

Een duurzaam bedrijfsrestaurant: Hoe doe je dat?

CIRFOOD NETHERLANDS B.V.
Capellalaan 65 | 2132 JL Hoofddorp
088-9904300 | www.cirfood.nl
KvK 66122007



Inhoudsopgave



- 3** Waarom een duurzaam bedrijfsrestaurant?
- 4** Wat Cirfood doet om te verduurzamen
- 5** Hoe ziet een duurzaam bedrijfsrestaurant eruit?
- 6** Hoe gebruik je deze checklist?
- 7** Checklist: een duurzaam bedrijfsrestaurant
- 14** Duurzaam(heid) communiceren
- 15** Contact en meer informatie

Waarom een duurzaam bedrijfsrestaurant?

De vraag naar duurzaamheid groeit met de dag. Gasten en medewerkers verwachten dat organisaties niet alleen bijdragen aan een betere wereld, maar ook een actieve rol spelen in de verduurzaming van hun omgeving.

Voor ons is een duurzaam bedrijfsrestaurant niet alleen een trend, maar een essentieel onderdeel van onze bedrijfsvoering. Onze cateringservices bieden organisaties de kans om bij te dragen aan de gezondheid van hun werknemers, terwijl ze tegelijkertijd hun ecologische voetafdruk verkleinen. Onze missie is om door middel van voeding en gastvrijheid een positieve impact te maken op mens en milieu, en we werken graag samen met bedrijven die er ook zo over denken. Daarom zijn wij gecertificeerd op alle relevante aspecten van onze service en ketensamenwerking. Zo hebben we bijvoorbeeld een Platinum EcoVadis-status, en daar zijn we ontzettend trots op!



Zo maakt Cirfood het verschil

Cirfood neemt duurzaamheid serieus en we zetten ons actief in op verschillende vlakken:



Eiwittransitie

We bieden plantaardige alternatieven aan en stimuleren het gebruik van minder dierlijke eiwitten om de CO₂-uitstoot te verminderen.



Voedselverspilling verminderen

Cirfood implementeert maatregelen om voedselverspilling tegen te gaan, zoals kleinere porties en de mogelijkheid voor gasten om overgebleven producten mee te nemen.



Lokale en seizoensgebonden producten

We werken zoveel mogelijk met lokale leveranciers en seizoensproducten, wat zorgt voor een lagere milieu-impact en ondersteuning van de regionale economie.



Energie-efficiëntie

We investeren in energiezuinige apparatuur, zoals LED-verlichting en groene stroom.

Hoe ziet een duurzaam bedrijfsrestaurant eruit?

Een duurzaam bedrijfsrestaurant houdt rekening met verschillende aspecten van de bedrijfsvoering:

Menu-aanbod

De gerechten zijn gevarieerd en bevatten duurzame ingrediënten, zoals biologische, fairtrade, lokale en seizoensgebonden producten. Er is minder vlees, met aandacht voor dierenwelzijn, en plantaardige alternatieven worden aangeboden.



Afvalbeheer

Er wordt actief afval gescheiden, en er worden maatregelen genomen om de hoeveelheid afval te verminderen, zoals compostering en recycling.

Energieverbruik

Het restaurant maakt gebruik van duurzame energiebronnen en energiezuinige apparaten.



Werknemers

De medewerkers zijn goed geïnformeerd over duurzaamheid en er wordt gewerkt met medewerkers met een afstand tot de arbeidsmarkt.

Hoe gebruik je deze **checklist**?

Hierna volgt een checklist. Deze is ontworpen om jou een duidelijk overzicht te geven van waar je staat op het gebied van duurzaamheid binnen jouw bedrijfsrestaurant. Het doel is om jou te helpen inzicht te krijgen in welke duurzame stappen al worden genomen en waar nog kansen liggen voor verbetering.

Bij het doorlopen van de checklist kun je bij elk onderdeel aangeven of je hier al wel of niet aan voldoet. “**JA**” betekent dat je goed op weg bent, terwijl “**NEE**” aangeeft dat er nog mogelijkheden zijn om te verduurzamen.



CHECKLIST

HOE DUURZAAM IS JOUW BEDRIJFSRESTAURANT?

MENUKAART

JA **NEE** **N.V.T.**

Schenk je kraanwater in plaats van water uit fles?			
Bied je dagelijks een plantaardig alternatief aan voor dierlijke producten (vega/vegan)?			
Volg je de groene kolom van de VISwijzer?			
Hebben vlees- en zuivelproducten een Beter Leven-keurmerk of een vergelijkbare certificering?			
Hou je bij het gebruik van vlees op een andere manier rekening met dierenwelzijn?			
Gebruik je fair-trade producten?			
Let je op gebruik van lokale producten?			
Let je op gebruik van seizoensproducten?			
Gebruik je aardappelen, groenten, fruit en kruiden uit eigen tuin?			

