



| <b>Checklist overige duurzaamheidsaspecten in het kader van het EKO-keurmerk Horeca</b>   | ja | nee | nvt |
|---|----|-----|-----|
| <i>Hoe gebruikt u deze checklist? De lijst is bedoeld als hulpmiddel voor de restaurateur. Het levert een analyse op van welke mogelijkheden voor verduurzaming al benut worden en welk (nog) niet. In de praktijk zien wij vaak dat veel zaken voor een ondernemer al zo vanzelfsprekend zijn, dat hij of zij vergeet erover te communiceren met de gast of andere stakeholders.</i> |    |     |     |
| <b>Menukaart</b>  |    |     |     |
| Schenkt u kraanwater als alternatief voor flessenwater  |    |     |     |
| Hebt u in alle gangen een of meerdere vegetarische gerechten?   |    |     |     |
| Gebruikt u vooral vis met MSC- of ASC-keurmerk?   |    |     |     |
| Volgt u de groene kolom van de VISwijzer?   |    |     |     |
| Let u bij de inkoop van vis op de seizoenen?  |    |     |     |
| <b>Goede Vis</b>  |    |     |     |
| Houdt u bij de inkoop van vlees rekening met het Beter Leven kenmerk van de Dierenbescherming?  |    |     |     |
| Houdt u bij de inkoop van vlees anderszins rekening met dierenwelzijn?  |    |     |     |
| Gebruikt u fair-trade producten, producten met Utz of Rainforest Alliance keurmerk?   |    |     |     |
| Let u op gebruik van producten van dichtbij?  |    |     |     |
| Let u op gebruik van producten uit het seizoen?   |    |     |     |
| Komen aardappelen, groenten, fruit en kruiden uit eigen (moes)tuin?   |    |     |     |
|   |    |     |     |
| <b>Tegengaan voedselverspilling</b>   |    |     |     |
| Meet u wat u weggooit bij de mise-en-place?   |    |     |     |
| Meet u wat u weggooit wat gasten over houden?   |    |     |     |
| Hebt u een compacte kaart waardoor u minder voorraad hoeft aan te houden (en misschien weg te gooien)?  |    |     |     |
| Heeft de gast keus in portiegrootte?  |    |     |     |
| Laat u gasten supplementen apart bestellen?   |    |     |     |
| Kunnen uw gasten een doggy-bag meekrijgen?  |    |     |     |
| Biedt het personeel ook ongevraagd een doggybag aan als dat relevant is?  |    |     |     |
|   |    |     |     |
| <b>Afvalscheiding</b>   |    |     |     |
| Houdt u de volgende afvalstromen gescheiden:  |    |     |     |
| GFT (Groente, fruit, Tuinafval)   |    |     |     |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| Frituurvet  |  |  |  |
| Papier/karton   |  |  |  |
| Glas  |  |  |  |
| Plastic   |  |  |  |
| Metaal  |  |  |  |
| Textiel en schoeisel  |  |  |  |
| Hout  |  |  |  |
| Klein gevaarlijk afval waaronder batterijen   |  |  |  |
| Beperkt u disposables tot een minimum?  |  |  |  |
| Gebruikt u alleen schoonmaakmiddelen met Eco Label of Milieukeur?   |  |  |  |
|   |  |  |  |
| <b>Energieverbruik</b>  |  |  |  |
| Gebruikt u groene stroom?   |  |  |  |
| Gebruikt u Warmtekrachtkoppeling (WKK)?   |  |  |  |
| Gebruikt u meer dan 50% LED-lampen?   |  |  |  |
|   |  |  |  |
| <b>Arbeid</b>   |  |  |  |
| Is het restaurant een erkend leerbedrijf?   |  |  |  |
| Werkt u met mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt?   |  |  |  |
| Maakt u uw personeel bewust over duurzaam voedsel en voedselverspilling en wat het restaurant er aan doet?                                  |  |  |  |
|   |  |  |  |
| <b>Bedrijfskleding en -aankleding</b>   |  |  |  |
| Let u op bij aankoop bedrijfskleding op duurzaamheid: biologische katoen, fair, productieomstandigheden, kwaliteit?                         |  |  |  |
| Let u bij de inrichting van het (bedrijfs)restaurant op duurzaamheidsaspecten van materialen die u gebruikt: textiel, meubilair, bloemen?   |  |  |  |
|   |  |  |  |
| <b>Communicatie</b>   |  |  |  |
| Bevat de menukaart informatie over duurzaamheidsaspecten van ingrediënten in het menu?  |  |  |  |
| Vertelt u over uw aanpak om zo weinig mogelijk of minder voedsel te verspillen?   |  |  |  |
| Zet u andere communicatiemiddelen in om de duurzaamheidsvisie te communiceren, zoals website, social media, posters, borden, tafelkaartjes? |  |  |  |
| Zijn uw medewerkers in staat om (actief) de visie van het restaurant goed te verwoorden naar de gast?                                       |  |  |  |