

# Stichting Duurzame Horeca Leiden en omstreken

KvK nr 61541990

Triodosbank NL50 TRIO 0197 9712 88

info@duurzaamuiteten.nl

## Jaarverslag 2018

### Resultaten 2018 (samenvatting)

- tientallen adviesgesprekken gevoerd
- zes nieuwe duurzame koplopers kunnen plaatsen in de eregalerij
- project voor reductie, scheiding en schone afvoer bedrijfsafval Leiden-centrum opgestart
- project Doorbraak Duurzame Streekproducten voor horeca en instellingen voorbereid, subsidie-aanvraag ingediend bij Europees Landbouwfonds
- masteronderzoek bij Centrum voor Milieuwetenschappen Leiden: Leidse menukaarten onder de loep
- gastlessen en workshops verzorgd voor studenten Hogeschool Leiden
- op drie publieke evenementen voorlichting gegeven met informatiekraam
- groei naar 738 abonnees digitale nieuwsbrief (3 keer per jaar)
- groei naar 644 volgers op Facebook
- groei naar 240 volgers op Twitter
- relatienetwerk fors uitgebreid

Scroll voor een toelichting naar [Activiteiten en Resultaten in 2018](#)

Scroll verder omlaag voor het [Financieel Jaarverslag](#)

### Inleiding

Ook in 2018 waren klimaatverandering en zeespiegelstijging veel in de actualiteit.

Daarnaast kwamen de grote problemen met plastic (zwerf)afval vanuit de horeca, met name na de viering van Leidens Ontzet, regionaal uitvoerig in de publiciteit. Een van de positieve gevolgen van dit laatste was het voornemen van het Leidse College van B&W om bij evenementen in de openbare ruimte het gebruik van Ecoglazen (herbruikbaar) verplicht te stellen. Aan het eind van 2018 was overleg hierover met de Leidse KHN nog gaande.

In iets mindere mate was er in 2018 ook publieke aandacht voor de wereldwijd toenemende zoetwaterschaarste, de afnemende biodiversiteit en de problemen met dierenwelzijn in de intensieve veehouderij (branden, transporten, morbiditeit en sterfte).

Voor onze stichting bood vooral de publieke aandacht voor klimaatverandering een iets betere ingang bij ondernemers dan in voorgaande jaren. Zij zijn soms iets makkelijker aanspreekbaar op hun CO2-uitstoot.

Richting het publiek blijft het creëren van meer bewustzijn tijdens het uitgaan onverminderd noodzakelijk. De meeste gasten van restaurants en snackbars laten hun duurzame principes nog altijd thuis achter. Menukaart en bediening bieden vaak ook weinig houvast voor het maken van een duurzame keuze.

## Vooruitblik

De stichting ontwikkelt zich naar een meer professionele organisatie. Er is veel kennis van de branche opgebouwd die wordt opgeslagen en doorlopend geactualiseerd in een database. Er is ook voor het eerst een professionele kracht ingehuurd (voor het project Bedrijfsafval Binnenstad) en er zijn in 2018 vacatures geopend om het bestuur te versterken. Een proces voor herijking van de strategie is in gang gezet.

We blijven sturen en monitoren op harde resultaten: minder CO2-uitstoot, minder restafval, minder voedselkilometers, minder voedselverspilling, minder aantasting van milieu en biodiversiteit, minder inkoop uit de vee-industrie en bevordering van de eiwittransitie.

Het streven is om in 2019 met een sterker bestuur meer betaalde projecten te kunnen opstarten en op basis hiervan toe te werken naar een gezonde lange-termijnbekostiging en daarmee continuïteit van ons werk.

# Activiteiten en Resultaten in 2018

## Branchegericht

### Adviezen aan restaurants en andere horecabedrijven

De stichting heeft de afgelopen jaren steeds meer kennis opgebouwd op het gebied van verduurzaming in de horeca. Dit betreft onder meer inkoop food/non-food, pandinrichting en contracten voor energie en afval. Maar het betreft ook de bedrijfsvoering in keuken, in de bediening en in de live en online communicatie met de (beoogde) gast.

Het gaat dan onder meer over reductie CO2-uitstoot door apparatuur, reductie voedselverspilling, reductie wegwerpplastic, behoud van grondstoffen uit afval. En uiteraard ook over de footprint van voedsel en drank (klimaatbelasting, biodiversiteit etc).

