

IS JOUW RESTAURANT 'FUTURE PROOF'?

HANDLEIDING VOOR DUURZAME BEDRIJFSVOERING

De wereld wordt meer en meer duurzaam en circulair. Duurzaam ondernemen is de toekomst, daar is geen ontkomen aan. Iedereen moet mee, ook jij, juist jij als horecaondernemer in Haarlem. Want als eigentijds horecabedrijf ben je aantrekkelijk voor bestaande en nieuwe klanten. Een duurzame of circulaire bedrijfsvoering draagt niet alleen bij aan een beter milieu. Het kan ook zorgen voor verlaging van je bedrijfskosten én het geeft je imago een flinke boost. Hoe jij jouw bedrijf kunt verduurzamen en hoe je meer circulair kan ondernemen? Je leest het in deze praktische handleiding vol ideeën, voorbeelden en tips.

Direct naar:

- > **INKOOP & MENU**
- > **FOOD**
- > **NON-FOOD**
- > **KEUKENMANAGEMENT**
- > **RELATIE MET DE KLANT**
- > **AFVALMANAGEMENT**
- > **COLOFON**

INKOOP & MENU

OP DE HOOGTE BLIJVEN

Het is nuttig en inspirerend om een actieve relatie met je leveranciers te onderhouden. Zo blijf je altijd op de hoogte van het meest aantrekkelijke aanbod per seizoen en interessante aanbiedingen en prijsstellingen. De band met lokale producenten is vaak wat persoonlijker, maar ook een goede groothandel kan je veel informatie geven.

Algemene informatie over duurzame producten [vind je hier](#).



FOOD

GROENTEN

Koop groente uit eigen streek of land. Seizoensgroenten zijn het meest duurzaam en biologische producten vormen hierbij de beste keuze. Gebruik je creativiteit om groente een meer prominente rol te geven binnen je gerechten. Hiermee speel je in op de trend om minder vlees te eten en je vermindert de impact op het milieu.

Inspiratiebronnen:

- > **Dutch Cuisine**
- > **Kokswereld**
- > **We're smart**



VLEES

Rundvlees is het minst milieuvriendelijk. Kies daarom voor duurzaam geproduceerd varkensvlees of kip en kijk of je kunt experimenteren met mannetjesvlees (leghaantjes, bokjes, stiertjes) en Hollands Wild. Heeft rundvlees toch je voorkeur? Gebruik dan het vlees van dubbeldoel koeien en let op het 'nose to tail' principe, waarbij je alles van het dier gebruikt. Invasieve soorten zoals ganzen zijn ook interessant. Zet iets bijzonders op je menukaart, waarmee je laat zien hoe jouw bedrijf actief bijdraagt aan het milieu en het verminderen van voedselverspilling.

VIS

Koop vis uit het seizoen met het MSC of ASC keurmerk. Bijvangst is de meest circulaire optie. Deze vissoorten worden in de regel niet geconsumeerd maar zijn daarvoor vaak wel zeer geschikt. Focus op de Noordzee als vangstgebied. Schelpdieren zijn aan te bevelen omdat zij zelf geen vlees/vis eten en waterzuiverend en zeer eiwitrijk zijn.

Meer informatie:

- > **Good fish**
- > **Marine Stewardship Council**
- > **Aqua Stewardship Council**
- > **Vis en Seizoen**

ZUIVEL

Anders dan je misschien denkt is zuivel niet altijd een milieuvriendelijke keuze. De productie van kaas is bijvoorbeeld behoorlijk milieubelastend. Gebruik zuivel daarom met mate en waar mogelijk van biologische en/of lokale veehouders en kaas-/zuivelmakers. Let daarnaast op verpakkingen van zuivel als je die bij de groothandel inkoopt.

Meer informatie:

- > **Planet Proof**
- > **Milieu Centraal**

TIP

Je kunt kaaskorstjes bewaren en later gebruiken als umami smaakmaker.

NON-FOOD

INRICHTING

Steeds vaker zie je dat voor de inrichting wordt gekozen voor hergebruikte materialen. De vintage-look is bijvoorbeeld erg populair en geeft een intieme sfeer. Onderzoek hoe jij je door middel van inrichting, bedrijfskleding en servies kunt onderscheiden. Denk hierbij ook aan vaker te gebruiken materialen in plaats van wegwerpartikelen.

Voorbeelden inrichting:

- > **The Green House Restaurant**

Voorbeelden kleding:

- > **Circulaire bedrijfskleding**
- > **Green shop**

HTH

REINIGINGSMIDDELEN

Gebruik ecologisch afbreekbare schoonmaakmiddelen. Deze middelen lijken op het eerste gezicht duurder, maar wanneer je ze slim gebruikt in combinatie met schoonmaakazijn kom je uiteindelijk op lagere kosten uit. Met de aankoop van grote verpakkingen sla je twee vliegen in één klap. Het is goedkoper en het levert minder plastic afval op.

