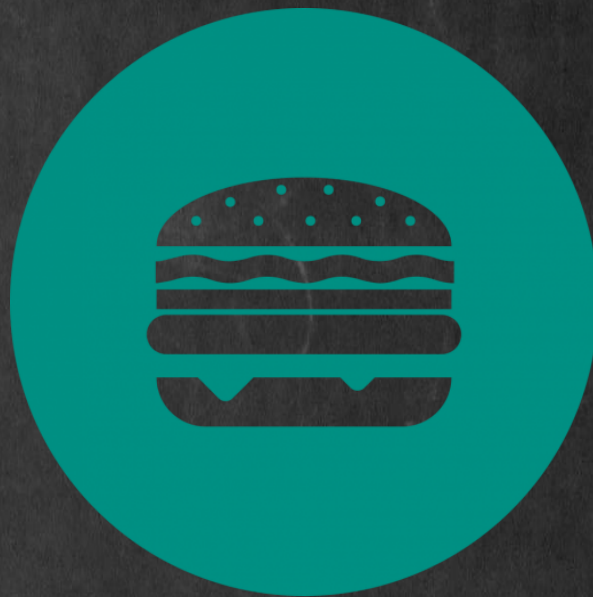


# Green Catering

Een handleiding voor evenementencaterers met als doel een duurzame bedrijfsvoering



Implementatieplan



#### **STUDENT**

**Naam:** Floor ten Have  
**Studentnummer:** 121349

#### **OPDRACHTGEVER**

**Naam:** Green Events Nederland  
**Bedrijfsbegeleider:** Laura van de Voort

#### **OPLEIDING**

**Onderwijsinstelling:** NHTV Academy for Leisure, Breda  
**Opleiding:** Leisure Management  
**Specialisatie:** Eventmanagement  
**Docentbegeleider:** Jacco van Mierlo  
**Datum:** 16 maart 2017

# Inleiding

Voor u ligt het implementatieplan dat geschreven is voor evenementenorganisatoren en evenementencaterers met als doel een duurzame bedrijfsvoering op evenementen. Dit product volgt uit mijn onderzoeksrapport. Deze documenten zijn samen met het bijlagenboek het eindproduct van mijn afstudeeronderzoek voor Green Events Nederland. In dit document wordt ingegaan op de aanbevelingen, waarna er een aantal opties betreffende deze aanbevelingen, concreet worden uitgewerkt. Ik hoop dat doormiddel van dit implementatieplan het makkelijker wordt voor organisatoren en caterers om evenementen te verduurzamen. Ik wens u veel leesplezier toe.

Floor ten Have



Lichtenvoorde, 4 maart 2017



# Inhoud

Inleiding.....	3
Inhoud .....	4
Samenvatting onderzoek.....	5
Visie & Strategie .....	7
1.1 ONDERZOEKSDOELSTELLING .....	7
1.2 DOELSTELLING GREEN EVENTS.....	7
1.3 BEOOGD RESULTAAT .....	7
Opties voor duurzame Green Catering .....	8
PLANET .....	8
PEOPLE.....	10
PROFIT .....	11
Totstandkoming stappenplan.....	12
PLANET, PEOPLE & PROFIT .....	12
KPI'S EN SMART .....	12
PDCA-CYLCUS .....	13
STAPPENPLAN KLIMAATNEUTRAAL .....	13
Green Catering Duurzaamheidsplan voor de cateraar.....	14
Green Catering Duurzaamheidsmodel .....	15
Kosten.....	16
Bronnen .....	17



