

Stichting Duurzame Horeca Leiden en omstreken

KvK nr 61541990

Triodosbank NL50 TRIO 0197 9712 88

info@duurzaamuiteten.nl

Jaarverslag 2016

Gerealiseerd in 2016 (samenvatting)

- 80 ton CO2 op jaarbasis bespaard via de energiescan bij 100 Leidse horecazaken
 - Negen Leidse horecazaken verbonden aan het programma Goede Vis op de Kaart
 - Negentig regionale horeca-professionals te gast bij evenement over inkoop biologisch voedsel
 - Op tien regionale markten/festivals gesproken met uitgaanspubliek, flyers uitgedeeld
 - Tweetalige site Duurzaamuiteten.nl gelanceerd
 - 350 pagina-vind-ik-leuks op Facebook
 - 442 abonnees op onze digitale nieuwsbrief (zowel horeca als 'publiek')
 - Nieuwe samenwerkingsrelaties opgebouwd met externe experts
 - Team per 1 december 2016: 3 onbezoldigde bestuursleden en 8 andere vrijwilligers
 - Opbouw documentatie (duurzame opties voor horeca) en horeca-database in volle gang
 - Voltooiing 'Menu met 26 duurzame opties' voor horecazaken.
- Scroll voor uitvoerige toelichting naar [Activiteiten en resultaten](#)

Timing

De stichting is nu ruim twee jaar actief. Het eerste jaar, 2015, was vooral gewijd aan

- organisatie-opbouw
- ontwikkeling huisstijl en site
- kennisopbouw en aanknopen relaties met externe partners
- opstart van een aantal lokale projecten voor ondernemers (zie jaarverslag 2015)

Pas in 2016 konden we, na de lancering van Duurzaamuiteten.nl, meer naar buiten treden.

De belangstelling voor onze acties groeit nu gestaag. Onze bekendheid onder beide doelgroepen (uitgaanspubliek en branche) neemt langzaam toe. We kennen inmiddels veel koks en ondernemers persoonlijk. Bij uitgaanspubliek/toeristen hebben we qua naamsbekendheid nog veel te winnen. Waar dat lukt, ontvangen we meestal erkenning en sympathie.

Het kost vervolgens tijd om te komen van 'sympathiseren' naar daadwerkelijke gedragsverandering, zowel bij uitgaanspubliek als ondernemers.

Voorlopig ligt het accent van ons werk daarom op onvermoeibaar voorlichting geven (aan ondernemers en uitgaanspubliek) en op het praktisch faciliteren (van ondernemers).

Gedragsverandering heeft altijd een lange aanloop. Wat helpt, is dat er in de media steeds meer aandacht is voor klimaatverandering, drinkwater- en grondstoffenschaarste. Daar proberen we met onze voorlichting op in te spelen.

Naar schatting gaan we vooral in de tweede helft van onze planperiode van 10 jaar écht oogsten. Tipje van de sluier: in 2017 komt er - voor het eerst - al écht een aantal duurzame koplopers bij in de regio.

Zoals in onze slogan staat: in 2025 moet ons doel zijn bereikt. Leiden telt dan naar verhouding meer duurzame restaurants, (snack)bars en hotels dan welke andere stad in Nederland ook.

Activiteiten en resultaten in 2016

Publieksgerichte activiteiten

Het hele jaar door: blogs, Facebook, Twitter.

