

“Door minder op tafel te zetten,
houd je minder over”

Erik van Dijk, directeur Green Key





Denk aan biologische of fairtrade inkopen. De kiloknallers kunnen natuurlijk niet meer. Maar ook minder inkopen om verspilling tegen te gaan. Dat bespaart ook nog eens geld

“MVO of duurzaamheid is geen trend, maar een nieuw paradigma, een vast gegeven.” Dat stelt Erik van Dijk, directeur van Green Key, het internationale keurmerk voor duurzame bedrijven in de recreatie- en vrijetijdsbranche en zakelijke markt. “Als je een meeting organiseert, pak je dat zo duurzaam mogelijk aan. Althans, dat is vaak al de standaard.”

In RFP's (requests for proposal, red.) die locaties krijgen van inkopers is duurzaamheid inmiddels altijd wel een onderdeel. De Consumentenbond schreef in 2013 nog een kritisch stuk over hoe groen eco-hotels nou werkelijk zijn. Positieve uitzondering vormden de hotels met een Green Key-keurmerk. “Wij nemen controle en audits zeer serieus. Dat is inmiddels breed bekend.” Een organisatie als de Rabobank, die vanuit de Europese Investerings Bank een groeifonds onder de aandacht brengt, waarmee ondernemers goedkoop geld kunnen lenen, stelt het Green Key-keurmerk als voorwaarde.

Survival of the fittest

Green Key is een non-profitorganisatie, die werkt onder de vleugels van FEE International, een internationale NGO die als doelstelling heeft de wereld duurzamer te maken door middel van educatie. Veel aanbieders van meetingruimten en overnachtingsmogelijkheden zijn met duurzaamheid

bezig, op een gecontroleerde manier. Zij komen dan al snel uit bij Green Key, dat het toonaangevende keurmerk verstrekt voor locaties in de MICE-markt. Van Dijk: “Een van onze doelstellingen is zo min mogelijk keurmerken te laten opkomen. Daar slagen we aardig in.” Op het moment van schrijven hebben 640 locaties een Green Key-keurmerk; brons, zilver of goud. Het aantal groeit.

Om voor het keurmerk in aanmerking te komen zijn er optionele en verplichte elementen, maar op elk gebied moet je duurzaam scoren. Je kunt niet compenseren, maar moet overal aan voldoen. “Eigen initiatief en creativiteit kunnen we wel belonen”, verduidelijkt Van Dijk.

Bedrijven met een Green Key-keurmerk doen er alles aan om het milieu te sparen, zonder dat hun gasten inleveren op comfort en kwaliteit. Zij gaan daarbij een stap verder dan de normale wet- en regelgeving vereist. Zo zal een Green Key-accommodatie altijd zuinig omgaan met energie en water. Denk hierbij aan het gebruik van zonnepanelen, spaarlampen, lichtsensoren en timers voor airconditioning en verwarming. Een accommodatie met keurmerk zal ook niet meer wassen dan nodig is en gebruikt bijvoorbeeld milieuvriendelijke schoonmaakmiddelen. “Het handdoekenbeleid is zo oud als de



weg naar Kralingen. Het blijft niettemin belangrijk. Maar wanneer je twee nachten in een hotel slaapt en de handdoeken niet op de grond gooit, zul je zien dat je toch vaak nieuwe handdoeken krijgt. De instructies van het kamerpersoneel zijn belangrijk; het personeel moet het beleid wel opvolgen.”

De gebruikte bouwmaterialen binnen een hotel met Green Key-keurmerk zijn duurzaam en als het even kan ook het brandblusapparaat. Elke maatregel is belangrijk, benadrukt Van Dijk: “We kijken zo breed mogelijk, in alle spelonken van de onderneming. Ook naar maatschappelijke betrokkenheid. Dat zijn vaak maatregelen die relatief eenvoudig te realiseren zijn. Bijvoorbeeld door de helft van de foaienpot aan een goed doel te schenken, door te koken voor dak- en thuislozen of door iets voor vluchtelingen te doen.” De directeur van Green Key is blij met het feit dat ook leveranciers grote stappen hebben gezet de afgelopen jaren: “Ledverlichting kan tegenwoordig best warm van kleur zijn. En waar partijen als Makro en Sligro vroeger wat gekunsteld duurzaam probeerden te zijn, hebben ze nu echt een duurzaam aanbod.”