# Samenvatting onderzoek

Voor het afronden van de opleiding Leisure Management is een afstudeeropdracht uitgevoerd voor Green Events Nederland. Green Events heeft de ambitie om in 2018 50% van de Nederlandse evenementen en festivals geïnspireerd te hebben tot verduurzaming van hun bedrijfsvoering en zeker tot 70 organisatoren actief betrokken hebben bij het platform en aangezet hebben tot concrete acties. Op dit moment is Green Events vooral gericht op de evenementenorganisatie zelf, maar wat minder op de cateraar. In dit onderzoek is gepoogd antwoord te krijgen op wat de evenementencateraar kan bijdragen aan een duurzaam evenement en hoe dit mogelijk gecertificeerd kan worden. Dit heeft geleid tot de volgende hoofdvraag van dit onderzoek: 'Wat zijn de mogelijkheden voor evenementenorganisatoren om duurzame catering op evenementen te certificeren?'. Door middel van deskresearch en fieldresearch in de vorm van interviews bij experts op dit gebied zijn verschillende bevindingen gevonden en vervolgens een zo goed mogelijk antwoord gegeven op de hoofdvraag.

Uit interviews met de respondenten bleek dat over het algemeen werd gedacht dat certificering niet haalbaar is voor cateraars op dit moment. Duurzaamheid is moeilijk te meten, waardoor het lastig wordt om aan te geven wat bijvoorbeeld de CO2 uitstoot is van een eventcateraar. Vanuit Green Events werd gedacht dat er geen keurmerk of certificering is voor Evenementen Cateraars. Uit onderzoek is gebleken dat er wel een keurmerk is voor Horeca, dit keurmerk kan ook gebruikt worden voor Evenementen Cateraars, maar zit nog in de ontwikkelingsfase voor de cateraars. Dit keurmerk is EKO Keurmerk. Uit het interview met EKO Keurmerk bleek wel dat er geen footprint wordt gemeten, dus wanneer het bedrijf een EKO Keurmerk heeft, kan hij niet uitdrukken in CO2 uitstoot hoe zij ervoor staan. Wel kan aangegeven worden wat de percentage van biologische inkoop is en wat zij doen voor een duurzame bedrijfsvoering. Wanneer een bedrijf een footprint wil van zijn bedrijf, moet een onderzoeksinstituut ingeschakeld worden. Daarbij is het wel belangrijk om te weten waar de producten vandaan komen, om zo ook de footprint van de producten te kunnen meten.

De doel van het doen van dit onderzoek, oftewel de onderzoeksdoelstelling luidt als volgt: *'Inzicht verkrijgen in de mogelijkheden voor evenementenorganisatoren om de catering op evenementen te verduurzamen en dit mogelijk te certificeren, teneinde een implementatieplan op te leveren voor Green Events'*. Naast dat het doel van dit onderzoek erachter te komen of certificeren bij evenementencateraars mogelijk is, wil Green Events ook graag weten wat de cateraar zou kunnen doen om duurzaamheid door te voeren in de bedrijfsvoering. Uit de bevindingen van deze deelvraag is een lijst gekomen met mogelijke verbeterpunten wat betreft duurzaam ondernemen bij een evenementencateraar. Hierbij werd onderscheid gemaakt tussen de drie P's, Planet, People en Profit. De vraag van Green Events is vooral gericht op Planet, maar het is belangrijk om naar alle 3 de P's te kijken, omdat deze in balans moeten zijn. Uit de resultaten bleek vlees een hele grote impact heeft op de Planet. Wanneer een evenementencateraar wilt verduurzamen is de beste optie voor minder uitstoot om geen vlees te verkopen. Omdat dit niet altijd mogelijk is, omdat er wel vraag naar is zijn er ook opties om vlees te mengen met vegetarische producten. Naast dit resultaat is er een lijst opgesteld met verschillende mogelijkheden voor de cateraar om maatschappelijk verantwoord te ondernemen. Wanneer de cateraar deze mogelijkheden wilt toepassen, is het verstandig SMART doelstellingen te maken en doormiddel van de PDCA-Cyclus dit door te voeren in het bedrijf.

De voornaamste conclusie die uit het onderzoek kan worden getrokken is dat de cateraar niet moet afwachten totdat er een certificering is voor evenementencateraars, maar gewoon moet beginnen om maatschappelijk verantwoord te ondernemen. Wanneer de cateraar dit wilt kunnen aantonen is de beste en het laagdrempeligste optie op dit moment een EKO Keurmerk Horeca. De cateraar zou ook zelf een plan kunnen schrijven om aan te tonen aan de evenementenorganisatoren wat hij doet om maatschappelijk verantwoord te ondernemen. Dit zouden afval- en energieplannen kunnen zijn, of een lijst met duurzame toepassingen binnen het bedrijf.



