

Eneco stelt duurzaamheid/mvo centraal bij eten en drinken

# CIRCULAIRE ECONOMIE VEROVERT HET BEDRIJFSRESTAURANT

Bij Eneco Groep speelt duurzaamheid en maatschappelijk verantwoord ondernemen een belangrijke rol, niet alleen in het primair proces maar ook in de bedrijfsvoering. Een van de focuspunten op dit moment is het aanbieden van gezond en duurzaam eten en drinken en het beperken van de afvalstroom. Samen met cateraar Eurest worden flinke stappen gezet.

DOOR GERARD DESSING



**E**nergiebedrijf Eneco werkt sinds mei vorig jaar nauw samen met Eurest, de cateringorganisatie van Compass Group. De

samenwerking ging van start na een Europese aanbesteding die samen met toenmalig zusterbedrijf Stedin in de markt werd gezet. Een belangrijk onderdeel van de vraag was het zo duurzaam mogelijk realiseren van de cateringdienstverlening, vertelt Marcel Boltjes, hoofd Hospitality bij Eneco. “Dat we duurzame catering zo belangrijk vinden, heeft niet eens zozeer te maken met het besparen van kosten, maar veel meer met onze identiteit en wie we als organisatie willen zijn. Eneco vindt duurzaamheid en maatschappelijk verantwoord ondernemen heel belangrijk en dat betekent dat je in je eigen bedrijfsvoering, en dus ook in de catering en alles wat daarmee te maken heeft, zo duurzaam mogelijk wilt zijn.” Nadat cateringorganisatie Eurest de opdracht gegund had gekregen werd een plan gemaakt om de catering op de vier locaties van Eneco, waaronder Eneco World in Rotterdam, duurzamer te maken.

## VERPAKKINGEN

Een van de focuspunten betreft de verpakking van producten die een aantal maal per week voor de catering en warmedrankvoorziening worden aangeleverd, vertelt Martin Helmich, als rayonmanager catering bij Compass Group operationeel verantwoordelijk voor de vier locaties van Eneco in Nederland, waaronder Eneco World.

## KERNGEGEVENS

Organisatie	: Eneco Groep
Hoofdkantoor	: Rotterdam (Eneco World)
Flexplekken	: ca. 1.500
Catering	: uitbesteed aan Eurest Bedrijfscatering
Dienstverlening	: bedrijfsrestaurants, vergaderservice, koffiecorners en automaten
Start samenwerking	: mei 2016

‘Kaas en vlees worden onverpakt geserveerd’



**Marcel Boltjes, hoofd Hospitality bij Eneco: “Een composteermachine hier in huis, dat past gewoon bij ons.”**

Hij geeft als voorbeeld de samenwerking met Santas Koffie uit Rotterdam. “Ze leveren de duurzame koffie in statiegeldblikken. Daarmee voorkom je het nodige verpakkingsafval. Sinds kort leveren ze ook koekjes in blik, dus ook die stroom levert geen verpakkingsafval meer op. En bovendien, Santas doet veel met social return. De blikken die retour komen, worden gereinigd door medewerkers met een Wajong-uitkering, daar zit ook een sociale component aan.”

In het kader van duurzaamheid besloot Eneco ook de eenpersoonsporties vleeswaren en kaas af te schaffen en alleen nog maar te werken met grootverpakkingen. Alle vleeswaren en kaas worden onverpakt op grote schalen geserveerd. Een verande- >>

ring die in aanvang hier en daar wat weerstand opleverde. Daar is nu overigens weinig meer van te merken, zegt Boltjes. ‘Ik hoor nog wel eens een opmerking dat het soms lastig kan zijn om plakjes vleeswaren van elkaar los te krijgen. Of neem oude kaas: die plakken hebben de neiging om af te brokkelen, wat neem je dan op je bord en hoe doe je dat? Maar eigenlijk gaat dat prima.’

### ZELF COMPOSTEREN

Vers van de pers is de beoogde samenwerking met Ecocreation voor de levering van een composteer-machine. Deze machine, die in het zicht van de gas-



**Martin Helmich, rayonmanager catering bij Compass Group: ‘We zijn als cateraar in toenemende mate op zoek naar vleesvervangers’**

### DUURZAME CATERING BIJ ENECO

Voorbeelden van maatregelen (o.a.)

