



DUURZAAM ONDERNEMERS ENERGIETEAM

VNO-NCW MIDDEN, S-TEC

Duurzaam Ondernemen in de Horecasector: Kansen voor Energiebesparing en Kostenreductie



Inleiding

Duurzaamheid wordt een steeds belangrijker thema binnen de horecasector. Ondernemers staan voor de uitdaging om hun bedrijfsvoering te verduurzamen, maar dit mag niet ten koste gaan van de kwaliteit en dienstverlening. In dit kennisdossier verkennen we de mogelijkheden voor energiebesparing en kostenreductie. We zoomen in op de uitdagingen waar bijna elke horecaondernemer mee worstelt.

Energiebesparende quickfix maatregelen

Er zijn tal van manieren waarop horecaondernemers hun energieverbruik kunnen verminderen en daarmee hun kosten kunnen drukken. Enkele voorbeelden:

1. LED-verlichting: Door over te stappen op energiezuinige LED-verlichting kunnen restaurants en cafés tot 80% besparen op hun verlichtingskosten.
2. Energiezuinige apparatuur: Investeren in energiezuinige keukenapparatuur, zoals koelkasten, vriezers en vaatwassers, kan het energieverbruik met 20-30% verminderen.
3. Isolatie: Het verbeteren van de isolatie van het pand, zoals het aanbrengen van dubbele beglazing of het isoleren van muren en daken, kan de verwarmingskosten met 15-25% verlagen.
4. Denk ook eens aan waterbesparende kranen. Doordat er minder (warm) water verbruikt wordt, daalt de waterrekening én je energierekening en dat voel je direct in je portemonnee.



DOEnergiescan levert je informatie op

Als ondernemervereniging wil VNO-NCW ondernemers in Rivierenland zo veel mogelijk ondersteunen en kan je gratis een energiescan laten uitvoeren door het enegieteam van DOE-Rivierenland. Deze scan biedt inzicht in de duurzaamheidsopties voor je onderneming en geeft een helder overzicht van de mogelijkheden en bijbehorende kosten. Door deze stap te zetten, draag je niet alleen bij aan een duurzamere bedrijfsvoering, maar versterk je ook de lokale economie en toon je betrokkenheid bij de gemeenschap. DOE staat klaar om je te ondersteunen in dit proces en samen te werken aan een groenere toekomst voor de horeca in onze regio. Neem gerust contact met ons op voor meer informatie of om een afspraak te maken voor een energiescan. Samen kunnen we werken aan een duurzame en bloeiende regionale economie.

Duurzame samenwerkingsverbanden

Samenwerking is essentieel voor het bereiken van duurzaamheidsdoelstellingen in de horeca. Enkele voorbeelden van succesvolle samenwerkingsverbanden:

1. Lokale leveranciers: Door samen te werken met lokale boeren en producenten kunnen restaurants de voedselkilometers verminderen en de regionale economie ondersteunen.
2. Afvalmanagement: Samenwerking met afvalverwerkingsbedrijven kan leiden tot efficiëntere afvalscheiding en -verwerking, waardoor de afvalkosten met 10-15% kunnen dalen.
3. Kennisdeling: Het delen van best practices en ervaringen met andere horecaondernemers kan leiden tot innovatieve oplossingen en kostenbesparingen.

Huur en verhuur in de horeca

Veel horecaondernemers huren hun bedrijfspand, vaak van grote biermerken of vastgoedeigenaren. Dit brengt unieke uitdagingen met zich mee op het gebied van duurzaamheid en energiebesparing. Enkele aandachtspunten:

1. Verdeelde belangen: Huurders en verhuurders hebben soms tegengestelde belangen als het gaat om investeringen in duurzaamheid; de verhuurder betaalt de investering voor de verduurzaming en de huurder krijgt lagere energiekosten. Hierover in gesprek gaan en afspraken maken kan voor beide partijen voordeel opleveren.
2. Green Leases: Een 'groene huurovereenkomst' kan helpen om duurzaamheidsdoelstellingen vast te leggen en de kosten en baten van energiebesparende maatregelen eerlijk te verdelen tussen huurder en verhuurder.
3. Incentives: Verhuurders kunnen huurders stimuleren om te verduurzamen door middel van incentives, zoals een korting op de huur of een bijdrage aan energiebesparende investeringen.

