

# Stichting Duurzame Horeca Leiden en omstreken

KvK nr 61541990

Triodosbank NL50 TRIO 0197 9712 88

info@duurzaamuiteten.nl

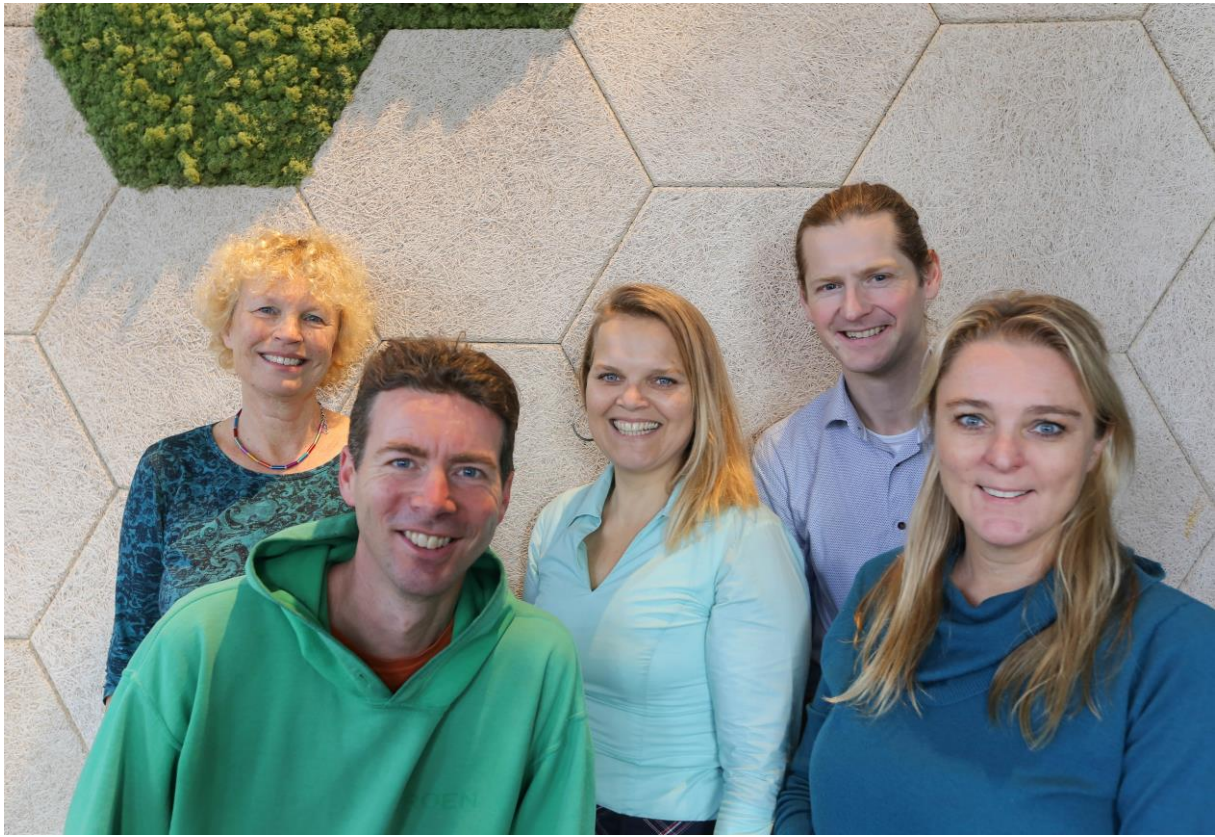
## Jaarverslag 2019

### Resultaten 2019 (samenvatting)

- Afronding Fase 1 project Bedrijfsafval Binnenstad (reductie, scheiding en schone afvoer)
- Doorstart project Doorbraak Duurzame Streekproducten met LTO Noord
- *On hold*: project Kraanwater in Duin- en Bollenstreek
- Educatieve projecten Reductie Voedselverspilling en Energiebesparing voor horeca
- Adviesgesprekken met horecaondernemers en screening koplopers
- Negen publieksactiviteiten/-campagnes
- Groei community naar ruim 1200 personen. Doorlopende online communicatie
- Uitbreiding stichtingsbestuur naar vijf personen
- Uitbreiding relatienetwerk
- Liquiditeit per 1-1- 2020: € 29.704,95. Zie verder Financieel Jaarverslag

