



INSPIRATIEBOEK

Stichting KMKV

INSPIRATIEBOEK KMK

GREEN KEY EN DUURZAAM GASTVRIJ

Publicatie

Stichting KMKV
Storkstraat 24
3833 LB, Leusden

Auteurs

Stijn Harms (Stichting KMKV)
Laska Hurenkamp (Stichting KMKV)
Robin van Milligen (UBUNTU Advies)

Ontwerp en tekst

UBUNTU Advies
Korenstraat 24
7311 LZ, Apeldoorn

Beeldmateriaal

Stichting KMKV
UBUNTU Advies
Foto voorkant: Gezien bij Vakantiepark Beerze Bulten

Editie

1st editie, augustus 2023

Inhoudsopgave

Voorwoord 6

Inleiding 10

GREEN KEY EN DUURZAAM GASTVRIJ 12

Waarom duurzaam ondernemen? 14

Green Key en duurzaam gastvrij 18

De weg naar het certificaat 20

PRODUCTKEURMERKEN 22

Waarom keurmerken? 24

Top 10 keurmerken 26

HET GEBOUW 34

Energieopwekking 37

Energiebesparing 38

Duurzaam (ver)bouwen 42

HET RESTAURANT EN DE KEUKEN 44

De menukaart 46

Menu-ingrediënten 47

HET RESTAURANT EN DE KEUKEN (vervolg)

Uitgelicht: Vis 49

Menu-Vegetarisch 50

Menu-Informereren 51

Menu-Verspilling 52

Uitgelicht: Orbisk 53

Afval-Hergebruik 56

Afval-Scheiden 57

Verpakkingen 59

Uitgelicht: SUP wet 61

Zuinige apparatuur 62

Uitgelicht: Afzuiging 63

DE BUITENRUIMTE 64

Flora en Fauna 66

Inheemse beplanting 70

Informereren 72

Samen met de burens 73

Energiebesparing 74



Erik van Dijk, directeur stichting KMKV

Voorwoord

We leven in een maatschappij die zich steeds bewuster wordt van de impact van onze menselijke activiteiten op het klimaat, milieu en natuur. We weten inmiddels dat deze impact gevolgen heeft op de leefbaarheid van de aarde, voor onszelf en de toekomstige generaties. Hier spelen wij allemaal een rol in, zo ook onze bedrijven. Om de impact op onze leefomgeving te kunnen verkleinen, zijn veel bedrijven steeds duurzamer aan het ondernemen. Dit geldt natuurlijk ook voor ondernemers in de vrijetijdssector. Dit is echter niet eenvoudig. Het vraagt om een andere manier van denken en handelen, binnen alle processen die ook in jouw accommodatie of onderneming aanwezig zijn.

De stichting KMKV heeft sinds haar oprichting in 1999 de missie om ondernemers in de vrijetijdssector te ondersteunen bij het professionaliseren en verbeteren van de wijze waarop de ondernemingen omgaan met milieu- en kwaliteitsaspecten en het op economische wijze implementeren, integreren en stimuleren van deze aspecten in de bedrijfsvoering. Deze missie dragen wij uit door jou als ondernemer praktische instrumenten aan te reiken om verduurzamingsmaatregelen te implementeren. Deze maatregelen zijn verpakt in onze keurmerken Green Key, Duurzaam Gastvrij, de Blauwe Vlag en de daaraan verbonden Groene Wimpel.

Green Key en Blauwe Vlag komen niet uit onze eigen koker, maar voeren wij als national operator uit namens de internationale organisatie FEE. De Foundation for Environmental Education (FEE) is een internationale non-profitorganisatie die zich inzet voor milieueducatie en duurzaamheid. Na de oprichting in 1981 heeft FEE een netwerk van leden en partners over de hele wereld opgebouwd, met als doel mensen bewust te maken van milieu-uitdagingen en hen aan te moedigen positieve veranderingen door te voeren in hun eigen dagelijks leven en in diverse bedrijfssectoren, waaronder het toerisme.

“Een inspiratieboek om kennis en ervaring nóg beter te delen”

Duurzaam Gastvrij en de Groene Wimpel bij Blauwe Vlag zijn onze nationale labels die we toegevoegd hebben op basis van onze internationale ervaringen. Zo kunnen we breed de vrijetijdsector bedienen en helpen te verduurzamen.

Sinds 2008 mag ik directeur zijn van Stichting KMKV en bevind ik me in het netwerk van onze deelnemers, leveranciers, kennisinstututen, keurmeesters en overheden. Er komt ontzettend veel kennis en ervaring op ons af. Ik denk – in alle bescheidenheid – dat één van de kernkwaliteiten van onze

stichting het delen van deze kennis en ervaringen is. Om zo certificaathouders en potentiële deelnemers te helpen met het verduurzamen van hun bedrijfsvoering. Ik ben er van overtuigd dat juist hier veel (meer)waarde zit en winst te behalen is. Ik licht er vier uit:

1. Jaarlijks organiseren we uitreikingsevents van Green Key en Duurzaam Gastvrij certificaten en komen Blauwe Vlaghouders bijeen om de vlag in ontvangst te nemen. Tijdens deze bijeenkomsten proberen we de deelnemers aan onze programma's te informeren over de nieuwste trends in duurzaam ondernemen, hen op de hoogte te brengen van wet- en regelgeving op dit gebied of en te informeren over mooie duurzame producten die op de markt komen die leiden tot het verder verduurzamen van de bedrijfsvoering.
2. Een andere belangrijk initiatief zijn onze kennis(mid)dagen waarbij we op locatie een thema of product presenteren en bespreken die door een van de deelnemers is toegepast. Denk aan technische zaken als een gasloos sanitairgebouw, ervaringen in food&beverage, wetgeving op single used plastics of luchtbehandelingstechnieken.
3. Onze keurmeesters houden regelmatig een spreekuur. Daar kun je als certificaathouder (of toekomstig certificaathouder)

bij aanwezig zijn om jouw vragen te stellen. Deze spreekuren zijn fysiek op locatie tijdens de green events maar ook digitaal in de loop van het jaar. Ervaring leert dat deze spreekuren levendige discussies opleveren op actuele thema's.

4. Op de interne pagina's van onze website staat voor de deelnemers de Green Etalage. Een overzicht van producten en diensten die interessant zijn om jouw bedrijf of bedrijfsvoering te verduurzamen.

Toch denken we dat al deze bovenstaande initiatieven om kennis en ervaring te delen nog niet genoeg zijn. Er gebeurt zóveel! Daarom besloten we om dit inspiratieboek op te stellen. In dit digitale boek vind je ideeën, verdeeld over verschillende bedrijfsgroepen, om jouw bedrijfsvoering nog meer te verduurzamen. Veel van deze ideeën zijn onze keurmeesters, onze collega's en ikzelf tegengekomen bij de certificaathouders.

Het ideeënboek is bewust digitaal. Om het een dynamisch boek te laten zijn dat we regelmatig kunnen verversen. Heb je zelf ideeën die je met ons wilt delen? Lever ze aan en we nemen die mee in een volgende "druk".

Laat je inspireren. Je hoeft écht niet alles uit te voeren. Maar we hopen dat jij er je eigen graantjes uit kunt pikken om ze in de praktijk te brengen. Om jou en jouw collega's te inspireren verder te verduurzamen.

Ik wens je veel inspiratie toe bij het lezen van dit boek.

Erik van Dijk
Directeur Stichting KMKV



Kennismiddag gasloos sanitairgebouw bij Vakantiepark Delfse Hout



Landelijke uitreikingdag certificaten

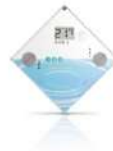
Energiebesparende ICY timer Thermostaat

Een energie besparende thermostaat die speciaal voor de recreatiebranche ontwikkeld is. Deze thermostaat schakelt automatisch naar een lagere temperatuur wanneer een bepaalde tijd geen beweging wordt gesignaleerd.

Tevens is een draadloze versie beschikbaar. Hiermee kunt u instellingen vanuit de receptie draadloos wijzigen. Gekoppeld aan uw reserveringssysteem kunt u uw gasten een warm welkom geven bij aankomst en de verwarming uitzetten na vertrek.

Gebruikers van deze thermostaat halen hoge energiebesparingen van 20% tot wel 50%.

[Bekijk product](#)



Flessenkoeling ECO-line Gamko

De groene revolutie in professioneel koelen.

Ongekend zuinig met stroom.

Direct geld besparen op stroomverbruik tot 400 euro per jaar.

Voorzien van een natuurlijk koudemiddel.

Leverbaar in antraciet, chroomstaal of met glasdeuren.

[Bekijk product](#)



Groene stroom door Garanties van Oorsprong

Groenbalans zorgt ervoor dat u eenvoudig het elektriciteitsverbruik van uw organisatie kunt vergroenen door over te stappen op duurzame energie. Duurzame energie is elektriciteit uit wind, zon of biomassa. Garanties van Oorsprong (GvO's) zijn het bewijs dat de



Uitsnede van de Green Key etalage

Inleiding

Voor je ligt het inspiratieboek voor (potentiële) deelnemers van Green Key en Duurzaam Gastvrij en ieder ander die geïnteresseerd is in het verduurzamen van zijn of haar bedrijf. Duurzaamheid is een enorm complex thema, dat invloed heeft op alle facetten van jouw bedrijf en bedrijfsvoering. Zo'n complex thema volledig doorgronden en de juiste keuzes maken is nagenoeg onmogelijk. Daarbij komt dat de (duurzame) wereld constant in ontwikkeling is. Dat is natuurlijk erg positief, maar maakt het bewaren van het overzicht in mogelijkheden en producten alleen maar ingewikkelder. Tenminste, als je dit allemaal alleen wil doen wel.

Dit inspiratieboek is opgesteld om van elkaar te kunnen leren en elkaar te kunnen inspireren. Goede voorbeelden die wij in de praktijk tegenkomen zijn in dit boek gebundeld. Dit betekent niet dat dit boek álle mooie voorbeelden bevat. Integendeel, gelukkig is dit maar een kleine uitsnede. Daarom blijven we dit boek van updates voorzien, om goede voorbeelden met jullie te kunnen blijven delen. In het boek komen ook producten en diensten van leveranciers voor. Stichting KMKV heeft geen enkele relatie met deze partijen. Het wil ook niet zeggen dat de genoemde leverancier of het product door ons als beste is beoordeeld. Alles in dit boek dient slechts ter inspiratie. Wij wensen jou en jouw team veel plezier met het bekijken van alle inspirerende voorbeelden in dit boek. Heb je leuke

voorbeelden die wij in een nieuwe versie kunnen gebruiken? Deel deze gerust met ons, en stop daar vooral niet. Deel dit ook met mede ondernemers bij jou in de omgeving. Zo blijven we van elkaar leren en werken we samen toe naar een duurzamere sector.

Uitleg symbolen

In dit boek maken we onderaan iedere pagina gebruik van symbolen. De iconen op de linkerkant van iedere pagina laten zien welke “baten” je bereikt met het voorbeeld dat we op de pagina hebben afgebeeld. Dit zijn de directe baten. Veel producten of handelingen kennen ook indirecte baten. Een voorbeeld is het vergroten van het vegetarische aanbod, wat ook leidt tot minder watergebruik in de landbouw. Deze indirecte baten hebben we niet benoemd, maar zijn er wel degelijk. Aan de rechterzijde geven we aan of dit voor Green Key/Duurzaam Gastvrij een verplicht of optioneel onderdeel is. In sommige gevallen staan er zowel verplichte als optionele punten op één pagina. Dit geven we aan met V/O. Is iets vanuit de wetgeving verplicht (bij energie vaak alleen voor EML-plichtige bedrijven)? Dan staat het symbool van de Rijksoverheid ook op de pagina vermeld. Hieronder zie je de verschillende symbolen die in dit boek gebruikt worden.



Verplicht vanuit de wet



Verplicht punt



Optioneel punt



Verplichte en optionele punten op deze pagina



Landelijke uitreikingsdag certificaten

HOTEL

GREEN KEY & DUURZAAM GASTVRIJ





Green Key

duurzaamheidskeurmerk voor de
toeristische- en recreatieve sector



Brasserie de Walvis

Waarom duurzaam ondernemen?

Je kunt er niet meer omheen: duurzaamheid is overal. Tegenwoordig doet ieder bedrijf, van groot tot klein, wel iets met duurzaamheid. Tenminste, als je al die mooie marketing campagnes mag geloven. Door het te pas en te onpas gebruik van het woord duurzaam, begint dit woord een soort hype te worden. Dit zorgt ervoor dat we eigenlijk niet precies meer weten waarom we met verduurzaming aan de slag willen en moeten. Daarom gaan we eerst even terug naar de kern, het waarom van duurzaam ondernemen.

Een enorm complex onderwerp als duurzaam ondernemen in een paar pagina's vatten is zo goed als onmogelijk. Toch ga ik een poging wagen. Als mens belasten we de natuur en het milieu. Het winnen van alle grondstoffen die wij nodig hebben voor onze spullen, het transport van spullen en onszelf, de productie van voedsel, het afval van voedsel en spullen, ons afvalwater, alles brengt schade toe aan natuur en milieu. Dat is een gegeven en zal altijd zo blijven. Gelukkig is de natuur zeer veerkrachtig en kan het zich van deze schade herstellen. Helaas is dit herstellend vermogen van de natuur en het milieu niet oneindig, in ieder geval niet met de snelheid die nodig is om onze belasting en verbruik bij te kunnen houden. Precies dat brengt ons nu in de problemen. De mate waarin wij wereldwijd grondstoffen gebruiken, kan niet snel genoeg door de natuur worden aangevuld.

