

DUURZAAM ONDERNEMEN

TIPS OM DUURZAMER TE
ONDERNEMEN IN DE HORECA

*JE PROBEERT ALS ONDERNEMER MEE TE
GAAN IN ALLE ONTWIKKELINGEN. WE
GEVEN JE EEN AANTAL HANDVATTEN WAAR
JE DIRECT MEE AAN DE SLAG KUNT.*

ENKCO

DUURZAAMHEID IS DE TREND IN HORECA. JOUW GASTEN ZIJN ZICH STEEDS MEER BEWUST VAN HOE, WAAR EN WAT ZE ETEN EN DRINKEN. VOORDAT ZE BIJ JOU KOMEN ETEN OF DRINKEN, WILLEN ZE WETEN WAT JE TE BIEDEN HEBT.

Er is niets mis met het opnemen van een aantal vegetarische gerechten op jouw menukaart, maar duurzaamheid gaat een stuk verder. Wat betekent dit voor jou als ondernemer? En hoe pas je dit nu toe? We hebben de belangrijkste punten op een rijtje gezet en geven je praktische tips waarmee je direct aan de slag kunt gaan.



GROEIEND BEWUSTZIJN BIJ NIEUWE GENERATIE

Nederland telt ruimt vijftien miljoen volwassenen. De jongste generatie volwassenen (Generatie Z en Millennials) hebben een andere verhouding met eten dan de oudere generatie. Zij besteden namelijk een veel groter deel van hun inkomen aan eten. Een belangrijk gegeven als je bedenkt dat in 2030 deze **Gemaksgeneraties goed zijn voor 65 tot 73 % van alle bestedingen** in foodservicekanalen. En voor deze generaties zijn **duurzaamheid, klimaat en gezondheid** belangrijke thema's.

1/3

van de gemaksgeneraties vindt dat er buiten de deur te weinig vega(n) gerechten op de kaart staan

40%

houdt rekening met de invloed van zijn eetpatroon op het milieu

75%

geeft aan meer te willen betalen voor voedsel dat duurzaam geproduceerd is

DUURZAAM VERHAAL

Deze Gemaksgeneratie eet vaker buiten de deur en wil geholpen worden in het maken van een gezonde en duurzame keuze.

Ze vinden het verhaal van **boer tot bord** belangrijk. Het gaat niet alleen om het gerecht, maar op de manier waarop het tot stand gekomen is. Een transparant en eerlijk verhaal. Als jij dat kunt geven, is men bereid om er meer voor te betalen.

JONGERE GENERATIES BESTEDEN VEEL GROTER DEEL INKOMEN AAN UIT ETEN GAAN

Besteding en avondeten buitenhuis per week



€44,12

GENERATIE Z



€39,44

MILLENNIALS



€14,54

GENERATIE X

€7,09

BABYBOOMERS

Berekening op basis van de gemiddelde uitgave aan avondeten buitenhuis van de respondenten, keer de frequentie. Bron: FSIN Foodshopper monitor 2022



VERDUURZAMEN VAN DE MENUKAART

Een gemiddelde maaltijd in Nederland heeft al gauw 30.000 kilometer afgelegd voor die op je bord ligt*. Een logische manier om jouw gerechten te verduurzamen is om gebruik te maken van **lokale producten** om de keten te verkorten. Hierdoor verminder je de uitstoot van CO2 tijdens koeling en transport en verklein je de footprint.

In de afgelopen 2 jaar heeft 71% van de consumenten zijn eetgedrag aangepast, met name op het gebied van vis- en vleesconsumptie. Werk met **seizoen producten** en kies voor een **duurzaam stukje vlees of vis**.

Zowel jouw gast als jouw chef hechten meer belang aan duurzaamheid, waardoor de keten die voorafgaat aan je gerechten steeds belangrijker wordt.



57% VAN DE CONSUMENTEN VINDT HET BELANGRIJK DAT ER PRODUCTEN MET EEN BETER LEVEN KEURMERK AANGEBODEN WORDEN IN HORECAGELEGENHEDEN ZOALS BEDRIJFSKANTINES EN FASTFOODRESTAURANTS*.

*<https://beterleven.dierenbescherming.nl/zakelijk/resultaten-consumentenonderzoek-bekendheid-beter-leven-keurmerk/>



BETER LEVEN

Middels het Beter Leven keurmerk kun je je als ondernemer onderscheiden en voldoen aan de vraag van jouw gasten. Het keurmerk geeft namelijk aan dat het een diervriendelijk product is. Hoe meer sterren, hoe meer rekening gehouden is met **dierenwelzijn**.

Producten met 1 ster gaan wat verder dan gangbare vleesproducten op het gebied van duurzaamheid. Bij 2- en 3 Beter Leven sterren spreek je over een topkeurmerk, vanwege hun hoge score op duurzaamheid, transparantie en controle. Het Beter leven 3-sterren keurmerk kun je ook vinden op biologische producten of producten met vergelijkbare eisen.