Direct naar de toelichting: Activiteiten en Resultaten in 2019: pagina 4

Direct naar Financieel Jaarverslag: pagina 9



Bestuur, vlnr: Carien Overdijk, Jeroen Schrama, Daphne Treurniet, Govert-Jan de Vrieze en Minke Vorstenbosch

## Inleiding

In 2019 is de maatschappelijke aandacht voor milieu, klimaat en dierenwelzijn verder toegenomen. Landelijk hebben problemen met betrekking tot de uitstoot van stikstof en CO<sub>2</sub> in samenhang met energieverbruik en voedselproductie de behoefte aan een schonere en gezondere maatschappij versterkt. Kringlooflandbouw en de vorming van kortere voedselketens binnen Nederland werden door het ministerie van LNV als expliciete beleidsdoelen benoemd.

In de regionale horeca zagen we een autonome vooruitgang met betrekking tot het aantal duurzame vestigingen. Leiden kreeg in 2019 zijn eerste volledig vegetarische restaurant, in de maanden daarna gevolgd door een tweede en derde, én door het eerste Leidse veganistische restaurant. De stad volgt hiermee een ontwikkeling die in de vier grote steden wat sneller verloopt.

In onze gehele werkregio (Leiden, alle randgemeenten, Duin- en Bollenstreek) konden wij negen nieuwe duurzame koplopers toevoegen aan de Eregalerij op Duurzaamuiteten.nl. Dit is het hoogste aantal per jaar tot nu toe (vergelijk: 4 nieuwe koplopers in 2017, idem in 2018).

Om de footprint van de horeca in het algemeen substantieel te verlagen is deze ontwikkeling (ook landelijk) echter nog veel te traag. In onze werkregio, maar ook landelijk, is nog volop sprake van energie- en waterverspilling (verouderde apparatuur), een hoge afvaldruk, een onnodig milieubelastende warmtehuishouding, een hoge mate van voedselverspilling en een sterk achterblijvende eiwittransitie (naar meer plantaardig op de menukaart).

Ons werk blijft daardoor onverminderd urgent.

Voor de stichting zelf was 2019 een overgangsjaar.

Eind 2019 bestond de stichting vijf jaar en was het bestuur uitgebreid naar vijf personen. Een goed moment om te evalueren wat onze inspanningen hebben opgeleverd en of de koers moet worden bijgesteld.

Enkele zaken waren snel helder:

- Onze inzet op projecten voor en met de branche levert goede resultaten op;
- Onze inzet op de bouw van een community voor duurzaam uitgaan verloopt trager dan gewenst en heeft het mainstream-uitgaanspubliek nog niet bereikt;
- Om continuïteit te verzekeren moet de financiële basis van de stichting worden versterkt.

In de tweede helft van 2019 zijn daarom aparte strategiesessies voor het bestuur in gang gezet, onder begeleiding van een consultant van de Sesam Academie. De kosten voor deze begeleiding worden gedekt door Fonds 1818.

# Activiteiten en Resultaten in 2019

## Project Bedrijfsafval Binnenstad

Dit project is in 2018 van start gegaan, bekostigd door de gemeente Leiden met een bijdrage van ondernemersvereniging Centrum Management.

Doel van het project is de realisatie van een pilot met emissievrije inzameling van gescheiden afvalstromen bij centrumondernemers (vooral horeca en winkels), in combinatie met afvalcoaching van deze ondernemers. Op deze wijze kan de productie van restafval in Leiden sterk afnemen, kunnen grote afvalcontainers uit het straatbeeld verdwijnen en zullen op termijn geen dieselwagens meer nodig zijn voor de inzameling.

In 2019 heeft onze projectleider Bedrijfsafval Binnenstad diverse logistieke modellen onderzocht voor een efficiënte, emissievrije inzameling van gescheiden grondstoffen uit bedrijfsafval in Leiden, zowel over weg als water. Hij heeft nadere kennis opgebouwd over de samenstelling van horeca- en retailafval. Op basis van deze analyses is met een reeks commerciële partijen bekeken welke rol zij hierin zouden kunnen spelen.

