

# Reach for the stars

Hoe u uw restaurant  
duurzamer kunt  
maken

Eén verpakking,  
één vel papier,  
één servet per keer



Think ahead.







# Een survivalgids

Hoewel werken in het restaurantwezen op veel manieren zorgt voor leuk, inspirerend en creatief werk, brengt het ook een aantal uitdagingen met zich mee. Naast het verzorgen van eten en service van de beste kwaliteit, moet u rekening houden met allergieën, hygiëne, voedselveiligheid en – niet op de laatste plaats – winstmarges.

We weten dat u veel op uw bord hebt. Daarom zijn wij er voor u. Uit onze jarenlange ervaring met het ondersteunen van restaurants en cafés van over de hele wereld hebben we veel geleerd over de uitdagingen waar restaurateurs mee te maken krijgen, en nog belangrijker: hoe deze uitdagingen kunnen worden omgezet in kansen om hun bedrijf te verbeteren.

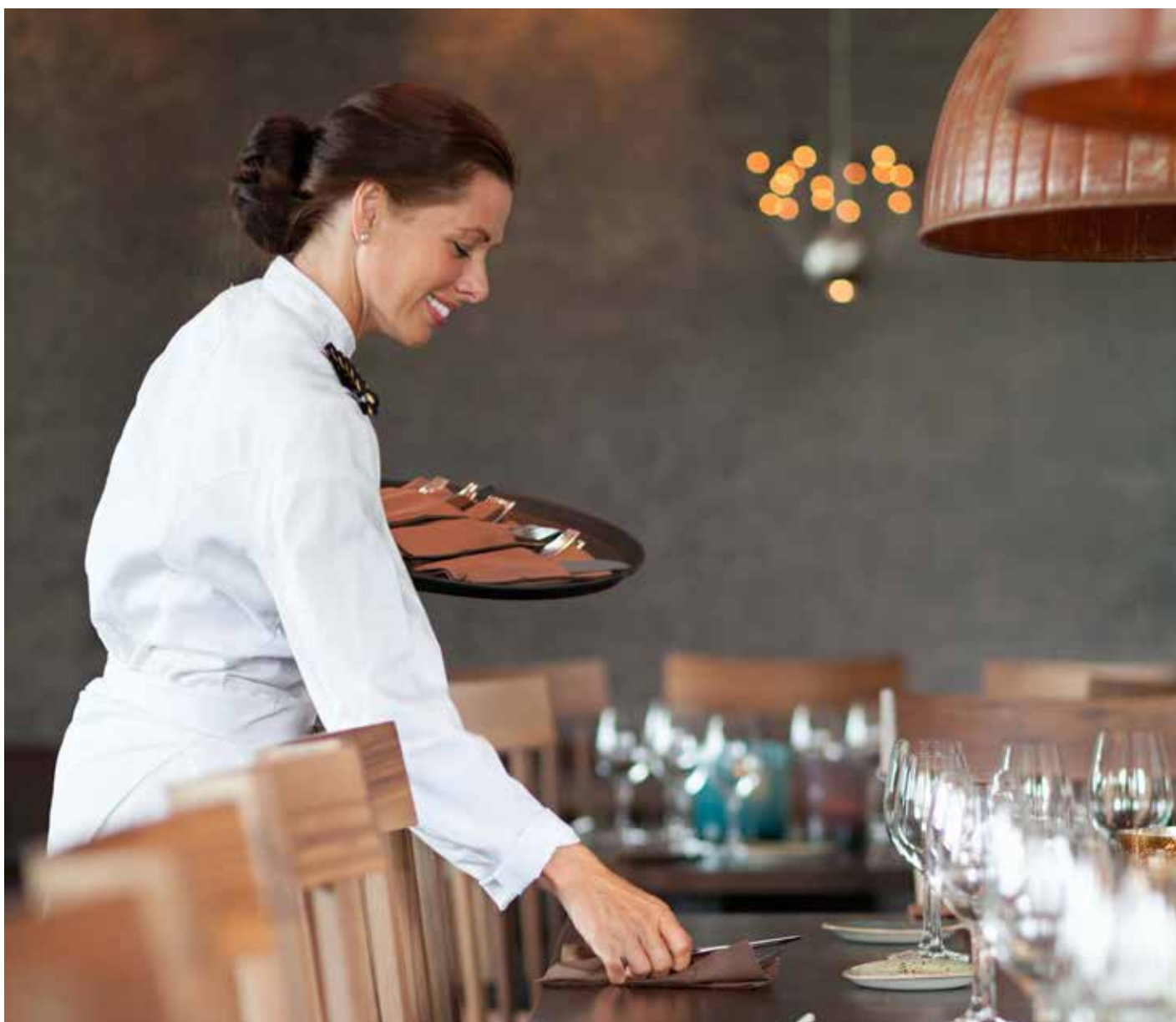
We willen deze kennis met u delen om u als restaurateur te inspireren en te helpen om perfectie te bereiken en uw doelen te behalen, oftewel: reach for the stars.