Door onze gesprekken met chefs en ondernemers weten we wat wel en niet werkt in de praktijk, uiteraard gekoppeld aan aard en omvang van een bedrijf. Regelmatig kan een kleine ingreep een grote besparing opleveren voor zowel de ondernemer als het milieu: win-win.

Deze kennis wil de stichting in 2019 digitaal beschikbaar gaan maken. Totdat dit portal er is, verzorgt de stichting een-op-een advisering aan bedrijven die hierom vragen of die naar onze indruk in aanmerking komen voor een plaats in de eregalerij (tab Duurzame Plekken) op [Duurzaamuiteten.nl](http://Duurzaamuiteten.nl).

In 2018 hebben we ook enkele aspirant-ondernemers kunnen adviseren vóór vestiging. Een daarvan verwierf zich, door enkele adviezen toe te passen, direct bij de opening een plaats in de eregalerij.

### **Resultaten in 2018**

Tientallen adviesgesprekken gevoerd, met maatadvies in een follow-up mail.

Zes uitgaansadressen geplaatst in de Eeregalerij Duurzame Plekken:

- De Oude Pastorie, Lisse
- Nissa Café, Hillegom
- Hoeso, Leiden
- Happy Tosti, Leiden
- I Scream Coffe, Leiden
- Bregtje Biologisch (catering), Leiden

## Project Bedrijfsafval Binnenstad Leiden

In november ging ons project Bedrijfsafval Binnenstad Leiden (ondertitel: *Grondstoffen schoon, stil en veilig afvoeren*) van start. Initiatief en plan zijn van de stichting.

De uitvoering vindt plaats in een samenwerkingsverband van de gemeente Leiden, ondernemersvereniging Centrum Management en onze stichting.

De stichting levert de projectleider, gemeente Leiden en Centrum Management bekostigen het project. Stichting, gemeente en ondernemers hebben samen zitting in een stuurgroep.

Doel van dit project: de zeer hoge milieubelasting van de afvalstroom van Leidse (horeca)bedrijven terugdringen door middel van scheiding, reductie en schone inzameling.

Het project behelst een pilot in een afgebakend deel van de Leidse binnenstad waar veel horeca is gevestigd. Andere bedrijven in het pilotgebied kunnen ook deelnemen. Voor de afvalproducerende bedrijven is deelname vrijwillig en kostenneutraal.

Beoogde resultaten van dit project:

- scheiding van tenminste 5 afvalstromen tot herbruikbare grondstoffen
- opslag van deze grondstoffen achter de voordeur of slechts kortdurend in de openbare ruimte
- minimaal 4x per week inzamelen
- inzameling elektrisch (over weg of water)
- mogelijkheid om deze werkwijze uit te breiden naar de rest van Leiden

### **Resultaten in 2018:**

Budget verkregen van gemeente Leiden en Centrum Management Leiden

Projectleider aangesteld

Stuurgroep geformeerd, project gestart.

## Project Doorbraak Duurzame Streekproducten

De grote horecagroothandels in onze regio bieden vooral milieubelastende producten van ver. Vaak zelfs van straatarme boeren op andere continenten. Nog altijd kopen horecagroothandels in tegen te lage prijzen. De milieuschade van deze producten (landbouwgif, verpakking, koeling, vervoer) wordt bovendien niet verrekend en komt ten laste van de maatschappij.

Tegelijkertijd produceren boeren en voedselbewerkers in Zuid-Holland met minder gif volop producten die niet via de groothandel verkrijgbaar zijn en waarvan de afzetmarkt momenteel onzeker is.

We voerden gesprekken met onder meer LEADER Rijnland (voor EU plattelandssubsidie), de Groene Hart Coöperatie (34 boeren nabij de regio Leiden), Stichting Dutch Cuisine, Stichting EKO-Keurmerk en Slow Food Groene Hart.

Op grond hiervan en van onze eigen analyses van het huidige aanbod voor horeca hebben we, met steun van Team Duurzame Landbouw Provincie Zuid-Holland, een project geformuleerd voor de opzet van een zakelijk verkoopkanaal met duurzame voedsel- en drankproducten uit Zuid-Holland. Eind augustus is dit project voor subsidie ingediend bij het RVO-portal voor POP3. POP3 is een subsidiepot voor verduurzaming van de Europese Landbouw.

### **Resultaten in 2018**

Team voor uitvoering staat grotendeels klaar, offertes en uurtarieven zijn vastgelegd

Projectbeschrijving en begroting voltooid

Hoge waardering (op punten) van de eerste beoordelaar: Provincie Zuid-Holland.

