



Nieuwsbrief

Green Key

februari- 2015



Inhoudsopgave

Voorwoord	1
Foto's Nationale Green Key uitreiking 5 februari 2015.....	2
Werkt u mee aan de evaluatie van deze dag?	2
Nieuws van Green Key: website & benchmark.	3
Waste Watching	4
Hoe ziet de gastvrijheids-sector/toerisme eruit in 2025?	4
Greenkey Made Blue?	5
Cursus "voorbereiding Green Key keuring"	6
Contactgegevens	6

Voorwoord

Beste Green-Key houder,

Op 5 februari jl organiseerden we een succesvolle uitreiking van de Green Key 2015 in Conferentiecentrum Bovendonk te Hoeven. Ruim 250 collega's van hotels, kampeerbedrijven, bungalowparken, groepsaccommodaties en overige Green Key houders waren aanwezig. In deze nieuwsbrief speciaal gericht op deze uitreiking ontvangt u van ons informatie van deze dag. Verslagen van de workshops, links naar de presentaties en een overzicht van de aanwezige bedrijven op de inspiratiemarkt, en een link naar de foto's die tijdens de uitreiking gemaakt zijn.



Mocht u niet aanwezig zijn geweest, dan kunt u hiermee nalezen wat u gemist heeft. Wellicht ter inspiratie om in 2016 ook naar onze uitreiking te komen!

Was u wél aanwezig, zou u dan het digitale evaluatieformulier willen invullen? Deze staat op www.greenkey.nl/evaluatie-uitreiking Hartelijk dank hiervoor, wij gaan uw mening verwerken in het programma voor 2016.

Heeft u verder vragen of opmerkingen, laat het ons altijd weten!

Erik van Dijk
Directeur Stichting KMKV



Foto's Nationale Green Key uitreiking 5 februari 2015



Aan het eind van de dag zijn de certificaten uitgereikt door Maurits Groen. Hier zijn foto's van gemaakt. Een overzicht van alle foto's ziet u op www.greenkey.nl/uitreiking. Wilt u een foto? Geef dan per mail het nummer van de foto(s) door aan laska@kmyk.nl

Werkt u mee aan de evaluatie van deze dag?

Graag vernemen wij uw mening over uw ervaringen tijdens de Green Key uitreiking 2015. Als u aanwezig was, wilt u dan via de link <http://www.greenkey.nl/evaluatie-uitreiking> het evaluatieformulier invullen? Wij kunnen deze dan goed gebruiken voor de organisatie in 2016. Dank voor uw medewerking.

Maurits Groen.

De key-note speaker van de uitreiking was Maurits Groen, nr. 2 op de Duurzame Top 100 van dagblad Trouw. Hij inspireerde de aanwezigen onder andere met zijn visie op duurzaamheid, de activiteiten die hij onderneemt op gebied van de Waka Waka lampen. <http://nl.waka-waka.com>





Nieuws van Green Key: website & benchmark.

Website.

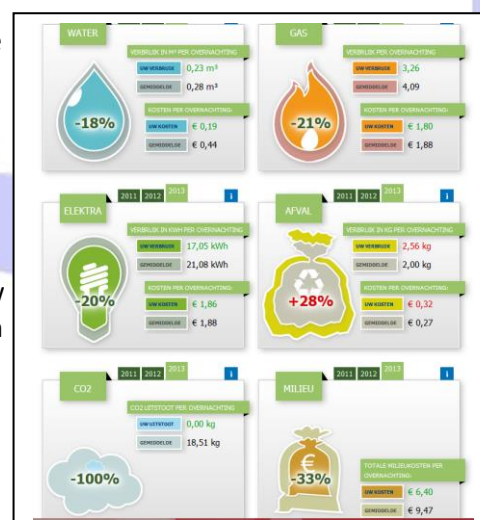
Green Key Nederland is druk doende met het bouwen van een nieuwe website. Tijdens de uitreiking heeft Erik van Dijk daar een toelichting op gegeven. De website zal veel meer sfeer moeten gaan uitstralen, veel beeldmateriaal, minder woorden. Doel van Green Key Nederland is om uiteindelijk nog een vervolgstap te nemen en een aparte website te maken voor consumenten. Een meer interactieve website ondersteund door sociale media. Stap 1 is echter de nieuwe website met de huidige functionaliteiten met daarbij ook een weergave voor tablets en smartphone. Verwachting is dat deze website in het voorjaar online gaat.