Op basis van het onderzoek zijn drie aanbevelingen opgesteld voor Green Events Nederland.

1. Het implementeren van een duurzaamheidsbeleid voor evenementencaterers  
Een handleiding voor caterers waardoor het makkelijk en overzichtelijk wordt om duurzaamheid en MVO toe te passen in het bedrijf. Hierbij staan mogelijke doelen beschreven en wordt doormiddel van een model aangegeven hoe de evenementencateraar dit het best kan toepassen.
2. Samenwerking met EKO Keurmerk om een keurmerk te ontwikkelen alleen voor evenementencaterers.  
Op dit moment is er geen Keurmerk alleen voor caterers. Wanneer er één keurmerk zou komen is het voor iedereen direct duidelijk en voor de cateraar aantoonbaar dat hij bezig is met een duurzame bedrijfsvoering.
3. Evenementenorganisatoren stellen eisen met betrekking tot duurzaamheid aan de evenementencateraar.  
Wanneer de evenementenorganisatoren eisen stellen, zullen de caterers volgen om dit toe te passen op het bedrijf. Wanneer de cateraar dat niet doet zal hij op een gegeven moment achterlopen op zijn concurrenten en niet meer op evenementen kunnen staan.



# Visie & Strategie

## 1.1 ONDERZOEKSDOELSTELLING

De onderzoeksdoelstelling, geformuleerd in het onderzoek is als volgt:

“Inzicht verkrijgen in de mogelijkheden voor evenementenorganisatoren om de catering op evenementen te verduurzamen en dit mogelijk te certificeren, teneinde een implementatieplan op te leveren voor Green Events.”

## 1.2 DOELSTELLING GREEN EVENTS

De doelstelling van Green Events Nederland luidt: *“Green Events wilt in 2018 50% van de Nederlandse evenementen en festivals geïnspireerd hebben tot verduurzaming van hun bedrijfsvoering en zeker tot 70 organisatoren actief betrokken hebben bij het platform en aangezet hebben tot concrete acties.”*

Dit implementatieplan moet aan dit doel bijdragen. Een festival is niet duurzaam, wanneer de cateraars op het festival nog niet met duurzaamheid bezig zijn. Het is belangrijk om ook de evenementencaterers te inspireren en te helpen met dit proces.

# HÉT PLATFORM VOOR VERDUURZAMING VAN EVENEMENTEN

## 1.3 BEOOGD RESULTAAT

Doormiddel van dit implementatieplan, een duurzaamheidsbeleid met duurzame activiteiten vormgeven die helpen bij het verbeteren van duurzame evenementen catering. Samen met de evenementenorganisaties en cateraars doelen stellen om in de toekomst een klimaat neutrale catering te hebben op festivals.



# Opties voor duurzame Green Catering

Evenementencaterers kunnen veel doen om duurzaamheid binnen het bedrijf te verbeteren. In dit hoofdstuk kunt u mogelijkheden vinden wat u als doel kunt stellen voor uw eigen bedrijf. De mogelijkheden zijn onderverdeelt in de drie P's. Het is belangrijk dat je als bedrijf niet alleen op één van de P's richt. De 3 P's moeten in balans zijn voor een maatschappelijk verantwoorde onderneming. Bij elke optie staan de mogelijkheden en welke impact de verandering heeft.

