

Beleid Duurzame Horeca Leiden en omstreken

laatst aangepast: 18 april 2017

bestuur

Carien Overdijk, voorzitter
Govert-Jan de Vrieze, penningmeester en secretaris
Jeroen Schrama, lid

Inhoud:

- I Doelstelling en samenvatting beleid
- II Beleidsplan
- III Beloningsbeleid
- IV Projecten

I. Doelstelling en samenvatting beleid

Stichting Duurzame Horeca Leiden en omstreken (hierna te noemen: De Stichting) wil de Leidse regio landelijk koploper in duurzame horeca maken. Zelfs Amsterdam en Utrecht, waar momenteel (per hoofd van de bevolking) beduidend meer duurzame horeca te vinden is, willen we voorbij streven.

De stichting richt zich op horeca-ondernemers én consumenten. Voor de regionale ondernemers organiseren we projecten (zoals kookworkshops, een energiescan, bevordering van duurzame certificatie, kraanwaterproject, advisering over inkoop en afvalreductie). De consument bereiken we op evenementen en markten en online via onze website en social media.

Alles is gericht op verhoging van bewustzijn en kennis over duurzaamheid in het regionale uitgaansleven, met als gevolg geleidelijke gedragsverandering, zowel bij ondernemers als uitgaanspubliek.

Uiterlijk in 2025 moet het doel bereikt zijn: Leiden is dan de meest duurzame uitgaansstad van Nederland. Dit wil zeggen dat in 2025 de meerderheid van de horecazaken in de Leidse regio energie- en waterzuinig is, groene stroom gebruikt, haar bedrijfsvoering baseert op hergebruik, nauwelijks voedsel verspilt, het restafval scheidt, aanzienlijk meer plantaardige keuze op de menukaart heeft, vis volgens de Viswijzer serveert en werkt met fairtrade, seizoens- en gifvrij geteelde producten.

De Stichting heeft een volledig ideële doelstelling en heeft geen commercieel belang. Wel houdt de Stichting in haar werk rekening met de kosten-baten afwegingen die het bedrijfsleven moet maken. De Stichting is ervan overtuigd dat een duurzame bedrijfsvoering op lange termijn een voorwaarde wordt voor continuïteit in de sector. Nu al vragen expats en buitenlandse bezoekers van de Leidse regio bovengemiddeld vaak om duurzame opties.

De Stichting wil een belangrijke regionale bijdrage leveren aan de verbetering van het milieu, verlaging van de CO2-uitstoot, maatschappelijk verantwoord ondernemen en dierenwelzijn. De Stichting streeft ernaar, zich overbodig te maken. De Stichting is overbodig zodra duurzame horeca in de Leidse regio gangbaar is in plaats van uitzonderlijk.

II. Beleidsplan

Startpositie en tempo realisatie

De Nederlandse horeca is een van de minst innovatieve marktsectoren (bron: Koninklijke Horeca NL).

Dat geldt in het bijzonder voor aspecten van duurzaamheid: water- en energieverbruik, de menusamenstelling, de wijze van inkoop en bereiding en de afvalproductie. All-you-can-eat formules, te brede menukaarten en te grote porties leiden tot extra voedselverspilling. Gemiddeld gooit een Nederlands restaurant dagelijks 30 tot ruim 50 % van zijn voedselinkoop onbenut weg.

In Leiden bestaat nog weinig 'groene' horeca. De meeste Leidse restaurants werken op basis van jarenlange traditie en ervaring. Voorbeelden: biologische en streekproducten staan zelden op de kaart. De vis is zelden duurzaam gevangen. Plantaardige gerechten worden nauwelijks aangeboden. Elektrische apparatuur staat vaak doorlopend aan (ook de terrasverwarming). Verlichting, productopslag en -koeling kunnen zuiniger. Het waterverbruik kan sterk omlaag. Veel zaken serveren flesjeswater, geen kraanwater. In de Leidse binnenstad scheiden in 2015 de meeste restaurants hun organische afval nog niet van het restafval. Er is er ook nog geen ophaaldienst voor gescheiden afval.