- Afschaffen papieren placemats
- Afschaffen kleinverpakkingen kaas/vleeswaren
- Inkoop duurzaam geproduceerde koffie
- Aanlevering koffie in statiegeldblikken
- Gebruik biologisch afbreekbare producten (serviesgoed, bakjes e.d.)

ten nabij de spoelkeuken van EnecoWorld wordt geplaatst, reduceert niet alleen de organische (voedsel)afvalstroom, maar zet tevens al het organisch (voedsel)afval binnen 24 uur om naar compost. Van elke kilogram organisch afval blijft niet meer dan 150 gram compost over. Dat leidt niet alleen tot een aanzienlijke volumereductie, maar het zorgt ook voor een flinke besparing op de afvoerkosten. Overigens kan de compost in emmertjes worden teruggeleverd aan Eneco-medewerkers, om bijvoorbeeld thuis in de tuin te gebruiken.

Al het biologisch afbreekbare materiaal, zoals restafval van de borden, restafval uit de keuken, bakjes, bestek en serviesgoed, wordt straks gecomposteerd en weer teruggeleverd aan de gebruiker, licht Helmich toe.

“Daarmee reduceer je je afvalstroom enorm, we besparen straks naar schatting 2400 liter afval per week. Reken maar uit wat dat oplevert.”

Boltjes is net als Helmich positief over deze innovatie. “Het is voor ons een kostenneutrale operatie. Je moet die machines wel huren, maar dat besparen we op de afvalreductie. En afgezien daarvan: het past gewoon bij Eneco, omdat we duurzaam willen zijn en zo weinig mogelijk restafval willen produceren.”

### VAN KOFFIEDRAB NAAR ZWAMMEN

Eneco is ook content met de samenwerking van Eurest met het bedrijf RotterZwam als het gaat om het afvoeren en hergebruiken van het koffiedrab uit de koffiemachines. De samenwerking omvat nu ook de afname van de bij RotterZwam op de koffiedrab gekweekte producten, zoals oesterzwammen.

De menukaart in het Eneco-bedrijfsrestaurant bevat sinds enige tijd regelmatig producten met RotterZwam, zegt Helmich. “Oesterzwambrood-





jes, oesterzwamkroketten, soep of pasta met oesterzwammen, dit soort gerechten staan nu regelmatig op het menu. De cirkel is daarmee dus helemaal rond.”

Boltjes vult Helmich aan: “Koffiedrab gaat normaal bij het restafval en daar betaal je voor. Sinds de samenwerking met RotterZwam verlaat die drab min of meer gratis het pand. Dat heeft een serieus bedrag aan geld bespaard omdat ons restafval is verminderd. Bovendien, onze medewerkers waarderen het enorm dat we op deze manier omgaan met afval.”

### VERSPILLINGSONDERZOEK

Voor de komende jaren verwacht Helmich het nodige van het Verspillingsonderzoek, een onderzoek dat momenteel door een aantal cateraars in samenwerking met Wageningen Universiteit en de Europese Unie wordt uitgevoerd. Ook Eurest doet aan het onderzoek mee. Eneco World is een van de panden die in het onderzoek worden betrokken. De onderzoekers richten zich op een aantal thema's: voorkomen van afval, voorkomen van derving (wat is de ideale portiegrootte?) en het vervangen van vlees. Vooral dat laatste is een actueel aandachtspunt, vertelt Helmich.

### MINDER VLEES

“We zijn als cateraar in toenemende mate op zoek naar vleesvervangers. Zo hebben we onlangs poké bowl geïntroduceerd, een Hawaïaans rijstgerecht met een aantal toppings van bijvoorbeeld vis, groenten, zeewier of andere verse gezonde ingrediënten. Dat sloeg absoluut aan. Of neem onze nieuwe Surinaamse lijn, daar zit ook een vegetarisch tempe-gerecht bij. Het zijn bewuste keuzes zodat gasten die minder of geen vlees willen eten een smakelijk alternatief hebben.”

### PIZZA VAN BLOEMKOOLEDG

Minder vlees, meer vegetarisch dus. Om dat doel te bereiken is een KPI afgesproken waarbij aan het eind van het jaar minimaal 50 procent van de dagspecials vegetarisch moet zijn.

Boltjes is er blij mee: “Ik merk dat er veel behoefte aan is. We gaan onze gasten niets opdringen, maar proberen ze wel te verleiden om voor de gezonde keuze te gaan. Zo moedigen wij samenwerkingen van Eurest met bijvoorbeeld &Samhoud alleen maar toe. Het heeft heerlijke vegetarische burgers opgeleverd, zoals de boerenkoolburger en de aspergeburger. En laatst hadden we pizza van bloemkooldeeg. Onze organisatie leent zich echt voor dit soort zaken.” <<

