



en restanten uit breuk of artikelen waarvan de omverpakking beschadigd is. Bijvoorbeeld een netje sinaasappelen waarvan er één niet goed meer is, maar de rest nog prima gebruikt kan worden voor verse jus d'orange." Seddik: "Brood en agf zijn zonder meer de grootste volumes uit de AH-filialen waar we naartoe gaan. Vlees en vis halen we onder andere bij Hilton Meats, de vleesleverancier van AH. Hilton heeft ook een reststroom die het zelf niet meer kan verkopen. Ook kopen we soms nog iets in om een gerecht helemaal af te maken, zoals geitenkaas."

Het uitgangspunt is de bestrijding van voedselverspilling. Maar hoe houden jullie die balans tussen het aanbod voor 70 tot 85 gasten en wat jullie bij de AH's mee konden nemen?

Van Nimwegen: "Dat hadden we vrij snel onder de knie, dat verraste ons zelf ook. De kunst is vooral wat onze twee chef-koks presteren, Dalila en Ruben. We kregen ooit bijvoorbeeld een enorme voorraad verse gember, de knolletjes zelf dus. Daar maakten zij geen eten van, maar een drank, gembersiroop. Die drank was niet alleen een succes, door er siroop van te maken kon die langer bewaard blijven. Die voorraadstroom is redelijk stabiel, de kunst is om er iets van te maken waarbij we genoeg variëren."

Roetert: "Tenzij je een enorm onweer hebt, maar dat weten wij nu ook inmiddels. Als het in de namiddag flink gaat regenen of onweren, komt er een grote verandering op gang in het boodschappenpatroon in de grote stad. Hier in Amsterdam hebben AH-winkels veel klanten die met de fiets komen. Bij flink regenen en onweer blijven ze binnen of waar ze dan ook zijn en dan gaan ze thuis

kijken wat ze met hun resten en hun koelkast- en keukenkastvoorraad kunnen. Dan hebben wij een dag later dus meer artikelen dan anders. Zouden we nu meer bij AH's in overdekte winkelcentra ophalen, dan zou dat niet zo zijn, want klanten die met de auto gaan, laten zich niet door onweer weerhouden."

Ik kan me voorstellen dat een restaurant zelf ook weer veel onderhoud, waardoor dat anti-verspillingsideaal toch moeilijk haalbaar blijkt.

Van Nimwegen: "Wat wij aan onbewerkte artikelen zoals agf en brood overhouden, gaat naar de dieren van een kinderboerderij. Vlees gaat naar Stichting De Regenboog. En last but not least, de medewerkers en wij genieten een dag later soms nog van de kliekjes van de gerechten."

Jullie zijn nu het gezicht van Instock, een maatschappelijk verantwoord en kleinschalig initiatief. Maar eigenlijk waren jullie met iets heel anders bezig: werken aan een carrière bij Ahold. Moeten we dit als iets tijdelijks zien, zeker ook omdat Instock een pop-uprestaurant is dat over vijf maanden weer sluit?

Van Nimwegen: "Het allereerste antwoord moet zijn dat wij zelf nog niet weten wat er na deze vijf maanden gebeurt. Instock kan daarna een andere gedaante aannemen en onze rol kan veranderen. Maar het blijft wel bestaan; als stichting, met als doel om verspilling te bestrijden en bij te dragen aan de bewustwording rondom deze kwestie. We zijn niet van plan om weg te gaan bij Ahold; we kwamen met z'n vieren op dit idee en hebben vervolgens het geluk gehad dat de directie hier helemaal achter stond, zodat we dit in een Ahold-dienstverband kunnen doen. Het illustreert ook



De locatie van Instock op het Westergasterrein. Binnen zien we dat de anti-verspillingsboodschap overal terugkomt.

dat grote bedrijven dit soort kleinschalige maatschappelijke initiatieven kunnen oppakken." Roetert: "Het is momenteel nog helemaal niet zeker hoe de toekomst van Instock en onze rol er verder uitzien. We hebben het daar met z'n vieren over gehad, toen we Instock gingen opzetten. Maar dit moest en zou er komen, dat vonden we alle vier. En daarna, dat zien we dan wel." Seddik: "Ik weet dat ik één ding best jammer vond: ik stond op het punt om voor Ahold naar Boston te gaan, als onderdeel van het traineeship. Misschien komt dat er nog wel een keer van." ■