De mate waarin wij CO₂ uitstoten, kan niet snel genoeg in planten en de bodem worden vastgelegd. We verbruiken dus te veel in een te korte periode, waarbij we te veel (schadelijk) afval en stoffen produceren zoals CO₂, stikstof, plastic, vervuild afvalwater. Deze stoffen kunnen niet snel en goed genoeg door de natuur worden afgebroken. De problemen die dit veroorzaakt worden steeds beter zichtbaar en vraagt om een oplossing. Dit is waar verduurzaming om de hoek komt kijken.

Je kunt verduurzaming op vele manieren uitleggen. Wat mij betreft heeft het veel te maken met verantwoordelijkheid nemen in de gehele keten, van grondstoffase tot en met de afdankfase. En dat begint met een hele belangrijke vraag: heb ik dit echt nodig? Die vraag gaat niet alleen over de spullen of voedsel dat je aanschaft. Denk bijvoorbeeld ook aan water of energie. Heb ik echt 8 liter drinkwater nodig om mijn toilet mee door te spoelen of kan het ook met minder? Is het nodig dat de lampen in alle gangen de hele dag branden? En vergeet daarbij niet: ook energie van de zon of wind is niet gratis. De grondstoffen en energie die nodig zijn voor het maken van zonnepanelen en windturbines komen niet uit de lucht vallen. Ook het afval dat overblijft na de levensduur van deze energie opwekkers verdwijnt niet zomaar. Minder verbruik is dus altijd beter, voor de natuur, het milieu maar ook voor de portemonnee.

Natuurlijk moeten we ook realistisch blijven. We zijn mensen, we zijn ondernemers, en dat betekent dat er altijd een mate van verbruik zal blijven. De vraag is alleen hoe we dit verbruik gaan inrichten. Dat begint helemaal voorin de keten, bij de productie of winning van de grondstoffen. Waar komen deze grondstoffen vandaan? Hoe zijn deze grondstoffen gewonnen, gekweekt of geproduceerd? Zijn er bossen gekapt voor de productie van deze grondstoffen? Dit is nog maar een kleine uitsnede van alle vragen die je kunt stellen over de herkomst van de grondstoffen.

En dan hebben we het in dit pleidooi voor duurzaam ondernemen nog niet eens gehad over de menselijke kant van duurzaamheid. Hoe zit het bijvoorbeeld met de arbeidsomstandigheden in het land van de productie? Krijgen de boeren een verantwoorde prijs voor hun producten? En hoe zit het met de arbeidsomstandigheden van de medewerkers? Dit soort vragen kun je voor alle stappen in de gehele keten stellen. Meer over deze ketenverantwoordelijkheid en hulpmiddelen bij het maken van deze keuzes, is te lezen onder de paragraaf “Waarom keurmerken?”.

Dan nog even het vaak gehoorde argument: Wij in Nederland zijn al goed bezig. Elders op de wereld wordt veel meer uitgestoten, beland veel meer afval in de natuur en worden

veel meer grondstoffen gewonnen. Dit is 100% waar. Toch zijn er twee belangrijke redenen waarom dit ons niet moet afremmen om te verduurzamen. Allereerst kennen problemen als klimaatverandering en verlies van biodiversiteit mondiale en lokale oorzaken en gevolgen. Dit thema is te groot om op deze pagina's goed toe te lichten, maar denk bijvoorbeeld aan biodiversiteitsverlies. Dit gebeurt wereldwijd en heeft wereldwijde gevolgen. Het verlies van biodiversiteit in Nederland heeft echter ook lokale gevolgen. Denk bijvoorbeeld aan de landbouw (onze voedselproductie), dat gebaat is bij een grote biodiversiteit. Afname van de lokale biodiversiteit in Nederland kan negatieve gevolgen hebben voor onze Nederlandse voedselproductie.

Voor de tweede reden nodig ik je uit om eens na te gaan welke kleren je aan hebt en wat er in jouw broekzakken zit. Waar komt dit allemaal vandaan? Neem jouw spijkerbroek als voorbeeld. De kans is aanwezig dat deze van katoen is gemaakt uit Kazachstan, waarvan het spinnen tot garen in Turkije heeft plaatsgevonden. Vervolgens zijn de garen in Taiwan geveerd, om vervolgens in Polen de garen te weven tot stof. Daarna is de stof weer op transport gegaan naar de Filipijnen, om er een broek van te maken. Ondertussen zijn ook de labels en de voering vanuit Frankrijk in de Filipijnen aangekomen. Daarna is de broek bij jouw terecht gekomen. Die draag je



Textielberg in Kenia (Bron: De Morgen, geraadpleegd op 14 juni 2023)

waarschijnlijk een paar jaar, of korter. Daarna gaat jouw broek via de textielbak weer op transport naar Nigeria of Kenia, waar een deel wordt hergebruikt en een groter deel op de vuilstort of in de natuur beland. Deze zelfde “ketenanalyse” kunnen we doen voor jouw mobiel, jouw portemonnee, jouw shirt, jouw schoenen, etc. En dat zijn alleen nog maar de spullen die jij aan hebt en bij je draagt. Kun je nagaan hoeveel ketens en landen betrokken zijn bij alles wat je in jouw bedrijf gebruikt. Die grondstoffen, die fabrieken, de arbeid, het transport en die afvalbergen zijn dan weliswaar niet in Nederland, maar ze draaien, werken, transporteren en vervuilen wel allemaal voor onze consumptie. Als we dat allemaal meetellen, zijn we in Nederland toch wat minder duurzaam dan we denken.

Verduurzaming wordt vaak gezien als iets moeilijks en soms als iets negatiefs. Dat is niet gek. Het vraagt namelijk om een verandering van denken en van gedrag. Bij jou, bij jouw leveranciers, bij jouw team en bij jouw gast. Gedragsveranderingen zijn altijd lastig. Het vermeerderen van onze consumptie kost geen enkele moeite. Het levert vaak extra gemak op en je hoeft er niet bij na te denken. Verminderen daarentegen vereist bewustwording en dat omzetten naar handelingen/gedrag. Dat is een stuk lastiger. Toch hoeft het verduurzamen van jouw bedrijf niet iets negatiefs te zijn. Allereerst kan het je financieel voordeel opleveren,

zeker als het gaat om energiebesparing, waterbesparing en de transitie van vlees naar meer groenten (eiwittransitie, hogere marges). Daarnaast boeken steeds meer bedrijven en overheidsinstellingen alleen nog vergaderarrangementen bij bedrijven die actief bezig zijn met verduurzaming.

Ook op het gebied van personeel heeft verduurzaming voordelen. Steeds meer (jonge) mensen zoeken naar een werkgever die actief bezig is met mens en milieu. In tijden van krapte op de arbeidsmarkt kan dit bijdragen aan het gemakkelijker vinden en vasthouden van personeel. En dan hebben we nog de (recreatieve) gast. Waar het merendeel van de gast op dit moment buiten de eigen voordeur nog weinig bezig is met verduurzaming, verwachten en zien we dat deze houding langzaam begint te veranderen. Daar spelen boekingsites als booking.com handig op in. Het is momenteel al mogelijk om op deze sites te filteren op duurzame accommodaties, zoals een Green Key gecertificeerd hotel. Ik vergeet misschien nog wel het belangrijkste. Verduurzaming samen met jouw team kan ook echt leuk zijn! We zien bij bedrijven die alle teamleden bij verduurzaming betrekken, iets moois ontstaan. Er ontstaat meer binding tussen de teamleden, de meest uiteenlopende verduurzamingsideeën worden geopperd en uitgevoerd en ook de betrokkenheid met en communicatie naar de gast wordt vergroot.

Kortom, duurzaam ondernemen is nodig. Is het altijd makkelijk? Nee. Kan het leuk zijn en je op termijn veel opleveren? Jazeker. Mijn advies: doe het samen! Met je team, met collega ondernemers uit de buurt, met je gast en met je leveranciers. Zo bouwen we samen aan een mooiere toekomst, voor iedereen.

Robin van Milligen

Keurmeester Green Key en Blauwe Vlag

Green Key en Duurzaam Gastvrij

Green Key en Duurzaam Gastvrij zijn allebei keurmerken die aantonen dat het bedrijf duurzaam bezig is. Maar wat houden Green Key en Duurzaam Gastvrij nou precies in? En wat is het verschil tussen de twee keurmerken?

Green Key is het grootste duurzaamheidskeurmerk voor de toeristische en recreatieve branche in Nederland met ruim 700 gecertificeerde bedrijven. Duurzaam Gastvrij is een Nederlands duurzaamheidskeurmerk voor bedrijven in de vrijetijdsector met ruim 40 deelnemers, dat onderschreven wordt door Green Key. Bedrijven met een Green Key of Duurzaam Gastvrij keurmerk doen er alles aan om het milieu te sparen, zonder dat hun gasten inleveren op comfort en kwaliteit. Zij gaan daarbij een stap verder dan de normale wet- en regelgeving vereist.

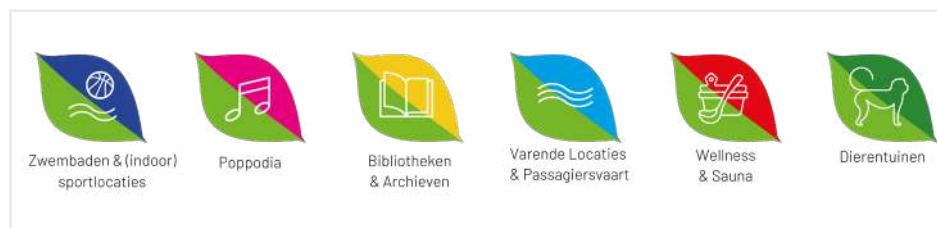
Green Key is een internationaal keurmerk dat werd opgezet in 1994, en is onderdeel van de Foundation for Environmental Education (FEE): één van 's werelds grootste organisaties voor milieueducatie. Wereldwijd zijn er meer dan 4000 bedrijven in ruim 60 landen gecertificeerd met Green Key. In Nederland wordt Green Key uitgevoerd door Stichting Keurmerk Milieu, Veiligheid en Kwaliteit (KMKV), dat ook Duurzaam Gastvrij (en Blauwe Vlag) uitvoert.

Om Green Key of Duurzaam Gastvrij te mogen voeren, moeten

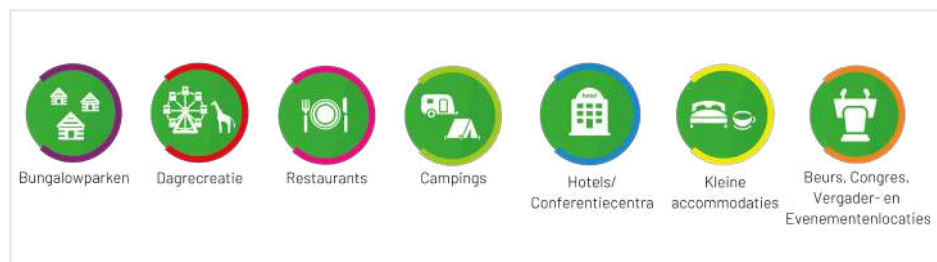
bedrijven voldoen aan verschillende duurzaamheidsnormen, onderverdeeld in 12 thema's. Deze normen zijn vastgesteld door de Stichting Keurmerk Milieu, Veiligheid en Kwaliteit en worden gecontroleerd door een onafhankelijke keurmeester. De 12 thema's zorgen ervoor dat de verduurzaming in de gehele bedrijfsvoering plaatsvindt. De thema's zijn:



Er zijn zowel verplichte normen waaraan een bedrijf moet voldoen, als optionele normen waaruit een bedrijf kan kiezen. Green Key en Duurzaam Gastvrij kennen 3 niveaus: Brons, Zilver en Goud. Hoe meer behaalde optionele normen, hoe hoger de klassering. De normen zijn gekoppeld aan de Sustainable Development Goals 2015-2030 van de Verenigde Naties. Of een bedrijf in aanmerking komt voor Green Key óf Duurzaam Gastvrij hangt af van diens bedrijfsgroep. Bedrijven uit de volgende bedrijfsgroepen komen in aanmerking voor Duurzaam Gastvrij:



Bedrijven uit de volgende bedrijfsgroepen komen in aanmerking voor Green Key:



Green Key en Duurzaam Gastvrij zijn meer dan alleen een certificaat. Door persoonlijke begeleiding, toegang tot de Green Etalage met duurzame producten en diensten, spreekuren, cursussen en contact met andere Green Key of Duurzaam Gastvrij bedrijven, wordt 'gaan voor groen' leuker en interessanter. Samen werken aan een groene wereld inspireert en stimuleert.

Het behalen van een keurmerk brengt daarnaast verschillende voordelen met zich mee:

- o Actief bijdragen aan een leefbare en gezonde wereld.
- o Een leidraad hebben om duurzaamheidsbeleid vorm te geven en uit te voeren.
- o Ondersteuning hebben bij het maken van besparingen op o.a. energie-, water- en afvalkosten.
- o Op een duidelijke en transparante manier aan gasten laten zien dat er binnen het bedrijf verduurzaamd wordt.
- o Meer medewerkers binden: veel (jonge) mensen werken graag voor een duurzaam bedrijf.
- o Inspelen op de groeiende consumentenvraag naar duurzame bedrijven.

Meer informatie over Green Key en Duurzaam Gastvrij vind je op de desbetreffende websites.

De weg naar het certificaat

Stap 1: Inlezen en overleggen

Lees je in wat het keurmerk precies inhoudt, wat de voordelen zijn van certificatie én aan welke verplichte normen en aan hoeveel optionele normen het bedrijf dient te voldoen om in aanmerking te komen voor het keurmerk. Overleg intern of het bedrijf aan deze normen kan voldoen en voor Duurzaam Gastvrij of Green Key wil gaan. Voor welk keurmerk je in aanmerking komt hangt af van de bedrijfsgroep.

