

# MVO jaarverslag

Datum: 1 april 2020

Dit MVO jaarverslag is van toepassing op de diensten van Café-Restaurant-Slijterij "De Gouden Leeuw BV" (hierna De Gouden Leeuw) waartoe Kasteel Montfoort en De Heeren van Montfoort behoren. Allereerst wordt de algemene visie van de directie gedeeld ten aanzien van duurzaamheid. Daarnaast wordt, net als in ons MVO beleid, de Triple P-benadering gebruikt als basis voor deze verslaglegging.

- **People** (*sociaal-ethisch*)
- **Planet** (*milieu*)
- **Profit** (*economisch*)

Het jaarverslag wordt afgesloten met een korte omschrijving van de effecten van onze doelstellingen en activiteiten ten aanzien van MVO op onze stakeholders.

## Algemene visie

Duurzaamheid speelt een steeds grotere rol in de wereld om ons heen. Wij zijn ons ervan bewust dat wij onderdeel uitmaken van deze wereld en hebben er in 2016 voor gekozen om onze betrokkenheid aan een duurzame wereld vorm te geven met behulp van de Green Key. Green Key is het grootste duurzaamheidskeurmerk voor de toeristische en recreatieve branche in Nederland. Sinds 2016 is onze locatie De Heeren van Montfoort in het bezit van het Green Key certificaat. Onze algemene doelstelling m.b.t. duurzaamheid is het behouden van het Green Key certificaat. Daarnaast hebben wij ons ten doel gesteld om uiterlijk begin 2020 het Green Key certificaat te behalen voor onze andere locatie: Kasteel Montfoort.

## I PEOPLE

### Personeelsbeleid

#### **Doelstelling(en) en strategie**

- Doelstelling: Onderhouden van onze positie op de arbeidsmarkt als een fatsoenlijke, ondernemende, betrouwbare werkgever waar mensen graag voor en mee willen werken.
  - o Het voeren van functionerings- en beoordelingsgesprekken.
  - o Het kwalitatief goed begeleiden van BBL-ers.
  - o Nauw contact met scholen.
  - o Mogelijkheden bieden aan zij-instromers.
  - o Erkend leerbedrijf blijven.

#### **Resultaten 2017-2019**

- Gestart met het voeren van functionerings- en beoordelingsgesprekken. Acties om werkomstandigheden te verbeteren zijn opgepakt.
- Zowel in de keuken als in de bediening hebben we opgeleide praktijkopleiders.
- Aanvragen van erkende leerplekken op de verschillende locaties zodat medewerkers kunnen doorstromen.
- Samenwerking met andere horecagelegenheden t.a.v. opleiding (o.a. hotel).

## Gastgerichtheid

### **Doelstelling(en) en strategie**

- Doelstelling: Onze uitdaging is onze gasten te verrassen en hun verwachting te overtreffen.
  - o Monitoren van social media t.b.v. gasttevredenheid.
  - o In de toekomst willen we meer doen aan after sales, t.b.v. verbetering van onze diensten.

### **Resultaten 2017-2019**

- Wij luisteren naar de specifieke wensen van onze (mogelijke) gasten en adviseren op grond van onze deskundigheid en ervaring.
- Bij elk bezoek wordt er gevraagd of alles naar wens is geweest. Feedback wordt teruggekoppeld naar de juiste persoon/afdeling.
- Social media medewerker houdt actief alle reacties bij op social media. Feedback wordt teruggekoppeld naar de juiste persoon/afdeling.

## **II PLANET**

### **Doelstelling(en) en strategie**

- Co2 neutraal in 2030.
  - o Uitbreiden aantal afvalfracties (plastic/AGF/koffiedrab).
  - o % recyclebare afval verhogen.
  - o Maximaal gebruik van verlichtingssensoren.
  - o Tochtvrij maken van het gebouw.
  - o Energiezuinige regeling thermostaat.
  - o Verbeteren energiebesparende maatregelen voor klimaatinstallaties.
  - o Waterbesparende maatregelen implementeren.
  - o Energiebesparingsysteem, bv. zonnepanelen.
  - o Overstappen op groene stroom.
  - o Uitbreiden van de biologische keuzes.

