# MVO-richtlijn Keukenmedewerkers

Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO) is een belangrijk thema binnen ons bedrijf. Om onze duurzame ambities te realiseren is een actieve bijdrage van alle medewerkers noodzakelijk.

Het keukenteam speelt een belangrijke rol in het realiseren van de duurzame ambities van ons bedrijf. Niet alleen door bijvoorbeeld te koken met verantwoorde producten, het continue werken aan het tegengaan van voedselverspilling en het goed scheiden van het afval, maar ook door bewust om te gaan met de apparatuur in de keuken.

Door het gezamenlijk naleven van de onderstaande werkafspraken werken we gezamenlijk aan het verkleinen van de milieu impact van onze organisatie.

We vragen jullie om de onderstaande werkafspraken dagelijks toe te passen:

* Meldt defecten zoals lekkende kranen, ijsvorming bij verdampers in koelingen en vriezers, slijtende deur rubbers van koelingen en niet goed functioneerde apparatuur direct bij de technische dienst.
* Zet friteuses, ovens, salamanders en ander apparatuur uit tijdens rustige periodes.
* Zet warmhoud lampen bij de uitgifte uit als er geen gerechten worden uitgeserveerd.
* Zet gaspitten uit als deze niet worden gebruikt.
* Zet de vaatwasmachine uit tijdens rustige periodes en schuif alleen volle korven in de vaatwasmachine.
* Zet de afzuiginstallatie uit of lager tijdens rustige periodes.
* Zet koelingen en vriezers uit als deze niet gebruikt worden in rustige periodes.
* Scheidt de afvalstromen swill, plastic, glas en papier in de daarvoor bestemde afvalbakken.

Heb je ideeën om onze organisatie verder te verduurzamen of heb je vragen? Deel je tip of vragen dan met [naam Green Key coördinator en/of chef-kok].

Hartelijk voor jullie bijdrage aan een gezondere planeet!

Met vriendelijke groet,

[naam General Manager]