Stap 2: Aanmelden

Meld je aan op de website van Duurzaam Gastvrij of Green Key. Stichting KMKV zal dan een account aanmaken waarin je de (verbruiks)gegevens kan invoeren, de doe-het-zelf keuring kan invullen en handige documenten voor het voorbereiden van de keuring kan downloaden.

Stap 3: Keuring voorbereiden

Voer verschillende verduurzamingsmaatregelen door binnen het bedrijf die geëist worden in de normenlijst, en vul vervolgens in jullie account de 'doe-het-zelf keuring' in: een online formulier waarin je aangeeft aan welke normen je voldoet en hiervoor, indien nodig, bewijsmateriaal oplevert (i.e. documenten, foto's). Voor vragen over bepaalde normen kun je contact opnemen met Stichting KMKV of het de keurmeester vragen tijdens het 'spreekuur met de keurmeester'.

Stap 4: Keuring op locatie

Voldoet het bedrijf aan alle verplichte normen en voldoende optionele normen? Plan dan een keuring in via de website. Tijdens de keuring komt een keurmeester op locatie langs om samen met jullie de doe-het-zelf keuring door te nemen en te kijken of het bedrijf ook echt aan de normen voldoet doormiddel van verschillende checks.

Stap 5: Certificering

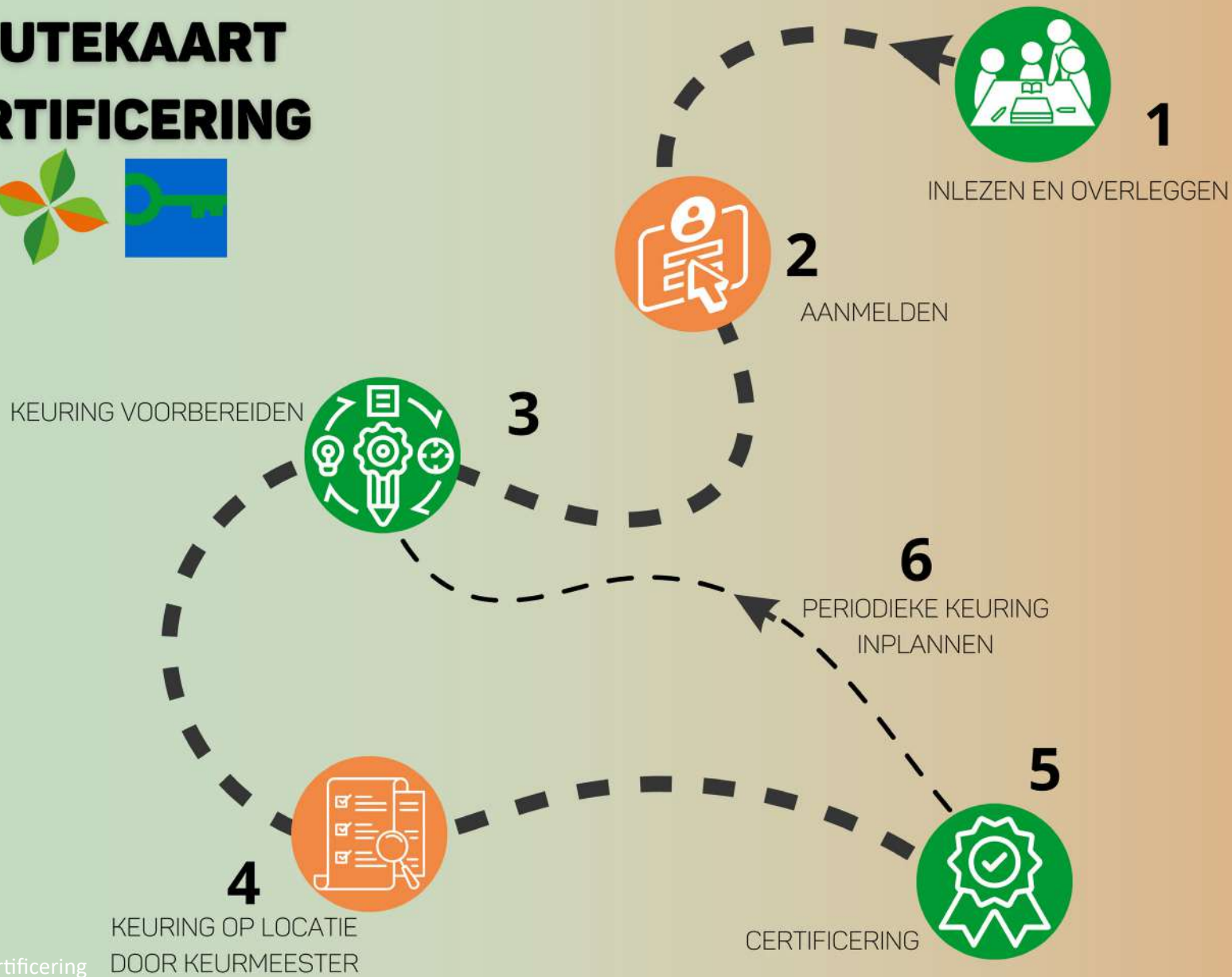
Keurt de keurmeester de ingevulde normen in de doe-het-zelf keuring goed? Dan krijgt het bedrijf het Duurzaam Gastvrij of Green Key certificaat. Dit kan brons, zilver of goud zijn, afhankelijk van hoeveel optionele normen het bedrijf heeft behaald. Stichting KMKV zal vervolgens het certificaat, het muurschild en ander promotiemateriaal opsturen en het bedrijf op de website plaatsen tussen alle andere gecertificeerde bedrijven.

Stap 6: Periodieke keuring

Na de allereerste keuring vindt er het jaar erop een nieuwe keuring op locatie plaats. Deze dient ook weer voorbereid te worden (zie stap 3). Vervolgens zal de keuring op locatie om het jaar plaatsvinden*. In het tussenliggende jaar dien je het kengetallenregistratiesysteem bij te werken in jullie account.

*B&B, minicampings, restaurants, strandpaviljoens en natuurkampeerterreinen worden 1 keer per 3 jaar op locatie gekeurd.

ROUTEKAART CERTIFICERING



Routekaart certificering

PRODUCTKEURMERKEN

A scenic view of a tea plantation on a hillside. In the foreground, a person wearing a blue shirt and dark pants is carrying a large, woven bamboo basket on their back. In the middle ground, another person in a yellow shirt is walking through the rows of tea bushes. The background shows rolling hills covered in dense green tea plants under a hazy sky.



FairTrade gecertificeerde theeplantage (Bron: FairTrade America, geraadpleegd op 26 juni 2023)

Waarom keurmerken?

Duurzaamheid is een omvangrijk en complex begrip. Er zijn vele definities denkbaar om het begrip duurzaamheid uit te leggen. In iedere organisatie waar producten worden ingekocht en verkocht, heeft duurzaamheid veel te maken met ketenverantwoordelijkheid. Ook dit is een complex begrip. Om ketenverantwoordelijkheid uit te leggen, nemen we de inkoop van koffie als voorbeeld. De koffie wordt bij jouw bedrijf waarschijnlijk in zakken geleverd vanuit de groothandel of koffieleverancier. Voordat deze koffie bij jouw in de koffiemachine beland, gaat er een hele keten van productie en transport aan vooraf.

We zoomen in op het begin van de keten, het telen van de koffieplant. Heb je je wel eens afgevraagd hoe een koffieboon is geteeld? Is er gebruik gemaakt van bestrijdingsmiddelen? Zijn er bossen gekapt op de koffieplant te verbouwen? En zo ja, is er sprake van duurzaam bosbeheer? De koffieplant wordt verbouwd door een koffieboer met een aantal medewerkers. Krijgt deze koffieboer een fatsoenlijke prijs voor de koffieboon? En hoe zit het met de arbeidsomstandigheden van de medewerkers? Nadat de koffieboon bij de boer is ingekocht, wordt deze naar Nederland getransporteerd. Tijdens het transport wordt CO2 uitgestoten. De omvang van deze uitstoot hangt af van het land van herkomst (afstand) en de wijze van transport (boot of vliegtuig).

Enmaal in Nederland wordt de koffieboon gebrand en verpakt. Ook bij het branden is er sprake van een milieubelasting. En bij de soort verpakking kun je vraagtekens plaatsen. Is dit gemaakt van een hoogwaardig gerecycled materiaal of zijn er nieuwe grondstoffen voor gewonnen (waaraan ook weer een hele keten vastzit!)? Vervolgens wordt de koffie naar jouw locatie vervoerd. De CO2 belasting van deze rit hangt ook weer af van het type transport en de transportafstand, met eventuele tussenkomst van een groothandel. Eindelijk is die koffie dan aangekomen bij jouw bedrijf en dan pas kunnen jij en jouw gast genieten van dat heerlijke kopje koffie. Zijn we dan klaar met vragen stellen over de keten? Nee, nog niet. Wat ga je doen met de verpakking en de koffiedik? Kan de verpakking hoogwaardig worden gerecycled? Kan er van de koffiedik weer een nieuw product worden gemaakt?

Verantwoordelijkheid nemen om de keten te verduurzamen door duurzame keuzes te maken, noemen we het nemen van ketenverantwoordelijkheid. Maar hoe doe je dat? Alleen al voor een kopje koffie hebben we hierboven 12 vragen gesteld. Het is natuurlijk onmogelijk om deze ketens voor alle producten die je inkoopt volledig in beeld te brengen. Dit kost te veel tijd en de ketens zijn vaak niet transparant, en dus niet in beeld te brengen. Hier komen keurmerken om de hoek kijken. Keuringsinstanties van keurmerken hebben deze vragen namelijk ook al gesteld en de ketens zo goed mogelijk in beeld gebracht. Met het keurmerk wordt aangetoond dat in ieder geval een bepaalde stap in de keten aantoonbaar duurzamer is dan het alternatief zonder keurmerk.

Keurmerken kunnen je dus helpen om duurzamere keuzes te maken en delen van de keten te verduurzamen. Niet alle keurmerken brengen de gehele keten in beeld. Zo richten keurmerken als Biologisch en Fairtrade zich op gedeeltes van de keten.

Je zult voor jouw bedrijf moeten gaan vaststellen welke delen van de keten jij belangrijk vindt om te verduurzamen en welke keurmerken jou daar bij kunnen helpen. Verduurzamen van alle 12 genoemde stappen in de koffieketen is een prachtig streven, maar helaas vaak nog geen realiteit. Lokaal inkopen om de CO2 uitstoot van transport te reduceren en de lokale economie te stimuleren gaat bijvoorbeeld nog niet altijd samen met biologische teelt. Zijn keurmerken perfect? Nee, ook de afbakening van keurmerken en de interne controle van hun ketens is niet altijd 100% waterdicht. Maar het is wel op dit moment de beste manier om je te helpen duurzamere keuzes te maken bij alles wat je inkoopt.

Niet alle keurmerken vertegenwoordigen een voldoende niveau van “verduurzaming” om voor Green Key of Duurzaam Gastvrij in aanmerking te komen. Om je daar wegwijs in te maken is de factsheet Keurmerken opgesteld. Deze vind je onder het tabblad Gereedschappen in de online Green Key of Duurzaam Gastvrij omgeving. Gebruik deze factsheet ter ondersteuning om duurzame stappen te zetten in jouw inkoop. In de volgende paragraaf vind je de top 10 veelvoorkomende keurmerken en hun beloften.



Symbool voor wereldwijde handel (Bron: CoffeeFresh, geraadpleegd 7 april 2023)

Top 10 keurmerken



Europees Ecolabel

- o De meest milieuvriendelijke producten op de markt binnen de betreffende productcategorie (beste 10-20%) krijgen het EU Ecolabel.
- o Het keurmerk bevat criteria over de volledige cyclus van een product, van grondstoffase tot het einde van de levensduur.
- o Per productgroep wordt gekeken naar de fase die het meest schadelijk is voor het milieu. Voor deze fase worden de meeste eisen opgesteld. Bij elektronische apparaten is dit voor de verbruiksfase, bij textiel het verven en bleken tijdens de productiefase.
- o De productgroepen waar dit keurmerk op voorkomt zijn schoonmaakmiddelen, papier, kleding, schoenen, apparaten, klus- en bouw materiaal (waaronder verf) en cosmetica.



Nordic Swan Ecolabel

- o Het Nordic Swan Ecolabel is het officiële ecolabel van de Scandinavische landen en komt op veel non-food producten voor die in deze landen zijn geproduceerd.
- o Het keurmerk bevat criteria over de relevante onderdelen van de volledige cyclus van een product, van grondstoffase tot einde levensduur.
- o Nordic Swan heeft veel overeenkomsten met het EU Ecolabel. Volgens een vergelijking van de criteria van de keurmerken uit 2014 heeft het Nordic Swan keurmerk soms meer diepgang.
- o Criteria voor meer dan 55 productgroepen, waaronder: Schoonmaakmiddelen, papier, kleding, schoenen, apparaten, klus- en bouw materiaal (bv. verf en beits), interieurproducten (bv. vloerbedekking op hout-, kurk- of bamboebasis), meubels, matrassen, absorberende hygiëne en cosmetica.

Top 10 keurmerken



Blauer Engel

- o Het officiële duurzaamheidskeurmerk van de Duitse overheid.
- o Het keurmerk bevat criteria over de relevante onderdelen van de volledige cyclus van een product, van grondstoffase tot het einde van de levensduur.
- o Het Blauer Engel label gaat verder dan traditionele milieuaspecten. Het label kijkt ook naar gezondheidsaspecten, zoals luchtvervuiling, geluidsoverlast, reductie van elektromagnetische straling, mogelijkheden tot reparatie, retourname van producten, veiligheidsaspecten en arbeidscondities tijdens de productie.
- o De productgroepen waar dit keurmerk op voorkomt zijn: Schoonmaakmiddelen, textiel, bouwmaterialen, papier, IT apparatuur en sommige producten voor verwarming/energie.



