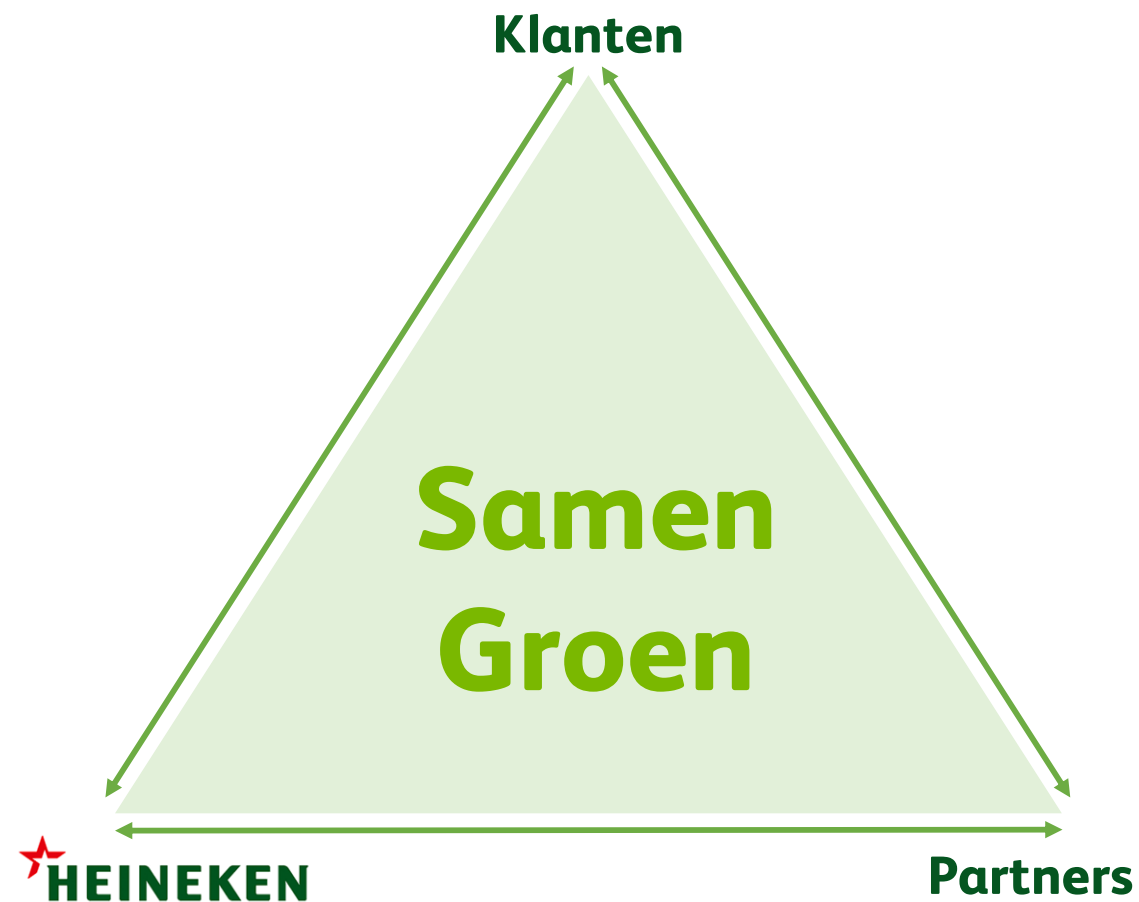