DUURZAAMHEIDSKEURMERK RESTAURANT

Uit onderzoek van de Horecava (2016)* blijkt dat horecagasten duurzaamheidsaspecten zoals **voedselverspilling, milieuvriendelijkheid en diervriendelijkheid belangrijker vinden dan dat horecaprofessionals vaak denken**. De horecagast wil graag het gevoel hebben bij te dragen aan een duurzamere en betere wereld. Men wil graag gezien worden in een duurzame horecagelegenheid en vermeldt dit ook graag op zijn socials. Echter moet je wel duidelijk laten zien dat je duurzaam bezig bent. Voor jou misschien overduidelijk, maar voor jouw gast niet altijd. **Zorg dus dat het zichtbaar is en vertel jouw verhaal.**

Om horeca te stimuleren en inspireren om duurzamere keuzes te maken heeft Stichting Groene Ster Nederland een positief 'award' systeem geïntroduceerd. Het biedt een podium aan ondernemers die nu al duurzaam bezig zijn. Er zijn maximaal 5 groene sterren te verdienen. Niet alleen op eten en drinken, maar juist op de totale bedrijfsvoering. Een **makkelijk en herkenbaar systeem** waarin al honderden horecazaken door heel Nederland staan geregistreerd.

Naast dit duurzame beloningssysteem zijn er ook andere duurzaamheidskeurmerken in de Horeca; het **EKO keurmerk** en **Green Key**. Daarnaast is er het **Lekker Vega keurmerk**, ontwikkeld door de vegetariërsbond om het aandeel vegetarische gerechten op het menu weer te geven. Allerlei manieren om jouw duurzaamheidsinspanningen zichtbaar te maken voor jouw gasten.



VERDUURZAMING IN DE KEUKEN

Duurzaamheid is een vereiste geworden voor een gezonde business case. Je kunt dit op diverse manier toepassen in jouw bedrijfsvoering. Kijk naar **quick wins** zoals inkopen, waterbesparing, apparatuur, recycling en voedselverspilling. Ook door energiebesparende maatregelen door te voeren kun je de impact op het milieu verminderen.

De grootste winst in het verduurzamen van jouw horecazaak zit in namelijk het **verminderen van waste**. De horecasector is verantwoordelijk voor 14% van de voedselverspilling met 61 miljoen kilo per jaar*. Het tegengaan van voedselverspilling kan door portiegroottes aan te passen, versimpelen van de menukaart, restverwerking van ingrediënten en een kritische blik in jouw prullenbak te werpen. Dit scheelt niet alleen voor de planeet, maar ook in jouw portemonnee.

UIT ONDERZOEK ONDER 114 RESTAURANTS IN 12 LANDEN, BLEEK DAT JE VOOR IEDERE EURO DIE JE INVESTEERT IN DE REDUCTIE VAN VOEDSELVERSPILLING, MAAR LIEFST 7 EURO TERUGVERDIENT*.

* <https://champions123.org/publication/business-case-reducing-food-loss-and-waste-restaurants>

TIPS VOOR MEER DUURZAAMHEID

Er zijn al heel wat zaken genoemd die jou kunnen helpen om jouw horecagelegenheid te verduurzamen. Sommige maatregelen hebben meer tijd nodig om te realiseren, maar er zijn ook genoeg zaken die je direct kunt toepassen. We hebben ze voor je op een rijtje gezet.

- ✓ **Energie besparen.** Het klinkt misschien logisch maar door zorgvuldig met energie om te gaan kun je al snel een bijdrage leveren. Laat niet onnodig het licht branden, zet het apparaat pas aan als je het daadwerkelijk in gebruik neemt en kijk bij aanschaf van elektrische apparaten naar het energieverbruik.
- ✓ **Voedselverspilling terugdringen.** Ben bewust van wat je weggooit. Zijn het restjes of producten die over de datum zijn? Wanneer je weet wat je weggooit, kun je hier actie op ondernemen.
- ✓ **Verminderen van afval.** Beperk het gebruik van disposables, hergebruik ingrediënten, gebruik minder verpakkingen en scheidt het afval op de juiste manier.
- ✓ **Maak gebruik van menu specials.** Een ideale manier om ongebruikte ingrediënt op te maken voordat ze over de datum gaan. Zo biedt je jouw gasten ook iets extra's en voorkom je dat je iets weg moet gooien.
- ✓ **Koop seizoen producten.** Koop regionale seizoen producten om de uitstoot van CO2 tijdens koeling en transport te verminderen.
- ✓ **Werk met duurzaam vlees en vis.** Koop producten met een duurzaam keurmerk, zodat je weet wat de herkomst van het dierlijk product is.
- ✓ **Creëer bewustzijn bij jouw personeel.** Misschien wel de makkelijkste manier; maak het belangrijk bij jouw medewerkers zodat zij hier op kunnen acteren.

DUURZAAM ONDERNEMEN

Er zijn tal van mogelijkheden om jouw horecazaak te verduurzamen. Een duurzame horecazaak uitbaten is niet alleen goede reclame voor gasten die daar bewust mee omgaan. Veel van de genoemde tips zorgen ook voor kostenbesparing. Een win-win situatie.

Heb je nog vragen of wil je graag weten wat wij voor je kunnen betekenen? Neem dan een kijkje op onze website www.enkco.nl of neem contact met ons op sales@enkco.nl.

