

9 horecaconcepten die inzetten op duurzaamheid

Bericht geplaatst op 06/06/2019

Zoals in zowat alle bedrijfssectoren komt ook in de horeca duurzaam ondernemen steeds hoger op de agenda te staan. Gasten verwachten ook alsmeer meer dat hotels en restaurants onder andere voldoende milieubewustzijn aan de dag leggen. Uiteraard kan dat in de praktijk op talloze manieren gebeuren. Naar aanleiding van 'World Environment Day' gisteren lijsten we hieronder ter inspiratie en natuurlijk puur bij wijze van voorbeeld 9 Belgische en Nederlandse horecaconcepten op die heel uitdrukkelijk inzetten op duurzaamheid.

Jakarta

Eigenaar WestCord Hotels omschrijft Hotel Jakarta Amsterdam als "het groenste hotel van Nederland". Sinds een jaar situeert dit energieneutrale hotel met 200 kamers zich op de punt van Java-eiland in de Nederlandse hoofdstad. Het gebouw, dat de historische maritieme verbinding tussen Amsterdam en Azië symboliseert, is met zijn transparante glazen gevels en unieke 30 meter hoge houten hoofdstructuur zonder meer spectaculair te noemen.

Er is heel uitdrukkelijk gekozen voor het gebruik van duurzame materialen. Afbouwmaterialen met een korte levensduur of die niet recycleerbaar zijn, zijn hier dan ook nauwelijks te vinden. Bovendien hanteert men in Hotel Jakarta Amsterdam talrijke energiebesparende maatregelen. Ze vangen bijvoorbeeld het regenwater op voor het besproeien van de binnentuin en gebruiken zonne-energie voor de verwarming van het douchewater. De koeling en verwarming van het hotel gebeurt aan de hand van een warmte- en koudeopslagsysteem. Men gaat hier zo ver dat zelfs de medewerkers duurzame bedrijfskleding dragen.



Too Good To Go

Too Good To Go is een app die voedselverspilling tegengaat. Inmiddels is de app beschikbaar in 11 landen, waaronder ook België. Sinds het voorjaar van 2018 zet Jonas Malisse zich met zijn team in om in het kader van de strijd tegen voedselverspilling ook in ons land een win-winsituatie te creëren voor handelaars en consumenten. Zo werd ondertussen een Belgische community opgebouwd van maar liefst meer dan een half miljoen zogenaamde 'Food Waste Warriors'. Dat zijn consumenten die de app hebben gedownload en die bij meer dan 2.000 bakkerijen, restaurants, hotels en supermarkten tegen sluitingstijd terecht kunnen voor verrassingspakketten met nog perfect eetbare producten die anders zouden worden weggegooid. Zo heeft men op iets meer dan een jaar tijd in ons land al meer dan 500.000 maaltijden weten te "redden". Voor Too Good To Go in zijn totaliteit gaat het zelfs om meer dan 15 miljoen geredde maaltijden!

Instock

Het Nederlandse Instock streeft er sinds 2014 naar om voedselverspilling letterlijk en figuurlijk op de kaart te zetten. Concreet halen zij onverkochte producten op bij plaatselijke Albert Heijns en andere producenten, om ze vervolgens in één van hun drie restaurants als ingrediënten te gebruiken. In elk

restaurant staan acht gerechten op de kaart, maar die verschillen per locatie. De chefs in Amsterdam, Den Haag en Utrecht mogen er immers hun persoonlijke 'touch' aan geven. Instock doet ook catering én heeft een foodtruck ter beschikking. Zo is men er in geslaagd om tot nu toe al meer dan 700.000 kilogram voedsel te "redden". En de teller op de Instock-website loopt door...

Bovendien houdt het daarmee niet op voor Instock, dat zelf ook twee speciaalbieren en granola uit reststromen produceert. Daarnaast zet Instock heel actief in op vorming en sensibilisering met betrekking tot voedselvoorziening en -verspilling. Dat laatste gebeurt onder meer via het uitbrengen van eigen kookboeken én het voorzien van een interactief lespakket rond voedselverspilling gericht op kinderen van 8 tot 12 jaar.

Bel Mundo

De vzw Atelier Groot Eiland doet aan armoedebestrijding door met name Brusselaars met een bepaalde afstand tot de arbeidsmarkt te ondersteunen en te begeleiden bij hun zoektocht naar werk. Die sociale insteek gaat in hun restaurant Bel Mundo hand in hand met duurzaam ondernemen. Zo serveert Bel Mundo bijvoorbeeld biologisch geteelde groenten afkomstig uit de eigen 1.500 m² grote moestuin. Men werkt qua voeding intensief samen met lokale producenten en ook de drankkaart is opgebouwd uit lokale en/of fairtradeproducten. In het streven naar zo min mogelijk voedselverspilling gebruikt men onverkochte producten van Delhaize. Bel Mundo verzorgt ook catering voor bedrijven en organisaties.