### Masterscriptie: Leidse menukaarten onder de loep

Op verzoek van de stichting is een masterstudent van het Centrum voor Milieuwetenschappen van de Universiteit Leiden begonnen met een afstudeeronderzoek naar de footprint van populaire gerechten op Leidse menukaarten.

Onze stichting heeft de student voorzien van informatie mbt de adressen met veel omzet en hun meest populaire gerechten, zoals een broodje tonijnsalade, rundercarpaccio en runderburgers. Ook is, ter vergelijking, een aantal adressen met verondersteld duurzame menukaarten meegegeven.

Doel: verbetering van onze voorlichting aan ondernemers, chefkoks en het uitgaanspubliek.

#### **Resultaat in 2018**

Onderzoek is in gang gezet. Uitslag verwacht in april 2019

### Project Kraanwater in Duin- en Bollenstreek

In december zijn de eerste contacten gelegd voor een project om een transitie naar Duinwater (kraanwater, gefilterd in de duinen) als norm in alle horeca in Duin- en Bollenstreek in gang te zetten. Uiteraard met als oogmerk dit uiteindelijk naar het gehele werkgebied van de stichting uit te breiden.

Het idee hiervoor komt van een externe relatie die dit project nader wil vormgeven en met zakelijke partners wil uitvoeren. Het beoogde project kan aansluiten op diverse duurzaamheids- en gezondheidsinitiatieven in de regio en moet samen met toonaangevende horeca-ondernemers verder worden ontwikkeld.

#### **Resultaten in 2018:**

informele afspraak om te gaan samenwerken op dit dossier.

## **Publieksgericht**

### Publieksactiviteiten in 2018

5 maart: gastles en werkcollege 30 studenten minor Duurzame Business, Hogeschool Leiden

20 april: infokraam en presentaties tijdens Science Café Hortus Leiden

26 mei: infokraam op Dagelijks Duurzaam, conferentie van SSR in het Leids Volkshuis

1 sept: infokraam op het BASIL Open Air Festival van studentenvereniging Catena, Park Matilo Leiden

10 oktober: workshop voor leerlingen onderbouw Leids VO binnen het programma King for a Day, met als thema: hoe verlaag je het (directe en indirecte) waterverbruik van restaurants?

31 oktober: bijdrage aan afsluitende bijeenkomst van King for a Day in Leiden (zie hierboven).

21 nov: drie gastlessen verzorgd voor groepen studenten van de Academische Pabo, in restaurant Hof van Sijthoff

### Social Media

In april 2018 hield Arjan Lubach op tv een pleidooi om Facebook vaarwel te zeggen.

Kennelijk telt onze achterban veel Lubach-kijkers, want binnen een paar dagen verloren we vele tientallen volgers op Facebook. Toch konden we het jaar afsluiten met een groeicijfer: van 520 eind 2017 naar 644 volgers eind 2018.

Als stichting kunnen we voorlopig niet zonder Facebook en Twitter. Deze platforms zijn nog steeds de twee grootste social media in Nederland.

### Digitale Nieuwsbrief

We publiceerden drie digitale nieuwsbrieven: in mei, september en december (738 abonnees per december 2018). Alle edities blijven permanent beschikbaar op [Duurzaamuiten.nl](http://Duurzaamuiten.nl), onder de tab Nieuws.

Onze nieuwsbrieven van 2018 zijn gemiddeld door 45% van de ontvangers geopend. Dit is een zeer hoog bereik. Het gemiddelde bereik van digitaal nieuws van NGO's is 19% (bron: MailChimp). Hoofdonderwerp van de nieuwsbrieven vormen altijd de nieuwe duurzame uitgaansadressen in onze regio. Dit voorziet in een behoefte, er wordt relatief veel op doorgeklikt.

### Publiciteit in andere media

5 juli

radio-interview Sleutelstad, bij de buurtborrel van Tabu

<https://sleutelstad.nl/2018/07/05/grote-beer-woordt-latijns-amerikaans-restaurant-tabu>

10 - 20 oktober

Publiciteit in Leidsch Dagblad, Leidsch Nieuwsblad en op [Sleutelstad.nl](http://Sleutelstad.nl) over het besluit van B&W Leiden dat Stichting Duurzame Horeca Fase 1 en 2 van het door haar ingediende plan Bedrijfsafval Binnenstad mag gaan uitvoeren met bekostiging door de gemeente

20 december, artikel Leidsch Dagblad over onze screening van alle kerstmenu's in de Leidse regio, met vermelding van alle restaurants met een duurzaam aanbod.