Dit is het eerste deel van een rapportenreeks over de belangrijkste onderwerpen en trends die u moet kennen om relevant te blijven in de sector. We beginnen met een onderwerp dat steeds meer een leidend principe wordt binnen alle markten: duurzaamheid.

# Groen gaan – goed voor de planeet, goed voor uw zaken

Vandaag de dag is duurzaamheid een van de hoogste prioriteiten voor bedrijven over de hele wereld. Dit is cruciaal, omdat ze twee groepen mensen moeten aantrekken: medewerkers en consumenten. Nieuwe generaties hechten steeds meer waarde aan duurzaamheid en verwachten hetzelfde van bedrijven. Ze baseren hun carrièrekeuze en het vinden van een goede plek om te eten op ecologische factoren. Hierdoor is het aannemen van duurzame praktijken een succesfactor die geen enkel bedrijf wil vermijden.

**Nieuwe generaties  
hechten steeds meer  
waarde aan duurzaamheid  
en verwachten hetzelfde  
van bedrijven.**





## Reduce, reuse, recycle

### 3 manieren om uw CO2-voetafdruk te verminderen en uw winst te verhogen door minder uit te geven

Hoewel er vele manieren zijn om duurzamer te worden, is dit rapport gericht op het gebruik van verpakkingen en producten voor eenmalig gebruik, omdat dit een populair onderwerp is in het huidige klimaatdebat en een belangrijke factor voor consumenten bij hun voedselkeuzes. Als gevolg omarmen steeds meer cafés, restaurants en bars de principes van de drie R'en – 'reduce' (verminderen), 'reuse' (hergebruiken) en 'recycle' (recyclen) – om hun CO2-voetafdruk te verminderen.

We kunnen er niet omheen dat restaurants afhankelijk zijn van verpakkingen en producten voor eenmalig gebruik, of klanten nu ter plaatse eten, gerechten afhalen of thuis laten bezorgen. Overstappen op duurzamere alternatieven kan daarom overweldigend lijken. Maar geen zorgen,

er zijn talloze manieren om op dit vlak groen te werk te gaan. Zoals bij alle verbeteringen moet er aan het begin misschien wat geïnvesteerd worden, maar op de lange termijn leveren groene investeringen voordelen op buiten het redden van de planeet: vaarwel onnodige kosten, hallo meer klanten. Een echte win-win-winsituatie, toch?



**Groene investeringen leveren voordelen op buiten het redden van de planeet.**



# Uw gasten gaan groen, u ook?

## 80%

van de consumenten vindt het belangrijk dat restaurants en bars zich op een duurzame manier gedragen.<sup>1</sup>

## 53%

van de consumenten koopt groot in om zo min mogelijk verpakkingen te gebruiken.<sup>1</sup>

## 58%

van de consumenten vermijdt plastic wegwerpartikelen (rietjes, waterflessen, plastic bestek).<sup>1</sup>

## 74%

van de consumenten wordt afgeschrikt door wegwerpbestek wanneer ze eten laten thuisbezorgen.<sup>1</sup>



## Een teken van de tijd: Yelp scoort restaurants op hun ecologische voetafdruk

In 2019 heeft het recensieplatform Yelp een duurzaamheidsscore ingevoerd, waarbij gebruikers worden gevraagd of eetgelegenheden milieuvriendelijke maatregelen treffen, zoals geen plastic rietjes, geen plastic bestek, geen plastic zakjes, korting bij herbruikbare bekertjes en composteerbare bakjes. Het bedrijf wil deze informatie binnen een jaar bekendmaken aan klanten.

# Hoe anderen in het restaurantwezen de drie R'en toepassen

Op de volgende twee pagina's kunt u lezen hoe andere bedrijven, groot en klein, actie ondernemen voor een duurzamere toekomst. Welke verhalen zijn een inspiratie voor u?

## Reduce

Bij selfservice- of fastfoodgelegenheden is papier- en plasticafval onvermijdelijk. Maar vaak worden servetten, rietjes en plastic bestek uit gewoonte gepakt of meegegeven, niet omdat ze echt nodig zijn. Tegenwoordig bedenken restaurants slimme manieren om het verbruik te verminderen en onnodige kosten te besparen, wat goed is voor het milieu en voor de financiën van uw restaurant.

MOD Pizza, een van de snelst groeiende 'fast casual' pizzaketens in de Verenigde Staten, stelt

duurzaamheid centraal en is altijd op zoek naar manieren om afval te verminderen in alle delen van het bedrijf. Een van de manieren waarop ze dit bereiken, is het plaatsen van vel-voor-vel-servetdispensers in het restaurantgedeelte, zodat gasten niet meer servetten pakken dan nodig.