Nulmeting

Leiden loopt begin 2015 nog achter bij andere studentensteden en bij gemeenten van vergelijkbare omvang, zoals Haarlem en Dordrecht. Bij de Stichting waren per 1 mei 2015 slechts acht Leidse restaurants en/of lunchrooms bekend die meetbaar (en voor consumenten merkbaar) duurzamer werken. Dit betrof in alle gevallen de menukaart). Soms waren er ook duurzame keuzes gemaakt in de bedrijfsvoering. Ook lokale vestigingen van landelijke ketens (Bagels & Beans, snackbar Maoz) bieden wat meer duurzame keuze.

Leiden telt echter ruim driehonderd horecazaken (bron: gemeente Leiden).

De regio (de Leidse randgemeenten plus Noordwijk en Katwijk) telt er naar schatting minstens zoveel. Er is dus veel te bereiken, bij honderden bedrijven.

Realisatie

Bewustwording kost tijd, maar in 2015 heeft de Stichting al enkele zaken kunnen toevoegen aan de uitgangssituatie (zie de lijst op onze site www.duurzaamuiteten.nl). Zaken die meetbaar stappen hebben gezet richting een duurzame bedrijfsvoering. De stappen zijn tot nu toe merendeels herleidbaar naar onze workshop van juni 2015 en onze samenwerking met Stichting Goede Vis op de Kaart, hetgeen zeker niet uitsluit dat ondernemers ook zonder onze activiteiten tot duurzame keuzes komen. We streven immers naar een *me-too* effect, waardoor het proces verder zal versnellen. In 2016 moeten er minstens tien duurzame zaken in de regio Leiden bij komen.

Hoe gaan we te werk?

De Stichting belooft twee sporen: we richten ons op ondernemer én consument (uitgaanspubliek en toeristen). De consument motiveren en activeren we via onze site, social media en deelname aan publieksevenementen.

Voor de ondernemers gaan we projectmatig te werk.

1. Bewustmaking

Horeca-ondernemers werken hard, vaak met lage marges. Het ontbreekt velen aan tijd voor reflectie en vernieuwing. Besef van de milieueffecten van de dagelijkse bedrijfsvoering is slechts vaag aanwezig. De kennis van alternatieve inkoopmogelijkheden en technische innovatiekansen is beperkt. Ondernemers zijn zich ook vaak weinig bewust van aankomende regelgeving vanuit de overheid (bijvoorbeeld gebaseerd op klimaatdoelen). Daardoor zijn veel horecabedrijven niet toekomstbestendig. De gemiddelde levensduur van een Nederlandse horecazaak is nu vijf jaar (bron: Koninklijke Horeca Nederland). De praktijk wijst uit dat een opvolger een horecapand weer helemaal opnieuw laat inrichten. Ook dat is weinig duurzaam.

De Stichting verzorgt voorlichting, in samenwerking met de regionale afdeling van branchevereniging KHN, collectief en in bilateraal contact.

2. Verleiding

Het moet aantrekkelijk, leuk en hip worden om als horecazaak duurzaam te zijn!

De Stichting mobiliseert externe deskundigen, studenten en vrijwilligers om ondernemers in contact te brengen met duurzame alternatieven, bijvoorbeeld voor de inkoop van biologisch vlees en duurzaam

gevangen vis. Ook organiseert de Stichting workshops met professionele adviseurs en duurzame koks voor groepen Leidse koks en horeca-ondernemers

De Stichting verlaagt de drempel naar duurzame keuzes, zoals via de reeds lopende energiescan en het programma Goede Vis op de Kaart.