## Interne organisatie

De stichting telde eind 2018 nog steeds drie bestuursleden.

In september 2018 verliep de zittingstermijn van de beide oprichters (Overdijk en De Vrieze). Beiden zijn herbenoemd voor een nieuwe termijn van vier jaar.

Het bestuur bestaat daarmee per 1 januari 2019 uit  
Carien Overdijk (voorzitter)  
Govert-Jan de Vrieze (penningmeester en secretaris)  
Jeroen Schrama (lid)

Werving voor uitbreiding van het bestuur is eind 2018 in gang gezet. In april 2018 heeft de stichting al een externe, professionele penningmeester kunnen aantrekken op basis van vrijwilligheid. Hiermee werd het bestuur enigszins ontlast en onze professionaliteit versterkt.

Eind 2018 had de stichting een zzp'er onder contract: de projectleider voor het project Bedrijfsafval Binnenstad Leiden.

Daarnaast zijn drie andere vaste vrijwilligers permanent en intensief betrokken. Zij beheren en onderhouden onze site en database. Acht andere vrijwilligers springen incidenteel in, met name op het gebied van publiekscommunicatie. Ook beschikte de stichting in 2018 over een vrijwillig adviseur met kennis van agrarische productie voor het beoogde Project Doorbraak Duurzame Streekproducten.

Provincie Zuid-Holland stelde ons bovendien een extern adviseur ter beschikking vanuit haar programma Makelaar-Schakelaar. Ook deze heeft een bijdrage geleverd aan de planvorming voor dit project.

# Externe relaties

De stichting onderhield in 2018 relaties met onder meer

- Centrum Management Leiden (ondernemersvereniging)
- Koninklijke Horeca Nederland afdeling Leiden
- Gemeente Leiden, diverse afdelingen
- lokale politici gemeente Leiden
- lokale groene organisaties zoals Energiek Leiden, Groene Idee Café
- Green Keys/LUGO, Leidse studenten voor duurzaamheid
- Leidse Milieuraad
- Stichting EKO-Keurmerk
- Dutch Cuisine
- Centrum voor Milieuwetenschappen Leiden
- opleiding Duurzame Business Hogeschool Leiden
- Horeca-opleiding MBO Rijnland
- LEADER platform Holland Rijnland, connectie stad-platteland
- Platform Streekproducten Groene Hart
- Groene Hart Coöperatie
- Slow Food Groene Hart
- diverse leveranciers/groothandels voor horeca
- Good Fish Foundation
- Marine Stewardship Council Benelux
- Coalitie Voedseltransitie
- Land van Wijk en Wouden (agrariërs in buurgemeenten van Leiden)
- Afvalverwerkers actief in de Leidse regio

Leiden, 30 juni

Carien Overdijk (voorzitter)

**Boekjaar 2018**

**Begin Balans**

Activa (debet)		Passiva (credit)	
	Waardering		Waardering
		Eigen vermogen	€ 9.800,02
Site en huisstijl	€ 1.094,69	Crediteuren/overige passiva	€ 3.444,01
Liquide middelen	€ 12.149,34		
<b>Totaal</b>	<b>€ 13.244,03</b>		<b>€ 13.244,03</b>
<b>Balanssaldo 31-12-2017</b>	<b>€ -</b>		

**Baten & Lasten**

Omschrijving	Lasten	Baten	Saldo
Site en huisstijl	€ 346,30		
Afschrijving site	€ 1.094,69		
Kantoorkosten	€ 612,25		
Bankkosten	€ 148,29		
Reis-, verblijf- en vergaderkosten	€ 85,56		
Overige kosten	€ 266,75		
Voorlichting en promotie	€ 470,84	€ 382,00	
Evenementen	€ 75,41		
Projecten	€ 6.692,52	€ 12,50	
Vrijwilligersvergoedingen	€ 1.320,00		
Overlopenden posten/transitoria	-3.444,01		
<b>Subtotaal</b>	<b>€ 7.668,60</b>	<b>€ 394,50</b>	
<b>Totaal Saldo Baten &amp; Lasten</b>			<b>€ -7.274,10</b>

**Eindbalans**

Activa (debet)		Passiva (credit)	
	Waardering		Waardering
		Eigen vermogen	€ 2.525,92
Site en huisstijl	€ -	Crediteuren/overige passiva	€ -
Liquide middelen	€ 2.525,92		
<b>Totaal</b>	<b>€ 2.525,92</b>		<b>€ 2.525,92</b>