Circl

Circl is een initiatief van ABN AMRO. Dit circulair platform gelegen in het zakelijk hart van Amsterdam is een ontmoetingsplaats met 'connectivity' als sleutel. Het horecaluik bestaande uit een restaurant en een rooftop bar maakt daar integraal deel van uit. Circl doet dienst als 'living lab', waarbij continu naar vooruitgang wordt gestreefd op het vlak van onder meer circulair eten en drinken.

In het restaurant gaat chefkok Rudolf Brand samen met zijn team dagelijks de strijd aan tegen voedselverspilling. Ze koken volgens circulaire principes met als belangrijke doelstelling het minimaliseren van het energieverbruik en van de afvalproductie. Het keukenteam experimenteert daarbij voortdurend met duurzame kooktechnieken zoals wekken en fermenteren.

In de rooftop bar verwerken de barmannen onder andere producten die door Instock werden gered (zie hiervoor) tot infusions, die dan weer de basis vormen voor bijzondere cocktails. Thee en koffie worden op ambachtelijke wijze bereid. Zo zet men thee met de 'Steampunk', een vacuümtechniek die door Circl samen met Jacobs Douwe Egberts naar Europa werd gehaald en die later hergebruik als restproduct mogelijk maakt.

Ecohostel Andromeda

De Andromeda is een omgebouwd binnenschip gelegen op een rustig kanaal in Gent, met in totaal 18 slaapplekken. Deze hostel is een laag-energieconcept dat volledig CO₂-neutraal is. Een rietveld op het dak zorgt voor de waterzuivering. De gasten slapen op 100% natuurlatex matrassen en kunnen 's ochtends genieten van een bio ontbijt.



Spirit

Bij Spirit gaat men uit van respect voor mens, dier, milieu en economie. De achterliggende idee is eenvoudig: goed eten maken dat beter smaakt. “Goed” heeft daarbij een brede betekenis: Spirit wil niet alleen eten aanbieden dat lekker is, maar dat bovendien de gasten en alles er omheen “goed doet”.

Daarom worden alle gerechten die in de restaurants in Amsterdam en Rotterdam op de kaart staan eigenhandig gemaakt met uitsluitend 100% biologische en 100% vegetarische seizoensingrediënten. In de patisserie gebruikt men rijststroop, ahornsiroop of dadels als alternatief voor suiker.

Court Garden Hotel

Het Court Garden Hotel telt 70 kamers en stelt zich expliciet tot missie om niet alleen het hartelijkste, maar ook het meest duurzame hotel van Den Haag te zijn. Minstens wat dat laatste betreft blijkt men ook wel in die missie te slagen, want volgens de eigen website is Court Garden het eerste hotel in Nederland dat een officiële Groenverklaring van het Ministerie van Milieu, het Energielabel A+ én het Green Key Gold-keurmerk heeft gekregen.

Gasten van Court Garden krijgen dan ook een ecologisch verblijf aangeboden met kamers in een ‘ecodesigned’ omgeving. Men gebruikt groene energie, triple glas en neemt allerlei energiebesparingsmaatregelen zoals bijvoorbeeld LED, bewegingssensoren, tijdschakelaars, een gasabsorptiewarmtepompsysteem, waterbesparingsvoorzieningen, enz. Op het vlak van eten en drinken werkt men met 100% biologische en/of fairtradeproducten.

Hotel Agora

Hotel Agora is te vinden in een gebouw van meer dan drie eeuwen oud in het centrum van Brussel. Het hotel profileert zich uitdrukkelijk als “groen en milieuvriendelijk”, wat op talrijke manieren in de praktijk wordt omgezet. Zo gebruikt men onder meer regenwater voor de toiletten en thermische zonnepanelen voor de waterverwarming. Er is in de kamers vanuit ecologische overwegingen geen klimaatregeling voorzien. Het hotel heeft bij wijze van alternatief geopteerd voor ramen met UV-filters en perfecte isolatie. Voor het algemene onderhoud gebruikt Hotel Agora uitsluitend milieuvriendelijke producten, en ook de shampoo en zeep zijn 100% ecologisch. Daarnaast worden uiteraard ook courante energiebesparende maatregelen zoals het gebruik van LED-verlichting, een gecentraliseerde schakelaar met magneetkaart in de kamers, en automatische verlichting in de gemeenschappelijke ruimtes toegepast in Hotel Agora.