## PLANET

### Voeding

Opties	Mogelijkheden	Impact
Vegetarisch	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Geen vlees en vis verkopen</li> <li>- Minder vlees, eventueel mengen met vegetarische producten</li> <li>- Altijd een vegetarische optie aanbieden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vlees is voor 66% verantwoordelijk voor CO2 uitstoot in Nederland.</li> <li>- Verminderen van methaan/gas productie.</li> <li>- Watergebruik verminderen.</li> <li>- Verminderen van de vernietiging van het tropisch regenwoud.</li> <li>- Verminderen van de vernietiging van natuurgebieden en bedreigde diersoorten.</li> <li>- Verminderen van het gebruik van antibiotica, groeibevorderende stoffen en chemicaliën.</li> </ul>
Tegengaan van voedselverspilling	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Goed inkopen door te kijken naar verwachte verkoop</li> <li>- Letten op portie groottes</li> <li>- Producten pas bereiden wanneer nodig</li> <li>- Overgebleven voedsel naar instelling brengen</li> <li>- Voedsel goed verpakken, zodat het langer bewaard kan worden</li> </ul>	
Lokaal	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaste leverancier, goede afspraken en kwaliteit</li> <li>- Eigen producten verbouwen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maatschappelijke betrokkenheid omgeving</li> <li>- Voedsel kilometers minimaal beperken</li> </ul>
Seizoen producten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Groente en fruit uit het seizoen</li> <li>- Samenwerken met een vaste boer, keten klein houden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Voedsel hoeft niet uit andere landen te komen</li> <li>- Uit onderzoek is gebleken dat de voedingswaarden van groenten hoger zijn wanneer de keten klein blijft en de cateraar direct inkoop bij de boer. De groenten kunnen langer blijven hangen waardoor het meer voedingswaarden bezit.</li> </ul>





<b>Biologisch</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Biologische producten inkopen van een leverancier of boer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beter voor dier en natuur</li> <li>- Vrij van residuen</li> <li>- Vrij van antibiotica</li> <li>- Op moment nog niet bewezen dat het duurzamer is dan gangbaar voedsel, maar door te investeren in biologisch kan daar verder op ontwikkeld worden.</li> </ul>
<b>Gezond</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Minder suiker</li> <li>- Minder onverzadigde vetten</li> <li>- Vers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gezonder en lekkerder voor de gast</li> </ul>
<b>FairTrade</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producten zoals koffie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producten die geproduceerd en verhandeld zijn onder eerlijke voorwaarden.</li> <li>- Stimuleert werk in ontwikkelingslanden</li> </ul>
<b>Verantwoorde producten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Voorbeeld van verantwoorde producten zijn 100% zonnebloemolie i.p.v. frituurvet. Let erop waar de producten vandaan komen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beter voor gezondheid en milieu</li> </ul>

## Overig

<b>Opties</b>	<b>Mogelijkheden</b>	<b>Impact</b>
<b>Disposables</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Voedselverspilling, bederf en beschadiging tegen gaan door voeding goed te verpakken.</li> <li>- Wanneer verpakking niet nodig is, niet gebruiken</li> <li>- Afbreekbare disposables</li> <li>- Alle collega cateraars dezelfde verpakking, op deze manier is het makkelijker te recyclen.</li> <li>- Scheiden van verschillende soorten afval</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verpakkingen zijn voor minder 1 procent van de uitstoot verantwoordelijk</li> <li>- Schadelijk wanneer het in de natuur terecht komt.</li> </ul>
<b>Wagenpark</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rijden op biobrandstof – door te rijden op frituurolie wordt afval opnieuw grondstof</li> <li>- Elektrisch rijden</li> <li>- Minder kilometers maken door samen te werken met collega's uit de buurt of te werken met 1 leverancier.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elektrisch rijden is beter dan normaal, maar het maken van een elektrische auto is niet duurzaam. Uiteindelijk is elektrisch rijden een betere keus, maar moet doorontwikkeld worden.</li> </ul>
<b>Energieverbruik verlagen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Energiezuinige lampen</li> <li>- Sensoren, zodat lampen vanzelf uitgaan</li> <li>- Zonnepanelen</li> <li>- Windenergie opwekken</li> <li>- Apparatuur uitschakelen wanneer het niet gebruikt wordt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Energiebesparing door zelf energie op te wekken en te letten op het verbruik</li> </ul>
<b>Duurzaam verkooppunt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tweedehands verkoopunit; bijvoorbeeld een zeecontainer</li> <li>- Duurzame bekleding; hout met het FSC keurmerk</li> <li>- Zelfvoorzienend; geen energie nodig door zonnepanelen de verkoopunit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lange tijd geen tweede leven voor accu's, waardoor ze grote belasting voor het milieu</li> <li>- Minder energie nodig</li> <li>- Recyclen van materialen, waardoor er minder afval is</li> </ul>



