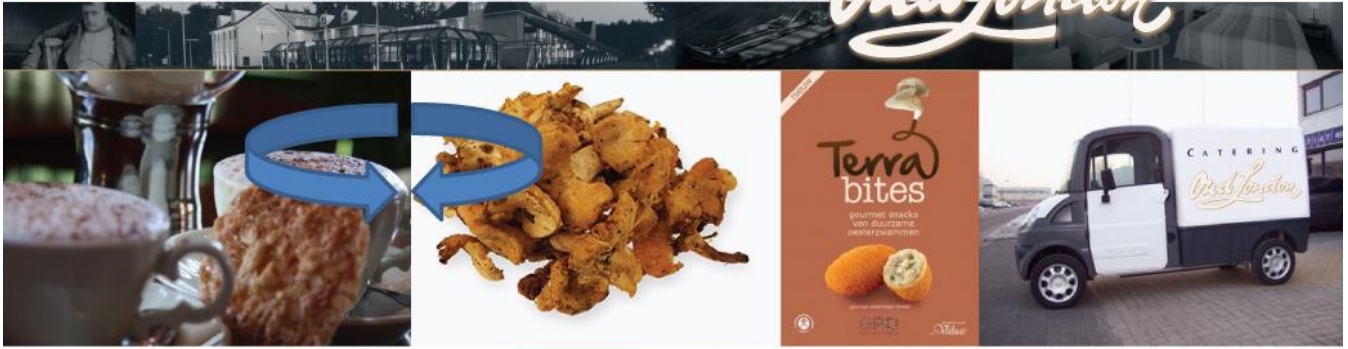


Orud London



Samen voor Zeist



Abrona met elkaar voor elkaar



TANDEMTOCHT 2016 STOP HARTFALEN



Alpe d'HuZes



Bartiméus: 100% leven

## Oud London Horeca Groep een maatschappelijk verantwoordelijke onderneming

MVO maakt deel uit van het mission statement van de organisatie, met als doelstelling:

- Het leveren van bijdragen aan oplossingen voor maatschappelijke en duurzame vraagstukken en het creëren van maatschappelijk engagement.

Binnen het MVO beleid onderscheiden we een viertal aandachtspunten, te weten:

1. Inkoop
2. Waste management
3. Personeel
4. Partners & Klanten
5. Leveranciers

Voor alle vijf de aandachtsgebieden zijn de nodige maatregelen geïmplementeerd en acties ondernomen. Dit is echter een continu proces en wordt steeds verder uitgebreid. In deze MVO rapportage blikken wij terug op de al genomen maatregelen en de resultaten die hier uit zijn voortgekomen. Verder blikken wij vooruit naar de komende jaren 2020-2022 en de plannen die Oud London heeft om het MVO beleid gedurende deze periode te verstevigen en de uitvoering hiervan te intensiveren.

### Resultaten tot 2019 & Doelstellingen 2020-2022

#### 1. Inkoop:

##### a. *Energie en milieubelasting.*

Maatregelen die al zijn genomen:

- Inmiddels is ca. 70% van alle verlichting vervangen voor LED verlichting. Met de huidige en aanstaande renovatie van hotelkamers en vergaderzalen, gaat dit percentage verder omhoog. In 2020 zal alle verlichting in het pand bestaan uit energiezuinige lampen.
- Er zijn diverse waterbesparingsmaatregelen genomen in de openbare ruimten en kamers van het Hotel (vervanging van kranen en douchekoppen).
- Het hotel beschikt over de volgende "Green Energy Systemen"; een spannings reduceer installatie om stroomverbruik te beperken en een warmte-krachtkoppeling, waarbij verloren CV warmte wordt gebruikt om energie op te wekken.
- Gasten worden in alle badkamers gewezen op het meerdaags gebruik van handdoeken en linnen. Dit om zoveel mogelijk wasbeurten en daarmee water en energie te besparen.
- In overleg met de gasten worden kamers minder frequent schoongemaakt bij lang aaneengesloten verblijf,
- In de professionele afwaskeukens wordt niet meer continu, maar in shifts afgewassen. Dit bespaart niet alleen veel energie, maar ook water.
- Per januari 2016 is overgestapt op een biologisch vaatwasmiddel in alle afwaskeukens.
- Gekozen is voor een centrale "point-of-sales" (de Maxibar) in de lobby van het hotel waar gasten gezonde dranken en snacks kunnen kopen. 1 Energiezuinige koeling voorziet in de behoefte van 95 hotelkamers i.p.v. 95 afzonderlijke minibars.
- Inmiddels bevindt meer dan 85% van alle leveranciers zich binnen een straal van 20km van de locaties in Zeist en Utrecht, waardoor de co2 uitstoot gerelateerd aan leveranties wordt beperkt.
- 100% van het totale wijn inkoopvolume komt uit Europese landen en 70% wordt door Oud London rechtstreeks geïmporteerd. Met een Nederlandse wijnproducent wordt eigen wijn

gemaakt die is bekroond met een bronzen medaille. Een aanzienlijk deel van de wijnproductie in de Betuwe wordt door Oud London afgenomen.

