



*De AH-/Ahold-mensen die nu Instock runnen, v.l.n.r.: Bart Roetert, Freke van Nimwegen, Merel Laarman en Selma Seddik.*

open. Vrijdag en zaterdag van 17.30 tot 23.00 u, zondag van 10.30 tot 17.00 u. Op die dag is het dus vooral een brunch- en lunchrestaurant. Toen de naam Instock en het initiatief bekend werden gemaakt, kwam van alles en iedereen langs. Ten eerste de media van Telegraaf tot Volkskrant tot allerlei culinaire bladen tot allerlei radio- en tv-zenders die er aandacht aan besteedden. En ten tweede: veel gasten. Op een dag gemiddeld zo'n 70 tot 85 gasten. Afkomstig van Eindhoven tot Den Helder.

Een driegangendiner voor € 20,-, of een tweegang brunch voor € 10,- op de zondag; ja, dat trekt wel. Maar het belangrijkste is: mensen zijn nieuwsgierig. Want alles wat de twee koks van Instock maken, is gemaakt van wat bij enkele AH-filialen in Amsterdam is opgehaald. Met de eigen elektrische auto, zo'n minibestelbakje van het merk Mega.

Instock hanteert het table d'hôte-uitgangspunt. De gast heeft weliswaar wat variatie, namelijk tussen vlees of vegetarisch, maar de koks bepalen verder wat je er als gast krijgt, afhankelijk van 'de oogst van de dag'. Instock heeft geen menukaart, maar een krijtbord met daarop het dagmenu.

Freke, Selma, Merel en Bart – ja, hij heet Roetert en dus doet dat mensen in de branche aan Bert Roetert denken, de huidige CBL-voorzitter en voormalig voorman van C1000, bestuurder bij FrieslandCampina en telg uit een van de vroegere Coop-families, en dan gaan we nog even voorbij aan diens Vitesse-tijd. 'Doet denken', dat klopt in dit geval, want Bert is de vader van Bart.

Goed, Freke, Selma, Merel en Bart dus, leerden elkaar kennen bij hun werkgever, Ahold. Ze waren alle vier management trainee daar. De drie dames bij 'responsible retailing', het Ahold-onderdeel dat zich over duurzaamheid en maatschappelijk verantwoord of betrokken ondernemen buigt, Bart was op dat moment assistent-supermarktmanager bij een AH-filiaal. Ze waren alle vier lid van het interne netwerkclubje Young Ahold, van wie de leden geregeld bij elkaar komen. Begin dit jaar schreef Young Ahold een wedstrijd uit voor goede ideeën. Freke, Selma, Merel en Bart, op dat moment alle vier zo'n twee jaar Young Ahold-lid, raakten met elkaar in contact omdat zij met het onderwerp voedselverspilling aan de slag gingen: wat voor strategische oplossingen kun je bedenken die de voedselverspilling verminderen? Het was een wedstrijd, hun voorstel – een restaurant dat AH-

restanten omzet in lekkere maaltijden – haalde de finale. En ze wonnen.

Maar toen kwam het: bedenken is leuk, doen nog beter. En dat zei jurylid Sander van der Laan ook: goed idee, gefeliciteerd, maak het maar waar. En onder de hoede van operationsdirecteur Cees van Vliet konden de vier aan de slag.

Ze zijn wel in dienstverband van Ahold gebleven. Ze hebben de stichting Instock en het bijbehorende restaurant vanuit dat dienstverband bij Ahold opgericht om die stichting niet op kosten te jagen. Instock is een stichting omdat het geen winstoogmerk heeft. Het horecapersoneel van het restaurant bijvoorbeeld is wél in dienst van die stichting.

Van Nimwegen: "Als je bedenkt dat wij onze artikelen bij die AH-filialen ophalen, zou je zeggen 'geen probleem, we hebben geen inkoopkosten'. Maar daarvoor in de plaats komen transport- en personeelskosten om het eten op alle verschillende plekken op te halen. Daarnaast betalen we dezelfde kosten als elke andere horecagelegenheid."

Seddik: "Ik doe van ons vieren de inkoop. Dan denk je 'o mooi, die hoeft niets te doen', maar ik koop uiteraard wél alle overige artikelen in die niet zo snel verspild worden, zoals olie en kruiden om mee te koken. En wijnen en tapbier, hoewel we soms ook producten bij de Heineken-groothandel ophalen, die Heineken anders niet meer zou kunnen verkopen - bijvoorbeeld wat niet opgegaan is in Sotsji. Zo is ongeveer 85% van het eten en drinken afkomstig van die ophaalrondjes, 15% kopen we los daarvan in. Bij die 85% zitten ook wel eens meevallers, bijvoorbeeld wijn die uit het assortiment is. En die wijn is prima."

Roetert: "Kijk naar de inventaris hier en je ziet hoe we zijn uitgegaan van hergebruik. De stoelen zijn oude stoelen uit kantines van AH-filialen. Het servies is afkomstig van oud assortiment dat nog op het dc stond." En terwijl we door de restaurantruimte lopen, zien we dat de glazen kapjes van de lampen potjes Bonne Maman-jam zijn.

Maar hoe zit het nou met die 'restanten'? AH heeft wel vaker een koeltafel met artikelen die tegen de tht aanlopen, met de bekende 35%-kortingssticker. Maar die gaan toch niet daarna naar Instock? En een pot mayo die over de datum is, die kan Instock toch niet een paar dagen later gaan gebruiken?

Van Nimwegen: "Bij ons is niets over de datum. We houden ons uiteraard aan alle warenwettelijke eisen, dat kán uiteraard ook niet anders. Wat wij van die Amsterdamse AH's overnemen, is: met name veel groenten en fruit met een schoonheidsfoutje, aardappelen, brood van één dag oud

Het is een verhaal met veel vragen. Vier AH-/Ahold-mensen. Het restaurant is een stichting. Ze halen restanten op van AH-filialen in Amsterdam. En 's avonds zit het er barstensvol. Het viertal was eigenlijk bezig met het begin van een loopbaan bij AH/Ahold, toen ze op een goed idee de reactie kregen: 'nou, prima, voer het dan ook maar uit'.

We zitten op een donderdagmiddag in een van de gebouwen van het Westergasterrein in Amsterdam. We zitten met Freke van Nimwegen, Selma Seddik en Bart Roetert aan tafel, in een op dat moment gesloten restaurant. Gesloten, ja. Want Instock is alleen op vrijdag, zaterdag en zondag