	- Tweedehands accupakketten uit hybride voertuigen	
Biologisch afbreekbare schoonmaakmiddelen	- Geen chemische middelen gebruiken bij schoonmaak	-
Circulaire economie	- Afval niet zien als afval maar als grondstof, door samen te werken met een Trash Prevent bedrijf	- Minder afval
Footprint laten meten door onderzoeks instituut	- Wanneer je de footprint van het bedrijf laat meten, is het mogelijk om per jaar te kijken hoeveel je verbetert	
Afval scheiden	- Verschillende prullenbakken - Zorgen dat het festival terrein schoon achtergelaten wordt	- Door afval te scheiden kan het hergebruikt worden.

## PEOPLE

Opties	Mogelijkheden	Impact
Werken met mensen met afstand tot de arbeidsmarkt	- Mensen in dienstnemen met een: Psychische en lichamelijke handicap Uitkeringssituatie met weinig tot geen opleiding WIA status Sociaal isolement Uitkeringsgerechtigden Tijdelijk in ziektewet zitten WAJONG'ers Jeugdigen die werkloos zijn 50-plussers  Mogelijk via bepaalde instanties zoals Locus en Lokale SW bedrijven	- Iedereen heeft kans op een baan - Tevredenheid - Minder werkloosheid
Vluchtelingen met een status	- Vluchtelingen in dienst nemen	- Snelle inburgering en kans om een leven op te bouwen
Eerlijke prijs	- Eerlijke prijs voor gasten	- Tevreden gasten en personeel
Contact met stakeholders	- Goed contact met alle stakeholders	- Tevredenheid - Weten wat je van elkaar kunt verwachten
Gezondheid medewerkers	- Rekening houden met privé-werk balans - Bedrijfsfitness	- Tevredenheid - Productief - Minder ziek - Betere werk prestaties
Co-creatie	- Samenwerken met externe partijen om nieuwe verdienmodellen te ontwikkelen	- Nieuwe ideeën



## PROFIT

<b>Opties</b>	<b>Mogelijkheden</b>	<b>Impact</b>
Afspraken met leverancier	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vaste prijsafspraken maken met leverancier</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Het hele jaar door zekerheid</li></ul>
Innoveren	<ul style="list-style-type: none"><li>- Nieuwe producten ontwikkelen</li><li>- Nieuwe verdienmodellen</li><li>- Efficiënter te werk gaan</li><li>-</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Succesvol zijn in een veranderende markt en maatschappij</li></ul>
Personeel goed inzetten	<ul style="list-style-type: none"><li>- Goede organisatie van het inzetten van personeel op evenementen, bijhouden hoeveel personeel nodig is op welk moment</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Minder personeelskosten en tevreden personeel</li></ul>



# Totstandkoming stappenplan

## PLANET, PEOPLE & PROFIT

Deze theorie wordt gebruikt om te onderscheiden in wat een cateraar kan bijdragen aan een duurzaam evenementen op het gebied van Planet, People en Profit. Er wordt vooral gefocust op Planet, omdat dit het hoofddoel is van Green Events, maar People en Profit worden meegenomen, omdat het in balans moet zijn wil je maatschappelijk verantwoord ondernemen.

### People

Sociaal en ethisch: hoe gaat een bedrijf om met: man-vrouw verhoudingen, diversiteit, discriminatie, inzet van mensen met een (lichamelijke, geestelijke en/of psychische) arbeidsbeperking, mensenrechten, omkoping, kinderarbeid, medezeggenschap en gedragscodes.

### Planet

Rekening houden met het effect van de bedrijfsactiviteiten op het milieu, ofwel de planeet. Dit houdt concreet in dat bij de activiteiten van de organisatie gelet wordt op afvalscheiding, gebruik van schoonmaakmiddelen op natuurlijke basis, zuinig energieverbruik, gebruik van gerecyclede materialen, verpakkingen et cetera.