Uiteindelijk is de keuze gevallen op samenwerking met het bedrijf InzamelHelden, dat in het centrum van Delft ervaring heeft met inzameling per elektrische bakfiets. Deze partij kan zonder subsidie de grondstoffen dagelijks gescheiden inzamelen. Het ligt in de bedoeling om voor de bemensing van de bakfietsen personeel aan te trekken van DZB, het reïntegratiebedrijf van de gemeente Leiden.

Vanaf oktober 2019 is actieve acquisitie in gang gezet voor deze nieuwe vorm van inzameling. Per eind december stond er een startlijst klaar met gegadigden en kon InzamelHelden beginnen met het uitbrengen van offertes.

Vanuit ons project blijven we dit proces begeleiden en zullen we in 2020 inkoop- en afvalcoaching gaan leveren aan groepen centrumondernemers (horeca en retail).

De kosten voor dit meerjarige project zijn naar beneden bijgesteld. Op basis van de voortgang is de reservering van € 100.000,00 (over 4 jaar) teruggebracht naar € 52.000,00.

## Project Doorbraak Duurzame Streekproducten

Eind februari 2019 hebben we een POP-3 subsidieaanvraag (Europees fonds voor Plattelandsontwikkeling) moeten intrekken voor dit project (zie ook Jaarverslag 2018). Dit ondanks veel support voor het plan bij Provincie Zuid-Holland en diverse andere betrokken partijen. De POP3-voorwaarden voor financiering bleken voor onze stichting te knellend en te riskant. Ook de vereiste voorfinanciering van € 25.000,00 bleek voor de stichting niet haalbaar.

Provincie Zuid-Holland heeft ons plan vervolgens voorgelegd aan Landbouwvereniging LTO Noord, afdeling west. In nauw overleg met deze partij konden we vervolgens een doorstart maken. Direct na de zomer hebben we een projectleider kunnen aantrekken met co-financiering van projectpartner LTO Noord en Provincie Zuid-Holland.

In oktober organiseerden we een Expertsessie met alle schakels in de regionale voedselketen voor de zakelijke markt: boeren(coöperaties), groothandels/voedselbewerkers en eindafnemers zoals (grote) horecabedrijven en cateringbedrijven. Ook vertegenwoordigers van relevante organisaties zoals Dutch Cuisine, Greendish en de Taskforce Korte Ketens leverden hieraan een bijdrage. Op basis van deze

bijeenkomst is de projectleider aan de slag gegaan met een waardeketen-analyse en de voorbereiding van een nieuw projectplan, in samenspraak met veel externe partijen. Per eind december 2019 was dit proces nog volop gaande.

## Project Kraanwater in Duin- en Bollenstreek

Zie hiervoor ook Jaarverslag 2018.

Doel van dit project: samen met horeca-ondernemers in de Duin- en Bollenstreek een gezond verdienmodel voor kraanwater ontwikkelen. Op dit moment is kraanwater bij horeca vaak nog gratis, of het wordt niet aangeboden.

Om het zeer milieubelastende bronwater te kunnen uitfaseren, is een reële prijs voor kraanwater – mits op de juiste wijze aangeboden en gecommuniceerd – de beste manier om snel een duurzame transitie te bereiken. De perceptie van de gast speelt hierbij een grote rol. De gast realiseert zich de indirecte kosten voor kraanwater in een restaurant of bar (bestellen, serveren, afruimen, afwassen) niet vanzelf.

Onze externe partners voor dit project zijn gevestigd in de kuststreek. Een projectplan met begroting ligt klaar.

Met de initiatiefnemers zijn we op zoek naar passende financiering vanuit de doelregio. Gesprekken zijn gaande. Naar verwachting kan dit project in 2020 of 2021 worden opgestart. Bij gebleken succes zullen ook ondernemers uit andere gemeenten in de Leidse regio kunnen aansluiten.

## Educatieve projecten

Van september tot en met november heeft de stichting als inhoudelijk opdrachtgever opgetreden in het kader van de minor Duurzaam Ondernemen van Hogeschool Leiden. Twee groepen hebben zich een kleine drie maanden beziggehouden met het faciliteren van energiebesparing bij horecaondernemers respectievelijk het voorkomen van voedselverspilling.

Vanaf november is de stichting opdrachtgever van een groep studenten van het Honoursprogramma van Hogeschool Leiden. Deze studenten zullen zich in het kader van een *teamchallenge* van vijf maanden eveneens bezighouden met thema voedselverspilling. Dit is een actueel thema dat voor veel studenten tot de verbeelding blijkt te spreken.