### **Resultaten 2017-2019**

- *Verbruik.* Actief monitoren van het verbruik van gas, water en licht.
- *LED-verlichting.* De Heeren van Montfoort en Kasteel Montfoort zijn volledig voorzien van LED-verlichting.
- *Bewegingssensoren.* Zoveel mogelijk ruimtes zijn voorzien van bewegingssensoren.
- *Preventief onderhoud:* Op bijna al onze apparatuur wordt periodiek preventief onderhoud uitgevoerd.
- *Kranen.* De kranen in toiletten zijn voorzien van waterbesparende kranen met sensoren.
- *Toiletten.* Er is een stopknop op de toiletten waardoor gasten zelf de spoeling van het toilet kunnen stoppen.
- *Spoelstraat.* De spoelstraat waar alle afwas van De Heeren van Montfoort doorheen gaat is voorzien van verschillende zones waarin water hergebruikt wordt.
- *Reiniging.* Alledaagse schoonmaakmiddelen bevatten een milieukeurmerk. Daarnaast wordt er gebruik gemaakt van zeepdispensers en doseerapparatuur om onnodig verbruik te voorkomen.
- *Afval.* Afval wordt zoveel mogelijk gescheiden en als zodanig ingezameld: plastic flesjes, karton en glas. Tevens wordt er waar mogelijk gebruik gemaakt van grootverpakkingen in plaats van monoverpakkingen.
- *Vis.* Er wordt uitsluitend duurzaam gevangen vis geserveerd.
- *Biologische producten.* Wij bieden tenminste biologische zuivelproducten, enkele soorten biologisch groenten/fruit, een biologische witte en rode wijn. Ook is onze thee biologisch. Naar wens van de gast kunnen wij volledig biologische menu's serveren.
- *Papier.* Alle correspondentie inzake reservering geschiedt volledig digitaal. Waar het niet anders kan, wordt er dubbelzijdig geprint op duurzaam papier (met keurmerk).

- *WC-papier en handdoeken.* Initial verzorgt milieuvriendelijke linnen handdoekrollen voor al onze toiletunits.

### **III PROFIT**

#### **Doelstelling(en) en strategie**

- Er worden economisch verantwoorde maar duurzame investeringen gedaan.
  - o Er wordt een bewuste afweging gemaakt bij de aanschaf/vervanging van apparatuur of andere investeringen waarbij energieverbruik en duurzaamheid een belangrijke rol spelen maar waarbij doorslaggevend is dat de optie zich (mogelijk pas op lange termijn) terugverdient.
- Er wordt een maatschappelijke bijdrage geleverd.
  - o Diverse goede doelen, verenigingen of clubs worden jaarlijks gesponsord.

#### **Resultaten 2017-2019**

- *Oven.* Bij De Heeren van Montfoort zijn er 3 professionele ovens aangeschaft welke zijn voorzien van Green label en Blue cycle systeem. Deze Leventi ovens zijn ontwikkeld om maximaal te presteren met een minimum aan verbruik van water en elektriciteit. De ovens worden op een maatschappelijk verantwoorde manier geproduceerd met de beste materialen, onderdelen en componenten.
- *LED-verlichting.* De Heeren van Montfoort en Kasteel Montfoort zijn volledig voorzien van LED-verlichting.
- *Goede doelen.* De Heeren van Montfoort en Kasteel Montfoort hebben jaarlijks diverse goede doelen, verenigingen en club gesponsord.

#### **Effecten voor stakeholders**

Het voldoen aan de eisen die de Green Key stelt, hebben samen met de bovengenoemde doelstellingen, actiepunten en resultaten effecten voor onze stakeholders.

Voor onze medewerkers betekent dit voornamelijk dat er een bepaalde mate van bewustzijn wordt verwacht. Zij moeten op de hoogte zijn van wat het Green Key keurmerk is en omvat. Tevens wordt van hen verwacht dat zij hun gedrag aanpassen, bijvoorbeeld als wordt besloten om afval apart in te zamelen, dat zij de juiste producten bestellen die voldoen aan de eisen van Green Key (van servetten tot schoonmaakmiddelen) en dat zij zich bewust zijn dat ze niet onnodig energie verspillen. Ook dienen ze op de hoogte te zijn onze biologische opties en de afspraken met artiesten en ceremoniemeesters zodat zij erop toe kunnen zien dat alles wordt nageleefd volgens afspraak.

Voor klanten is het belangrijk dat onze ambities duidelijk zijn en dat zij weten dat we ons aan strenge normen houden op het gebied van duurzaamheid, milieu en MVO maar zonder daarbij in te leveren op comfort en kwaliteit. Het is belangrijk om het keurmerk te communiceren naar onze gasten waardoor gasten die een gelegenheid zoeken waarbij duurzaamheid een rol speelt, ons weten te vinden.

Voor onze leveranciers is het belangrijk dat wij onze eisen goed kenbaar maken. Onze schoonmaakmiddelenleverancier moet weten dat wij schoonmaakmiddelen met een keurmerk willen hebben. Datzelfde geldt voor de drukker aan wie wij duidelijk moeten maken dat wij graag vergaderblokjes van papier met een keurmerk hebben. Onze visleverancier moet op de hoogte zijn van het feit dat we alleen vis willen serveren die duurzaam gevangen is. Het benoemen van de eisen aan onze leveranciers is daarnaast belangrijk omdat zij hierdoor kunnen inspelen op onze behoefte aan duurzame producten. Zij kunnen op basis hiervan hun assortiment aanpassen.