Voorbeelden:

- > **Marcel's Green Soap**
- > **HCPRO reiniging**
- > **Ecover**
- > **Clear Circle**
- > **Natuurlijk Sure**



KOOP DICHTBIJ IN

Inkoop van lokaal geproduceerde producten ondersteunt lokale ondernemers en kan helpen om transportkilometers te beperken.

Voorbeelden:

- > **In-stock Market**
- > **Voedsel verbindt**

OVERSCHOTTEN

Reageer op seizoensaanbiedingen en dreigende overschotten. Het kan kostenvoordelen opleveren om deze producten te kopen. Bovendien help je mee om voedselverspilling te verminderen.

- > **zie ook Keukenmanagement**



ZELF PRODUCEREN

Maak zelf ingrediënten en producten. Misschien heb je een moestuin en/of verbouw je kruiden. Ook zelfgemaakte frisdranken en koude sauzen kunnen een uniek alternatief vormen voor standaardproducten.

TIP

Een kruidentuin werkt ook heel goed tegen een binnenmuur. Het ziet er mooi uit en het ruikt lekker. Zoek op internet naar 'verticale kruidentuin'.

MENU-ENGINEERING

- Gebruik surprise meals en dag- of weekmenu's om rest-ingrediënten optimaal te benutten.
- Zet de meest duurzame gerechten bovenaan de menukaart; de meeste gasten kiezen namelijk voor één van de eerste gerechten op de kaart.
- Omschrijf gerechten zo dat je de ingrediënten kunt variëren, zoals 'vis van de dag' of 'seizoensgroente'.
- Gebruik dezelfde ingrediënten in meerdere gerechten.
- Een kleine menukaart met flexibele omschrijving geeft de mogelijkheid om te variëren en actief te sturen op restverwerking. Bovendien vermindert het je voorraden en blijft alles 'verser'.
- Leg de nadruk op plantaardig, ook in de opmaak van de kaart. Wees creatief in het combineren van vlees/vis en groente om zo de hoeveelheid dierlijk eiwit te beperken. Lees boeken en raadpleeg menu's en sites van toonaangevende collega's en organisaties zoals **Dutch Cuisine** en **We're Smart**.



BESTEL- EN VERVOERMETHODE

- Bestel veel gebruikte niet-vers producten in grotere hoeveelheden tegelijk.
- Beperk vervoer door samenwerking met collega-horeca. Bijvoorbeeld **Last Mile Fresh**.
- Kies voor levering met milieuvriendelijk (zoals elektrisch) vervoer.



RESERVERINGEN

Optimaliseer je reserveringssysteem door standaard aan aantal gegevens te vragen van de gast. Is het bijvoorbeeld een man of vrouw, en is het een zakelijke of particuliere reservering? Met name bij grotere groepen is dit van invloed op de benodigde hoeveelheden ingrediënten en dus op het risico van voedselverspilling. Tijdens een zakenlunch wordt bijvoorbeeld gemiddeld minder geconsumeerd dan in het geval van particuliere gasten. Een aantal softwaresystemen heeft mogelijkheden om de inkoop af te stemmen op de te verwachte drukte als gevolg van weersinvloeden, dag van de week etc.

VERMINDER VERPAKKINGSAFVAL

- Vermijd producten in éénpersoonsverpakkingen.
- Voorkom het gebruik van single-use verpakkingen en single-use plastics. Er zijn bijvoorbeeld diverse alternatieven voor het gebruik van disposables bij thuisbezorging en catering.
- Is het gebruik van disposables onontkoombaar, gebruik dan disposables van een afbreekbare grondstof zoals aardappelmeel, maïszetmeel, palmblad en rietjes van bijvoorbeeld stro of biet. Kijk daarbij kritisch naar productie en herkomst. In een aantal gevallen is een product misschien prima afbreekbaar of herbruikbaar maar wordt bij de productie veel schade aan het milieu aangericht. Kijk voor alternatieve rietjes [hier](#).
- Koop grootverpakkingen in, zoals wijn van de tap.
- Zorg voor een actieve relatie met de groothandel en ga daarmee het gesprek aan over het matigen van verpakkingsmateriaal of de mogelijkheid om dit terug te nemen. Werk samen met collega-horecaondernemers om meer druk uit te kunnen oefenen maar ook om het aantrekkelijker te maken voor de groothandel.
- Serveer kraanwater in plaats van flessen water. Door het te filteren of revitaliseren kun je waarde toevoegen. Schenk je daarnaast aandacht aan de presentatie dan maak je het voor gasten aantrekkelijker om het water te drinken en er mogelijk zelfs voor te betalen. Wil je discussie voorkomen dan kun je ook een eigen bijdrage vragen.
- Maak je eigen frisdrank (op basis van eigen siropen uit het overschot van fruit).
- Gebruik meer retourverpakkingen, zoals meermalige kratten en melk in statiegeldflessen.
- Bestel lang houdbare bulkproducten zoals bloem, suiker en zout in grootverpakkingen en sla ze op in afsluitbare boxen of tonnen.