Ecocert

- o Ecocert is een keurmerk voor cosmetica en milieubewuste schoonmaakproducten.
- o Speerpunten van het keurmerk zijn ecologisch verantwoorde productie, promoten van het gebruik van natuurlijke/organische ingrediënten, duurzame omgang met natuurlijke middelen en een verbod om de meeste ingrediënten uit de petrochemische industrie.
- o Het keurmerk kent twee niveau's: Natural Detergents en de toevoeging "Made with Organic". In laatste geval moet min. 10% biologische ingrediënten worden gebruikt.

Top 10 keurmerken



Milieukeur

- o Het Milieukeur keurmerk is een Nederlands keurmerk voor non-food producten en diensten. Het keurmerk komt vaak voor op brandblussers.
- o Het keurmerk wordt alleen toegepast op producten waarvoor onder het EU Ecolabel nog geen criteria zijn opgesteld.
- o De criteria worden in openbare hoorzittingen opgesteld door een college, bestaande uit producentenorganisaties, detailhandel, overheid, wetenschappers, milieudeskundigen en eindgebruikers.



Beter Leven

- o Het Beter Leven keurmerk is opgericht door de Dierenbescherming en kent 3 niveau's.
- o Beter Leven 1 ster: Er is meer ruimte, meer daglicht en meer afleidingsmateriaal dan in "traditionele" vleesboerderijen.
- o Beter Leven 2 sterren: Aanvullend op de criteria van 1 ster kunnen de dieren ook naar buiten.
- o Beter Leven 3 sterren: De dieren kunnen zelf kiezen tussen binnen en buiten. Daarnaast is er meeste ruimte, meer daglicht, etc. dan bij 1 of 2 sterren. Biologische producten krijgen altijd 3 sterren.

Top 10 keurmerken



Europees Biologisch

- Dit is een Europees keurmerk. Het keurmerk toont aan dat het product voldoet aan de EU regels voor biologische landbouw. Binnen de EU is de plaatsing van het keurmerk op producten verplicht. Ook producten die buiten de EU zijn geproduceerd kunnen dit keurmerk dragen.
- Het product bestaat voor minimaal 95% uit biologische ingrediënten, de herkomst van alle ingrediënten moet bekend zijn, er zijn geen chemische bestrijdingsmiddelen toegepast en er is geen kunstmest gebruikt.
- Bij vleesproductie is rekening gehouden met dierenwelzijn (meer ruimte en over het algemeen minder antibiotica t.o.v. gangbare veehouderij).
- Gebruik van genetische modificatie is verboden.
- Vrijkomende stoffen worden in de keten gehouden. Mest moet worden gebruikt op eigen land of op het land van omliggende boeren.
- Gewassen moeten in de grond worden geplaatst, dus niet op steenwol.
- Er is sprake van wisselteelt: Op een stuk land worden periodiek andere gewassen aangeplant.
- Producten worden bij verwerking niet doorstraald of verwerkt met chemische geur- kleur- en smaakstoffen.

Top 10 keurmerken



Fairtrade

- o Fairtrade producten voldoen aan een aantal duurzame voorwaarden: De kostendekkende minimumprijs, Fairtrade premie, sociale- en milieucriteria.
- o Fairtrade werkt met een kostendekkende minimumprijs, zodat de producenten geen verlies leiden op hun producten.
- o Fairtrade relaties moeten langer termijn relaties zijn tussen de coöperaties en de afnemer(s).
- o Fairtrade boeren werken samen in coöperaties, om hun onderhandelingspositie t.o.v. grote inkopers te versterken.
- o Door samen te werken investeren boeren samen in productiemiddelen.
- o Boeren ontvangen een Fairtrade premie, die ze gezamenlijk kunnen inzetten voor maatschappelijke doelen in de regio.
- o Om de natuur te beschermen, zijn genetisch gemodificeerde organismen (bijv. planten) verboden.
- o Producten die uit 1 ingrediënt bestaan, moeten 100% Fairtrade zijn.
- o Bij samengestelde producten, moeten alle ingrediënten die Fairtrade kunnen worden ingekocht Fairtrade zijn.
- o Ten minste 20% van samengestelde producten moet Fairtrade zijn. Wanneer een product voor meer dan 50% uit zuivel of water bestaat, worden deze bestanddelen niet meegenomen in de berekening.

Top 10 keurmerken



Rainforest Alliance

- o Het keurmerk kent drie duurzaamheidspijlers, namelijk sociaal, economisch en ecologisch. Dit is verdeeld over vier thema's.
- o Thema 1, Bossen: Rainforest Alliance biedt training en beoordeelt of de ondernemers bossen beschermen, landbouwgrond niet uitbreiden in bosgebied en wateren beschermen.
- o Thema 2, Klimaat: Promoten van maatregelen (beplanting) om CO2 op te slaan in de bodem.
- o Thema 3, Mensenrechten: De werkcondities worden frequent beoordeeld, waarbij gekeken wordt naar kinderarbeid, dwangarbeid, werkomstandigheden, salaris etc.
- o Thema 4, Levensonderhoud: Zorgen voor economische stabiliteit en voldoende inkomen, zodat kleinere armere boeren zich kunnen losmaken van armoede.
- o Rainforest Alliance is mede-oprichter van FSC.
- o Uitzonderingen daargelaten, 90% van het product moet bestaan uit Rainforest Alliance/UTZ gecertificeerde ingrediënten.
- o In vergelijking met Fairtrade: Rainforest Alliance richt zich meer op natuur en milieu en certificeert ook grote plantages. Fairtrade richt zich meer op werkomstandigheden en eerlijke prijzen, gericht op kleinere boeren die samen een coöperatie onder Fairtrade vormen.
- o UTZ: Sinds 2018 is dit keurmerk onderdeel van Rainforest Alliance. UTZ wordt geleidelijk afgebouwd.

Top 10 keurmerken



EKO

- o Het EKO keurmerk gaat verder dan het EU biologisch keurmerk.
- o Eén van de speerpunten van EKO is de afwisseling van rooigewassen met rustgewassen.
- o Bij EKO gecertificeerde geteelde gewassen is minimaal 5% van het areaal gebruikt voor natuur- en landschapselementen.
- o Belangrijke pijlers zijn klimaat, biodiversiteit, kringloop, bodem, verpakking en dierenwelzijn.



Green Key



**DUURZAAM
GASTVRIJ**

FACTSHEET

KEURMERKEN

*t.b.v. de Green Key en Duurzaam Gastvrij audits en de Green etalage
in Nederland*



Gereedschap factsheet keurmerken

INSPIRATIE PER BEDRIJFSONDERDEEL

In de komende hoofdstukken laten we inspirerende voorbeelden zien per bedrijfsonderdeel. De onderdelen die aan bod komen zijn:

1. Het gebouw
2. Het restaurant en de keuken
3. De buitenruimte

HET GEBOUW





Duinhotel Tien Torens (Bron: Bouwgroep Peters, geraadpleegd op 3 april 2023)



Energieopwekking

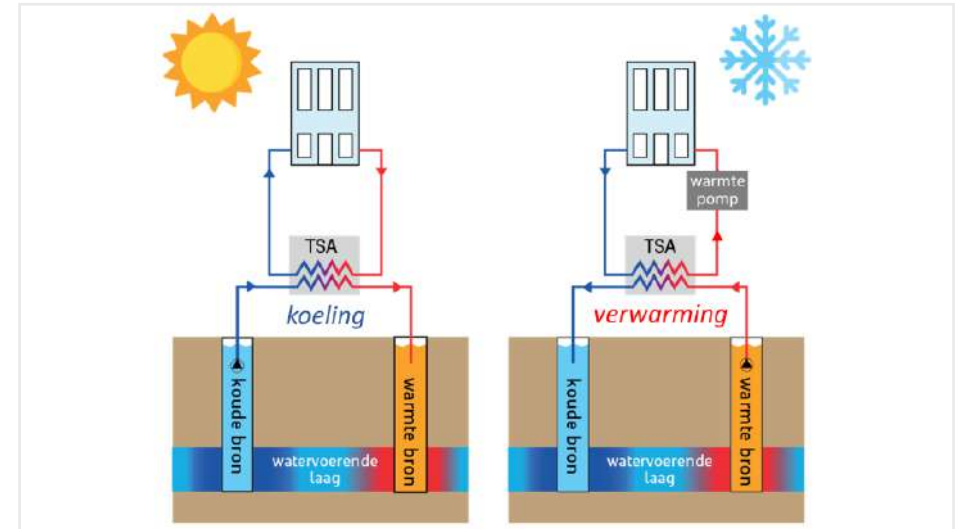
De afgelopen jaren zijn veel technieken ontwikkeld die op meer efficiënte wijze warmte en koude omzetten of produceren. Het toepassen van technieken voor duurzame energieopwekking draagt sterk bij aan het verminderen van de energievraag op basis van fossiele brandstoffen.

Energie zelf opwekken

- o Zonnepanelen (in sommige gevallen EML verplichting)
- o Zonneboiler
- o Warmtepomp
- o Warmte-koude opslag (WKO)
- o Warmtekrachtkoppeling (WKK)

Inkopen van duurzaam opgewekte stroom

- o Groene stroom uit zon of wind, opgewekt in Europa.
- o Controleer of jouw stroom écht groen wordt opgewekt. De site van HIER helpt hierbij (<https://www.hier.nu/groene-stroom-checker>).



Warmte-koude opslag (Bron: WUR, geraadpleegd op 9 maart 2023)

Groene stroom checker van HIER (Bron: HIER)



Energiebesparing

Energiebesparing draagt sterk bij aan de reduceren van de vraag naar energie en de daarmee gemoeide milieubelasting. Bedrijven die EML plichtig zijn, moeten o.a. de volgende energiebesparende maatregelen doorvoeren. Bij sommige maatregelen gelden randvoorwaarden. Raadpleeg altijd de EML lijst.

Isolatie

- Isoleren van daken, aanbrengen van spouwmuurisolatie en minimaal dubbelglas.
- Isoleren van warmtevoerende leidingen, inclusief de appendages (koppelstukken).

Verlichting

- Aanbrengen van LED verlichting.
- Plaatsen van sensoren op de buitenverlichting, verlichting in de lift, in koel- en vriesruimtes en de toiletten.
- Noodverlichting uitvoeren in LED. Deze branden 24/7. Uitvoering in LED bespaart daarom veel energie.



Noodverlichting, uitgevoerd met LED



Plaatsing HR++ glas in bestaand gebouw



Isolatie van de warmtevoerende leidingen, inclusief appendages (Gezien bij: Marveld recreatie)

Energiebesparing

Naast de wettelijk verplichte energiebesparende maatregelen, zijn er aanvullende maatregelen die ondernemers kunnen nemen om hun gebouw energiezuiniger te maken.

Aanvullende isolerende maatregelen

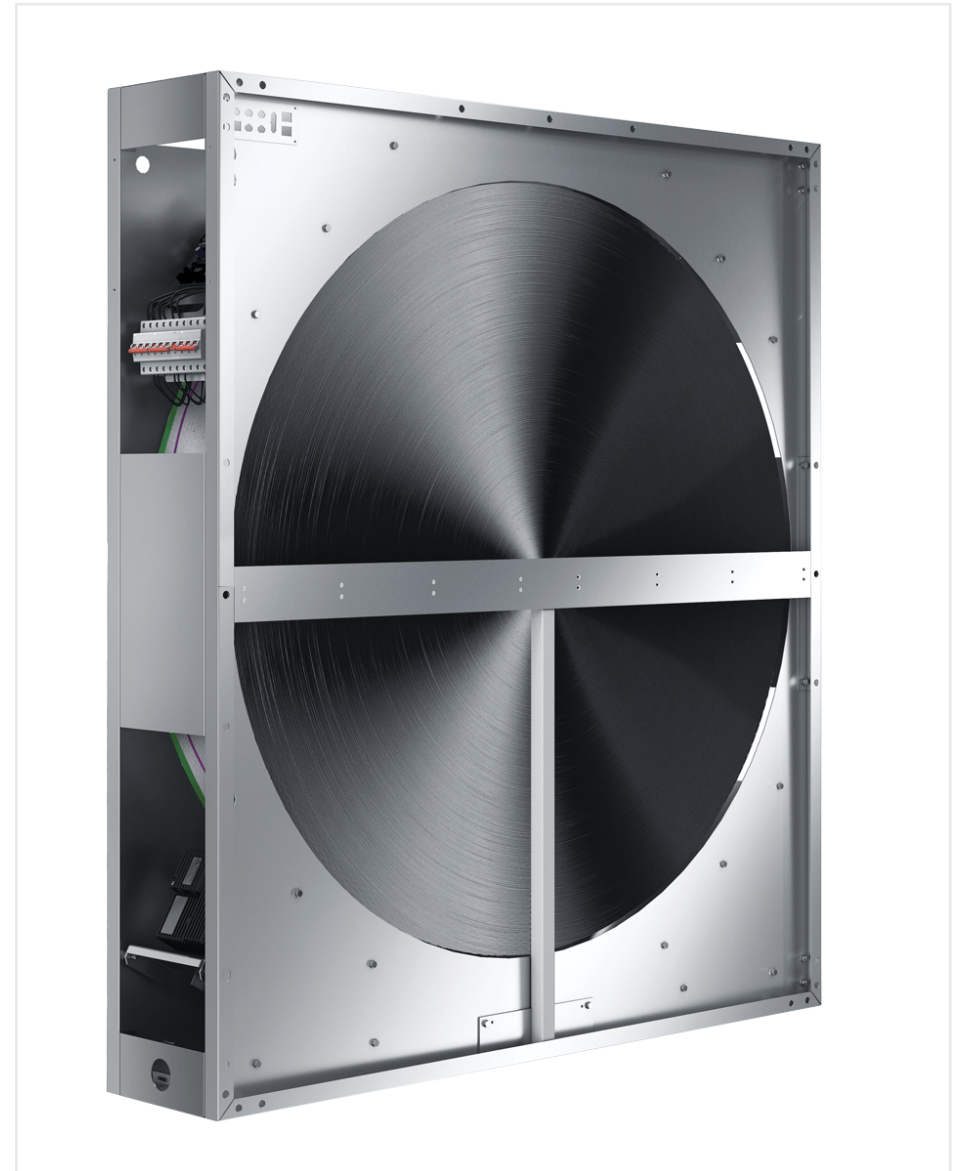
- o Plaatsing van HR++ glas (in sommige gevallen EML verplichting).
- o Installatie van een tochtsluis bij de (voor)deur.

