

accountenz,
breda



Horeca nieuws

www.accountenzbreda.nl

Branchesignalering duurzame horeca: belangrijke ontwikkelingen en praktische tips

Duurzaamheid is een belangrijk thema binnen de horeca. De ervaring van de leden van de Branche-expertgroep Horeca is dat veel banken alleen tot financiering bereid zijn als sprake is van een duurzame strategie. Wat zijn de belangrijkste ontwikkelingen op het gebied van duurzaamheid in de horeca? Welke praktische tips zijn er om de duurzaamheid in de horeca te bevorderen? De leden van de SRA-Branche Expertgroep Horeca delen deze ontwikkelingen en tips graag met u.

Ontwikkelingen wetgeving en markt

Op diverse terreinen zoals wetgeving en financiering wordt het begrip duurzaamheid in de horeca steeds belangrijker. Enkele voorbeelden:

1. Bedrijven met een jaarlijks verbruik van meer dan 50.000 kWh elektriciteit en/of meer dan 25.000m³ gas worden strenger beoordeeld. Deze bedrijven hebben namelijk volgens [artikel 2.15 van het Activiteitenbesluit](#) al sinds 1993 (!) de verplichting om energiebesparende maatregelen te nemen die in maximaal 5 jaar worden terugverdiend. Tot vrij recent werd deze verplichting nauwelijks gehandhaafd. Dat is echter veranderd.
2. In de markt zien we dat duurzaamheid in de horeca ook een steeds belangrijkere rol gaat spelen als:
 - a. voorwaarde voor het verkrijgen van een financiering
 - b. voorwaarde voor vestiging, bijvoorbeeld op Texel
 - c. middel om de horecagelegenheid te profileren als duurzaam
 - d. een insteek om kosten te besparen
 - e. mogelijkheid om subsidies te krijgen

Praktische tips

Er zijn vele manieren om naar duurzaamheid in de horeca te kijken. Vaak is het vooral een kwestie van logisch en creatief nadenken hoe u in uw eigen situatie een duurzamere situatie kunt bereiken. Bijkomend voordeel is dat duurzaam werken vaak leidt tot kostenbesparingen. Er zijn verschillende groepen bespaartips te onderscheiden. We beschrijven hier:

1. waterbespaarders
2. energiebespaarders
3. ingrediënten-/voedselbespaarders
4. overige tips

Waterbespaarders

Water kan door vaak eenvoudige ingrepen bespaard worden. Denk hierbij aan perlators, waterloze urinoirs en sensorkranen.

Perlators

Een perlator zorgt voor het toevoegen van extra lucht aan de waterstroom. Met een investering van een paar euro per kraan stroomt er 4 liter in plaats van 14 liter water per minuut uit de kraan, zonder gebruiksgemak te verliezen. Deze investering is binnen enkele maanden door u terugverdiend. Horecazaken die een perlator op hun douchekoppen zetten, besparen behalve op het waterverbruik ook op het gasverbruik.

Waterloze urinoirs

Er zijn diverse soorten waterloze urinoirs waarbij geen water verbruikt wordt bij het doorspoelen, met als gevolg dat de rekening voor waterverbruik sterk zal dalen.

Gebruik kraanwater

Veel horecaondernemers bieden hun gasten gratis kraanwater aan. Natuurlijk is kraanwater duurzaam. Maar het hoeft niet gratis aangeboden te worden. Een goede manier om dit aan uw gasten aan te bieden, is het kraanwater te bottelen in een mooie hervulbare fles. U brengt daar een bedrag voor in rekening dat u vervolgens aan een goed doel schenkt. Zo profileert u zich ook als een maatschappelijk betrokken onderneming.

Sensorkranen

Door gebruik te maken van sensorkranen die stoppen met het doorgeven van water zodra er geen handen meer gedetecteerd worden, bespaart u ook water en ook gas. Bovendien wordt het door gasten als gemakkelijker en hygiënischer ervaren.

Energiebespaarders

Er kan veel energie bespaard worden door simpele maatregelen te treffen. Denk aan het gebruik van ledverlichting en het plaatsen van verlichtingssensoren, maar ook het zo veel mogelijk dichthouden van koel- en vriescellen en de zorg voor onderhoud, bijvoorbeeld het op tijd vervangen van de rubbers. Een overzicht van energiebesparende tips:

Ledverlichting en verlichtingssensoren

De techniek van ledverlichting is zo ver ontwikkeld dat vrijwel alles wat met 'normale verlichting' mogelijk is, ook met ledverlichting bereikt kan worden. Ook dimmen en gekleurd licht is bijvoorbeeld mogelijk. Doordat ledlampen minder vaak vervangen hoeven te worden, kost het onderhoud minder. De terugverdientijd van ledverlichting is ongeveer een jaar.