CHECKLIST

TEGENGAAN VOEDSELVERSPLLING

JA NEE N.V.T.

Meet en monitor je de hoeveelheid voedselverspilling?			
Gebruik je slim voorraadbeheer om overschotten te voorkomen?			
Zijn er partnerships met voedselbanken of andere initiatieven voor het doneren van restvoedsel?			
Heb je een zo compact mogelijke kaart?			
Kan de gast de grootte van de portie kiezen?			
Kan de gast het eten meenemen naar de werkplek?			
Kan het personeel eten mee naar huis nemen als dit over is?			

CHECKLIST

HOE DUURZAAM IS JOUW BEDRIJFSRESTAURANT?

ENERGIEVERBRUIK

JA **NEE** **N.V.T.**

Gebruik je groene stroom?			
Gebruik je Warmte-krachtkoppeling?			
Gebruik je zo veel mogelijk Led-lampen?			
Gebruik je energie-efficiënte apparaten in de keuken?			
Monitor je het energieverbruik van het restaurant met behulp van slimme meters of energiebeheersystemen?			



CHECKLIST

AFVALSCHEIDING

	JA	NEE	N.V.T.
Hou je de volgende afvalstromen gescheiden:			
GFT (Groente-, fruit- en tuinafval)			
Plastic			
Metaal			
Frituurvet			
Papier en karton			
Glas			
Textiel en schoeisel			
Hout			
Klein gevaarlijk afval			

CHECKLIST

HOE DUURZAAM IS JOUW BEDRIJFSRESTAURANT?

AFVALSCHEIDING

JA **NEE** **N.V.T.**

Gebruik je alleen ecologische schoonmaakmiddelen?			
Beperk je het gebruik van disposables zo veel mogelijk?			
Beperk je het gebruik van plastic zo veel mogelijk?			
Zijn er maatregelen/mogelijkheden om afvalstromen te sluiten, zoals compostering of recycling?			

MEDEWERKERS

JA **NEE** **N.V.T.**

Is het restaurant een erkend leerbedrijf?			
Heb je mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt in dienst?			
Maak je het personeel zo veel mogelijk bewust over duurzaamheid?			
Worden medewerkers regelmatig getraind op het gebied van duurzaamheid?			

CHECKLIST

COMMUNICATIE

JA NEE N.V.T.

Bevat de menukaart informatie over duurzaamheidsaspecten?			
Vertel je over uw aanpak om zo weinig mogelijk of minder voedsel te verspillen?			
Zijn gezonde keuzes duidelijk gepromoot via nudging?			
Informeer je gasten actief over je duurzame acties en de impact daarvan? Zo ja, via welke kanalen:			
Website			
Social media			
Posters			
Narrowcasting			
Zijn de medewerkers in staat om (actief) de visie van het restaurant goed te verwoorden naar de gast?			

CHECKLIST

BEDRIJFSKLEDING EN -AANKLEDING

JA NEE N.V.T.

Let je op bij de aankoop van bedrijfskleding op duurzaamheid zoals:			
Biologisch katoen			
Eerlijke productieomstandigheden			
Let je bij de inrichting van het restaurant op duurzaamheidsaspecten van materialen zoals:			
Textiel			
Meubilair			
Bloemen			

Duurzaam(heid) communiceren

Duurzaamheid stopt niet bij de uitvoering; het is net zo belangrijk om hier transparant over te communiceren. Denk hierbij aan:

- Informatie over **duurzame initiatieven communiceren** op de menukaart of via kanalen zoals je website, intranet of social media
- Medewerkers kunnen de **duurzame praktijken** delen met de gasten in het bedrijfsrestaurant.
- Communiceer via **narrowcasting-schermen** in het bedrijfsrestaurant, op deze manier kan iedereen in één oogopslag de informatie bekijken.
- Cirfood geeft **duurzaamheidstrainingen** aan al haar medewerkers. We gaan een stap verder en bieden deze trainingen ook aan voor medewerkers van het bedrijf.



CIRFOOD NETHERLANDS B.V.
Capellalaan 65 | 2132 JL Hoofddorp
088-9904300 | www.cirfood.nl
info.nl@cirfood.com



**Benieuwd hoe CIRFOOD jouw
bedrijfsrestaurant kan ondersteunen
op het gebied van duurzaamheid?**

**Neem een kijkje op [onze website](#)
of neem contact op met onze
adviseurs voor een gesprek
op maat.**