Inspiratiebronnen:

> [Shared packaging](#)

> [Ozarka](#)

> [Biofutura](#)



KEUKENMANAGEMENT

VOORRAADBEHEER

- Ga uit van een 'first-in-first-out' opslagsysteem.
- Maak iemand uit je team verantwoordelijk voor het creatief omgaan met voedselrestanten. Maak er een uitdaging van, maar bouw ook lerend vermogen in. Benoem bijvoorbeeld een 'Food Waste Manager' van de week/maand en houd bij hoe de besparende resultaten zijn.
- Zorg voor een goede samenwerking tussen de keuken en de bediening om bepaalde gerechten of menu's te stimuleren.
- Gebruik conserveringstechnieken om restanten te bewaren of bijvoorbeeld goedkopere seizoensproducten langer te gebruiken. Veel conserveringstechnieken voegen bovendien smaak toe.

Raadpleeg kookboeken en websites zoals:

- > **Verrot lekker**
- > **We're Smart**
- > **Koken met Kennis**



VERMINDER BEREIDINGSVERLIEZEN

- Zorg voor een adequate portionering bij plating en pas de maat van de borden aan. Maak hiervoor een eenvoudig handboek.
- Gebruik snijverliezen in personeelseten.
- Vries snijresten in en maak je eigen voorraad vriesdrooggroente en kruiden voor bouillons e.d.
- Zorg voor een heldere werkoverdracht door het gebruik van mise en place lijsten. Besteed hierbij aandacht aan te maken hoeveelheden en de producten die het eerst gebruikt moeten worden.
- Als je gevacumeerd inkoopt doe dit dan in grotere hoeveelheden tegelijk. Vacuüm zakken kun je nogmaals gebruiken door ze vlak onder de sealrand af te knippen en opnieuw te vacumeren. Let daarbij goed op hygiëne en houdbaarheidsdatum.
- Experimenteer met afsnijdsels. Blad van koolrabi of de kroon van bloemkool zijn gezonder dan de kool zelf en lenen zich heel goed voor inleggen of fermenteren. Leg geslaagde pogingen vast zodat het onderdeel van je receptenboek wordt.



ENERGIE- EN WATERBESPARING

- Kies voor een energieleverancier die aandacht heeft voor hernieuwbare/ groene energie. Kijk bijvoorbeeld op dit [overzicht](#).
- Houd deuren van koelkasten en vriezers gesloten.
- Maak vriezers regelmatig schoon en ontdoe ze van ijsvorming. Vervang ook regelmatig de rubbers tussen de deuren van de koelkast en vriezer.
- Kook water met het deksel op de pan. Dit scheelt minimaal 15% energie.
- Bedenk dat warm water soms tot 60 maal de energie kost vergeleken met koud water.
- Plan werkzaamheden zo in dat meerdere producten in hetzelfde kookvocht gegaard kunnen worden.
- Wees terughoudend in het gebruik van steamers/ovens. Gebruik deze voor meerdere producten tegelijk. Zet ze uit en doe de deur dicht wanneer ze tijdelijk niet gebruikt worden.
- Stap bij vervanging van keukenapparatuur over van gas op elektrische apparaten.

Voorbeelden:

> [Duurzaam nieuws](#)

> [Stimular](#)

Meer informatie:

> [Milieu Centraal](#)

> [Aquafox](#)



AFDEKFOLIES

Gebruik alternatieven voor plastic afdekfolies zoals met bijenwas bewerkt kaasdoek. Afsluitbare voedseldozen van goede kwaliteit en met een lange levensduur zijn minder milieubelastend dan de goedkope versies die snel kapotgaan en vervangen moeten worden.



RELATIE MET DE GAST

STUUR OP ONBEWUST GEDRAG

- Doe aan menu-engineering, zoals duurzame gerechten prominent bovenaan de menukaart zetten.
- Bied flexibele porties aan met bijbehorende prijzen.
- Laat bijgerechten apart bestellen en bied 'na-service' om bij te bestellen.
- Verminder het aantal 'standaard' bijgerechten en serveer deze niet in aparte bakjes maar op het bord.
- Serveer kleinere desserts, met name bij de lunch.