Verlichting

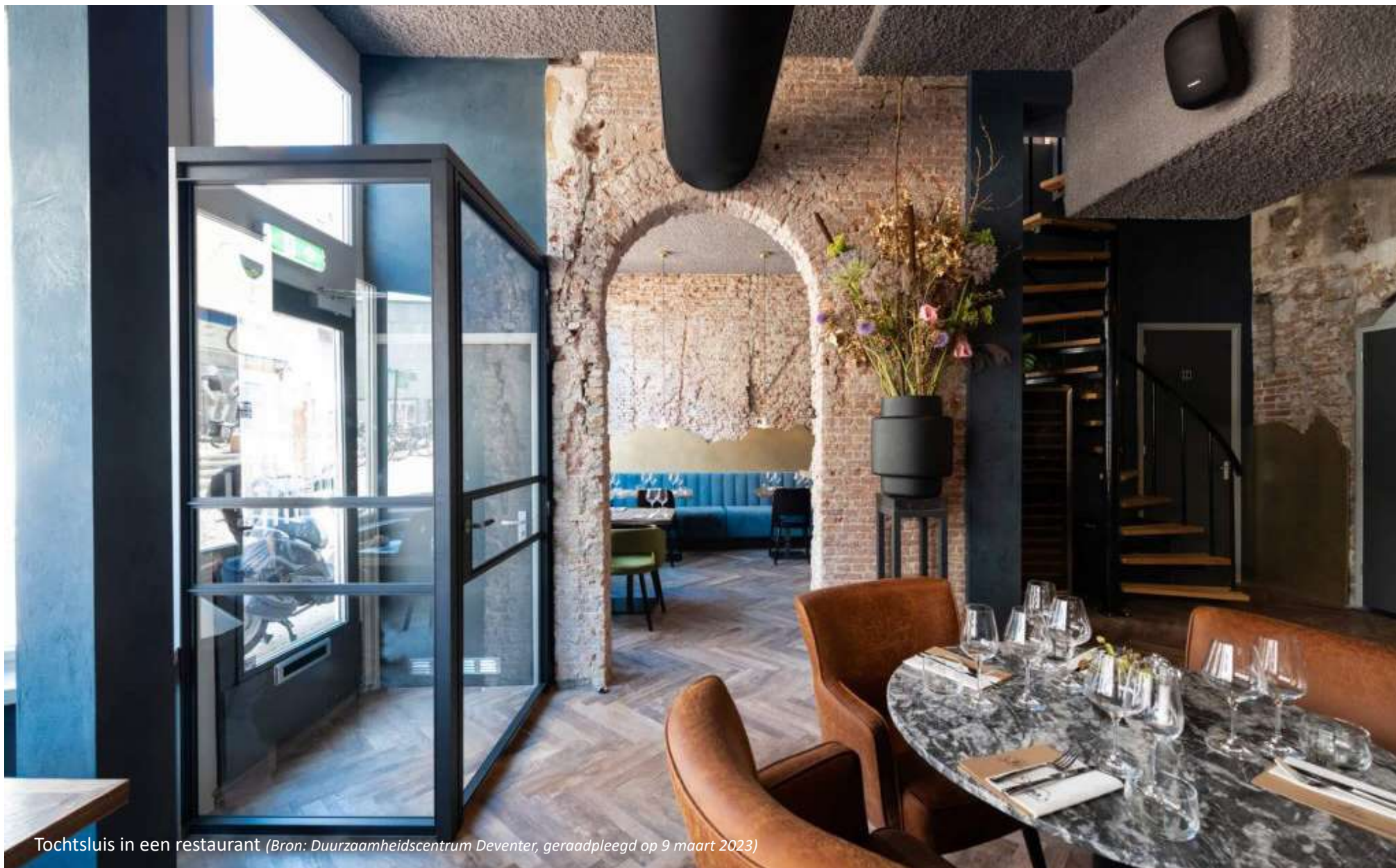
- o Sensoren plaatsen in ruimtes waar niet vaak mensen komen, zoals werkkasten, opslagruimtes en fietsenstallingen.

Terugwinning

- o Warmteterugwinning (WTW) op de afgevoerde ventilatielucht met een warmtewiel. Warmte uit het afvoer kanaal wordt afgegeven aan de koude, aangevoerde ventilatielucht. Het warmtewiel heeft een rendement tot wel 80%. (bron: Infomil, geraadpleegd op 20 maart 2023).



Warmtewiel, geplaatst in een luchtbehandelingskast (Bron: Compact Airhandling, geraadpleegd op 1 mei 2022)



Tochtsluis in een restaurant (Bron: Duurzaamheidscentrum Deventer, geraadpleegd op 9 maart 2023)

Duurzaam (ver)bouwen

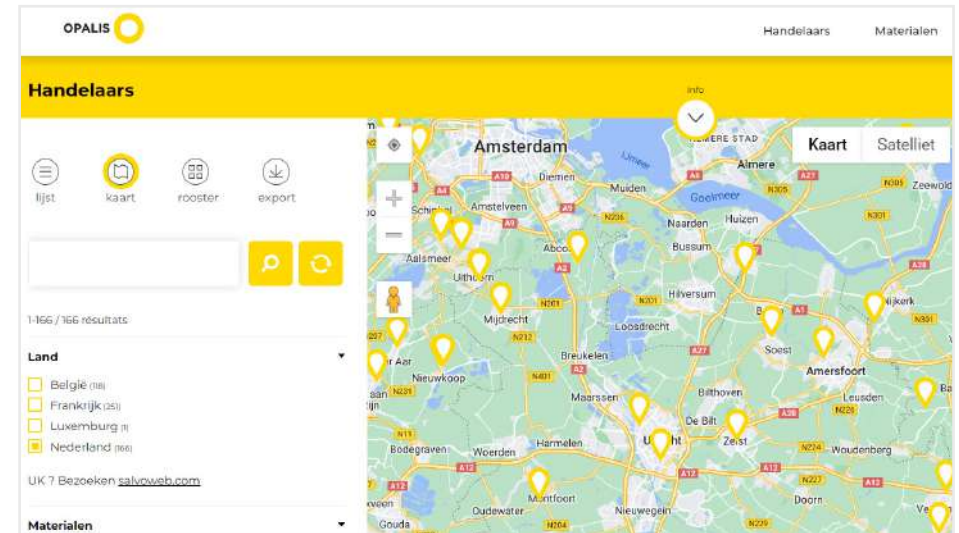
Bouwmaterialen zijn gemaakt van grondstoffen. Sommige bouwmaterialen zijn minder natuur- en milieubelastend. Ook zijn er bouwmaterialen die eenvoudig herbruikbaar zijn of van een traceerbare bron komen.

Hergebruik van materialen

- o Veel bouwmaterialen hoeven niet nieuw te zijn. Kijk welke vrijkomende materialen voor andere doeleinden herbruikbaar zijn. Ook materialen die bijvoorbeeld bij een verbouwing van de buurman vrijkomen, zijn wellicht in jouw onderneming weer herbruikbaar.
- o Gebruik websites als Opalis.eu om een handelaar van herbruikbare bouwmaterialen bij jou in de regio te vinden.

Inkoop van materialen

- o Moet je toch materialen inkopen? Let dan op de keurmerken die het product heeft zoals FSC voor hout of DUBOkeur voor verf.



Zoekomgeving voor lokale handelaren Opalis.eu (Bron: Opalis)



Verf met DUBOkeur keurmerk (Bron: Joop Kist Hardenberg, geraadpleegd 9 maart 2023)



Receptie gemaakt van hergebruikt hout (Bron: In2 Psy, geraadpleegd op 9 maart 2023)



**HET RESTAURANT
&
DE KEUKEN**



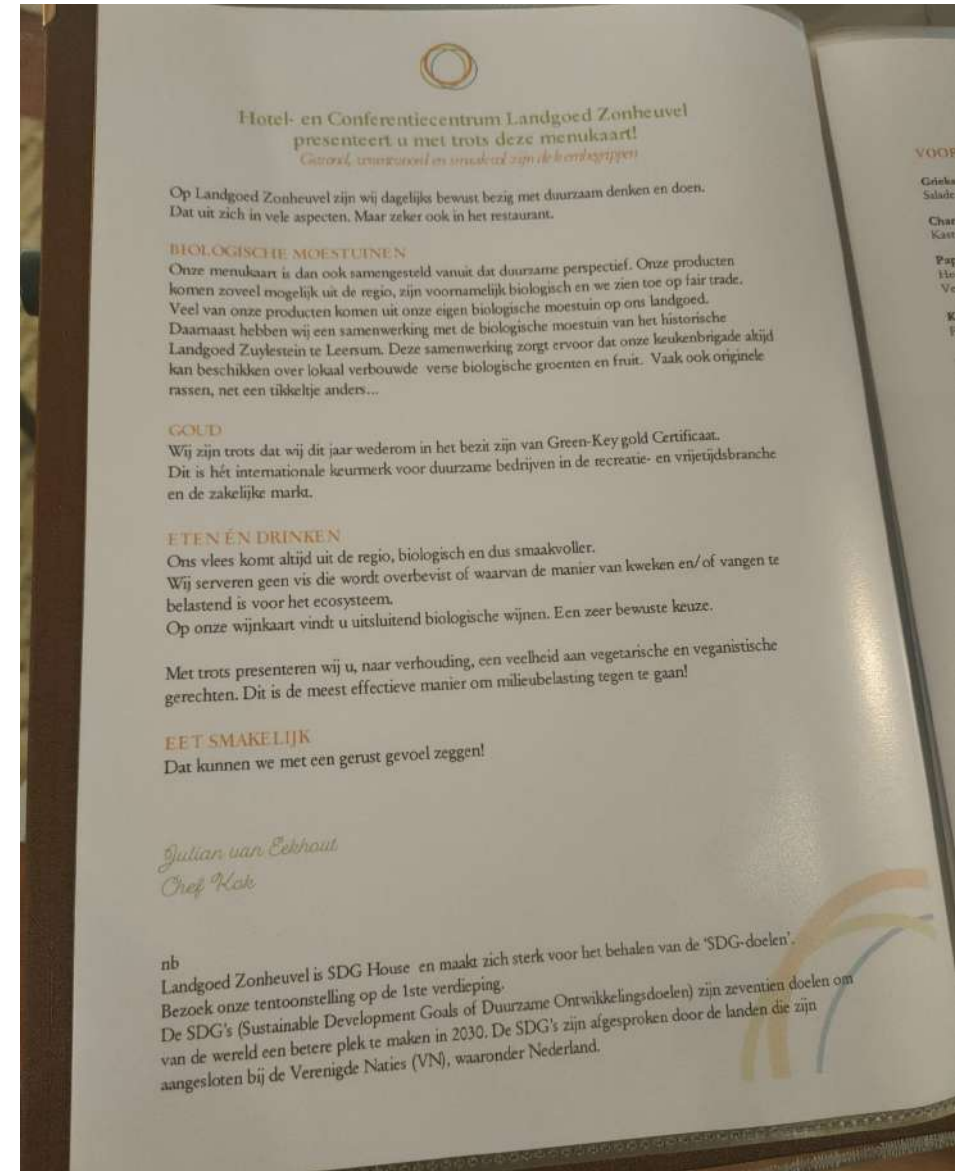
Duurzaam, groen restaurant (Bron: Bijzonder uit eten, geraadpleegd op 20 maart 2023)

De menukaart

De menukaart is in veel restaurants dé manier waarop de chéf zijn of haar visie op de gerechten, de smaakbeleving en de gebruikte ingrediënten kan overbrengen naar de gasten. Het is ook een mooi instrument om de gast bewust of onbewust duurzamere keuzes te laten maken. De manieren waarop je met de menukaart duurzamere keuzes kunt stimuleren, worden in de volgende paragrafen uitgewerkt. Deze paragrafen bestaan uit de hieronder beschreven onderdelen.

Duurzame menukaart

- o Gebruik van duurzame ingrediënten.
- o Vergroten van het aanbod vegetarische gerechten.
- o Informeren over duurzame keuzes.
- o Tegengaan van voedselverspilling.



Communicatie op de menukaart (Gezien bij: Landgoed Zonhevel)



Circulair



Biodiversiteit



Klimaat



Lokale economie

Menu: Ingrediënten

Door biologische en/of Fairtrade producten in te kopen, draag je bij aan het verduurzamen van de (landbouw)keten.

Voordelen biologische en Fairtrade ingrediënten

- o Stimuleren van de biodiversiteit en ecosystemen.
- o Bijdragen aan schaalvergroting van de biologische teelt en veehouderij.
- o Aanbieden van gezondere producten aan jouw gasten.
- o Bijdragen aan humane arbeidsomstandigheden, bij inkoop van Fairtrade producten.

Voorbeelden van biologische en Fairtrade producten

- o Biologisch brood (min. 2 optioneel)
- o Biologische of Fairtrade groente en fruit (min. 2 verplicht)
- o Biologisch vlees- en vleeswaren (min. 2 optioneel)
- o Biologische zuivel (min. 3 verplicht, evt. 1 plantaardig)

KEN JE DEZE BASISPRINCIPES VAN DE BIOLANDBOUW AL?