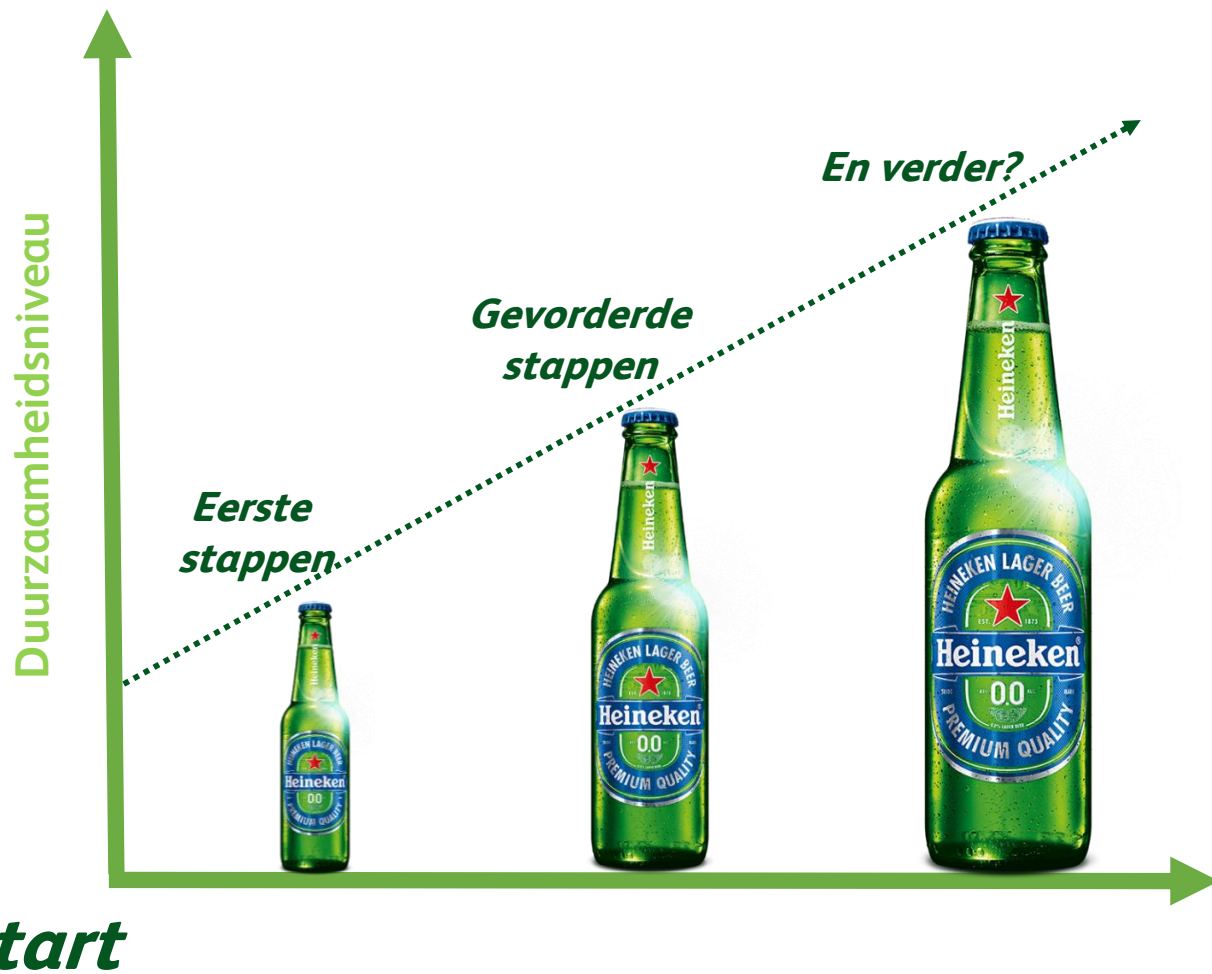