- De hotellocatie beschikt over oplaadfaciliteiten voor auto's; gerealiseerd in 2015.
- In 2020 zal de oplaadcapaciteit voor ev's met factor 3 toenemen.
- Alle luchtbehandings- en verwarmingsinstallaties zijn op de hotellocatie preventief vervangen voor energiezuinige systemen.

Maatregelen 2018-2019:

- Alle binnenkort nog te renoveren ruimtes worden voorzien van LED verlichting.
- Vervanging van apparatuur alleen door energiezuinige apparatuur met energielabel A. Dit betreft alle keukenapparatuur, tv's en alle overige apparatuur.
- Bij nieuwbouwprojecten wordt extra gelet op energiezuinig bouwen om de CO2 emissie van Hotel Restaurant Oud London zoveel mogelijk te beperken.
- Binnen afzienbare tijd worden alle leveranciers verplicht om facturen digitaal aan te leveren. Momenteel wordt meer dan 80% van de facturen digitaal aangeleverd.
- Per begin 2019 zal ca. 90% van de leveranciers zich bevinden binnen een straal van 20km van de afleverlocaties in Zeist en Utrecht.
- Eind 2019 zal een milieu eisenpakket worden opgesteld waar leveranciers aan moeten voldoen (beoordeling milieuplan leverancier, MVO beleidsplan ter inzage etc.).
- Er zal geïnvesteerd gaan worden in elektrische bedrijfsvoertuigen t.b.v. fijn-distributie tussen de verschillende bedrijven/locaties.

#### *b. Food & Beverage.*

Maatregelen die al zijn genomen:

- Verwerking van duurzaam gevangen vis met het MSC keurmerk of een vergelijkbaar duurzaam label en scharrel/biologisch vlees en gevogelte.
- In de keuken van de Hotel Restaurant Oud London worden uitsluitend vrije uitloop eieren gebruikt.
- In Hotel Restaurant Oud London worden actief vegetarische maaltijden aangeboden.
- Indien mogelijk worden streekproducten en ambachtelijk gemaakte producten, zoals vlees, gevogelte, zuivel, groente en fruit lokaal in de regio ingekocht, met als resultaat "low foodmiles" en regionale, sociale en zakelijke betrokkenheid. Overige zuivel heeft EKO label, wij werken met Weerribben Zuivel, rechtstreeks van de boerderij.
- Het chocolade broodbeleg in alle bedrijven is "Utz" gecertificeerd.
- Op alle locaties wordt uitsluitend "Rainforest Alliance Certified" koffie geserveerd.
- De inkoop van one way producten wordt zo veel mogelijk beperkt. Waar mogelijk worden producten ingekocht in bulk, recyclebare verpakkingen, statiegeldverpakkingen of navulverpakkingen.
- Vers producten worden deels ingekocht bij zorgboerderijen van Reinaerde en Abrona
- Het gebruik van disposables wordt tot een minimum beperkt.
- Het aanbod en assortiment is zo samengesteld dat a la minute kan worden opgeschaald of hoeveelheden naar beneden aangepast, indien aantallen gasten afwijken t.o.v. de reservering. Dit voorkomt waste.

Maatregelen 2018-2019:

- Een verdere toename van biologische vleesgerechten en vegetarische gerechten op de menukaarten.
- Meer aandacht voor groenten in menu's en buffetten, waaronder acties als vegetarische weken.
- In de keuze van nieuwe leveranciers wordt het MVO beleid van de betreffende organisatie meegenomen in de afweging om al dan niet samen te werken (is nu ook al van kracht).

### c. *Inrichting en nieuwbouw.*

Maatregelen die al zijn genomen:

- Het overgrote deel van de inrichting en het meubilair wordt in de EU geproduceerd onder gecontroleerde arbeidsomstandigheden. Op deze manier sluiten wij uitbuiting, ongezonde arbeidsomstandigheden en kinderarbeid uit.
- Bij gebruik van hout(producten) wordt alleen hout met het FSC keurmerk gebruikt.
- Het meubilair dat wordt gebruikt in de gerenoveerde hotelkamers is gemaakt van 100% gerecycled massief hout.
- Bij nieuwbouwprojecten wordt volledig volgens het nieuwste bouwbesluit gebouwd. De meest strenge hierin opgenomen milieu maatregelen worden volledig toegepast.
- Schilderwerk wordt uitgevoerd zonder oplosmiddelen.
- Er wordt zoveel mogelijk bouw materiaal gerecycled en/of gerepareerd i.p.v. vervangen.