Bioboeren werken zo veel mogelijk samen met de natuur en zetten sterk in op duurzaamheid.

-  Vruchtbare, levende bodem dankzij verplichte teeltrotatie
-  Geen kunstmest, alleen dierlijke mest en compost
-  (Pluim)vee kan vrij naar buiten om te wroeten, te scharrelen of te grazen
-  Gewasbescherming zet sterk in op biodiversiteit en robuuste gewassen
-  Antibiotica bij dieren wordt zoveel mogelijk beperkt
-  Jouw garantie? Het Europese biolabel!

De basisprincipes van de biologische landbouw (Bron: VLAM, alles over bio, geraadpleegd op 5 juni 2022)

Menu: Ingrediënten

Ook het inkopen van lokale ingrediënten kan bijdragen aan een duurzamere menukaart. Let er wel op dat deze producten duurzaam zijn geteeld en de ingrediënten ook lokaal zijn verkregen. Lokaal betekent dus niet automatisch duurzaam.

Voordelen lokaal inkopen

- o Steunen van lokale ondernemers en daarmee de lokale maatschappij.
- o Verkleinen van de transportafstand en daarmee de CO2 uitstoot van het transport.

Wat wordt verstaan onder lokale inkoop?

- o Producten met een erkend streekproduct keurmerk. Kijk voor meer informatie op www.erkendstreekproduct.nl.
- o Producten met een transportafstand van minder dan 50 km. Dit geldt zowel voor de ingrediënten als het eindproduct.



Keurmerk Erkend Streekproduct (Bron: Erkend Streekproduct, geraadpleegd op 20 maart 2023)



Verkoop lokale producten in supermarkt bungalowpark (Gezien bij: De Boshoeck)



Uitgelicht: Vis

Om ecosystemen en de biodiversiteit in de oceanen in stand te houden en schade aan het bodemleven te voorkomen, moeten bepaalde vissoorten niet worden ingekocht. De GoodFish foundation houdt, in samenspraak met het WWF, bij welke vissoorten vermeden moeten worden. De resultaten hiervan zijn verwerkt in de Viswijzer. Deze viswijzer wordt regelmatig geüpdatet.

De beoordeling van GoodFish houdt rekening met:
















- o Het voortbestaan van de soort. Overbevissing kan het voortbestaan van een soort bedreigen.
- o De vangstmethode. De wijze van vangst kan schade toebrengen aan het milieu, zoals het beschadigen van de zeebodem of een methode die voor veel bijvangst zorgt.

Vis en Green Key/Duurzaam Gastvrij

- o Vissoorten die in de Viswijzer als “Rood” zijn aangeduid, mogen niet worden ingekocht.
- o Controleer vóór inkoop de Viswijzer. Inventariseer welke vissoorten jaarlijks worden ingekocht.



De paling is een ernstig bedreigde vissoort

	Atlantische heilbot <i>Hippoglossus hippoglossus</i>	  
	Atlantische horsmakreel <i>Trachurus trachurus</i>	  
	Atlantische Seabob garnaal <i>Xiphopenaeus kroyeri</i>	 
	Atlantische zalm <i>Salmo salar</i>	  

Uitsnede van de Viswijzer (Bron: Goodfish)

Menu: Vegetarisch

De veehouderij (die vlees produceert) stoot broeikasgassen uit, verbruikt veel water, neemt wereldwijd veel ruimte in beslag door de teelt van veevoer en kan een mestprobleem veroorzaken. Minder vlees eten is de meest effectieve manier om deze milieubelasting tegen te gaan.

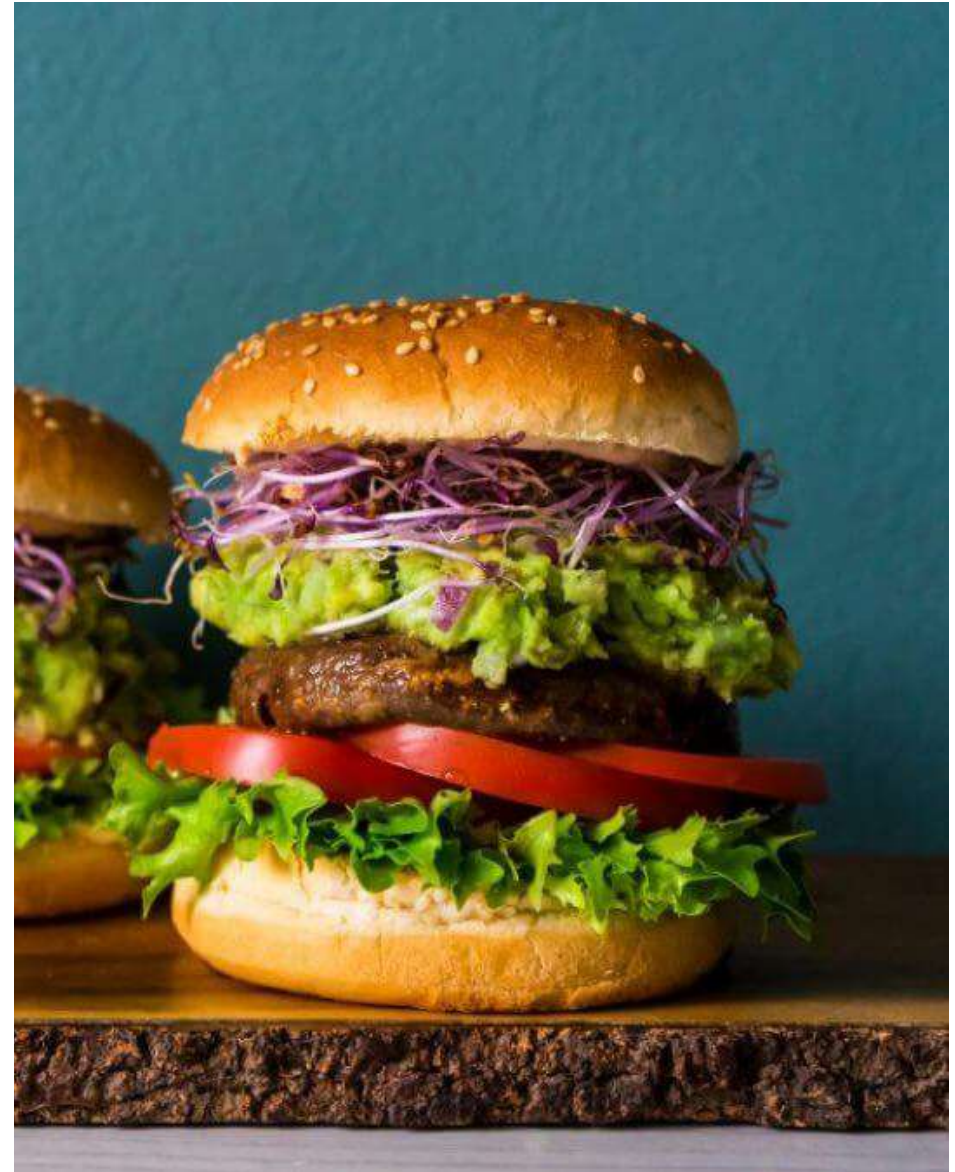
Aantal gerechten

- o Steeds meer gasten eten (regelmatig) vegetarisch. Een menukaart met voldoende vegetarische gerechten kan een nieuwe doelgroep aantrekken.
- o Zorg voor een spreiding van het aanbod over de lunch- en dinergerechten, zowel voor- als hoofdgerechten.

(verplichte items verschillen per bedrijfscategorie)

Aandeel van vlees en vis op het bord

- o Pas, naast het toevoegen van volledig vegetarische gerechten, bij vlees- en visgerechten de verhouding vlees/vis en groentes aan. Zo “vergroen” je de menukaart met behoud van vlees- en visgerechten.



Vega burger, gemaakt van diverse groenten (Bron: De Hippe Vegetariër, geraadpleegd 3 juli 2023)



Biodiversiteit



Klimaat

Menu: Informatie

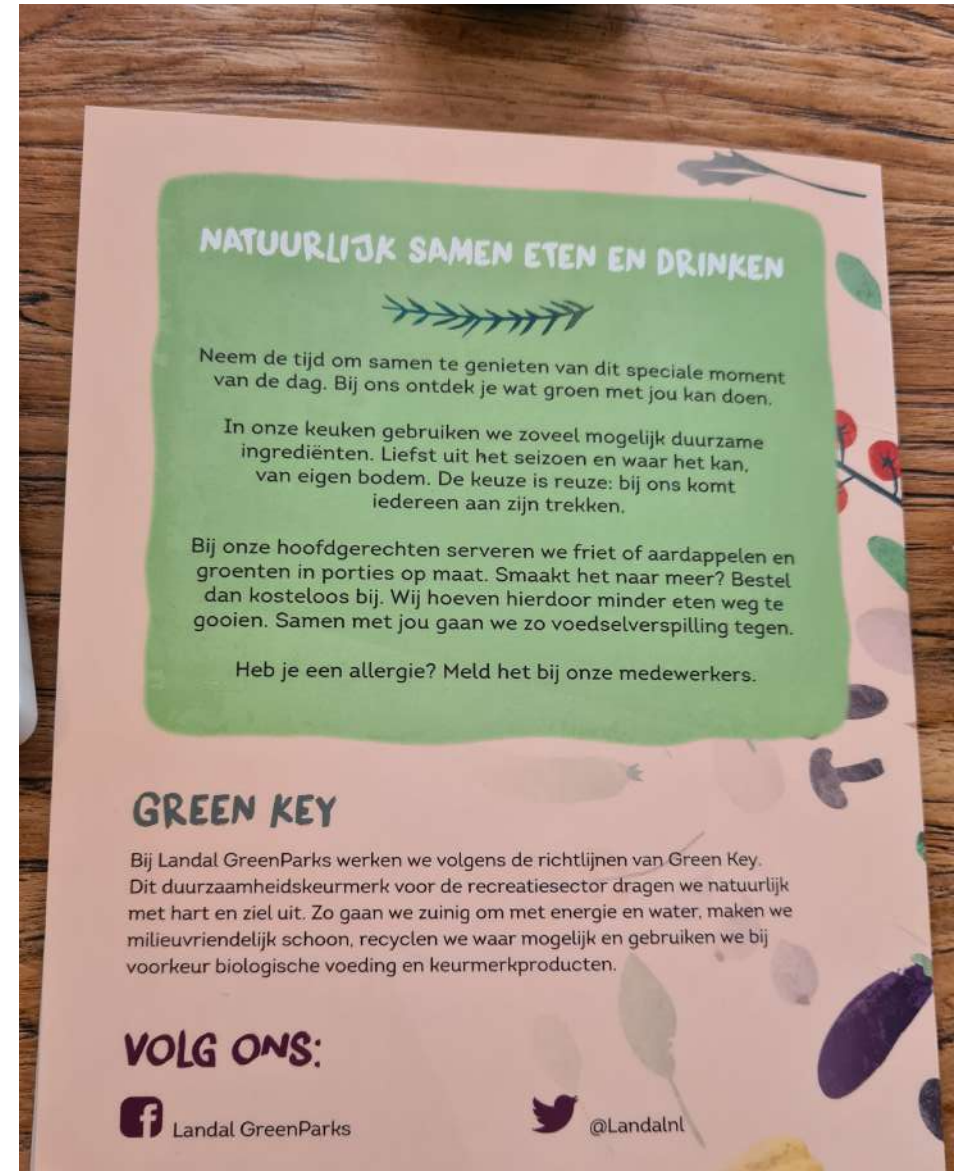
Door via kaartjes op het buffet en/of de menukaart te communiceren over de duurzaamheid van de producten, kunnen gasten een bewuste keuze maken voor een duurzaam product. Daarnaast leert de praktijk dat verantwoorde producten op de kaart van grote invloed zijn op de beleving van duurzaamheid binnen een horecagelegenheid.

Herkomst van de ingrediënten en producten

- o Communiceer over de herkomst van de ingrediënten en/of het duurzaamheidskeurmerk dat het ingrediënt draagt. Vermeld daarbij waarom het belangrijk is om van deze duurzame ingrediënten gebruik te maken. (verplicht)

Icoonaanduiding van de ingrediënten

- o Duidt met iconen aan welke producten vegetarisch en/of biologisch zijn.
- o Steeds meer mensen hebben voedselallergiën. Maak de keuze voor een gerecht makkelijker door met iconen aan te geven welke gerechten voor veelvoorkomende allergiën geschikt zijn.



Communicatie over ingrediënten en porties (Gezien bij: Landal Miggelenberg)

Menu: Verspilling

Jaarlijks gooit de horeca 51.000 ton aan voedsel weg met een inkoopwaarde van circa 900 miljoen euro. Gemiddeld genomen is dit 20-25% van het inkoopvolume. Zowel op het vlak van duurzaamheid als het terugdringen van kosten liggen er veel kansen wanneer de voedselverspilling wordt gereduceerd.

Aanbod

- o Biedt op de menukaart kleinere porties (seniorenportie) en kinderporties aan. Deze keuze biedt de gast de mogelijkheid om de portie af te stemmen om de eetbehoefte.
- o Verklein de porties van bijgerechten of serveer deze op het bord. Biedt de mogelijkheid om bij te bestellen.
- o Gebruik kleine bakken bij buffetten. Vermeld duidelijk dat de bakken op aanvraag altijd worden bijgevuld.

Monitoren

- o Monitoreer hoeveel en welke producten terugkomen op de borden. Partijen als WinnoW, Waste Watchers of Orbisk leveren hiervoor monitoringstools.



KONNEKT
RESTAURANT | BAR | LOUNGE

WIJ VECHTEN TEGEN VOEDSELVERSPLLING!

