de totale hoeveelheid weggegooid voedsel dat over de datum is
 - D de totale hoeveelheid weggegooid voedsel in Nederland
- 1p 5 In alinea 5 worden twee zaken genoemd die strijdig zijn met elkaar. In de alinea's 6 en 7 geven bedrijfsleider Daan Veldhoen en docent Ilona de Hooge drie oplossingen voor die tegenstrijdigheid.
→ Welke drie oplossingen zijn dat? Noteer de antwoorden in de uitwerkbijlage. Gebruik per oplossing maximaal 15 woorden.

- 1p 6 Over welke tegenvaller heeft bedrijfsleider Daan Veldhoen het aan het begin van alinea 9?
- A De keuken in het restaurant is klein en men kan daarom niets doen tegen verspilling.
 - B Er wordt toch meer voedsel weggegooid dan de chef eigenlijk had gewild.
 - C Het nieuwe digitale inkoopstelsel is er nog niet en de data ontbreken daardoor.
 - D Het restaurant had geen plek voor de weegschaal en kon daardoor niet meedoen aan de challenge.
- 2p 7 In alinea 10 noemt Ilona de Hooge de verschillende fases waarin voedselverspilling tegengegaan kan worden. In de uitwerkbijlage staat een tabel met die voorbeelden en fases.
- Kruis per genoemd voorbeeld aan bij welke fase dit het best past.
Noteer je antwoorden in de tabel in de uitwerkbijlage. Let op: zet bij elk voorbeeld één kruisje.
- 1p 8 Welke **drie opeenvolgende** alinea's bevatten nuttige informatie voor het schrijven van een werkstuk over de omvang van voedselverspilling?
Noteer je antwoord in de uitwerkbijlage.
- 1p 9 Wat is het belangrijkste doel van deze tekst?
- A adviseren over hoe de horeca voedselverspilling zou moeten aanpakken
 - B adviseren over hoe klanten in de horeca zelf voedselverspilling tegen kunnen gaan
 - C informeren over de verschillende standpunten over voedselverspilling in de horeca
 - D informeren over wat er in de horeca aan voedselverspilling gedaan kan worden
- 1p 10 Wat is de beste samenvatting van de tekst?
- A In restaurant Three in Rotterdam wordt veel gedaan om voedselverspilling aan te pakken. Ze bieden kleinere porties aan en ze hebben een digitaal inkoopstelsel.
 - B Naast de horeca speelt ook de klant een rol bij het tegengaan van voedselverspilling. Zo kunnen zij eten laten inpakken en later opeten.
 - C Voedselverspilling leidt jaarlijks tot een uitstoot van 3,3 miljard ton CO₂. Dat komt met name door zwaar voedsel als vlees.
 - D Voedselverspilling zorgt voor veel CO₂-uitstoot en kost de horeca veel geld. De horeca zoekt naar manieren om voedselverspilling zo veel mogelijk tegen te gaan.

Bronvermelding

Een opsomming van de in dit examen gebruikte bronnen, zoals teksten en afbeeldingen, is te vinden in het bij dit examen behorende correctievoorschrift.