Het betrekken van het Leidse beroepsonderwijs heeft als voordeel dat ook een aankomende generatie ondernemers zich een duurzame ondernemershouding eigen maakt. Voor de koksopleiding van het ROC ligt er een kans om bij duurzame ondernemers mee te kijken en de ervaring elders bijvoorbeeld tijdens een stage in praktijk te brengen.

3. Verbinding

De Stichting heeft een netwerk in Leiden in het beroepsonderwijs, de politiek, de duurzame voorhoede onder de horeca-ondernemers en in het Leidse publiek. Aan dit netwerk wordt voortgebouwd.

Daarnaast heeft de Stichting ook buiten Leiden contact met een groeiend aantal horeca-experts in duurzaamheid. De Stichting verbindt partijen die voor haar doel samen iets kunnen bereiken.

Elke horeca-ondernemer kan aansluiten, evenals andere partijen die kunnen bijdragen aan de doelstelling. De Stichting bevordert schaalvoordelen en samenwerking in collectieve projecten (afval, energie, water).

De consument is onze partner en bondgenoot. Veel mensen maken thuis al duurzame keuzes, maar denken hier niet snel aan wanneer ze uitgaan. Met onze site, flyers en deelname aan markten moedigen we hen aan om deze 'gedragskloof' te overbruggen.

We laten het uitgaanspubliek ervaren dat je relaxed en toch duurzaam kunt uitgaan. Naast duurzame menukaarten blijven we ook de duurzame inspanningen van ondernemers 'achter de schermen' belichten (reductie water- en energieverbruik, recycling etc).

III. Beloningsbeleid

Het stichtingsbestuur werkt onbezoldigd. Uitsluitend onkosten worden vergoed. Dit betreft reiskosten en kantoorkosten. Vrijwilligers werken voorlopig ook nog onbezoldigd voor de Stichting. Er ligt wel een voornemen om publieksvoorlichting te gaan honoreren met een kleine vrijwilligersvergoeding. Voor de langere termijn is freelance inhuur van een horecaprofessional voor één-op-een advies aan horeca-ondernemers gewenst.

IV. Projecten

Onderstaande opsomming geeft een beeld van voltooide en lopende projecten van de Stichting. In de jaarverslagen is hierover meer informatie te vinden.

De stichting probeert zoveel mogelijk samen te werken met externe partijen met verwante (deel)doelstellingen. Als kleine organisatie hoeven we zo niet altijd het wiel uit te vinden en kunnen we krachten bundelen met lopende initiatieven en samen met derden inhaken op nieuwe kansen.

1 Onderwijsprojecten

De Stichting benut de reeds bestaande contacten met Hogeschool Leiden (Minor Duurzame Business), ROC Leiden (Hotelschool) en de Universiteit Leiden (Centrum Milieuwetenschappen) om studenten in het kader van onderwijsprojecten te betrekken bij haar doelstelling. Een project met vijf hogeschoolstudenten is in 2014 voltooid. In november 2016 (zie jaarverslag 2016) waren tien leerlingen van het ROC actief betrokken bij het event over biologisch inkopen. De Stichting verzorgt incidenteel gastcolleges over haar werk.

2. Site en publiciteit

De Stichting presenteert duurzame regionale uitgaansadressen op de tweetalige site www.duurzaamuiteten.nl.

Deze site informeert het algemene publiek ook hoe ze hun favoriete restaurants kunnen stimuleren tot verduurzaming. Via blogs wordt kennis over verduurzaming gedeeld, geordend op de vijf thema's voedsel (incl. drank), energie, water, interieur en afval. Zo'n site is nog steeds uniek in Nederland. Er zijn wel

enkele landelijke sites met adressen van duurzame (meestal overwegend vegetarische) restaurants, maar die zijn niet specifiek op adresniveau en uitsluitend gericht op het voedselaanbod van restaurants. Duurzaamuiteten gaat over alle uitgaansadressen in de regio en kijkt daar ook achter de schermen. Landelijke horeca-sites als lens.nl en Puuruiteten.nl voorzien niet in betrouwbare informatie over het niveau van duurzaamheid. De Stichting maakt haar resultaten ook bekend via persberichten en zoekt actief de publiciteit voor haar doelstellingen.