Op het gebied van *food & beverage* kunnen horecaondernemers ook scoren. “Denk aan biologische of fairtrade inkopen. De kiloknallers kunnen natuurlijk niet meer.

Maar ook minder inkopen om verspilling tegen te gaan. Dat bespaart ook nog eens geld.” Als het gaat om buffetmanagement valt er veel te winnen, weet Van Dijk. “Hoeveel zet ik op tafel? Door het beter te managen en minder op tafel te zetten, houd je minder over.” Door de maaltijden af te stemmen op de seizoenen, ben je ook duurzaam bezig. Ofwel: eet geen aardbeien en asperges in de winter. En eet verantwoorde vis, waarbij je ook nadrukkelijk naar de seizoenen kijkt.

Transport

Een belangrijk element is ook transport. Denk aan het transport van het eigen personeel en dat van de inkoop. Door niet elke dag een vrachtwagen te laten komen, maar je inkopen te bundelen en nog maar een keer in de week te laten bezorgen, bespaar je op energie. Maar ook het voor- en natransport van de gasten is een item. Ben je met het OV te bereiken? Er bestaat een organisatie die de bandenspanning van de bezoekers van conferenties meet en de banden indien nodig oppompt, zodat de auto's met minder weerstand de weg weer opgaan, waardoor ze minder verbruiken. “Dat is vooral een *fun*-dingetje, zeker als je dat tijdens het dankwoord kunt zeggen, maar het helpt in de bewustwording.”

Duurzaam betekent overigens niet inleveren op comfort of gastvrijheid.

Duurzaam betekent overigens niet inleveren op comfort of gastvrijheid. Integendeel. Kwaliteit en duurzaamheid gaan hand in hand

Integendeel. Kwaliteit en duurzaamheid gaan hand in hand. Bewust genieten, daar gaat het om. Of het nu gaat om een inspirerende heisessie, een duurzame vergaderlocatie in een stad voor buitenlandse gasten of een congreslocatie met een duurzaam karakter en een comfortabele ontvangst.

Overbodig?

Van Dijk vraagt zich af of het keurmerk dat zijn organisatie verstrekt eigenlijk wel nodig is. "Zou het niet normaal moeten zijn om duurzaam te opereren? Blijkbaar is dat nog niet zo en zijn wij nog nodig. Uiteindelijk zijn er nog duizenden hotels en conferentieoorden die ons keurmerk niet hebben." Hij is van mening dat duurzaam heel gewoon moet worden en dat de diverse maatregelen moeten beklijven. Tegelijkertijd houdt een screening door bijvoorbeeld Green Key-ondernemers scherp en geïnspireerd. Momenteel komt er overigens regelgeving op de markt af, de European Efficiency Directive (EED), die ook effect zal hebben op het werk van Green Key. Om aan deze richtlijn te voldoen, zul je jaarlijks namelijk een extra audit moeten laten uitvoeren.

Duurzaam opereren doe je volgens Van Dijk niet alleen vanuit maatschappelijk of marketingoogpunt, maar ook omdat het concreet geld bespaart. Ook komt hij de nodige ondernemers tegen die vanuit intrinsieke waarde stappen willen maken op het gebied van MVO. Sommigen maken om die reden zelfs stappen in de gedachte van de circulaire economie. "Denk aan circulaire bedrijfskleding. Na drie jaar gaat kwaliteit van de stof achteruit. Dan gaan de pakken terug naar de leverancier, die ze uit elkaar haalt en van hetzelfde garen weer nieuwe pakken maakt."

Unieke locaties

In het verleden is Green Key in Nederland hard gegroeid doordat enkele grote ketens zich aansloten. Maar inmiddels is ook sprake van groei via andersoortige locaties. Zo reikte Green Key in januari liefst tien certificaten uit aan culturele instellingen, zoals de Stadsschouwburg & Philharmonie in Haarlem en enkele bibliotheken. Gebouwen die niet als congreslocatie zijn gebouwd maar wel als zodanig dienst doen, zoals ook de Pieterskerk in Leiden en de Grote Kerk in Breda, melden zich steeds vaker bij de club van Van Dijk.