



Foto: Green Leisure (Group)



Erik van Dijk

Green Key nu ook voor restaurants

Green Key in de praktijk

Met ruim 600 gecertificeerde accommodaties is Green Key in Nederland het meest toegepaste en bekendste keurmerk voor duurzaam ondernemen in de gastvrijheidssector. Veel conferentie-, congres-, en vergaderlocaties zijn gecertificeerd. En de Green Key groeit nog steeds in Nederland. Wanneer er vraag is in de markt, dan ontwikkelt de Stichting KMKV - een samenwerkingsverband van ANWB, KHN, RECRON en HISA - en verantwoordelijk voor Green Key implementatie in Nederland - een nieuwe bedrijfs categorie. Zo is er nu ook een Green Key voor restaurants. Een gesprek met Erik van Dijk, national operator Green Key en directeur van voornoemde stichting.

Waarom Green Key? “Bedrijven starten met een certificeringstraject van Green Key omdat zij duurzaam en maatschappelijk verantwoord willen ondernemen. Vaak past het volledig in de ideeën van ondernemers die de ontwikkelingen in de markt scherp in

de gaten houden. Duurzaamheid is geen trend, geen zeldzaamheid, maar een leefwijze van velen”, zegt Erik Van Dijk.

Kansen

Ondernemers laten hun bedrijf certificeren omdat de Green Key kansen biedt, aldus Van Dijk. “Wij merken dat ondernemers enthousiast zijn en die kansen zien. In het bijzonder op de zakelijke markt. Zakelijke klanten kijken naar bijvoorbeeld vergaderlocaties waarbij zij een zo minimaal mogelijke foodprint achterlaten. Het biedt ondernemers tevens kansen om henzelf te profileren als zijnde bewust van de wereld om je heen en hoe zuinig we moeten zijn met zijn allen om daar goed en verantwoord mee om te gaan.” Alleen maar de zakelijke markt? “Nee hoor”, reageert Van Dijk. “Het leuke is dat je ook met andere doelgroepen aan de slag kunt. Neem bijvoorbeeld kinderen. Ik ken een ondernemer op het strand die op een speelse wijze zijn kleine gasten bewust maakt van de wereld om hen heen. Met kleinigheden op de menukaart, maar ook met spelelementen op het strand. Eigenlijk biedt een Green Key ontelbaar veel kansen wanneer jezelf ook creatief genoeg bent om leuke initiatieven te bedenken!”

Toeristische accommodaties

Naast Green Key voor hotels, conferentieoord- den, congrescentra, beurscomplexen zijn er ook criteria voor de meer toeristische accommodaties zoals bungalowparken en campings. Zo besloot Landal Green Parcs om al hun parken Green Key te gaan certificeren. En is er nu ook een Green Key voor restaurants. Van Dijk hierover: “Deze set van criteria is dus specifiek voor ‘stand alone’ restaurants. In de Green Key voor restaurants krijgt vooral het hoofdstuk over food & bever- age veel aandacht: we niet meer alleen voor het gebruik van biologische producten, streek- of sei- zoensproducten, maar ook voor meer vegetarische gerechten én voedselverspilling.”

Acht restaurants hebben nu een Green Key (zie kader). “Ik denk dat meer restaurateurs er wel aan toe zijn. Het aantal groeit langzaam en we voeren geen actieve acquisitie. Ondernemers moeten eigenlijk zélf met het initiatief komen om hun duurzame bedrijfsvoering te laten certifice- ren. Uiteraard doen we er wel alles aan om het keurmerk onder de restauranthouders bekend te maken. Er is veel interesse getoond. Maar in tegenstelling tot bijvoorbeeld de bedrijfsgroep van congrescentra of hotels, zijn restaurants vaak

kleine bedrijven waar alle tijd opgeslokt wordt door de core-business, lekker koken voor de gasten. Dan is er weinig tijd over om eens serieus achter de laptop te gaan zitten en aan de Green Key te beginnen. Daarom denken wij nu na om te kijken hoe we deze potentiële deelnemers nog meer van dienst kunnen zijn.”

Is er verder nog nieuws van Green Key? “Ja,” sluit Van Dijk af. “Op 5 februari is er weer de landelijke Green Key uitreiking. Dit jaar in Conferentiecentrum Bovendonk in Hoeven. Als gastspreker komt Maurits Groen, de nummer 2 van de Duurzame Top 100 van dagblad Trouw. Al onze deelnemers aan Green Key worden hiervoor uitgenodigd. En nieuw in onze dienst- verlening is dat we een cursus aanbieden ter voor- bereiding op de Green Key keuring. We merkten dat wanneer er nieuwe mensen verantwoordelijk zijn voor Green Key binnen hun bedrijf, de over- dracht intern niet voldoende is. Met een bezoek aan ons kantoor in Driebergen voor de cursus krijgen deze mensen alle informatie die nodig is voor de keuring. Er is veel belangstelling. En het is gezellig, want er worden vooral veel ervaringen uitgewisseld.” ■

www.greenkey.nl, info@greenkey.nl

Momenteel hebben acht res- taurants de Green Key award. Dit zijn Bolenius in Amsterdam, De Kleine Baron en Anafora Parkrestaurant in Utrecht, De Haven van Renesse in Renesse, De Plaets in Burgum, de Haagse Schouw in Den Haag, De Kroon Wine&Dine in Sittard en Merwelanden in Dordrecht.



Foto: Green Leisure (Group)