Checklist Duurzaamheid



Wat kunt u doen?

Water

Klik hier

Waterspilling is een wereldwijd probleem. Slechts 3% van het water op de wereld is geschikt voor drinkwater, van die 3 % is 2/3 ontoegankelijk (ijsschap of gletsjer). Veel bronnen staan daardoor onder druk en nog altijd hebben 2,3 miljard mensen geen toegang tot veilig drinkwater. De horeca kan ook besparen op het gebruik van water, voor een checklist met kleine maatregelen klik [hier](#).

Koelingen

Klik hier

Hoe beter u met u koelingen omgaat, hoe zuiniger uw koelingen zijn en hoe meer geld u jaarlijks kunt besparen. Klik [hier](#) voor een aantal handige tips die u hierbij kunnen helpen.

Inkoop

Klik hier

Bij de inkoop van producten in de horeca is veel winst te behalen voor het milieu, de kosten en het imago. Maatschappelijk verantwoord inkopen verbeterd het imago, kan de kosten verlagen en is goed voor het milieu. Klik [Hier](#) voor een checklist met stappen die u kunt maken om te beginnen met de inkoop van producten te verduurzamen. De eerste stap heeft u al gezet door het assortiment van Heineken.

Energie

Klik hier

In de horeca wordt veel energie verbruikt, een groot deel van deze energie is noodzakelijk, maar er kan veel bespaard worden. Dit is beter voor het milieu maar ook op de kosten van de energierekening kan worden bespaard. Klik [hier](#) voor een checklist van kleine maatregelen die u kunt nemen om het energieverbruik terug te dringen.

Afvalverwerking

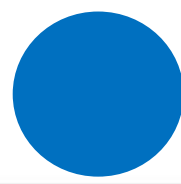
Klik hier

De horeca is verantwoordelijk voor een grote hoeveelheid afval. Wat een enorme belasting is op het milieu. Voedselverspilling is een groot onderdeel van het afval. Klik [hier](#) voor een checklist over die u helpt met de verwerking van afval, wat goed is voor de wereld en voor uw portemonnee

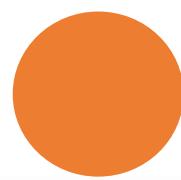
Wetgeving

Klik hier

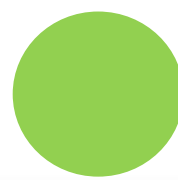
Sinds 1 juli 2019 is het voor bedrijven met een verbruik van meer dan 50.000KWH of 25.000m3 aardgas verplicht om energiebesparende maatregelen te nemen en om dit om de 4 jaar te registreren via het eLoket van de overheid. Door de overheid is een lijst opgesteld per sector met maatregelen die verplicht zijn voor ondernemers. Voor de volledige lijst van maatregelen bezoek de [website RVO](#). . Klik [hier](#) voor een overzicht van de verplichtingen die voor u gelden.



- **Schuimstraalmondstuk/Perlator:** Bij gebruik van een perlator wordt een deel van de waterstroom vervangen door lucht, hierdoor houdt u hetzelfde comfort maar blijft er veel water bespaart.
- **Onafhankelijke volumestroombegrenzer:** De druk in de waterleiding varieert, met een onafhankelijke volumestroombegrenzer blijft de stroom water die uit de kraan komt gelijk, dit bespaart water omdat een hoge druk veel water dat niet nodig is uit de kraan laat lopen.
- **Vleesconsumptie verminderen:** De productie van vlees kost erg veel water, zo is er voor een 1 kilo rundvlees gemiddelde 15.500 liter water nodig. Door rekening te houden met de hoeveelheid vlees, menukaart en personeelseten, kan veel water worden bespaart.
- **Controleren aansluitingen, slangen en kranen:** Door lekkages word erg veel water verspild, voornamelijk vanwege de tijd die verstrijkt voordat de lekkage wordt ontdekt. Door regelmatige controle kan voorkomen worden dat er onnodig water verspild wordt.
- **Kraan met automatische stop/ sensor:** De sanitaire ruimtes voor gasten van uw onderneming verbruiken veel water, door het aanbrengen van een kraan met een automatische stop met sensor verhoogt u het comfort van de gasten, verbetert de hygiëne en bespaart u op de maandelijkse waterrekening.
- **Watervrij urinoir:** De watervrije urinoirs zijn zo gebouwd dat er geen water nodig is om door te spoelen. De waterbesparing en de verontreinigingsheffing dalen stevig. Een watervrij urinoir heeft t.o.v. een standaard urinoir wat meer onderhoud nodig, maar de kosten van een watervrij urinoir zijn lager.
- **AquaFox:** Is een geautomatiseerd systeem dat de kwaliteit van het spoelwater bewaakt en tegelijkertijd enorme waterbesparing (en daarmee kostenbesparing) realiseert. Het systeem telt het aantal gespoelde glazen en geeft weinig water en zeep wanneer het rustig is in de horecaonderneming en meer wanneer het druk is. Ieder glas wordt stralend schoon en de kwaliteit van getapte biertjes verbetert aanzienlijk. De gemiddelde besparing van een aquafox is 30% op het huidige verbruik.
- **Aanschaf nieuwe apparaten:** Let bij de aankoop van nieuwe apparaten op het waterverbruik.
- **Hergebruik:** Probeer zo veel mogelijk water te hergebruiken. Bijvoorbeeld het water dat wegstroomt voordat er warm water uit de kraan komt, kan goed worden gebruikt voor andere doeleinden.
- **Regenwater:** er is de mogelijkheid om de toiletten door te spoelen met regenwater, i.p.v. kostbaar drinkwater. Dit heeft een positief effect op de waterrekening, per keer doorspelen wordt ongeveer 5,7 liter drinkwater verspild.