## Toelichting Jaarrekening:

OVERZICHT | Het boekjaar 2018 stond voor de Stichting Duurzame Horeca Leiden en omstreken in het teken van professionalisering van haar activiteiten. De Stichting richtte haar pijlen onder meer op de onnodig grote en milieubelastende afvalstroom van de Leidse horeca en op het voorbereiden van een project om duurzame streekproducten in de Leidse regio, Duin- en Bollenstreek op het menu te krijgen. De meeste boeren in Zuid-Holland hebben geen verkoopkanaal naar de (immer groeiende) horeca, terwijl de horeca-groothandels teveel milieubelastende producten van andere continenten aanbieden.

Ook zijn er verkennende contacten opgebouwd met twee professionals die vanuit Noordwijk samen met de stichting een innovatief plan willen maken om het zo zwaar milieubelastende flesjeswater samen met de regionale horeca uit te bannen, ten gunste van kraanwater.

Het afvalproject is de vooronderzoeksfase ontstegen. De projectleider zette samen met de Gemeente Leiden en de Leidse horeca in 2018 de eerste stappen naar de realisatie van een innovatieve afvalinzameling, die ten goede komt aan het klimaat (minder verbranding) en aan de leefbaarheid van de binnenstad (minder dieselveervoer) .

Met behulp van experts en voedselproducenten werkte de Stichting het afgelopen jaar hard aan een ambitieus plan om milieuvriendelijke streekproducten naar restaurants en instellingskeukens te loodsen. Dit plan voor een kortere voedselketen zal de komende drie jaar hopelijk zijn vorm krijgen. LTO en Provincie Zuid-Holland zijn hier actief bij betrokken. Een kansrijke en door PZH ondersteunde Fondsaanvraag bij een EU-plattelandfonds (aug 2018) moest in maart 2019 helaas worden ingetrokken vanwege onder meer (voor de stichting) onmogelijke EU voorwaarden mbt eigen voorfinanciering en administratieve organisatie.

Daarnaast werden met name kosten gemaakt voor het onderhouden en verbeteren van de in 2016 gelanceerde website <http://www.duurzaamuiteten.nl>.

Het team vrijwilligers was bij zes openbare gelegenheden actief richting het (uitgaans)publiek, met voorlichting en instructie. Ook zetten vrijwilligers zich onverminderd in voor het onderhoud van onze database, onze site, de digitale communicatie en ons financieel beheer.

UITGAVEN | Het merendeel van de uitgaven stond in het teken van de realisatie van het afvalproject binnenstad Leiden, te weten in totaal 5.418 euro. Deels werd hiervoor financiële dekking van ruim 3.000 euro in 2017 versterkt door de Gemeente Leiden. Aanvullende financiële middelen zullen in 2019 worden ontvangen.

Daarnaast moest het in 2017 niet bestede geld (1.033 euro) verkregen van Fonds 1818 weer worden gerestitueerd.

Verreweg de meeste uren zijn ook dit jaar weer onbetaald door vrijwilligers gemaakt. Dit betreft onder meer bilaterale contacten met horeca-ondernemers om voorlichting te geven en om stappen naar duurzaamheid aan te moedigen, uitbreiding van het eigen netwerk met experts, voedselproducenten en streekboeren om het plan met streekproducten voor te bereiden, het onderhoud aan de site, het schrijven van blogs en nieuwsbrieven, het bijhouden van social media, publieksvoorlichting en werk aan de database.

INKOMSTEN | De Stichting kon haar activiteiten in 2018 geheel dekken uit eigen liquide middelen.

Inkomsten onder de post 'Voorlichting en promotie' betreffen de vergoedingen voor twee gegeven gastlessen aan studenten van Hogeschool Leiden en de Universiteit Leiden.



Toelichting eindbalans:

De debetpost, aanwezig op de beginbalans voor 'site en huisstijl', is op de eindbalans teruggebracht naar nihil. De website is daarmee in 2018 geheel afgeschreven.

De creditpost 'crediteuren/overige passiva' op de beginbalans betroffen voor het merendeel loonkosten (3.235 euro) die al waren gemaakt in 2017 voor het eerder genoemde afvalproject, maar pas in 2018 zijn gefactureerd. In de eindbalans 2018 is deze post derhalve op nul gesteld.

Leiden, 15 april 2019

Govert-Jan de Vrieze

Bestuurlijk penningmeester Stichting Duurzame Horeca Leiden en omstreken