Twee digitale nieuwsbrieven, april en december 2016 (aantal abonnees: 442 per 31 dec 2016)

- 13 januari: gastcollege voor ca 60 studenten van de minor Sustainable Development van het Centrum voor Milieuwetenschappen, Universiteit Leiden
- 24 maart: Informatiekraam in museum Naturalis, bij de lancering van de regionale Bijencampagne
- 15 april: Lancering van onze site Duurzaamuiteten. We kregen hiervoor ruimte en 'zendtijd' op een drukbezocht feest bij een duurzame lunchroom in de stad: Hof van Sijthoff.
- 18 april: Presentatie van de stichting en van de werkwijze van twee duurzame Leidse horecabedrijven bij Het Groene Idee Café, in Scheltema te Leiden
- 25 mei: informatiekraam op de Leidse Ondernemersborrel, een jaarlijks netwerkevent van de gemeente Leiden.
- 28 t/m 30 mei Deelname Foodfestival Rrollend Leiden, in samenwerking met een duurzame Leidse cateraar (Catoetje aan de Markt)
- 4 juni: Aanwezig met flyers op de markt Duurzaam Dorp Oegstgeest, samen met een Leids buurtinitiatief op het gebied van verduurzaming
- 11 juni: Informatiekraam (gedeeld met lokale werkgroep Milieudefensie): gratis hapjes en drankjes op de Leidse Bijenmarkt, een milieu- en ambachtenmarkt die publiek trekt uit de hele regio.
- 14 juni: De eerste Duurzaamheidsmarkt van de gemeente Leiderdorp. Onze flyers lagen in de kraam van Stichting Het Zoete Land.
- 10 oktober: Deelname informatiemarkt Dag van de Duurzaamheid, op het Leidse Stadhuisplein. Hier werkten we samen met restaurant City Hall, dat op ons verzoek gratis vegetarische pizzapuntjes en bruschette serveerde.
- 23 november: 55 universitaire pabo-studenten doorliepen een workshop van onze stichting bij restaurant Catoetje aan de Markt.
- 30 november: presentatie van de stichting aan regionale agrariërs en handelaars in streekproducten. Dit op initiatief van het LEADER-Holland-Rijnland programma voor plattelandontwikkeling. Plaats: Bio boerderij 't Geertje, Zoeterwoude.

Branchegerichte acties:

Energiescan 100 bedrijven:

De energiescan die de gemeente Leiden op ons verzoek in september 2015 aanbood aan lokale horecabedrijven, liep in 2016 door. In maart 2016 was het maximum van 100 scans voltooid. Opdrachtnemer Klimaatroute levert een nazorgtraject van een jaar. Onze stichting blijft betrokken bij de tussenrapportages en berichtte hierover (op social media, in de digitale kerstnieuwsbrief 2016).

Resultaat:

Eind 2016 had bijna vijftig procent van de gescande bedrijven energiebesparende maatregelen genomen. Zo is inmiddels bijna 80 ton CO2 bespaard op jaarbasis. Klimaatroute verzorgt nog een eindrapportage per 1 april 2017.

Goede Vis op de Kaart

In 2016 hadden in totaal negen Leidse restaurants met subsidie van onze stichting ingetekend op het programma Goede Vis op de Kaart. Hiermee verklaarden deze zaken zich bereid om via een stappenmodel uiteindelijk alleen nog duurzaam gevangen vis te serveren en betaalden zij ook mee (50 euro per deelnemer).

Resultaat:

Met het huidige aantal deelnemers levert Leiden van alle steden (landelijk dus) het grootste aandeel in dit programma.

Het programma Goede Vis ondervindt momenteel nog zware tegenwind van de groothandel. De voor Leiden belangrijkste (en goedkoopste) leverancier bleef in 2016 medewerking weigeren, waardoor diens digitale bestellijst nog steeds geen duurzame opties aangeeft.

Wel heeft de voorlichting vanuit Goede Vis en vanuit onze stichting een zwak positieve invloed gehad op de duurzaamheid van het visaanbod op Leidse menukaarten. Hier valt echter nog veel werk te verzetten.

Menu voor horecazaken: 26 opties om te verduurzamen

De stichting ontwikkelde een 'menukaart' met 26 opties voor verduurzaming van horecazaken. Het menu, op één A-viertje, is mede gebaseerd op bestaande instrumenten (onder meer Green Key, energiescan en Viswijzer) en vormt een simpele checklist voor bedrijven die zelf willen kijken hoe ver ze al zijn. De stichting reikt dit hulpmiddel uitsluitend uit aan zaken die hierom vragen en laat hen ook zelf bepalen of ze hierover met de stichting nader in contact treden.