### Profit

Wat zijn de economische effecten van de bedrijfsactiviteiten op de omgeving? Bijvoorbeeld de sponsoring van goede doelen, werkgelegenheid en investeringen in de infrastructuur. Winst maken hoort bij sociaal ondernemen, het gaat erom dat de balans tussen alle P's evenwichtig is.

## KPI'S EN SMART

Elke evenementenorganisatie en cateraar heeft andere doelen wat betreft duurzaamheid. Het is belangrijk om je doelen concreet te maken. Deze doelen komen voort uit de uitkomsten van de 3 P's.

Een goed duurzaamheidsbeleidsplan heeft concrete doelstellingen. Key Performance Indicators helpen hierbij: zij maken doelstellingen meetbaar. KPI's zijn indicatoren waarmee prestaties en resultaten gemeten kunnen worden, en waar het bedrijf dus op kan sturen. Zo kan bijvoorbeeld "kilo CO<sub>2</sub>-uitstoot" een indicator zijn voor luchtvervuiling en "personeelsverloop" een indicator voor een medewerkerstevredenheid (Smart doelen, 2015).

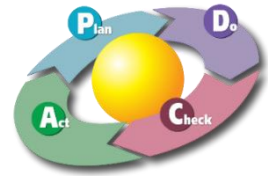
Een KPI voldoet meestal aan het SMART-principe:

- Specifiek; Is de doelstelling eenduidig?
- Meetbaar; Onder welke (meetbare/observeerbare) voorwaarden of vorm is het doel bereikt?
- Acceptabel; Is deze acceptabel genoeg voor de doelgroep en/of management?
- Realistisch; is het doel haalbaar?
- Tijdsgebonden; Wanneer (in de tijd) moet het doel bereikt zijn?



## PDCA-CYLCUS

'De Plan-do-check-act methode is een 4 stappen methode om tot kwaliteitsverbetering te komen. Doormiddel van de theorie PDCA kunnen de doelen die gesteld zijn bij SMART en KPI's goed uitgevoerd worden en waar nodig bijgesteld worden.



**PLAN:** De plannen en doelstellingen worden altijd smart gemaakt met KPI's en normen.

**DO:** De uitvoeringen worden nauwkeurig gemonitord.

**CHECK:** Er wordt regelmatig gecheckt of de uitvoering nog in lijn is met de plannen en doelstellingen.

**ACT:** Er wordt bijgestuurd waar nodig en de normen en KPI's worden regelmatig bijgesteld. (Hendriks, 2014).

## STAPPENPLAN KLIMAATNEUTRAAL

De term 'klimaatneutraal' wordt tegenwoordig vaak gebruikt. Een cateraar dat zijn totale CO2-uitstoot compenseert, is feitelijk klimaatneutraal. Er zijn zes stappen om naar een klimaat neutrale bedrijfsvoering te gaan.