Green Key Benchmark.

Op 5 februari is de benchmark Green Key online gegaan, op de interne pagina's van "Mijn Green Key". Deelnemers aan Green Key kunnen hiermee hun eigen verbruiksgegevens vergelijken met collega bedrijven uit dezelfde bedrijfsgroep (hotels, campings, bungalowparken etc). Zo ziet u een helder overzicht van gebruiksgegevens als electra, gas, water, afval en CO2 uitstoot. Over de jaren 2011-2013.

Ga via "mijn Green Key" naar "mijn benchmark". U ziet dan uw positie in de benchmark. Green Key aangesloten relaties zijn in onze mail van 6 februari jl. uitgebreid hierover geïnformeerd.



Informatie over de workshops:

Presentaties.

Een aantal workshopinleiders heeft de powerpoint presentatie van de workshop aan ons gestuurd. Deze kunt u vinden via www.greenkey.nl/uitreiking.

Workshop Gastvrij Bereikbaar [Geef een citaat uit het document of de samenvatting van een interessant punt op. Het tekstvak kan overal in het document worden neergezet. Ga naar het tabblad Hulpmiddelen voor tekenen als u de opmaak van het tekstvak voor het blikvangercitaat wilt wijzigen.]



“Begint gastvrijheid bij uw deurmat of op de deurmat van uw gast?”

Minder gasten en werknemers in de file. Lagere reis- en huisvestingskosten. Meer tevreden gasten, hogere omzet. Met de slimme aanpak van Gastvrij Bereikbaar wordt dit werkelijkheid. Centraal in de workshop stond een optimale service rond de bereikbaarheid voor alle doelgroepen. Het gevolg is een impuls voor kwaliteit en kostenefficiëntie. Tegelijk brengt dit duurzaamheid in de praktijk en reductie van CO₂-uitstoot. In de workshop werden de ervaringen en successen gedeeld die in verschillende regio's al zijn geboekt. Tot slot werd vast vooruit gekeken naar een landelijke opschaling met het ministerie van IenM. 'Gastvrij Bereikbaar' kan dan nog meer gastvrijheidsondernemers helpen de rode loper uit te rollen vanaf de voordeur van de gast tot de locatie.

Meer informatie over Gastvrij Bereikbaar vindt u op: www.gastvrijbereikbaar.ning.com/

Waste Watching

Wie heeft wel eens voedsel weggegooid door no-show?'. Dit is één van de vele vragen die ik afgelopen donderdag het publiek stelde tijdens mijn workshop 'Waste Watching'. Het antwoord was schrikbarend: 80% van de deelnemers staken hun hand op. Op de vraag: 'gaat dit veranderen in de toekomst?', kwam maar matig respons. Circa 15% denkt namelijk dat dit in de toekomst gaat veranderen. Kortom, werk aan de winkel!

Het is namelijk een utopie om te denken dat wij food waste nooit zullen aanpakken. We gooien met z'n allen enorm veel goed voedsel weg. Jaarlijks zelfs €4.4 miljard. De horeca (in de breedste zin van het woord) is verantwoordelijk voor 20% van dit probleem. Kortom, €900 miljoen. Stel je toch eens voor wat we kunnen bewerkstelligen als we dit bedrag kunnen activeren?

In de korte workshop heb ik de deelnemers meegenomen in het verhaal van food waste. Waarom hebben we de te maken met food waste? Waarom is het zo moeilijk om de lans te doorbreken? Waar liggen de kansen? En wat vraagt de toekomst van ons? Mijn antwoord ligt in data en automatisering. De oplossing? Een online tool: Waste Watcher. Het verkrijgen van data is voor nieuwe gesprekken, stelt mensen in staat om nieuwe vragen te stellen en uiteindelijk een andere discussie te voeren.

Een te verwachten gevolg zou kunnen zijn dat ons 'afval' ingezet gaat worden in veel belangrijke processen dan dat we momenteel doen, namelijk verbranden of vergisten. Zo is het momenteel al mogelijk om van food waste voer te maken voor vissen. Denk bijvoorbeeld aan tonijn, een zeer onduurzaam proces, wordt opeens duurzaam door 100% voeding uit een 'afvalspost'. Of wat te denken van hardloopshirts op basis van koffiedik? Koffiedik neutraliseert namelijk de stank van zweet. Het is allemaal mogelijk in de toekomst. Of gewoon een lekker likeurtje op basis van producten die we weggoien? Dat is juist enorm ouderwets, want dit deden we al in 1850. Met dit feitje sloot ik de cirkel en daarmee mijn workshop. De deelnemers mochten op het eind hun eigen 'no waste(d)' drankje produceren en meenemen. Op het eind was de cirkel rond en de boodschap duidelijk:

Het is in het belang van de wereld en van onze portemonnee om hier iets mee te doen.