In Singapore plaatst 4FINGERS bordjes bij hun rietjesdispensers om gasten aan te moedigen geen rietje te gebruiken.<sup>2</sup>





## Reuse

In de weggooimaatschappij worden maar weinig wegwerpartikelen gerecycled, wat tot veel afval leidt. Tegenwoordig vinden veel restaurants een manier om klanten aan te zetten tot het gebruik van herbruikbare alternatieven.

Just Salad in de Verenigde Staten heeft een programma voor herbruikbare kommen, waarbij klanten die voor \$ 1 een herbruikbare kom kopen bij elk bezoek gratis toppings krijgen. Tot dusver is het programma echt een succes: ongeveer 25 procent van de klanten doet mee, en in 2019 is het doel om 100.000 pond plastic te besparen.

The Huskee Swap is een Australisch initiatief voor herbruikbare koffiebekers, waarbij deelnemende koffiezaken Huskee Cups kopen die vervolgens aan klanten worden verkocht voor \$ 16–20. De klant kan de beker meenemen naar elke andere deelnemende koffiezaak, waar de beker wordt ingeruild voor een schone beker met het gewenste drankje.



# Recycle

De levensduur van een product verlengen door middel van recycling is misschien wel de meest voorkomende methode voor duurzaamheid. Nu zien we dat restaurants recycling niet alleen inzetten door hun eigen afval te beheren, maar ook door verpakkingen te gebruiken die geproduceerd zijn met gerecycled materiaal.

Het macrobiotische en veganistische restaurant 2Y in Barcelona gebruikt alleen gerecyclede dienbladen en bestek gemaakt van maïszetmeel. Ook worden de afhaalmaaltijden verpakt in gerecyclede tassen en dozen gemaakt van suikerrietpulp.

De fast-casual keten LEON in Londen werkt samen met de recyclinggroep Veolia aan een pilot met 'omgekeerde verkoopautomaten' op station King's Cross die mensen aanmoedigen om plastic flessen en aluminium blikjes onderweg te recyclen. Voor elk flesje of blikje ontvangen mensen een kortingsbon van 10 procent voor het dichtstbijzijnde LEON-restaurant.



**Omdat we zoveel mensen per dag bedienen, moesten we een manier vinden om de hoeveelheid papieren producten die onnodig werden weggegooid, te verminderen.**

Chris Roberts, Director of Corporate Citizenship bij Sodexo Canada

Sodexo bedient meer dan 9.000 locaties door heel Noord-Amerika en zet zijn grote omvang in voor een positieve impact op het milieu. Sodexo heeft 82 procent van zijn locaties weten aan te moedigen om gebruikte bakolie te herwinnen. Dit initiatief alleen al heeft geleid tot bijna 290.000 liter gerecyclede bakolie, die vervolgens kon worden omgezet in biodiesel. Andere initiatieven voor recycling zijn net zo succesvol gebleken:

- **95 procent van de klantlocaties recyclet karton**
- **86 procent van de klantlocaties recyclet papier**
- **81 procent van de klantlocaties recyclet aluminium<sup>3</sup>**

# Plastic en papier in aantallen

- De Ellen MacArthur Foundation voorspelt dat de oceanen in 2050 meer plastic dan vis zullen bevatten.<sup>4</sup>
- 89 procent van het plastic in de oceaan bestaat uit plastic artikelen voor eenmalig gebruik, zoals plastic rietjes, tasjes en wegwerpbestek.<sup>5</sup>
- Wereldwijd worden er per jaar een half biljoen wegwerpbekertjes geproduceerd; dat is meer dan 70 wegwerpbekertjes per persoon.<sup>6</sup>
- Alleen al in de VS worden er dagelijks 500 miljoen plastic rietjes gebruikt. Dat is genoeg om de aarde 2,5 keer mee rond te gaan.<sup>7</sup>

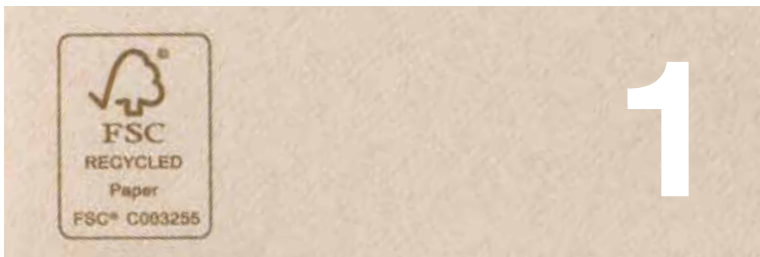




# Vijf tips over hoe u duurzaamheid kunt verbeteren

Iedereen kan manieren vinden om hun voetafdruk wat betreft papier en verpakkingen te verminderen. Kleine aanpassingen in de dagelijkse routine kunnen uw restaurant helpen om duurzamer te worden – één verpakking, één vel papier, één servet per keer.

