

MVO in de horeca

In 7 stappen naar een duurzame horecazaak



1 Bied een duurzaam menu

- Let op de verhouding tussen groenten en vlees/vis
- Bied aantrekkelijke gezonde opties
- Bied aantrekkelijke vegetarische opties
- Volg de seizoenen

2 Verminder waterverbruik

- Breng het waterverbruik in kaart
- Verminder het verbruik door 'good housekeeping' en/of technische maatregelen (bijv. spoelonderbrekingen)
- Bekijk mogelijkheden om water beter te benutten (bijv. regenwater of gereinigd afvalwater gebruiken)
- Kijk of het rendabel is om apparatuur en installaties te vervangen voor waterzuinige varianten



3 Pak voedselverspilling aan



- Koop scherp in
- Bied een kleinere kaart
- Kijk kritisch naar portiegroottes en bied ook halve porties aan
- Laat producten meerdere keren op de kaart terugkomen
- Gebruik restproducten voor de bereiding van soepen of sauzen

4 Koester je personeel

- Investeer in opleiding
- Bied voldoende uitdaging en doorgroeimogelijkheden
- Geef feedback en sta open voor feedback van medewerkers
- Zorg voor een goede werksfeer
- Zorg voor diversiteit in het personeelsbestand
- Creëer betrokkenheid door personeel mee te laten delen in winst



5 Koop verantwoord in

- Let op keurmerken
- Kies lokale leveranciers
- Koop circulair in

6 Wees toegankelijk

- Zorg dat drempels niet hoger zijn dan 2 cm of gebruik een oprijplaat
- Bied stoelen met en zonder armlenningen, en tafels waar een rolstoel onder past
- Zorg dat de menukaart leesbaar is voor slechtzienden
- Gebruik zachte materialen op wanden en plafonds om het geluid te dempen, zodat slechtzienden en slechthorenden goed kunnen communiceren



7 Verminder CO2-uitstoot

- Bespaar energie (denk o.a. aan keukenapparatuur en airconditioning)
- Stimuleer gasten met het OV te komen, of plaats een laadpaal voor elektrische auto's
- Kies voedingsmiddelen met weinig milieu-impact