Voor meer informatie: www.thomasluttikhoud.nl (daar vind je ook foto's en de presentatie)

Hoe ziet de gastvrijheids-sector/toerisme eruit in 2025?

Toerisme doet goed. Dat is de ambitie van het MVO Netwerk Toerisme. In de toekomst zijn accommodaties volledig circulair en hebben 0 negatieve impact op hun omgeving. Toerisme voegt alleen nog maar waarde toe.

Tijdens de workshop werden deelnemers meegenomen in deze ambitie en werd hun gevraagd waar zij staan. Als in de toekomst accommodaties volledig circulair zijn, 0-impact hebben en alleen nog maar waarde



met inclusief ondernemen en medewerkers met een afstand tot de arbeidsmarkt via een detachering of een dienstverband aan het werk hebben in de bediening, keuken of groenvoorziening. Vele ervaringen werden gedeeld, maar door verandering in wetgeving zien werkgevers ook veel barrières ontstaan die hun huidige inclusieve manier van werken in de weg zullen staan. De Normaalste Zaak nodigt alle Green Key gecertificeerde bedrijven uit om zich gratis aan te melden bij haar netwerk, om kennis te maken met inclusief ondernemen. In maart organiseert De Normaalste Zaak twee partnerbijeenkomsten, waarin er een kennismaking met De Normaalste Zaak en partner kan plaatsvinden. Klik hiervoor de agenda van deze organisatie.

Cursus “voorbereiding Green Key keuring”

Het secretariaat van Green Key organiseert vanaf heden met enige regelmaat de cursus “voorbereiding Green Key keuring”. Dit nieuwe initiatief is ontstaan op verzoek van een aantal deelnemers, maar ook naar aanleiding van telefonische vragen die op het secretariaat af komen. De cursus is ideaal voor nieuwe medewerkers die mede verantwoordelijk zijn voor het Green Key programma op hun bedrijf. Maar uiteraard ook voor deelnemers die al langer met ons keurmerk aan de slag zijn, maar graag een “opfriscursus” willen. De kosten zijn € 85,00.

De volgende nieuwe data zijn inmiddels gepland

- Dinsdag 24 februari 10.30 – 13. 00 uur
- Dinsdag 31 maart 10.30 – 13. 00 uur
- Dinsdag 2 juni 10.30 – 13. 00 uur

De cursus beslaat een dagdeel waarbij de deelnemers meegenomen worden in digitale systeem van “mijn Green Key” om zo optimaal voorbereid te zijn voor de aanstaande keuring. Tijdens de cursus kan ook ingegaan worden op inhoudelijke aspecten van de normen, maar van beoordeling zal geen sprake zijn, dat is voorbehouden aan onze keurmeesters.

Meldt u zich via website: <http://www.stichtingkmvk.nl/cursus>

Contactgegevens

Wij hopen u met deze nieuwsbrief weer op de hoogte te hebben gebracht van de ontwikkelingen en het laatste nieuws. Heeft u vragen of opmerkingen, of wilt u ook een stukje laten plaatsen in onze volgende nieuwsbrief, neemt u dan contact met ons op.

Stichting Keurmerk Milieu, Veiligheid en Kwaliteit

Hoofdstraat 82

Postbus 102

3970 AC Driebergen

Erik van Dijk / Laska Hurenkamp/Antje van de Brug

Telefoon: 0343-52 47 20

Fax: 0343-52 47 01

Email: greenkey@kmvk.nl

website: www.stichtingkmvk.nl

Alle rechten voorbehouden. De elektronische nieuwsbrief is samengesteld door de Stichting KMKV. Mocht u vragen hebben naar aanleiding van de nieuwsbrief, neem dan contact met ons op via info@kmvk.nl. Uiteraard is de redactie ook altijd geïnteresseerd in nieuwsberichten en tips om de nieuwsbrief verder te verbeteren. Wij zien uw suggesties graag tegemoet. Wilt u deze nieuwsbrief niet meer ontvangen stuurt u dan een reply met in de onderwerpregel ‘Verwijderen nieuwsbrief’