## Adviesgesprekken en screening op koploperschap

Ook in 2019 zijn weer tientallen adviesgesprekken gevoerd met horecabedrijven in ons werkgebied.

Vaak op ons initiatief, soms ook op uitnodiging van de ondernemer.

Het gesprek vormt zich naar de onderwerpen die de betreffende ondernemer perspectief bieden. Dit altijd gezien vanuit onze vijf basisthema's: menukaart, energie, water, huisvesting en afval.

In de regio's Leiden, Duin en Bollenstreek screenen wij bovendien doorlopend de menukaarten van horeca-adressen. Op basis daarvan signaleren we kanshebbers op een plek in de Eregalerij van Duurzame Adressen op [Duurzaamuiteten.nl](http://Duurzaamuiteten.nl). Bedrijven kunnen zich ook zelf voor een screening aanmelden. In 2019 leidde deze screening tot plaatsing van negen nieuwe adressen.

Basisvoorwaarde voor plaatsing in de Eregalerij is dat eenderde van de kaart vegetarisch is (ontbijt en nagerechten tellen niet mee). Dit biedt gasten een reële keuze voor een milieuvriendelijk en/of diervrij gerecht.

Daarnaast moet het betreffende bedrijf nog tenminste vijf andere duurzame aspecten kennen. Dit kan de menukaart betreffen (biologische inkoop, streek- en seizoenskeuken etc), maar kan ook betrekking hebben op zaken als energie- en waterbesparing, reductie voedselverspilling, reductie afval, eco

schoonmaakmiddelen, een zuinige warmtehuishouding en het uitbannen van wegwerpplastic. Onze checklist telt 28 criteria, gespreid over de gehele bedrijfsvoering.

## Publieksactiviteiten

- |             |  |
|-------------|--|
| 10 januari  | Pitch bij Voedsel families Zuid-Holland, in Hortus Botanicus Leiden  |
| 4 februari  | Presentatie voor Rotary Leiden   |
| 12 februari | Tasting Trail, georganiseerd in samenwerking met Leiden University Green Office (LUGO). We boden het publiek een hapjes-borrelroute door Leiden, waar vier duurzame adressen (koplopers op Duurzaamuiteten.nl ) bij betrokken waren. Met veertig deelnemers was de Trail volgeboekt. Op ieder adres kregen de gasten een drankje, een hapje en presentaties over duurzaam uitgaan. |
| 22 maart    | Informatiekraam bij het Leo Kannercongres over Duurzaam Ondernemen in de gelijknamige school in Leiden (mavo-havo-vwo)   |
| 15 april    | Pitch bij Groene Ideecafé Leiden, suggesties voor een mogelijke voedselvisie voor Leiden   |
| 25 april    | Pitch over ons werk bij Kledingruilbeurs Studentenvereniging Aegee Leiden  |
| 17 oktober  | Presentatie bij LEADER Holland Rijnland, met name over onze ambities voor Streekproducten  |
| 30 oktober  | Informatiekraam bij Go Volunteer FSW (voor Leidse studenten sociale wetenschappen): voorlichting en werving vrijwilligers  |
| 20 november | Gastlessen over Duurzame Horeca voor twee groepen studenten (totaal 45) van de Academische Pabo Leiden met workshops op twee duurzame Leidse horecalocaties  |

## Groei online community

Onze online community groeide weer verder door, zij het in een veel lager tempo dan we wenselijk en noodzakelijk achten. Onze volgers en abonnees zijn overwegend consumenten. Naar schatting is minder dan 10% werkzaam in horeca of catering.

De stichting bracht in 2019 drie digitale nieuwsbrieven uit, die goed werden gelezen (gemiddeld is 45% geopend, ten opzichte van het gemiddelde van 18% voor NGO's).

Tussen onze volgers op Facebook en Twitter bestaat relatief weinig overlap. Daarmee hadden we op deze social media per 1 januari royaal meer dan 1000 volgers. De abonnees op de digitale nieuwsbrief zijn (naar schatting) voor 80% ook volgers op social media. Ons totale digitale bereik lag per 1 januari naar schatting op rond 1200 unieke personen.