Door ledverlichting met verlichtingssensoren te combineren wordt het elektriciteitsverbruik nog verder teruggedrongen. Verlichtingssensoren registreren menselijke aan- en afwezigheid en zorgen ervoor dat het licht in een ruimte brandt of juist uit is. Ideaal voor ruimtes waar niet continu mensen aanwezig zijn. De terugverdientijd van deze sensoren is vaak maar enkele maanden.

Koel- en vriescellen

Door regelmatig te beoordelen of de rubbers van de koel- en vriescellen nog goed sluiten kan veel onnodig energieverlies voorkomen worden. En natuurlijk door de deuren van koel- en vriescellen direct weer te sluiten na gebruik.

Vaatwassers en wasmachines

Door deze apparaten aan te sluiten op een warmwaterleiding zijn mooie energiebesparingen mogelijk. Dit type apparaten wordt 'hotfill' vaatwas- of wasmachines genoemd. Oude vaatwassers en wasmachines zijn vaak veel duurder in het gebruik dan moderne apparaten. Overweeg daarom om oude apparaten te vervangen.

Terrasverwarmer

Door dergelijke apparaten alleen aan te zetten als er daadwerkelijk gasten in de buurt zitten, kan bespaard worden op de energierekening. Een terrasverwarmer kost namelijk al gauw € 2,50 euro per uur aan verbruik. Door een rode gloeilamp te gebruiken als er geen gasten in de buurt zijn, ziet het terras er toch aantrekkelijk uit tegen lagere kosten.

Sauna en Turks stoombad

Hotels kunnen overwegen om de sauna en het Turks stoombad uit te zetten tijdens de uren dat deze voorzieningen weinig gebruikt worden. Dat scheelt al gauw € 5,00 per uur. Ontevreden gasten voorkomt u door goed te communiceren dat deze uitgezet worden vanwege het milieu en dat deze binnen 20 minuten na een telefoontje van de gast weer gebruiksklaar zullen zijn.

Voedselverspilling

Door ingrediënten te gebruiken die in verschillende menu's gebruikt kunnen worden, verkleint u de kans op verspilling. Ook door een niet te uitgebreide kaart te gebruiken, bereikt u dat effect. U kunt ook een dagmenu introduceren om de eventuele 'left overs' in te verwerken. Moedig ook het gebruik van een 'doggy bag' aan zodat klanten het lekkere eten mee naar huis kunnen nemen.

Er zijn ook diverse apps waar restaurants zich bij kunnen aansluiten om verspilling te voorkomen. Denk aan ResQ of Restoranto. Via deze apps kan een restaurant voedsel dat overbodig dreigt te worden, tegen een gereduceerde prijs aanbieden aan consumenten.

Overige tips duurzaamheid horeca

- Vermijd het onnodig aanstaan van apparaten.
- Overweeg bij aanschaf van nieuwe apparaten een duurzamere variant te kopen.
- Gebruik de juiste dosering van schoonmaakmiddelen. Zo bereikt u goede resultaten tegen soms de helft van de kosten.
- Gebruik milieuvriendelijke middelen.
- Praat en overleg met anderen over duurzaamheid en wissel ervaringen uit met andere ondernemers. Ook gemeentes reiken veel ideeën aan op duurzaamheidsgebied.
- Print zo min mogelijk.
- Sluit aan bij een keurmerk, zoals Green Key, EKO Keurmerk of Vis & Seizoen.

Stappenplan om de horecaonderneming te verduurzamen

- Stel een team samen met mensen uit iedere activiteit in uw zaak. Dat team wordt verantwoordelijk voor duurzaam ondernemen. Kom regelmatig bij elkaar om de vooruitgang en de aandachtspunten te bespreken.
- Doe een nulmeting voor de huidige stand van zaken en maak een stappenplan voor de zaken die beter kunnen.
- Zorg voor heldere communicatie richting uw medewerkers, zodat iedereen weet wat er gedaan wordt en wat van iedereen verwacht wordt. Informeer ook uw gasten en leveranciers.
- Maak werk van het juiste netwerk. Zoek de juiste partijen om uw doelen te bereiken. Toon uw maatschappelijke betrokkenheid door een goed doel te adopteren.

Tot slot, heel belangrijk: behaalde resultaten dienen gezamenlijk gevierd te worden. Succes is de beste motivator om door te gaan met het verduurzamen van de horecaonderneming!

Bron

Uitgever: SRA
Onder auspiciën van: SRA-Branche-expertgroep Medisch
Auteur: Cor Stapel AA RB
Datum: 21 mei 2019