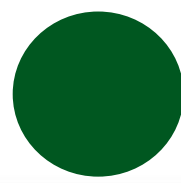


- **Deurrubbers:** Controleer regelmatig deze rubbers, een defect hieraan kost circa €20,- per jaar aan extra energie.
- **Ventilatie:** Creëer een goede ventilatie om de koelingen heen, indien de afvoer geblokkeerd kost dit circa €80,- per jaar.
- **LED verlichting:** De warmte van een lamp in een koeling moet terug gekoeld worden. Door het gebruik van Led lampen vermindert u de stroom die nodig is.
- **Temperatuur:** Stem de temperatuur goed af op de producten in de koeling, met een temperatuur van 6 graden i.p.v 3 graden kan al snel €100,- per jaar bespaard worden.
- **Locatie:** Zet de koeling waar mogelijk op koelere plekken, 1 graad koeler bespaart €31,- per jaar.
- **Condenser:** Reinig regelmatig de condenser, een niet gereinigde condenser kost circa €65,- per jaar.
- **Voorraad:** De voorraad die nog in de koeling geplaatst moet worden, kan het beste al op een koelere plaats gestald worden. Hierdoor kost het de koeling minder energie om de producten naar de gewenste temperatuur te koelen.
- **Aanschaf nieuwe koelingen:** Let bij de aanschaf van nieuwe koelingen op het energielabel. Probeer een zo hoog mogelijk energielabel aan te schaffen. Dit bespaart kosten en is beter voor het milieu.
- **Lades i.p.v. deuren:** Overweeg om koelingen met lades aan te schaffen, bij het openen van een lade gaat minder koude lucht verloren. Daarnaast is uit onderzoek gebleken dat lades minder lang open staan dan deuren. Ook koelingen met halve deuren dragen bij aan minder verlies van koude lucht.
- **Uitschakelen koelingen:** Een koeling die uitstaat verbruikt geen energie, overweeg om de koeling uit te schakelen als deze enkele dagen niet nodig is.
- **Inrichting:** De inrichting van een koeling kan kosten besparen. Door de producten die vaak gebruikt worden vooraan te zetten, kost het minder tijd om te zoeken naar de producten en staat de koeling minder lang open.
- **Energieverbruiksmeters:** Door een energieverbruiksmeter aan te sluiten op het stopcontact van de koeling krijgt u een duidelijk overzicht van het verbruik. Daarnaast is de meter een indicator als er iets met de koeling is, dan verbruikt deze meer stroom en is onderhoud eventueel vereist.