De onderdelen van het menu zijn

- menukaart algemeen (6 opties)
- inkoop voedsel en drank (10 opties)
- energie en water (5 opties)
- huisvesting en afval (5 opties)

Resultaat: volgt in 2017

Beursbezoek

19 september brachten drie vrijwilligers van de stichting een bezoek aan horecabeurs Gastvrij

Rotterdam om contacten te leggen met duurzame leveranciers. Het Leidse restaurant Logica won op deze beurs de landelijke Falco Eleonoraeprijs voor de duurzaamste restaurantkeuken. Hun aanmelding was door onze stichting verzorgd.

Resultaten:

Kennis van duurzame opties voor horeca bij vrijwilligers vergroot
Publiciteit op social media over zowel de Leidse prijswinnaar als onze stichting

Evenement biologisch inkopen voor horeca

Op 14 november organiseerde Stichting Duurzame Horeca Leiden een groot evenement in congrescentrum Corpus over biologisch inkopen.

Over de inkoop van biologische producten bestaan bij horecazaken nog veel vooroordelen: moeilijk verkrijgbaar, duur etc. Doel van ons evenement was tweeledig: informatie verschaffen en de producten bereid op horecaniveau laten proeven.

Samen met stichting EKO Keurmerk, Corpus en ROC Leiden verzorgden we een culinaire biologische viergangenlunch voor regionale horecaprofessionals. Ruim negentig koks, restaurateurs en bedrijfsleiders namen deel. De lunch werd omlijst met inhoudelijke presentaties en interviews.

Ook was een vijftiental leveranciers aanwezig met een productenstand. Alle deelnemers kregen proefsamples en setjes informatie mee naar huis. Studenten van de Hotelschool van ROC Leiden verzorgden gratis de bediening en keukenassistentie.

Resultaten:

Groter bewustzijn bij regionale horecaprofessionals over de herkomst van hun producten.
Positieve beeldvorming over biologische producten
Een hele serie 'leads', in 2017 op te volgen door stichting EKO-Keurmerk om certificatie te bevorderen.

Start afvalproject

Vrijwel alle Leidse horecazaken gooien plastic, voedsel, metaal en restafval in 2016 nog in dezelfde container, waardoor grote hoeveelheden waardevolle grondstoffen worden verbrand. Slechts glas en karton worden dan apart afgevoerd.

In het najaar van 2016 heeft de stichting contact gelegd met een grote afvalverwerker en mogelijkheden tot verbetering verkend. Met dit bedrijf en gemeentepersoneel heeft hierover een eerste verkennend overleg plaatsgevonden eind oktober.

Resultaten: volgen in 2017

Behaalde publiciteit in 2016

15 april 2016: lancering van de site Duurzaamuiteten.nl

- groot interview met foto's in het Leidsch Dagblad
- aankondigingen in Leids Nieuwsblad en Witte Weekblad
- lange reportage op de lokale zender Unity TV

18 juni Een dubbele pagina in dagblad Trouw over het werk van onze stichting.

11 oktober: Hele pagina over ons werk in Leidsch Dagblad, naar aanleiding van onze deelname aan de Dag van de Duurzaamheid (10 oktober)

15 november, de dag na het evenement over biologisch inkopen:

- hele pagina reportage met foto in Leidsch Dagblad over onze biologische lunch voor horeca-ondernemers in de regio
- berichten op de sites van Unity TV en betrokken partners
- berichten in de vakpers

rondom het hele evenement was er ook veel aandacht op (betrokken) social media

22 december: Dubbele pagina in het regionale zakenblad Into Business

https://issuu.com/intobusiness/docs/leiden_dec2016/54

Expertise- en relatieversterking

Onze stichting onderhoudt relaties met onder meer

- Platform Streekproducten Groene Hart
- Good Fish Foundation
- Smaackmakers (bevordering van plantaardige voeding)
- lokale groene burgerinitiatieven zoals Energiek Leiden en Groene Idee Café
- Stichting EKO-Keurmerk
- Centrum voor Milieuwetenschappen Leiden
- minor Duurzame Business Hogeschool Leiden
- Koninklijke Horeca Nederland afdeling Leiden
- Hotelschool ROC Leiden
- Gemeente Leiden, afdelingen Duurzaamheid, Gemeentereiniging
- een regionale afvalverwerker
- lokale politici

Plannen voor 2017 en verder

De stichting wil zich ontwikkelen tot een organisatie die zo min mogelijk afhankelijk is van subsidie.

Met onze groeiende ervaring zullen we in 2018 bij de gemeente en andere betrokken gremia offertes indienen voor pilots en renderende projecten in termen van meetbare milieuwinst. Dan kunnen hopelijk eindelijk ook de uren van de deelnemende professionals vergoed worden.

Op iets langere termijn is het denkbaar dat de sector zelf ook gaat bijdragen, zeker wanneer een collectieve imagoverbetering ook leidt tot hogere inkomsten of wanneer duurzame maatregelen leiden tot lagere bedrijfskosten.

Voorlopig is dit echter nog nauwelijks aan de orde. De stichting moet zich blijven inspannen om het vertrouwen van ondernemers te behouden en uit te breiden. We kunnen hen slechts stapsgewijs motiveren voor de eisen die overheden en consumenten gaan stellen om een duurzame maatschappij te realiseren.

De zwakke bedrijfseconomische positie van veel horecazaken in de regio speelt hierbij een complicerende rol: de planningshorizon is vaak slechts één seizoen en investeringen zijn afhankelijk van recente omzetten.

Heel 2017: Afvalreductie, -scheiding en recycling

Eind 2016 is een start gemaakt met een project voor horeca-afval in Leiden. Het doel is driedelig:

- reductie van voedselverspilling in de horeca
- facilitering van betere afvalscheiding en herwinning grondstoffen (in pandig en extern)
- structurele milieuvriendelijke gescheiden afvalinzameling voor de lange termijn

Dit project is inmiddels in gang gezet in samenwerking met externe partijen.

Najaar 2017: Minder voedselkilometers

Promotie van streekproducten met een lunch voor horecaprofessionals.

We benutten de ervaring van de biologische lunch in 2016 voor een nóg beter evenement.

Najaar 2017: Verkenning afschaffing terrasverwarmers

De stichting wil verkennen of collectieve afschaffing van terrasverwarmers op de drukste horecalocaties in de binnenstad haalbaar is met behulp van een (voor ondernemers) proefperiode en een incentive.

Communicatie, algemeen:

We willen onze site en social media nog veel beter gaan benutten.

Hier ligt een nog niet benut groot potentieel voor ons bereik van het uitgaanspubliek.

De site heeft onderhoud nodig en moet verder worden uitgebouwd, met name het overzicht van duurzame koplopers.

Op dit overzicht moet een zoekfunctie komen met diverse ingangen, zodat bezoekers sneller het duurzame adres kunnen vinden dat hen het best uitkomt.

Interne organisatie:

- vacatures voor vrijwilligers en uitbreiding bestuur
- uitbreiding documentatie voor onze eigen mensen 'in the cloud'
- database met ruim 1000 regionale horeca-adressen is gereed. Deze moet worden bijgehouden. Een vrijwilliger is hier wekelijks ca 4 uur mee bezig vanwege de vele nieuwe vestigingen en opheffingen (gemiddelde levensduur van een horecabedrijf is 5 jaar).