We zetten bewust kleinere porties op het buffet, zodat we na afloop niet zoveel voedsel weg hoeven te gooien. Het kan daarom gebeuren dat bepaalde items even 'op' zijn. Maar wees gerust! Als iets op is waar jij net zo'n zin in hebt, zeg dit dan tegen een van onze medewerkers. We maken dan graag speciaal voor jou extra bij.

Bedankt voor je begrip 'food waste warrior' 😊

WE FIGHT AGAINST FOOD WASTE!

We deliberately put smaller portions on the buffet, so we don't have to throw away too much food afterwards. Therefore it may happen that certain items on the buffet are 'finished'. But don't worry! If an item is finished that you are just craving for, please tell our staff. We are happy to make some extra, especially for you.

Thank you for understanding 'food waste warrior' 😊

orbisk

We gebruiken de slimme monitor van Orbisk om ons voedselafval te meten en vervolgens te reduceren.

We use the Orbisk smart monitor to measure and reduce our food waste.

BE A FOOD WASTE WARRIOR

Communicatie tegengaan voedselverspilling (Gezien bij: Kontakt der Kontinenten)

Uitgelicht: Orbisk

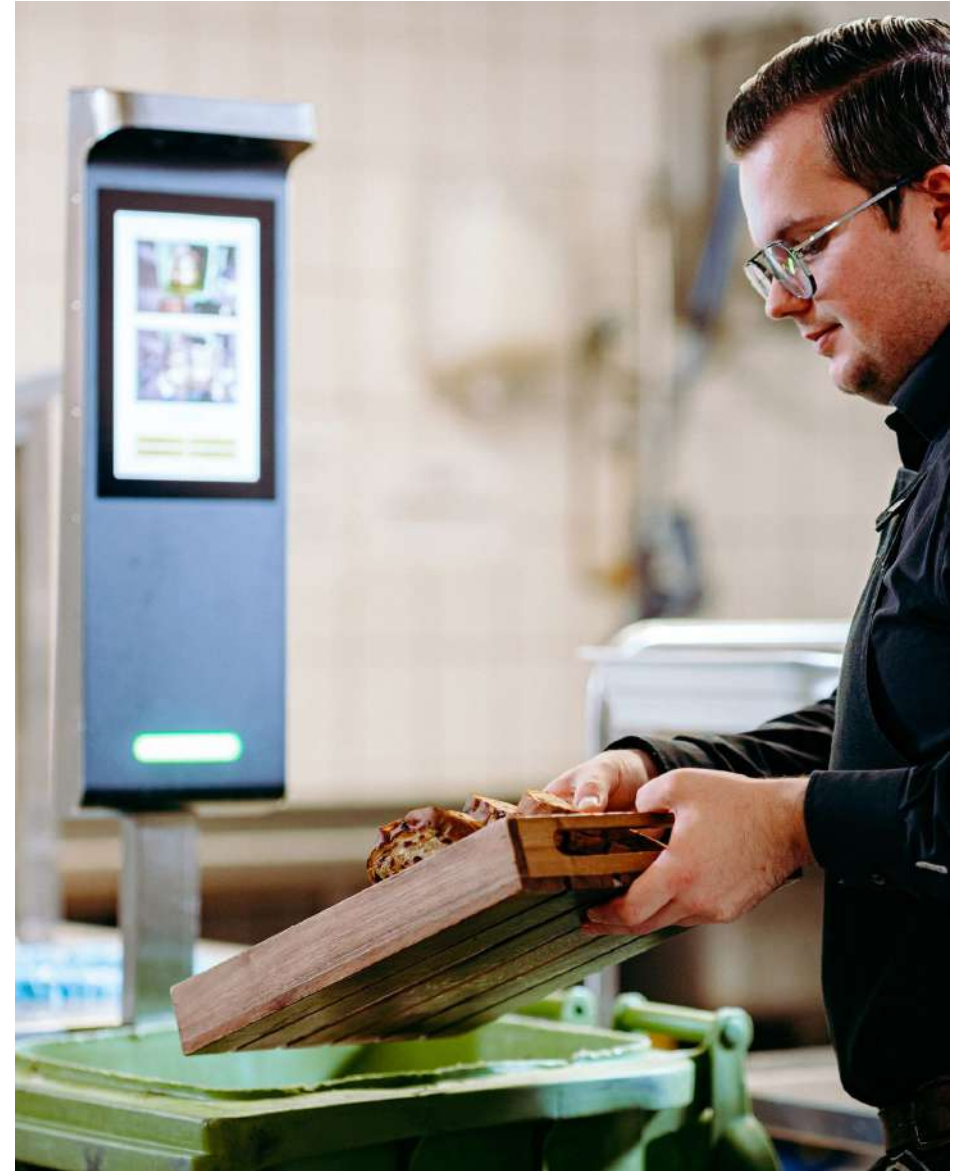
Een derde van al het geproduceerde eten wordt weggegooid. Dat is natuurlijk enorm zonde! Bewust omgaan met voedsel en het tegengaan van voedselverspilling begint met inzicht. Het Orbisk systeem helpt om dit inzicht te verkrijgen.

Wat is Orbisk?

- o Orbisk is een container met camera die registreert welk en hoeveel voedsel er wordt weggegooid.
- o Op basis van dit inzicht kunnen porties worden aangepast of bepaalde soorten voedsel worden vervangen of weggelaten.

Wat doet Orbisk?

- o Het Orbisk systeem herkent met behulp van de ingebouwde camera welke typen voedsel worden weggegooid. Door de toename van het gewicht in de container worden de kilo's per type voedsel berekend.
- o Niet alleen de hoeveelheid voedsel, maar ook het moment op de dag wordt vastgelegd.



Monitoringssysteem van Orbisk (Bron:WCare, geraadpleegd op 20 maart 2023)



Communicatie Biologische en Fairtrade thee (Gezien bij: Kontakt der Kontinenten)



Inzamelbak voor hergebruik etensresten (Gezien bij: Hotel Karel V)



Communicatie over herkomst producten buffet (Gezien bij: Kontakt der Kontinenten)



CONFERENTIEHOTEL KONTAKT DER KONTINENTEN



Onze koekjes zijn niet alleen heel erg lekker. Ze zijn ook nog eens maatschappelijk verantwoord! De overheerlijke koekjes worden namelijk gebakken door bijzondere koekenbakers.

Bij de Koekfabriek vinden mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt een uitdagende (leer)werkplek of zinvolle dagbesteding. Door het serveren van deze koek draagt Kontakt der Continenten bij aan de werkgelegenheid in de bakkerij.

En de koek? Ook die hebben we met de grootste zorg uitgekozen. In Nederland 'hoort' een koekje immers bij de koffie. Maar, ook in andere landen en culturen is koek een geliefde lekkernij. Onze koekjes zijn daarom niet alleen ambachtelijk, vers én met liefde gebakken, maar ook geïnspireerd door ingrediënten en recepten van over de hele wereld. En dat proef je!

All biscuits served at our venue are not only tasty but also have a wonderful social value! These delicious cookies are baked by the staff members of a social enterprise: the Biscuit Factory (or actually its unpronounceable Dutch name 'De Koekfabriek').

The team working at this bakery consists of special bakers for whom it may be hard to find a regular job elsewhere. By working in the bakery of The Biscuit Factory, these bakers have a fulfilling role within our society and are able to develop themselves. By serving their biscuits, Kontakt der Continenten contributes to employment in the bakery.

And the biscuits? We select those with the greatest care. After all, in the Netherlands, you can't drink coffee without a biscuit. But, also in other countries and cultures, biscuits are a popular delicacy. Our biscuits are therefore not only traditional, fresh and baked with love, but also inspired by ingredients and recipes from all over the world.



Communicatie over herkomst koekjes en samenwerking met de Koekfabriek (Gezien bij: Kontakt der Continenten)

Afval: Hergebruik

Restproducten die in de keuken overblijven, hoeven niet direct de container in. Deze producten kunnen vaak weer als ingrediënt worden gebruikt voor nieuwe producten.

Nieuwe producten maken

- Zie restproducten niet als afval. Denk erover na wat je met deze producten kunt maken. Gebruik bijvoorbeeld oud brood om koekjes van te bakken of snijresten van fruit om een smoothie van te maken.
- Het omzetten van restproducten in nieuwe producten is niet alleen duurzaam, maar is ook financieel interessant (geen afval en opnieuw te verkopen).

Samenwerking met partners

- Heb je hele producten over waar je zelf niets meer mee kunt? Of heb je producten in de supermarkt die tegen de houdbaarheidsdatum aanzetten? Werk samen met partijen als Too Good To Go of de Voedselbank.



Smoothie van overblijfselen (Bron: De Kokende Zussen, geraadpleegd op 20 maart 2023)

Afval: Scheiden

Niet alle restproducten zijn geschikt voor de verwerking in nieuwe producten. Deze producten belanden bij het afval. Ook voor afval zijn vele creatieve producten op de markt, om deze zo duurzaam mogelijk te verwerken.

Swill

- o Swill is al het organisch afval dat vrijkomt in de keuken of retour komt op de borden.
- o Bedrijven die meer dan 200 kg per week produceren, zijn wettelijk verplicht om dit te scheiden (niet bij het GFT).
- o Er zijn installaties, zoals de biotransformer van Circ, die groente- en fruitresten omzetten in Biogas.
- o Bedrijven als Oklin bieden composteermachines voor horeca keukens aan, die dit ter plekke omzetten in compost. Gebruik de compost weer in de tuin.

Andere stromen

- o Laat ander organisch afval, zoals sinaasappelschillen en koffiedik, ophalen door een lokale partij of groothandel.



Circ biotransformer voor groente- en fruitresten (Gezien bij: Thermen Bussloo)



Zakjes compost, gemaakt door eigen compostmachine (Gezien bij: Hotel de Werelt)



Gin van koffiedik en sinaasappelschillen (Bron: Dik & Schil, geraadpleegd 20 maart 2023)



Oesterzwammen gekweekt op koffiedik (Bron: Fungi Factory, geraadpleegd 20 maart 2023)



Afwasmiddel, deels gemaakt van sinaasappelschillen (Bron: Distrifood, geraadpleegd 20 maart 2023)

Verpakkingen

Hoe minder afval wordt geproduceerd, des te beter.

Monoverpakkingen

- o Koop zo veel mogelijk producten in grootverpakking in (zonder monoverpakking).
- o Reduceer zo veel mogelijk de monoverpakking bij het (ontbijt)buffet. (enkele producten verplicht)
- o Ook voor de koffie zijn er veel mogelijkheden om suiker, melk, koekjes, thee en honing zonder monoverpakking te serveren. Denk bijvoorbeeld aan melk serveren in portiekannetjes (vraag of de gast melk in de koffie heeft) of losse thee met thee infuser. (3 van 5 items verplicht)

Afspraken met leveranciers

- o Maak afspraken met leveranciers over het weglaten van “omverpakkingen” van plastic, producten in kratten aan te leveren en/of verpakkingen retour te nemen. Leg dit vast in inkoopvoorwaarden.



Portiekannetje voor de melk bij de koffie (Gezien bij: Landal Miggelenberg)



Losse thee in thee infuser (Bron: Blokker, geraadpleegd 17 augustus 2023)



Ontbijtproducten, aangeboden in potten (Gezien bij: Postillion Deventer)



Honing in dispenser (Bron: Horecavoordeelshop, geraadpleegd op 5 juni 2022)



Ontbijt zonder monoverpakkingen (Bron: Van der Valk Apeldoorn, geraadpleegd op 14 juli 2022)

Uitgelicht: SUP wet

De wetgeving rondom Single Use Plastics wordt aangescherpd. Dit heeft invloed op het gebruik van wegwerpverpakkingen en wegwerpbekers.

Uitgangspunten van de SUP wetgeving

- o Vanaf 1 juli 2023: Bij afhalen en bezorgen moeten klanten betalen voor plastic wegwerpbekers en voedselverpakkingen en moeten de keuze krijgen voor een herbruikbaar alternatief.
- o Vanaf 1 januari 2024: Bij eten op locatie mogen geen plastic wegwerpbekers en voedselverpakkingen meer gebruikt worden. Dit geldt ook voor (bedrijfs)kantines en festivals. Herbruikbare bekers en voedselverpakkingen worden standaard.
- o Plastic bekers en voedselverpakkingen voor afhalen of bezorgen mogen vanaf 1 juli 2023 niet meer gratis worden verstrekt. Dit geldt ook voor producten die deels van plastic zijn gemaakt (o.a. plastic coating in koffiebekers). Bioplastics worden ook gezien als plastic en vallen daarom onder dezelfde wetgeving.



Hoogwaardige herbruikbare koffiebeker (Bron: Villeroy en Boch, geraadpleegd op 5 juni 2022)

Zuinige apparatuur

In de keuken staat veel apparatuur dat veel water en energie verbruikt. Met de nieuwste technieken kan bij veel apparaten energie worden bespaard. De vervang van een aantal duurzamere apparaten is opgenomen in de EML.

Voorbeelden van energie- of waterbesparende apparatuur

- o Inductie koken
- o Vaatwasser met Hotfill functie of warmteterugwinning
- o Timer of sensoren op bijvoorbeeld salamander en grill
- o Koel- en vriesruimtes
 - Met lichtsensor
 - Koelonderbreking door deurschakeling
- o Vraag gestuurde afzuiging

SOP procedure

- o SOP staat voor Standard Operating Procedure. Stel een procedure op waarin je aangeeft op welk moment apparaten worden in- en uitgeschakeld. Dit vergroot de bewustwording en verlaagt het energieverbruik.