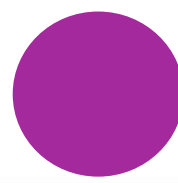


- **Regio en streekproducten:** Door producten zo veel mogelijk in te kopen in de regio vermindert de uitstoot van het transport. Daarnaast is het voor uw gasten vaak een toegevoegde waarde als de producten lokaal zijn ingekocht.
- **Seizoensproducten:** Een aantal producten is sterk seizoensgebonden, door rekening te houden met de tijd waarin deze producten in Nederland beschikbaar zijn vermindert de co2 uitstoot. Deze producten, bijvoorbeeld asperges en aardbeien, zijn vaak het hele jaar te verkrijgen maar komen dan uit andere landen of er is gebruik gemaakt van meer grondstoffen dan eigenlijk nodig is.
- **Inkoop van vlees:** Door op de juiste manier vlees in te kopen kan erg veel worden bespaard. Het dierenwelzijn is voor veel consumenten een aandachtspunt bij de keuze. Maar voor de productie van vlees is ook erg veel water nodig. Door vlees te kopen met een keurmerk, en goed in te schatten hoe veel vlees u nodig heeft kan een deel bespaard blijven.
- **Schoonmaakmiddelen:** Veel schoonmaakmiddelen bevatten stoffen die schadelijk zijn voor het milieu en bij de productie van schoonmaakmiddelen komen soms schadelijke stoffen vrij. Door de juiste producten in te kopen vermindert de uitstoot van uw onderneming.
- **Hoeveelheid:** De hoeveelheid producten die u inkoopt is van groot belang op de uitstoot. Door zo goed mogelijk te plannen welke hoeveelheden nodig zijn tot de volgende levering van producten vermindert het aantal producten dat weggegooid moet worden.
- **Groene stroom:** De inkoop van groene stroom is vaak minder duur dan verwacht (prijzen partner Heineken) energieleveranciers verkopen de groene stroom bijna voor hetzelfde bedrag als grijze stroom. Let wel op dat de groene stroom daadwerkelijk groen is en opgewekt is in Nederland door de zon, de wind of water.
- **Menukaart:** de samenstelling van een menukaart heeft een groot effect op de inkoop. Een menukaart met veel verschillende gerechten betekent automatisch dat er veel producten ingekocht moeten worden. Door de menukaart kleiner te houden voorkomt u dan er veel producten ingekocht moeten worden, gekoeld en misschien weggegooid worden.
- **Analyseer het inkoopproces:** kijk kritisch naar alle producten die ingekocht worden en op welke plekken er een duurzaamheidswinst behaald kan worden. Stel voor uw eigen onderneming duurzaamheidseisen op waaraan de leveranciers moeten voldoen.
- **Levensduur:** bij de aanschaf van producten heeft de levensduur een effect op de duurzaamheid. Door een product aan te schaffen met een langere levensduur creëert u minder afval. Kijk ook eens naar wat er gebeurt met de materialen van het product als de levensduur verlopen is.
- **Inkoop duurzame producten:** Door duurzame producten in te kopen verbetert het milieu, daarnaast is duurzaamheid erg in trek bij consumenten. Door hier rekening mee te houden in het inkoopbeleid activeert u een nieuwe doelgroep voor de onderneming. Ook de producten van Heineken dragen bij aan een duurzaam inkoopbeleid.

- **Inzicht in verbruik:** Weten wat er verbruikt wordt is de basis voor een duurzamere onderneming. Een slimme thermostaat is hierbij een handig hulpmiddel die ook bespaartips aangeeft op basis van het verbruik.
- **Sensoren voor de verlichting:** In veel ruimtes brandt de verlichting onnodig. Door gebruik te maken van sensoren die bij beweging de lichten activeren blijft veel energie bespaard. Dit is goed terug te zien op de energierekening.
- **Led verlichting:** Led lampen verbruik gemiddeld 75% minder stroom dan een gloei- of hallogeenlamp. De besparing van led verlichting t.o.v. gloeilampen met 8 branduren per dag is ongeveer 12 euro per jaar per lamp. Daarnaast is overdag uitschakelen van de buitenverlichting ook een grote besparing op de energiekosten.
- **Elektrische apparaten:** Apparaten zoals computers, radio's, pinautomaten verbruiken veel stroom, ook als deze in stand- bye staan, probeer daarom zo veel mogelijk deze apparaten uit te schakelen als deze niet in gebruik zijn. Ditzelfde geldt voor veel apparaten in een keuken, zoals een oven of afzuiginstallatie.
- **Warmtekussen i.p.v. terrasverwarmers:** Een groot energieverbruiker/ verspiller is een terrasverwarmer, omdat deze tijd nodig heeft om het hele terras op te warmen is het geen optie om deze uit te schakelen als er minder mensen op het terras zitten. Een goed alternatief hiervoor zijn kussens die verwarmen en enkel geactiveerd worden wanneer iemand plaatsneemt op de stoel. Dit bespaart veel energie en verwarmt geen ruimtes die niet gebruikt worden.
- **Warmtekussen i.p.v. terrasverwarmers:** Een groot energieverbruiker/ verspiller is een terrasverwarmer, omdat deze tijd nodig heeft om het hele terras op te warmen is het geen optie om deze uit te schakelen als er minder mensen op het terras zitten. Een goed alternatief hiervoor zijn kussens die verwarmen en enkel geactiveerd worden wanneer iemand plaatsneemt op de stoel. Dit bespaart veel energie en verwarmt geen ruimtes die niet gebruikt worden.
- **Aanschaf nieuwe apparaten:** Probeer bij de aanschaf van nieuwe apparaten te letten op het energielabel, met een hoger energielabel wordt er bespaard op de stroomkosten.
- **Attendeer personeel:** bewustzijn creëren onder het personeel is belangrijk, met personeel dat bewust is van de impact van stroom op het milieu en de kosten kan veel bespaard worden.
- **Zelf stroom opwekken:** de mogelijkheden om zelf stroom op te wekken zijn interessant. Naast dat bijvoorbeeld zonnepanelen een rendement hebben van gemiddeld 6, is het ook nog mogelijk om subsidie te krijgen en de btw terug te vragen. Kijk op de [website van de consumentenbond](#) voor de voor en nadelen van zonne-energie.
- **Tochtwering:** de deuren van een horeca onderneming gaan staan vaak open of gaan vaak open en dicht, hierdoor gaat veel warmte verloren. Door middel van bijvoorbeeld deurdrangers sluit de deur automatische en sneller. Daarnaast is het afdichten van kieren en spleten een maatregel die veel bespaart op de stookkosten.
- **Stookketel:** bij de aanschaf van een nieuwe stookketel is een hoogrendementstype (bijvoorbeeld HR+) beter voor het milieu.