We hebben de vijf beste tips verzameld om u een handje te helpen.



## Stap over op duurzame alternatieven

Stap over op verpakkingen en papierproducten met ecolabels en externe certificeringen en investeer in slimmere producten die minder afval genereren.



## Investeer in recyclepunten

Plaats recyclepunten om recycling moeiteloos te maken voor zowel medewerkers als klanten.



## Verminder wegwerp-producten geleidelijk

Identificeer artikelen voor eenmalig gebruik waar geleidelijk aan mee kan worden gestopt, zoals rietjes en papieren bekertjes, en moedig klanten aan om hun eigen artikelen mee te nemen door korting aan te bieden.



## Train uw medewerkers in duurzame praktijken

Breng collega's op de hoogte van het belang van duurzame praktijken en geef ze het gevoel dat ze bijdragen aan een positieve verandering.



## Maak het makkelijk om minder te gebruiken

Vel-voor-vel-oplossingen verminderen het gebruik van papier en servetten onder medewerkers en klanten. Bovendien zijn ze goed voor de planeet en uw portemonnee.

# Bereik meer met minder

## Slimme oplossingen van Tork om u te helpen duurzamer te worden

**Vermindert  
het verbruik**

**Vermindert  
de CO2-  
voetafdruk**

**Zorgt voor  
minder afval**

### **Tork Xpressnap®**

is een tabletop servettensysteem met vel-voor-vel-dosering, ideaal voor restaurants met beperkte service.

Vermindert  
verbruik  
met ten minste  
**25%**<sup>8</sup>

### **Tork PaperCircle®**

is een unieke recyclingservice en het eerste systeem ter wereld dat de ecologische voetafdruk van papieren handdoeken vermindert. (In geselecteerde Europese landen)

**40%**  
lagere  
CO2-  
voetafdruk<sup>9</sup>

**20%**  
minder  
afval<sup>9</sup>

### **Tork Reflex™**

is de ideale oplossing voor het afvegen van handen en oppervlakken in professionele toepassingen. Vel-voor-vel-dosering houdt het papierverbruik onder controle. Uitsluitend beschikbaar in de EU

Vermindert  
verbruik met  
**37%**<sup>10</sup>

### **Tork Coreless**

toiletpapier betekent minder afval en meer papier. Het compacte papier gaat tot 5 keer langer mee dan traditionele toilettollen.

**11%**  
lagere CO2-  
voetafdruk<sup>11</sup>

**88%**  
minder  
afval<sup>12</sup>

Tork streeft naar een duurzamer leven weg van huis. Wij helpen u duurzame oplossingen te leveren in uw bedrijfsvoering om te voldoen aan de wensen en eisen van klanten en consumenten.

Meer informatie is te vinden op [www.tork.nl/sustainability](http://www.tork.nl/sustainability).







Think ahead.

#### Bronnen

1. JWT - The New Sustainability: Regeneration, 2018 (consumenten in het Verenigd Koninkrijk, de Verenigde Staten, Australië en China)
2. Meer informatie op <https://www.channelnewsasia.com/news/singapore/reduce-disposables-single-use-plastics-nea-campaign-11608190>
3. <https://www.3blmedia.com/News/Sodexo-Harnesses-Reach-Its-Supply-Chain-Influence-Reductions-Water-Use-and-Waste-Landfill>
4. <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/publications/the-new-plastics-economy-rethinking-the-future-of-plastics-catalysing-action>
5. <https://www.unenvironment.org/news-and-stories/story/single-use-plastic-has-reached-worlds-deepest-ocean-trench>
6. <https://ecoffeecup.eco/about-us/nine-alarming-facts-about-single-use-cups/>
7. <https://www.strawlessnewport.org/>
8. Vergeleken met traditionele servetdispensers.
9. Resultaten van een levenscyclusanalyse (LCA) uitgevoerd door Essity Tork en geverifieerd door IVL, Swedish Environmental Research Institute Ltd, 2017, waar rekening is gehouden met de vermeden processen.
10. In vergelijking met het Tork Centerfeed-systeem.
11. Alleen in de EU. Uit een levenscyclusanalyse (LCA) waarbij Tork Hulsloos Mid-size toiletpapier werd vergeleken met traditioneel toiletpapier, is gebleken dat de CO<sub>2</sub>-voetafdruk met 11% wordt verminderd over de gehele levenscyclus van het product bij gebruik van Tork Hulsloos Mid-size toiletpapier.
12. Vergelijking van het gemiddelde afval van Tork Hulsloos t.o.v. traditionele toiletrollen in een kantoorgebouw met 1300 medewerkers.



Think ahead.

[www.tork.nl](http://www.tork.nl) en/of [www.tork.be](http://www.tork.be)