Verduurzaam je menukaart



Het wordt steeds belangrijker voor horecaondernemers om aandacht te besteden aan duurzaamheid. Dat hoeft niet ingewikkeld of duur te zijn - je kunt al veel bereiken door kritisch naar je menukaart te kijken. Hier zijn enkele praktische en grappige tips om je menukaart te verduurzamen, geïnspireerd door de suggesties van de Koninklijke Horeca Nederland:

- Voorkom voedselverspilling door goed te kijken wat er terugkomt op de borden en pas je porties aan. Minder weggooien is goed voor het milieu én je portemonnee!
- Verklein je porties en geef gasten de mogelijkheid om bij te bestellen. Zo kunnen ze zelf bepalen hoeveel ze willen eten. Handig voor de kleintjes of als je met je goede voornemens bezig bent. ;)
- Hergebruik gft-afval op creatieve manieren. Van sinaasappelschillen en koffiedik kan je bijvoorbeeld zeep of scrub maken. Lekker voor je handen na het ontvetten van de frituur!
- Zet meer plantaardige opties op het menu zoals veggie burgers, vega bitterballen of groentekroketten. Volgens de gegevens van het Centraal Bureau voor de Statistiek (CBS) waren in 2023 25 procent van alle hoofdmaaltijden in Nederland vegetarisch. Dit betekent dat Nederlanders gemiddeld 1,8 van hun 7 wekelijkse hoofdmaaltijden zonder vlees eten.
- Je kunt ook hybride vleesproducten gebruiken die deels uit plantaardige ingrediënten bestaan. Linzen, bonen, kikkererwten - het brengt allemaal wat pit in je gehaktbal!
- Wees creatief in de benaming van vegetarische/veganistische gerechten. Noem het geen 'vegan sandwich' maar bijvoorbeeld 'wrap met gegrilde groenten'. Klinkt toch veel smakelijker?

- Vervang ingrediënten door plantaardige alternatieven waar dat kan, zonder het te benoemen. Mayonaise zonder ei, sauzen op sojabasis, zoetigheid zonder boter - de gasten zullen het niet merken!
- Bovendien hoeven veel plantaardige alternatieven niet gekoeld te worden, waardoor je minder koelruimte nodig hebt en dus minder stroom verbruikt. Dit is vooral handig als er netcongestie dreigt: je creëert dan capaciteit op je energieaansluiting voor verduurzaming zoals investering in zonnepanelen.
- Beperk het aantal gerechten op de kaart, dan kan je efficiënter inkopen en gooi je minder eten weg. Less is more!
- Koop seizoensproducten en liefst lokaal voor de kleinste voetafdruk.
- Zet deze tips om in daden en je zult zien dat verduurzamen helemaal niet moeilijk hoeft te zijn. Goed voor de planeet en je gasten zullen je dankbaar zijn!

Terrasverwarmers

Terrasverwarming is een hot topic (letterlijk en figuurlijk). Gasten waarderen het om langer comfortabel buiten te kunnen zitten, maar voor het milieu (en je portemonnee) is het minder gunstig vanwege het hoge energieverbruik.

Gelukkig zijn er tegenwoordig veel duurzamere alternatieven op de markt, zoals verwarmers op groene stroom, houtpellets of infraroodstraling. Deze gebruiken tot wel 70% minder energie vergeleken met conventionele gas- of elektrische terrasverwarmers.

Je zou ook kunnen overwegen om plaids en warmtekussens op de stoelen te leggen. Zo verbruik je minder energie terwijl je gasten er warmpjes bij zitten. En als bonus kun je leuke hoesjes maken in je bedrijfskleuren!

Verder helpt het om het verwarmde gebied zo compact mogelijk te houden met windschermen of een overkapping. En schakel de verwarming alleen in als die echt gebruikt wordt natuurlijk. Voor meer informatie over duurzame terrasverwarmers, kijk op:

<https://www.khn.nl/nieuws/duurzame-terrasverwarmers>

Duurzaamheid is een belangrijk thema voor horecaondernemers anno 2024. Met deze tips kun je direct aan de slag om je zaak op het gebied van de menukaart, energiegebruik en terrasverwarming te verduurzamen. Elke stap is er één in de goede richting. En onthoud: met een beetje humor en creativiteit hoeft duurzaam ondernemen helemaal niet saai te zijn. ;)

Conclusie

Duurzaam ondernemen biedt kansen voor horecaondernemers om hun kosten te verlagen en hun concurrentiepositie te versterken. Door te investeren in energiebesparende maatregelen, samen te werken met partners in de keten en duidelijke afspraken te maken met verhuurders, kunnen restaurants en cafés hun energieverbruik en kosten met 10-30% verminderen. Dit draagt niet alleen bij aan een gezonder bedrijfsresultaat, maar ook aan een duurzamere toekomst voor de sector en de regio als geheel.