- **Afval scheiden:** Als horeca onderneming heeft u verschillende soorten afval, het is verplicht om deze te scheiden. Naast dat het verplicht is, kan er ook bespaard worden op de kosten. Het is namelijk goedkoper en duurzamer om gescheiden afval te verwerken.
- **Verpakkingen:** De grote van een verpakking heeft invloed op het milieu, producten die los verpakt zijn per portie leveren meer afval op dan meerdere producten in een verpakking.
- **Doggybag:** Met een doggybag kunnen gasten het eten dat bereid is mee naar huis nemen. De doggybag wordt ook steeds populairder en het taboe rond het tasje verdwijnt langzaam. Het aanbieden van een doggybag is een extra service naar de gast toe en goed voor het milieu.
- **Minder printen:** Terugdringen van het gebruik van papier is goed voor het milieu, door bijvoorbeeld het kassasysteem niet automatisch een bon te laten printen maar enkel op aanvraag blijft al papier bespaard. Houd bijvoorbeeld ook rekening met hoeveel en met welke regelmaat u menukaarten print.
- **Voedselverspilling voorkomen:** Door goed te plannen wat uw onderneming aan voorraad nodig heeft voorkomt u dat er waardevol voedsel verspilt wordt. Voor het voedsel zijn veel grondstoffen gebruikt die niet benut worden. Daarnaast kan er bespaard worden op de inkoop van producten door de juiste hoeveelheden te bestellen. Ook is het goed om te kijken naar de borden van de gasten als deze uitgegeten zijn, als borden vaak met resten terugkomen is het een idee om bijvoorbeeld de porties te verkleinen.
- **Too good to go:** Een internationaal concept wat ook beschikbaar is op de Nederlandse markt. Hierbij heeft u als ondernemer de kans om kostbare producten die dreigen weggegooid te worden alsnog goed benutten. Kijk voor meer informatie op www.toogoodtogo.nl.
- **Bewustzijn:** Het bewust omgaan met producten door personeel kan het afval reduceren. Weinig verschillende medewerkers die de voorraad beheren levert minder kans op verspilling op.
- **Herbruikbare producten:** maak zo veel mogelijk gebruik van herbruikbare producten, plastic bordjes en bestek zijn grote vervuilers en leveren veel afval op. in sommige gevallen is het niet mogelijk om de plastic wegwerpproducten te omzeilen, gebruik dan zoveel mogelijk wegwerpproducten van natuurlijke ingrediënten en producten die 100 % afbreekbaar zijn beter voor het milieu



GEBOUW

Sinds 1 juli 2019 is het voor bedrijven met een verbruik van meer dan 50.000KWH of 25.000m³ aardgas verplicht om energiebesparende maatregelen te nemen, daarnaast is het verplicht om de maatregelen die u genomen heeft iedere 4 jaar te registreren via het eloket van de overheid. Door de overheid is een lijst opgesteld per sector met maatregelen die verplicht zijn voor ondernemers. Voor de horeca branche zijn deze maatregelen onderverdeeld in maatregelen voor het gebouw en voor de faciliteiten.

A. Een energieregistratie en bewakingssysteem: Deze systemen geven een duidelijk overzicht van het energieverbruik door een dag heen. Hiermee kunnen kosten en energie bespaard worden omdat het systeem eenvoudig weergeeft waar en wanneer energie verspild wordt. Bij een goed ingericht bewakingssysteem kan 20 tot 30% energie en de kosten hiervan bespaard blijven.