3 Kennisoverdracht en voorlichting voor de branche

Vooraf buiten Leiden bestaat expertise over het reduceren van de 'ecologische footprint' van restaurants en andere horeca-ondernemingen. We halen succesvolle pioniers en ervaren consultants naar onze regio om workshops te organiseren. We werken hiertoe, wanneer dat kan, ook samen met lokale partners, zoals Centrum Management Leiden.

Verder benaderen we kansrijke horeca-adressen individueel met concrete voorstellen voor verduurzaming die aansluiten op het bedrijfsprofiel.

4. Bevordering certificering

De Stichting stimuleert ondernemers, zich te kwalificeren voor een keurmerk, Stichting GreenKey heeft in de afgelopen jaren enkele honderden hotels voorzien van een internationaal bekend en erkend duurzaam keurmerk, een zogeheten Green Key. Grote restaurants zouden zich kunnen kwalificeren, maar doen dat in de Leidse regio nog zelden.

Met de Stichting Eko-keurmerk werken we actief samen. Na onze co-productie van een event over biologisch inkopen zijn enkele Leidse zaken nu bezig met certificatie.

Onze stichting geeft subsidie op programma's als Vis & Seizoen en Goede Vis op de Kaart, dat de consumptie van duurzame vis volgens de Viswijzer wil bevorderen.

Het keurmerk Gastvrij voor Vegetariërs wordt uitgegeven door de Bond voor Vegetariërs. Een restaurant dat erin slaagt om een grotere keuze te bieden dan de voorspelbare geitenkaassalade en paddestoelenpasta komt in aanmerking voor dit keurmerk.

5. Thematische projecten: inkoop, energie, afval, water

De Stichting heeft in december 2014 het initiatief genomen tot een collectieve energiescan bij de Leidse Horeca. Ons voorstel voor honderd gratis horeca-energiescans is in februari 2015 overgenomen door de gemeente Leiden. Het project is in 2015 opgestart, gefinancierd door de gemeente.

De Stichting onderhoudt contact met Klimatroutte over de voortgang en publiceert tussentijdse resultaten.

Eind 2016 is een project over afval van start gegaan, gericht op afvalscheiding en afvalreductie.

Verder liggen er - onder meer - plannen voor de projecten *Collectieve afschaffing terrasverwarming* en *Introductie kraanwater op alle Leidse menukaarten* en *Inkoop streekproducten*.

6. Projecten gericht op toeleveranciers

Horeca-ondernemers klagen vaak dat biologische producten en streekproducten moeilijk verkrijgbaar zijn of te prijzig. Nog moeilijker is het voor een kok of eigenaar van een klein restaurant om zicht te krijgen op de duurzaamheid van vis. Culinaire vleesvervangers zijn nog nauwelijks verkrijgbaar bij de reguliere groothandel.

Voor dit soort inkoopvragen vervult de Stichting een brugfunctie naar leveranciers via bilaterale contacten en in projectverband.

Soms zijn er twijfels over betrouwbaarheid en herkomst van duurzaam gelabelde producten. Dit soort vragen worden actief opgepakt om 'greenwashing' te vermijden.

7. Evenementen

De Stichting wil lokale en regionale culinaire evenementen en festivals helpen verduurzamen en krijgt soms de gelegenheid hierover te adviseren.

Daarnaast is de Stichting zelf actief aanwezig op lokale en regionale evenementen op het gebied van milieu, voeding en uitgaan. Er is een sfeervolle informatiekraam inzetbaar met demonstratiematerialen. Vaak valt er ook iets te proeven.

Er liggen ook ideeën voor eigen publieksacties, zoals een Benefiet-diner en een Duurzame-Hapjesroute.