## 2. **Waste management:**

Maatregelen die al zijn genomen:

- Er worden indien mogelijk geen “one way” producten ingekocht. Er worden slechts producten ingekocht met bulk, recyclebare verpakkingen, statiegeldverpakkingen of navulverpakkingen.
- Op het gebied van afvalscheiding is Dorrestein onze leverancier. Alle afval wordt gescheiden aan hen aangeboden en verwerkt en waar mogelijk extern gerecycled.
- Afval wordt zoveel als mogelijk gescheiden en Ecodish Ecoflex verpakking verminderen reststoffen met 25 tot 40%.
- Taakstellend is vermindering van rest- en afvalstoffen met jaarlijks minimaal 10%. Dit target zal in 2016 naar verwachting worden gerealiseerd.

Maatregelen 2016-2019:

- Reductie van het gebruik van papier door de implementatie van facturen per email, instellingen van printers voor 2-zijdig printen en een vermelding in de e-mailhandtekening om het printen van e-mail te reduceren.
- Verder reduceren van afval door efficiëntere inkoopmethodiek en samenwerking met (nieuwe) leveranciers om verpakkingsmateriaal te reduceren.
- Koffiedik gaat gescheiden ingezameld worden en extern verwerkt tot voedingsbodem voor oesterzwammen. Dit biologische product wordt aangeleverd en in onze keukens verwerkt in diverse gerechten.

## 3. **Personeel**

Maatregelen die al zijn genomen:

- In Hotel Restaurant Oud London zijn bedrijfshulpverleners opgeleid.
- Veel maatregelen zijn getroffen om de medewerkers een nog veiliger werkomgeving te kunnen bieden.
- Bij het aannemen van personeel voert Hotel Restaurant Oud London een actief diversiteitsbeleid. Sollicitanten van alle leeftijden en afkomst worden uitgenodigd om te solliciteren.
- De horecabedrijven van Oud London zijn leerbedrijven en bieden stageplekken en eventueel (tijdelijke) werkplekken voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt.
- De medewerkers worden gestimuleerd om te sporten.
- De opgestelde Huishoudelijk Reglement is aan alle medewerkers overhandigd en toegelicht. Op het naleven hiervan wordt door het management toegezien.
- Medewerkers worden gestimuleerd om te stoppen met roken.

Maatregelen 2016-2019:

- Het personeel krijgt een workshop MVO waarin wordt toegelicht hoe energie te besparen en op een juiste wijze afval te reduceren en te scheiden.
- Ca. 80% van de medewerkers volgt een BHV (herhalings)cursus en is derhalve in bezit van het certificaat.
- Het management is in het bezit van certificaat sociale hygiëne.

#### **4. Partners & klanten van Hotel Restaurant Oud London**

Maatregelen die al zijn genomen:

- Er wordt zoveel mogelijk ingekocht bij lokale en regionale leveranciers.
- Onze leverancier met de meeste “aanlever kilometers” opereert 100% CO2 neutraal.
- De fijndistributie tussen de verschillende locaties in Utrecht wordt binnenkort met een elektrische bedrijfsauto verzorgd.
- Oud London ondersteunt financieel en heeft een maatschappelijke betrokkenheid met
  - Bedrijfsvriend van het UMCU en Diakonessen ziekenhuis Zeist
  - Lid van “Samen voor Zeist”; een netwerkorganisatie die aangesloten bedrijven “matcht” met organisaties die zich bekommeren om mensen met een beperking en/of grote afstand tot de arbeidsmarkt
  - Samenwerking en sponsoring Bartimeus “dineren in het donker”
  - Ondersteuning en financiering initiatief Domplein Schatkamer deel I en II
  - Hockey sponsoring jeugdteams diverse clubs
  - Sponsoring cardiologen fietstochten goed doel (jaarlijks)
  - Sponsor en partner van Nederlands Waterpolo team (dames en heren) en partner KNZB
  - Samenwerking met Humanitas
  - Steunen van diverse adhoc goede doelen en sponsoring
  - Bedrijfsvriend van Museum Sterrenwacht Sonnenborgh
  - Samenwerking Abrona en Reinaerde div. kunstprojecten
  - Donateur Sterrenwacht Sonnenborgh
  - Lidmaatschap Kampong Businessclub
  - Lidmaatschap Utrechts Ondernemerssociëteit
  - Lidmaatschap Zakelijk Zeist
  - Donateur KWF / Alpe d’huzes 2015
- Met de feestdagen worden jaarlijks een groot diner georganiseerd voor mensen met een beperking, eenzaam zijn of zich buitenshuis dineren niet kunnen veroorloven.
- Hotel Restaurant Oud London biedt goede doelenorganisaties een korting op de overnachting. Dit om de vele goede doelenorganisaties in de omgeving van Zeist te ondersteunen.
- Oud London is initiator van het kunstproject Oog in Oog met Napoleon in samenwerking met zorginstellingen Reinaerde en Abrona.
- Oud London is lid van Foodservice Network Nederland en blijft daardoor op de hoogte van alle trends en ontwikkelingen op het gebied van duurzaamheid in de foodservice industrie.