



van duurzaamheidsambitie naar impact

# SUB-BAROMETER CATERING

OP WEG NAAR EEN CIRCULAIR  
EN DUURZAAM CATERINGCONCEPT

## JOUW DUURZAAM & CIRCULAIR CATERINGPLAN BINNEN 3 MAANDEN

Jouw cateringfaciliteiten betekenisvol & verantwoord ingericht vanaf productie tot op het bord: dat is het circulaire en duurzame cateringconcept! In de gehele keten zijn circulaire businessmodellen toegepast, zijn impactgebieden als sociale innovatie, CO2-impact, duurzame mobiliteit en voedselverspilling geïmplementeerd én is de koppeling gemaakt met de Sustainable Development Goals (SDG's).

*De SUB-barometer Catering maakt a.d.h.v. circa 70 vragen het huidige duurzaamheidsprofiel van jouw organisatie inzichtelijk. Op basis van de ingevulde Barometer ontvangt jouw organisatie concrete maatregelen om tot een duurzaam en circulair cateringconcept te komen!*

### STAPPENPLAN

Voor het realiseren van een circulair en duurzaam cateringconcept doorloopt jouw organisatie de volgende stappen:

1. Het creëren van inzicht en bewustwording met de SUB-Barometer;
2. Het begeleiden en vertalen van ambities naar maatregelen en actieplannen;
3. A.d.h.v. concrete doelen (KPI's) de voortgang meten en monitoren met het SUB-Dashboard.

## OP WEG NAAR EEN CIRCULAIR EN DUURZAAM CATERINGCONCEPT

De doelen die met de invoering van circulaire duurzame catering bereikt worden, hebben te maken met het gebruik van minder grondstoffen in de productie, minder afval én verspilling na gebruik, meer plantaardig, vermindering van de CO2-uitstoot, duurzame inzetbaarheid van medewerkers en een andere manier van werken.

Dit is een behoorlijke transitie; wat betekent dit voor medewerkers & eindgebruikers in de bedrijfsrestaurants, vergaderingen en evenementen? Wat betekent dit voor de (her)inrichting van de cateringvoorzieningen en de keuken? En welke consequenties heeft dit voor jouw toeleveranciers en andere betrokken afdelingen? Voor iedereen vergt dit een gedegen aanpak waarin kansen, belangen en investeringen continue met elkaar afgewogen moeten worden, zodat de uitrol van een circulair en duurzaam cateringconcept succesvol kan verlopen.

Inzicht,  
Bewustwording,  
Verbinding

Meetbaarheid  
Communicatie  
Accountability



# SUB-BAROMETER CATERING

OP WEG NAAR EEN CIRCULAIR  
EN DUURZAAM CATERINGCONCEPT

## RESULTAAT SUB-BAROMETER

Tijdens twee plenaire sessies van circa 3 uur neemt SUB met diverse betrokkenen binnen de organisatie een uitgebreide vragenlijst door die gerelateerd zijn aan jouw cateringvoorziening. Hierdoor ontstaat inzicht in de huidige en gewenste doelscore op een 11-tal impactgebieden. Deze impactgebieden bestaan uit: verduurzamen inkoopbeleid, ewittransitie, materialen & inrichting, sociale innovatie, gezondheid van gasten en medewerkers, CO2-impact, duurzame keuze, voedselverspilling, single-use disposables & verpakkingen, Waste en bewustwording & communicatie.

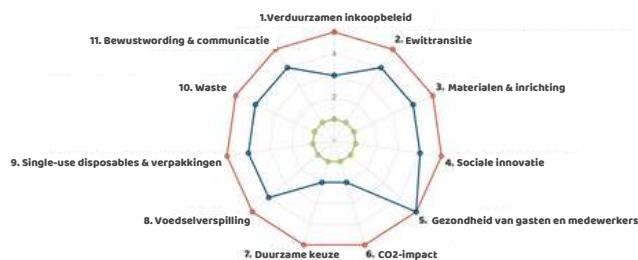
Door het invullen van de SUB-Barometer Catering ontstaat het **duurzaamheidsprofiel** van jouw cateringvoorziening, een zogenoemd dashboard met een cirkeldiagram. Deze geeft (per onderdeel) inzicht in de realisatie van de duurzaamheidsdoelstellingen en welke maatregelen de organisatie nog gaat nemen. Naast het duurzaamheidsprofiel ontstaat uit de SUB-barometer Catering een **score op de SDG-initiatieven**. Deze score geeft per SDG een weergave van het aantal initiatieven waar jouw organisatie een bijdrage aan levert.

## MODERATOR SUB-BAROMETER CATERING

Heeft jouw organisatie behoefte aan extra ondersteuning tijdens het verwezenlijken van duurzaamheidsambities? Wij begeleiden je graag bij het succesvol inzetten van de SUB-barometer catering! De ingevulde SUB-barometer Catering levert de volgende benefits:

- Versneld inzicht in de mate van duurzame en circulaire cateringvoorzieningen bijbehorende kansen;
- Inzicht in het aantal SDG-initiatieven die jouw organisatie momenteel neemt;
- Inzicht in de potentiële groei van SDG impact;
- Concrete maatregelen die verwerkt kunnen worden in een duurzaam catering actieplan en een KPI-Dashboard.

## Barometer Dashboard



## SDG-Chart



## Plan van aanpak circulaire en duurzame catering

De uitkomst wordt door SUB verwerkt in een plan van aanpak, inclusief actiehouders, prioritering en tijdsplanning. De criteria in het plan kunnen door jouw organisatie gebruikt worden voor het toepassen en/of nastreven van duurzame en circulaire principes bij catering gerelateerde inkoop- en aanbestedingstrajecten.

[Neem direct contact met ons op](#)

