

8.3.4. Duurzame horeca: bewust genieten

De horeca op onze locaties is in ontwikkeling. Wet- en regelgeving zijn een belangrijk uitgangspunt (bijvoorbeeld het verbod op wegwerpplastic) bij duurzame keuzes op dit onderwerp. We maken keuzes die bijdragen aan een lagere milieubelasting en aan bewustwording bij onze bezoekers. Duurzame horeca betekent voor ons: minder verspilling, transparantie en een focus op lokale en biologische producten:

1. het tegengaan van verspilling

We beperken voedselverspilling door slim in te kopen, reststromen te benutten en portiegroottes af te stemmen op de behoefte. Wat overblijft, krijgt een tweede bestemming – via lokale voedselinitiatieven of compostering. Deze aanpak is niet alleen duurzaam, maar ook financieel aantrekkelijk. Nederlandse restaurants verspillen jaarlijks circa 51 miljoen kilo voedsel, goed voor een verlies van zo'n 650 miljoen euro¹⁷. Elke kilo die niet wordt weggegooid, levert gemiddeld €12,75 op.

2. een lokaal en seizoensgebonden gezond assortiment

We kiezen bewust voor producten van dichtbij. Door samen te werken met lokale boeren en producenten verkleinen we onze ecologische voetafdruk en versterken we de regionale economie. Seizoensgebonden ingrediënten zorgen bovendien voor verrassende, smaakvolle en gevarieerde menu's. Waar mogelijk kiezen we voor biologische en vegetarische producten. Niet alleen vanwege de milieuwinst, maar ook om onze gasten inzicht te geven in de herkomst en productiewijze van hun maaltijd.

3. het inspireren van bezoekers om zelf duurzame keuzes te maken

Onze horeca is meer dan een plek om te eten en drinken – het is een podium voor duurzame keuzes. We maken zichtbaar wat er achter de producten zit, via menukaarten, Visuals en verhalen. Zo dragen we bij aan gedragsverandering, niet door te overtuigen, maar door te verleiden.



17 Rabobank. (2024). *Horeca verspilt 5,6 miljoen kilogram minder voedsel – maar nog altijd voor bijna 650 miljoen euro*. Geraadpleegd op 12 augustus 2025