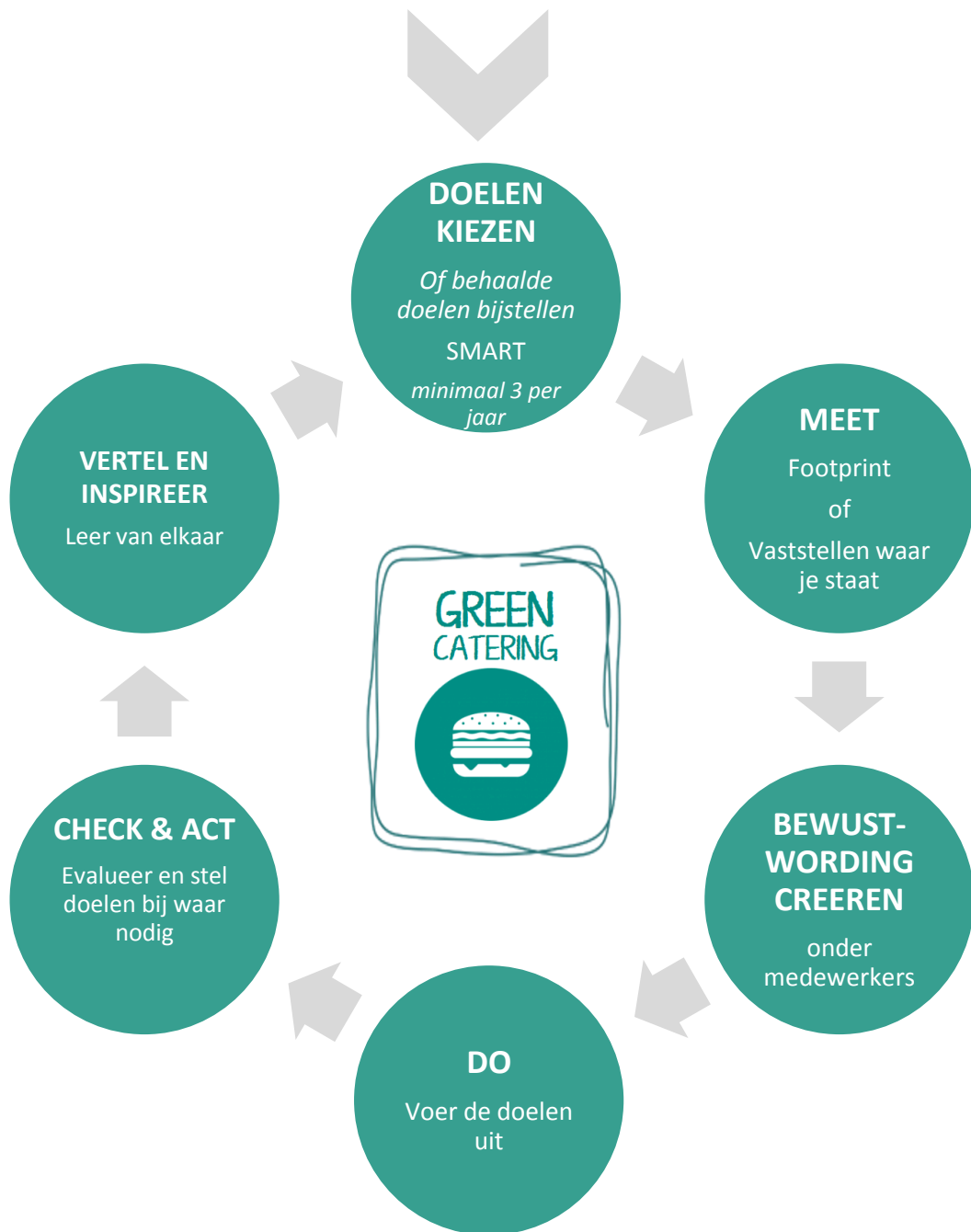
# Green Catering Duurzaamheidsplan voor de cateraar

Het stappenplan voor de evenementencateraar wordt samengesteld door bovenstaande theorieën. De drie P's worden gebruikt als richtlijn voor maatschappelijk verantwoord ondernemen. De samenstelling van het plan is als volgt tot stand gekomen:

- **Duurzaamheidsbeleid opstellen met haalbare en realistische doelen**  
Deze doelstellingen komen voort uit het onderzoek en vallen onder de drie P's. De doelstellingen kunnen uit de lijst 'Opties voor een duurzame Green Catering' gehaald worden. De drie P's moeten in balans zijn en het is daarom belangrijk dat de cateraar niet alleen de doelstellingen van Planet verbetert, maar ook kijkt naar People en Profit. Deze doelstellingen zorgen voor een maatschappelijk verantwoorde onderneming. (3 P's) Het bedrijf kan er bijvoorbeeld voor kiezen om minimaal 3 doelen per jaar te verbeteren, op deze manier kan de cateraar het meetbaar maken voor zichzelf. Zorg ervoor dat de doelen SMART zijn en aangepast worden op het bedrijf.
- **Wanneer mogelijk uitvoeren van 0-meting of vaststellen waar je nu staat als bedrijf.**  
Eventueel de footprint op laten meten om te weten wat de huidige CO2 uitstoot is. Dit is niet altijd realistisch omdat dit vaak door een onderzoeksinstituut gedaan moet worden. Wanneer dat niet mogelijk is, vaststellen waar je nu staat wat betreft maatschappelijk verantwoord ondernemen (wat wordt er al gedaan).
- **Bewustwording creëren (People)**  
Zorg ervoor dat alle medewerkers, indien aanwezig, bewust worden van de doelen in het bedrijf, geïnformeerd en geïnspireerd worden.
- **DO - Doelen monitoren (PDCA-Cyclus)**  
Doormiddel van de PDCA-Cyclus wordt de uitvoering van de doelen gemonitord. (PDCA-cyclus).
- **CHECK (PDCA-Cyclus)**  
Evalueer of de uitvoering nog in lijn met doelstellingen ligt
- **ACT (PDCA-Cyclus)**  
Doelen bijstellen waar nodig, zodat ze nog in lijn liggen met de plannen en doelstellingen.
- **Vertel en inspireer**  
Doe het niet alleen maar doe het samen met de stakeholders; collega's, relaties, gasten en leveranciers.
- **Begin weer vooraan en maak nieuwe doelen wanneer deze behaald zijn. Leg de lat hoger. Duurzaamheid staat niet stil.**



## Green Catering Duurzaamheidsmodel



Duurzaamheid staat niet stil, op weg naar een circulaire toekomst



# Kosten

De kosten om uw bedrijf te verduurzamen zal per bedrijf en mogelijke opties om te verduurzamen verschillen. Wanneer een bedrijf uiteindelijk circulair of eko-neutraal kan worden, zullen er veel kosten bespaard worden en op lange termijn worden de kosten opbrengsten, hier volgt een voorbeeld:

*Wanneer een bedrijf investeert in bijvoorbeeld zonnepanelen, zal dit in begin een kostenpost zijn, maar op lange termijn zal het bedrijf kosten besparen doordat hij zelf energie opwekt. Wanneer het bedrijf meer energie opwekt dan dat het bedrijf nodig heeft, zal hij de energie kunnen verkopen, waardoor er opbrengsten gemaakt kunnen worden.* Op deze manier zal het bij veel onderwerpen gaan wat betreft de kosten.

Wanneer er gekeken wordt naar een keurmerk, in dit geval het EKO-keurmerk omdat uit onderzoek blijkt dat dit keurmerk laagdrempelig is en goed toepasbaar is bij een bedrijf van een evenementencateraar, zijn de prijzen afhankelijk van de grootte van het bedrijf. Op dit moment zijn de kosten voor evenementencaterars nog niet bekend maar het zal vergelijkbaar zijn met de kosten voor restaurants.

Klein bedrijf	395 euro
Middelgroot bedrijf	695 euro
Groot bedrijf	995 euro





# Bronnen

(2014, november). Opgehaald van Groene winst: <http://groene-winst.nl/mind-ps-oftewel-people-planet-profit/>

*3 p's van mvo.* (2014, januari). Opgehaald van Swinkwebsites: <https://swinkwebsites.nl/wat-houden-de-3-ps-van-mvo-in/>

Hendriks, H. (2014). *Procesmanagement in de praktijk*. Hilversum: Educatieve uitgeverij Nederland .  
Opgehaald van <http://www.creatiefdenken.com/plan-do-check-act-methode.php>

*Klimaatneutraal ondernemen.* (sd). Opgehaald van MVO Nederland :  
<http://mvonederland.nl/stappenplan-klimaatneutraal-ondernemen#tab=pane-title-step-1>

*Smart doelen.* (2015). Opgehaald van Passionned: <https://www.passionned.nl/strategie/doelen/>

*Stappenplan klimaat neutraal ondernemen.* (2015). Opgehaald van MVO Nederland:  
<http://mvonederland.nl/stappenplan-klimaatneutraal-ondernemen#tab=5>

Veen, L. M. (2010). *Basisboek MVO*. van Gorcum.