Leiden, 12 april 2017

Financiële verantwoording

Boekjaar 2016

Beginbalans per 01-01-2016

Activa (debet)		Passiva (credit)	
	Waardering		Waardering
Site en huisstijl	€ 3.284,09	Eigen vermogen	€ 14.531,81
Liquide middelen	€ 11.320,12	Crediteuren	€ 72,40
Totaal	€ 14.604,21		€ 14.604,21

Liquiditeitsoverzicht

Omschrijving	Uitgaven	Inkomsten	Saldo
Site en huisstijl	€ 1.704,98		
Bank	€ 138,76		
Vergaderkosten	€ 287,80		
Onkosten	€ 750,59		
Project: Goede Vis	€ 363,00		
Project: Biologische netwerklunch	€ 1.857,11	€ 1.140,00	
Communicatie en promotie	€ 2.885,90		
<i>Subtotaal</i>	€ 7.988,14	€ 1.140,00	
Totaal			€ -6.848,14

Jaaroverzicht

Omschrijving	Lasten	Baten	Saldo
Kosten site en huisstijl	€ 1.704,98		
Afschrijving site	€ 1.094,70		
Bank	€ 138,76		
Vergaderkosten	€ 287,80		
Onkosten	€ 703,19		
Goede Vis	€ 363,00		
Evenementen	€ 1.857,11	€ 1.140,00	
Communicatie en promotie	€ 707,90		
Interne scholing communicatie	€ 2.178,90		
<i>Subtotaal</i>	€ 9.035,44	€ 1.140,00	
Totaal			€ -7.895,44

Eindbalans per 31-12-2016

Activa (debet)		Passiva (credit)	
	Waardering		Waardering
		Eigen vermogen	€ 6.636,37
Site en huisstijl	€ 2.189,39	Crediteuren/overige passiva	€ 25,00
Liquide middelen	€ 4.471,98		
Totaal	€ 6.661,37		€ 6.661,37

Leiden, 7 februari 2017

Toelichting:

Jaarrekening:

Belangrijkste mijlpaal voor Stichting Duurzame Horeca Leiden en omstreken in het afgelopen boekjaar was de lancering van haar website www.duurzaamuiteten.nl. De ontwikkeling van de website was al ingezet in 2015, maar er moesten nog aanvullende kosten worden gemaakt om deze in april 2016 te kunnen operationaliseren.

De Stichting heeft in 2016 vooral geïnvesteerd in communicatie en promotie. Een deel van de middelen is gebruikt om promotiemateriaal te laten drukken. Tijdens evenementen biedt een uitgereikte flyer vaak een handig startpunt voor een gesprek, zo is afgelopen jaar gebleken bij Rrrollend Leiden en op de Bijenmarkt. Daarnaast is bureau MVO Factor uit Heemstede ingehuurd om de Stichting in bilaterale contacten en groepssessies te ondersteunen bij de vormgeving van een professioneler communicatiestructuur. De kosten van deze interne scholing waren €2178,- inclusief BTW.

Het belangrijkste project in het najaar was de biologische netwerklunch die de Stichting samen met Stichting EKO Keurmerk organiseerde. De lunch werd bijgewoond door ruim 90 restaurateurs en koks uit Leiden en omstreken en had tot doel om de inkoop van biologische producten te faciliteren en bevorderen.

Betalingsbalans:

Op de betalingsbalans zijn nog slechts bankkosten opgenomen. Deze kosten worden niet gefactureerd (en gelden daarom als overige passiva) maar de kosten over het laatste kwartaal van 2016 worden wel aan het begin van het nieuwe jaar afgeschreven.

Er is voor gekozen de nieuwe investering in website en huisstijl niet te activeren (zoals in 2015 wel is gebeurd). De kosten voor site en huisstijl uit de jaarrekening komen derhalve niet geactiveerd terug in de balans. Het vermelde bedrag betreft de waarde van site en huisstijl met aftrek van afschrijving in dit boekjaar.

10 maart 2017

Govert-Jan de Vrieze

penningmeester Stichting Duurzame Horeca Leiden en omstreken