Digitaal bereik in aantallen van eind 2018 naar eind 2019:

Facebook:	van 644 naar 842
Twitter:	van 240 naar 305
Abonnees nieuwsbrief	van 738 naar 805

## Interne Organisatie

Het bestuur van de stichting is in 2019 met twee personen uitgebreid.

Per 1 januari 2020 bestaat het bestuur uit

Carien Overdijk, voorzitter

Govert-Jan de Vrieze, secretaris en bestuurlijk penningmeester

Jeroen Schrama, lid

Minke Vorstenbosch, lid

Daphne Treurniet, lid.

Met de komst van de leden Vorstenbosch en Treurniet is de bedrijfsmatige expertise binnen het bestuur versterkt. Beide nieuwe bestuursleden brengen een brede ervaring mee uit het bedrijfsleven.

Voor de beide lopende projecten (Bedrijfsafval Binnenstad en Doorbraak Duurzame Streekproducten) werkt de stichting met betaalde projectleiders. Voor het eerstgenoemde project komt de financiering van gemeente Leiden, voor het tweede van LTO Noord en Provincie Zuid-Holland.

Verder beschikt de stichting nog steeds over een team trouwe vrijwilligers. Met name de databasemedewerker, de penningmeester, de webmaster en de organisator van de Tasting Trail (zie Publieksactiviteiten) hebben een grote bijdrage geleverd. Najaar 2019 is een professionele webanalist aan het team toegevoegd.

## Uitbreiding relatienetwerk

Het netwerk van de stichting breidde zich in 2019 weer verder uit.

De stichting onderhield in 2019 relaties met onder meer

- Centrum Management Leiden (ondernemersvereniging)
- Koninklijke Horeca Nederland afdeling Leiden
- horeca-ondernemers en chefkoks in de regio
- Gemeente Leiden, wethouder EZ en diverse afdelingen
- raadsleden gemeente Leiden
- lokale duurzaamheidsorganisaties zoals Energiek Leiden, Groene Idee Café etc
- Leiden University Green Office (LUGO)
- Leidse Milieuraad
- Rabobank Leiden-Katwijk, Maatschappelijk Café
- Stichting EKO-Keurmerk
- Dutch Cuisine
- Greendish
- Centrum voor Milieuwetenschappen Leiden
- Hogeschool Leiden, minor Duurzaam Ondernemen en Honours programma
- LEADER platform Holland Rijnland, connectie stad-platteland
- LTO Noord, afdeling west
- Provincie Zuid-Holland, Team Duurzame Landbouw
- Platform Streekproducten Groene Hart
- Groene Hart Coöperatie
- Slow Food Groene Hart
- Stichting Streekeigen Producten Nederland (SPN)
- diverse leveranciers/groothandels voor horeca
- Good Fish Foundation
- Marine Stewardship Council Benelux

- Coalitie Voedseltransitie
- Land van Wijk en Wouden (agrarische vereniging buurgemeenten van Leiden)
- Afvalverwerkers actief in de Leidse regio

Volgende pagina (9): Financieel Jaarverslag.



## Financieel jaarverslag

Begin Balans			
Activa (debet)		Passiva (credit)	
	Waardering		Waardering
		Eigen vermogen	€ 2.525,92
Site en huisstijl		Cred./ov. passiva	
Liquide middelen	€ 2.525,92		
<b>Totaal 31-12-2018/01-01-2019</b>	<b>€ 2.525,92</b>		<b>€ 2.525,92</b>

Liquiditeitsoverzicht			
Omschrijving	Uitgaven	Inkomsten	Saldo
<b>Saldo 31-12-2018/01-01-2019</b>			<b>2.525,92</b>
Site en huisstijl	€ 199,12		
Kantoorkosten	€ 652,00		
Bankkosten	€ 148,81		
Reis-, verblijf- en vergaderkosten	€ 16,53		
Overige kosten	€ 464,62		
Voorlichting en promotie	€ 250,00	€ 400,00	
Evenementen	€ 195,00	€ 195,00	
Vrijwilligersvergoedingen	€ 1.300,00		
Toerekening overhead 10% proj			
Projecten	€ 8.338,13	€ 38.148,24	
<b>Subtotaal</b>	<b>€ 11.564,21</b>	<b>€ 38.743,24</b>	
<b>Saldo uitgaven en inkomsten 2019</b>			<b>€ 27.179,03</b>
<b>Totaal saldo liquiditeiten 31-12-2019</b>			<b>€ 29.704,95</b>