Inductie koken (Gezien bij: Landal de Elsgraven)



Water



Energie



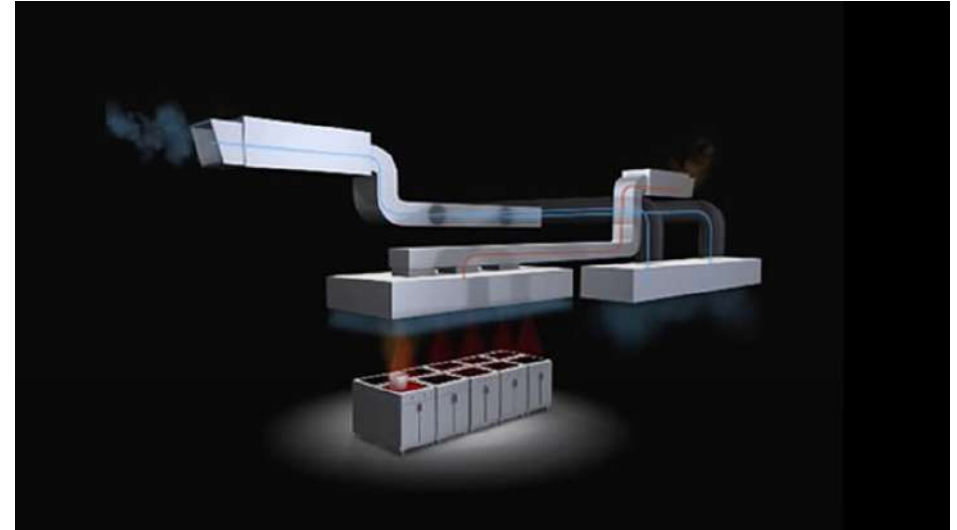
Uitgelicht: Afzuiging

Een vraaggestuurde afzuiging regelt automatisch de aansturing van het systeem op basis van rook- en stoomdetectie. Doordat de afzuiging niet constant op hetzelfde aantal toeren draait, bespaart dit veel energie. Onderstaand voorbeeld is de Cheetah afzuiging, afkomstig van leverancier Sprinx.

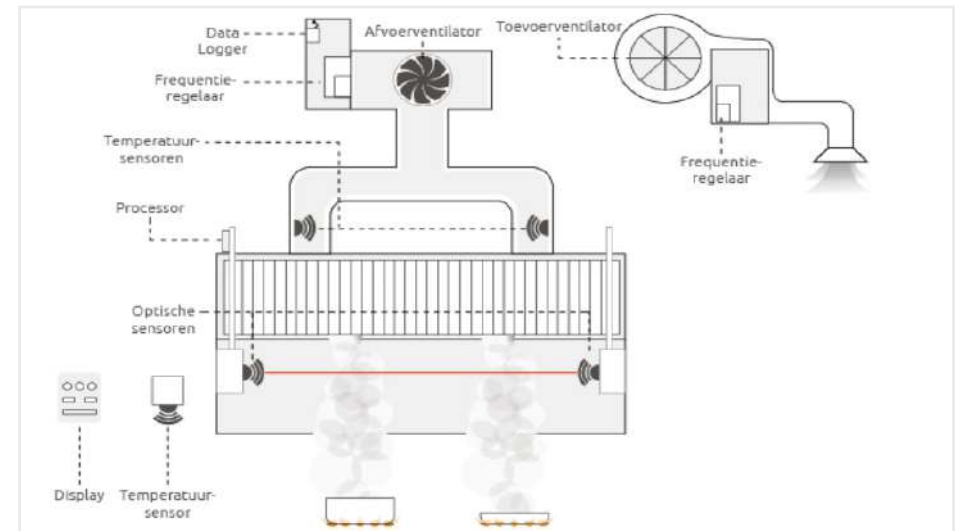
De vraaggestuurde afzuiging

- o Aansturing frequentieregeling met rook- en stoomdetectie door optische- en temperatuursensoren.
- o 60-70% elektriciteitsbesparing*
- o Terugverdientijd tussen 0,5 en 2 jaar*
- o Bij weinig kookactiviteit daalt het toerental naar 40%, waardoor het energieverbruik van 100% daalt naar 6%.*
- o Beter werkklimaat in de keuken

* Data afkomstig van leverancier Sprinx, geraadpleegd op 4 mei 2022



Illustratie vraag gestuurde afzuiging (Bron: Van der Valk, geraadpleegd op 4 mei 2022)



Werking Cheetah vraag gestuurde afzuiging (Bron: Sprinx, geraadpleegd 4 mei 2022)

DE BUITENRUIMTE





Terras in groene omgeving, voorzien van kleden voor warmte (Gezien bij: Buitenplaats Het Loo)

Flora en Fauna

Flora, fauna, ecosystemen en biodiversiteit. Dit zijn begrippen die je niet alleen in de Green Key en Duurzaam Gastvrij terugvindt, maar ook steeds vaker in het nieuws en de marketinguitingen van bedrijven. Maar wat betekent het eigenlijk? Deze bladzijde heeft veel te weinig ruimte om iets complex zoals ecosystemen en het belang van diversiteit aan soorten planten en dieren uit te leggen. In het kort komt het neer op het volgende: Wij als mensen en onze bedrijven hebben een negatieve impact op de natuur en haar systemen.

Denk bijvoorbeeld aan een bungalowpark midden in het bos. Voor ons natuurlijk prachtig, maar dit park en de constante aanwezigheid van de mens verstoort de natuurlijke processen. Om deze verstoring zo klein mogelijk te maken, kunnen we met voorzieningen bijdragen om ons terrein onderdeel te laten uitmaken van de natuur daaromheen. Denk hierbij aan het aanbrengen van nestkasten voor vogels en vleermuizen, het aanbrengen van beschutte plekken en nestgelegenheden voor insecten met insectenhoeven of het aanleggen van een groen dak. Ook een kruidentuin of het laten liggen van takken en blad dragen hieraan bij. Kijk altijd goed welke soorten in jouw omgeving voorkomen en deze voorzieningen nodig hebben.



Zelfgemaakt insectenhotel (Gezien bij: EuroParcs Marina Strandbad)



Kruidentuin voor gebruik in eigen keuken (Gezien bij: Hotel de Sterrenberg)



Sedumdak op een accommodatie (Gezien bij: Hoeve Boer en Bleek)





Nestgelegenheid, verwerkt in het frame van de parkplattegrond (Gezien bij: Molecaten De Leemkule)



Biodiversiteit stimulerend bloemenmengsel met afwisselende bloeitijden (Gezien bij: Gemeentehaven Huizen)

Inheemse beplanting

We moeten niet in herhaling vallen, maar de natuur is een enorm complex systeem. Planten en dieren zijn niet alleen op elkaar afgestemd, maar stemmen hun manier van leven ook af op omgevingsfactoren. Denk aan de temperatuur, beschikbaarheid van (regen)water, hoeveelheid voedingsstoffen in de bodem, lengte van het groeiseizoen, enzovoort. Een plant of dier dat van oorsprong in Noorwegen voorkomt is op hele andere omstandigheden ingesteld als een plant of dier in Spanje.

Neem een boom uit het noorden van Noorwegen. Het groeiseizoen is hier veel korter dan in Spanje. Dat betekent dat de boom zijn bloei, voortplanting en groei in een veel kortere periode moet regelen. De dieren en insecten die van deze boom afhankelijk zijn, moeten dus ook hun voedsel in een kortere periode verzamelen. Neem nu een insect die de Spaanse omstandigheden en type planten daar gewend is en plaats deze in Noorwegen. Het insect, bijvoorbeeld een wilde bij, is hier niet op ingesteld en mist hierdoor zijn voedingsbron. Dit is overigens een sterk versimpelde versie van de werkelijkheid.

Planten die van nature in Nederland voorkomen en planten die in de loop der eeuwen op een natuurlijke wijze naar Nederland zijn gekomen, noemen we inheems. De dieren en

insecten in Nederland zijn ingesteld op deze inheemse planten, en vice versa. Geïmporteerde planten hebben zich vaak nog niet kunnen aanpassen aan deze nieuwe omstandigheden en dragen dus veel minder bij aan onze natuurlijke systemen. Deze planten noemen we uitheems.

En nu komen we bij het terrein rondom jouw bedrijf. Als je hier met planten aan de slag gaat (zelfs de kleine balkonbakken dragen bij), kies dan voor inheemse planten die bijdragen aan de lokale biodiversiteit. Kijk daarbij opnieuw naar de soorten die in jouw gebied voorkomen. Rond een bedrijf aan de kust komen namelijk andere planten, dieren en insecten voor dan op de Veluwe. Probeer ook rekening te houden met het voedselaanbod, door planten met verschillende bloeitijd en vruchtdracht (voedsel voor vogels) te combineren. Op diverse websites zijn plantlijsten met inheemse bomen, struiken en kruidachtige soorten te vinden. Gespecialiseerde hoveniers of landschapsontwerpers kunnen jou helpen een plan te ontwikkelen (streefbeeld) voor jouw terrein, waarin staat hoe en welke planten kunnen worden aangeplant.



Inheemse bloemenweide op een recreatieterrein (Bron: Craydt-Hoeck, getoedpleegd op 26 juni 2023)

Informereren

Handelen begint met inzicht. Dat geldt voor iedereen, van jong tot oud. We zien dat de kennis over de natuur, het belang van biodiversiteit en de rol die de vele dieren en insecten in die natuur spelen, steeds beperkter wordt. En juist dit inzicht is nodig om de achteruitgang van de Nederlandse en wereldwijde natuur te kunnen keren.

Toeristische bedrijven die gevestigd zijn in de natuur, kunnen in deze kennisvergroting een grote rol spelen. Denk hierbij aan het plaatsen van informatieborden. Op deze borden kun je bijvoorbeeld vertellen over de aanwezige dier- en plantsoorten en hun rol in het naastgelegen bos. Daarnaast kun je met borden uitleg geven over het belang van jouw insectenhotel, de gedachte achter het minder vaak maaien van de bloemrijke grasstroken of hoe de bijenkasten op het terrein zorgen voor de honing die in de shop verkocht wordt.

Een andere optie is het organiseren van een speurtocht. Dit kan door middel van een app, eventueel ondersteund met QR codes die op jouw terrein zijn geplaatst. In de app kun je kinderen op een speelse manier informatie geven over de planten en dieren die in jouw omgeving voorkomen. Een speurtocht kan natuurlijk ook zonder app. Wellicht is er een boswachter in de buurt die jouw gasten graag meeneemt voor een wandeling

door de natuur. Wil je meer weten over de natuur en manieren waarop je jouw gasten bij de natuur kan betrekken? Kijk dan eens op de website van IVN Natuureducatie (www.ivn.nl) of de projectpagina van Gastheer van het Landschap (www.ivn.nl/aanbod/gastheer-van-het-landschap/).



Informatiebord over de insectenstand (Gezien bij: Europarcs Resort de Wije Werelt)

Samen met de buren

Samen weet je meer dan alleen. Dat geldt zeker als het over biodiversiteit en ecosystemen gaat. Het uitzoeken welke insecten en dier- en plantsoorten in jouw omgeving voorkomen en behoefte hebben aan stimulerende maatregelen is niet eenvoudig. Veel recreatiebedrijven zijn gevestigd in of vlakbij natuurgebieden. Deze gebieden worden vaak beheerd door terreinbeherende organisaties zoals Staatsbosbeheer, Natuurmonumenten en de provinciale landschappen. Deze organisaties weten vaak wel wat er op het gebied van flora en fauna in jouw gebied speelt.

Klop met deze vraag eens aan bij deze organisaties en kijk waar je de samenwerking kan opzoeken. Dit voorkomt dat je voorzieningen gaat treffen die niet veel waarde toevoegen.



Zwerfhutten ontstaan i.s.m. Natuurmonumenten (Bron: EuroParcs de Wijde Werelt, geraadpleegd op 5 juni 2023)



Samenwerking Landal en Natuurmonumenten (Bron: Natuurmonumenten, geraadpleegd op 26 juni 2023)

Energiebesparing

Het toepassen van (elektrische) terrasverwarmers heeft de afgelopen jaren een vlucht genomen. Door het hoge vermogen van de verwarmers en doordat de verwarmde lucht relatief eenvoudig weer verdwijnt vraagt dit proces veel energie. Dit kan enigszins worden beperkt door het plaatsen van een bewegingssensor en/of tijdschakelingen. Dit is een relatief kleine investering die zich snel terugverdient. (voor dit optionele punt zijn gasheaters niet toegestaan)

Een andere manier om jouw gast warmte op het terras te bieden, is het gebruik van verwarmde zitkussens. Deze kussens bevatten een ingebouwd infrarood element, die het lichaam direct verwarmd. De kussens zijn draadloos en worden met USB kabels opgeladen. Door de drastische beperking van warmteverlies ten opzichte van terrasverwarmers, bespaar je op de energierekening en de belasting op het milieu. De meest duurzame optie is het aanbieden van dekens.

Een hele andere besparing en vermindering van milieubelasting kan worden bereikt door de aanschaf van elektrische apparaten voor het terreinbeheer. Dit reduceert niet alleen de uitstoot van broeikasgassen, maar beperkt ook de geluidsoverlast. Steeds meer apparaten zijn deels of volledig elektrisch te verkrijgen.



Elektrische zitmaaier (Gezien bij: Jachthaven en camping De Helling)



Draadloos verwarmde zitkussens op het terras (Bron: Stoov, geraadpleegd 8 mei 2023)



Duurzaam vervoer op het terrein bij Landal (Bron: Dream the world, geraadpleegd op 5 juni 2023)

Meer informatie?

Vindt meer informatie over ons en de keurmerken op:

- www.stichtingkmvk.nl
- www.greenkey.nl
- www.duurzaam-gastvrij.nl

Of neem contact met ons op:

Stichting KMKV

Tel: 033 - 303 97 97

Email: info@kmvk.nl

Volg ons!



Green Key: Green Key Nederland

Duurzaam Gastvrij: Duurzaam Gastvrij



Green Key: greenkeynederland

Duurzaam Gastvrij: duurzaamgastvrij



Green Key: Green Key Nederland

Duurzaam Gastvrij: Duurzaam Gastvrij