COMMUNICEER OVER CIRCULARITEIT

- Doe aan storytelling over producten en ingrediënten. Vertel waar je restaurant voor staat op het gebied van duurzaamheid en/of licht het toe op je menukaart. Gasten waarderen dit.
- Stimuleer je medewerkers om uitleg te geven over producten en mogelijkheden om verspilling te voorkomen.
- Geef de mogelijkheid om overgebleven eten mee te nemen. Maak een eigen herkenbare doggybag of gebruik de typisch **Haarlemse doggybag**, zodat je gasten thuis met een goed gevoel terugdenken aan het etentje.
- Vertel over jouw duurzame keuzes via je website, social media, flyers en posters. Kijk hoe het past binnen je totale bedrijfsfilosofie.



VOORKOM VERLIEZEN BIJ BUFFETTEN

- Bied een a-la-carte ontbijt in plaats van een ontbijtbuffet.
- Verminder de neiging tot stapelen door kleinere borden en geen dienbladen neer te zetten.
- Serveer kleinere, makkelijk aan te vullen 1-persoonsgerechten.
- Maak een kok bij het buffet verantwoordelijk voor het aanvullen van schalen. Een goede kennis van de HACCP regels zorgt voor de juiste beslissingen met betrekking tot het voorkomen van voedselverspilling.
- Voeg aan het einde van het buffet producten samen zodat het er aantrekkelijk en fris blijft uitzien maar er wel minder verschillende items op het buffet staan.
- Haal deksels van schalen en bied uitleg bij de gerechten, om te voorkomen dat ze blijven staan.



AFVALMANAGEMENT

METEN IS WETEN

Meet de hoeveelheden, samenstelling en oorzaken van afvalstromen. Maak er een uitdaging van door wekelijks een medewerker verantwoordelijk te maken voor het verminderen en scheiden van afval: de 'zero waste' manager. Bespreek met elkaar de weekuitkomsten.

TIP

Schaf een **Zero Food Waste monitor** aan. Deze slimme weegschaal met camera registreert snel en gemakkelijk hoeveel van welk voedsel je weggooit.

MAAK MENSEN BLIJ

Indien producten over de datum dreigen te raken of wanneer je veel reeds bereide gerechten over hebt kun je daar mensen met een kleine beurs blij mee maken. Sluit je bijvoorbeeld aan bij **'Too good to go'**.



ZELF AAN DE SLAG MET ORGANISCH AFVAL

Verwerk organisch afval op locatie, bijvoorbeeld via een composthoop of voedselrestenvermaler/dehydrator. Werk eventueel samen met anderen. Lees je goed in of laat je voorlichten.

Meer informatie

> **Milieu Centraal**

> **Kleinschalige verwerkingsmethoden voor GFT en Swill**



GESCHEIDEN AFVOER RESTSTROMEN

- Voer GFT/swill, papier/karton, kunststof, glas en restafval gescheiden af.
- Kijk of het mogelijk is om ook koffiedik, sinaasappelschillen, kurken, plastic dopjes en schelpen gescheiden in te zamelen en te (laten) verwerken. Doe dit bijvoorbeeld samen met andere horecaondernemers en/of lokale en circulaire initiatieven.



KOPLOPERSGROEP CIRCULAIRE RESTAURANTS

HAARLEM

De Koplopergroep Circulaire Restaurants in Haarlem bestaat uit 23 restaurants die gezamenlijk aan de slag zijn gegaan om op een praktische en innovatieve manier hun bedrijfsvoering duurzamer en meer circulair in te richten. Dit initiatief is mogelijk gemaakt door Rijkswaterstaat/VANG Buitenshuis, de gemeente Haarlem, de provincie Noord-Holland in samenwerking met Koninklijke Horeca Nederland afdeling Haarlem.

Uitvoering: Adviesbureau CREM, Amsterdam

De Koplopergroep Circulaire Restaurants Haarlem: Bar Boef, By Lima, Café Colette, DeDAKKAS, De Wereldkeuken, De wereld van Jansje, Frenchie, Frisk aan het Spaarne, Het Veerkwartier, Jacobus Pieck Drink & Eetlokaal, Karmeliet Catering, Kweekcafé, ML, Nolita Pizzabar, Olivijn, Proeflokaal in den Uiver, Ratatouille Food & Wine, Spaarne 66, Stayokay Haarlem, Tapasbar El Pincho, Van der Valk hotel Haarlem, Westhoff, Woodstone Pizza and Wine.