<b>Baten &amp; Lasten (V&amp;W)</b>			
<b>Omschrijving</b>	<b>Lasten</b>	<b>Baten</b>	<b>Saldo</b>
Site en huisstijl	€ 199,12		
Afschrijving site	€ -		
Kantoorkosten	€ 652,00		
Bankkosten	€ 148,81		
Reis-, verblijf- en vergaderkosten	€ 16,53		
Overige kosten	€ 464,62		
Voorlichting en promotie	€ 250,00	€ 400,00	
Evenementen	€ 195,00	€ 195,00	
Vrijwilligersvergoedingen	€ 1.300,00		
Toerekening overhead 10% proj	€ -816,70		
Projecten	€ 9.154,83	€ 38.148,24	
Overlopenden posten/transitoria		-27.166,30	
<b>Subtotaal baten &amp; lasten 2019</b>	<b>€ 11.564,21</b>	<b>€ 11.576,94</b>	
<b>Totaal Saldo Baten &amp; Lasten 2019</b>			<b>€ 12,73</b>

		<b>Eindbalans</b>	
<b>Activa (debet)</b>		<b>Passiva (credit)</b>	
	Waardering		Waardering
		Eigen vermogen	€ 2.538,65
Site en huisstijl	€ -	Cred./ov. passiva	€ 27.166,30
Liquide middelen	€ 29.704,95		
Debiteuren/overlopende activa			
<b>Totaal 31-12-2019</b>	<b>€ 29.704,95</b>		<b>€ 29.704,95</b>

### Toelichting

Het boekjaar 2019 stond voor de Stichting Duurzame Horeca Leiden en omstreken in het teken van de verdere professionalisering van haar activiteiten. De Stichting richtte haar pijlen, evenals in boekjaar 2018, primair op het lopende project voor afvalreductie/terugwinning grondstoffen en op de doorstart van een project Streekproducten voor de regionale horeca en catering (korte-ketenvorming). Dit is zichtbaar in het Liquiditeitsoverzicht onder de noemer *Projecten*. Zo toont ook het financieel overzicht dat de Stichting zich verder ontwikkelt tot projectorganisatie.

In het kader van het project Bedrijfsafval ontving de Stichting middelen van Gemeente Leiden (€29.200,-) en Stichting Centrummanagement Leiden (€2.000,-). Dit geld is bestemd voor de realisatie van de eerste fase van het project. Van de ontvangen middelen is €20.000,- beschikbaar voor het project in 2020. Deze middelen zijn opgenomen in de Overlopende post/transitorische post.

Nadat de stichting haar POP3-aanvraag bij het Europees Fonds voor Plattelandsontwikkeling had teruggetrokken, kreeg het project Streekproducten een nieuwe impuls in een samenwerking met LTO-Noord. In dit verband werd in oktober een Expertsessie georganiseerd met alle schakels in de regionale voedselketen voor de Foodservice markt. Provincie Zuid-Holland leverde middelen voor de bekostiging van deze bijeenkomst.

Afgelopen boekjaar ontving de Stichting middelen van Fonds 1818, bedoeld om de hernieuwde publieksacties op te zetten en coaching te geven aan horecaondernemers in Leiden en omstreken. Het hele bedrag van €4.800,- is opgenomen in de overlopende post ter dekking van de kosten in 2020.

Operationele kosten zijn in 2019 op een minimaal niveau gehouden: in totaal €2.700,-. Hiervan is €1.300,- uitgegeven aan vrijwilligersvergoedingen.

Verreweg de meeste uren zijn ook dit jaar weer onbetaald door vrijwilligers gemaakt. Het gaat daarbij om

- bilaterale contacten met horeca-ondernemers (voorlichting en advies)
- overleg met experts, overheden, groothandels, voedselproducenten en andere belangenpartijen
- alle in- en externe communicatie (inclusief nieuwsbrieven en social media)
- diverse pitches/gastlessen en bemensing informatiekraam (publieksactiviteiten)
- de organisatie van de Tasting Trail (publieksactiviteit)
- boekhouding en kasbeheer
- beheer en uitbouw van de site Duurzaamuiteten en de database van de stichting.

Leiden, april 2020