Om te voldoen aan deze maatregel zijn er 3 opties,

- Slimme meter met een verbruiksmanager. (+/- €500)
- Een basis energiemanagementsysteem. (+/- €5500)
- Een energiemanagementsysteem in combinatie met een gebouwbeheersysteem. (+/-€21.500)

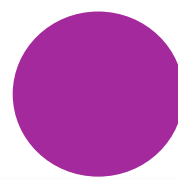
B. Isoleren van gebouwgeschil: De maatregel is gericht op het voorkomen van verwarmen en koelen op hetzelfde moment. Door slechte isolatie of veel openstaande deuren en ramen is verwarmen of koelen van een ruimte energieverspilling. Mogelijke technieken om te voldoen aan deze maatregelen zijn de spouwmuren isoleren en HR++ HR+++ glas plaatsen in geïsoleerde kozijnen.

C. Ventileren van een ruimte: Het doel van deze maatregelen is om onnodig ventileren te voorkomen, dit kan bijvoorbeeld door het ventilatiesysteem aan te sluiten om een aanwezigheidsschakelaar en door het warmteverlies van de ventilatiekanalen te beperken door deze kanalen te isoleren.

D. Verwarmen van een ruimte: Het verwarmen van een ruimte kost veel energie, in deze maatregel is opgenomen dat de cv pomp een frequentieregeling dient te hebben en dat de thermostaatknoppen buiten het bereik van het publiek toegepast moeten worden als deze een oppervlakte hebben van 25m² of meer.

E. Koelen van een ruimte: Het beperken van ijsvorming op de verdamper van een koeling. Dit kan door middel van een ontdooibeëindigingsthermostaat (circa €140)

F. Het in werking hebben van een ruimte en buitenverlichtingsinstallatie: Het beperken van de benodigde energie voor de verlichting van een horeca pand. Dit kan door middel van LED verlichting, bewegingssensoren en of tijd/ schermerschakelingen. Het onnodig branden van bijvoorbeeld reclameverlichting en buitenverlichting overdag is een onderdeel van deze maatregel.



FACILITEITEN

Let op: Wetgeving 2023 energielabel: Per 1 januari 2023 moet elk kantoor groter dan 100 m² minimaal energielabel C hebben. Klik [hier](#) voor een indicatie wat u kan doen om aan deze wetgeving te voldoen.

A. In werking hebben van een stookinstallatie: Deze maatregel is bedoeld om de uitstoot van een stookinstallatie te verminderen, de eisen van de maatregelen zijn afhankelijk van een aantal factoren zoals grote van de installatie. Voor meer informatie klik [Hier](#).

B. In werking hebben van een watertapvoorziening: Isoleren van de leidingen om zo warmteverlies van warm water dat door te leidingen loopt te verminderen.

C. In werking hebben van een productkoeling: De lichten van een productenkoeling zorgen voor warmte die een koeling weer moet terugdringen, hierdoor is het verplicht om een pinschakelaar op de koeling te hebben zodat de lichten niet onnodig branden.

D. In werking hebben van een liftinstallatie: Liften in horeca ondernemingen staan veel stil, de lampen en ventilatie staan wel aan. Door een aanwezigheidsensor kan aan deze maatregel worden voldaan en bespaard worden op de energierekening.

E. In werking hebben van elektromotoren: Een vereiste van deze maatregel is dat de motor 4600 uur per jaar moet draaien, voor de meeste horeca ondernemingen geldt dit niet. Voor meer informatie hierover, zie de website van de rijksoverheid.

F. In werking hebben van een grootkeuken: De afzuiging, de verwarmingselementen en de koelelementen zijn grootverbruikers in de keuken. Het is niet efficiënt om de afzuiging en de verwarmingselementen de hele dag op het maximale vermogen aan te hebben staan. Daarnaast haalt een afzuiginstallatie de verwarmde (winter) of verkoelde (zomer) lucht in het pand weg. Door middel van rook of dampdetectieapparatuur kan er bespaard worden op energie en kosten.

G. bereiden van voedingsmiddelen: Deze maatregel is specifiek gericht op de salamander in de keuken. In de praktijk staat dit apparaat gedurende een aantal uur aan, met een panddetectie (vaak aanwezig op de salamander) kan energie en geld worden bespaard.