

MVO-beleid 2017

De Heeren van Montfoort

De Heeren van Montfoort kiest in haar MVO-beleid voor de Triple P-benadering:

- People (sociaal-ethisch)
- Planet (milieu)
- Profit (economisch)

I PEOPLE

Binnen een horecaonderneming behoort zorg voor gasten tot een van de kerntaken. Enerzijds zorgen wij voor externe, consumerende gasten, anderzijds voor interne gasten (onze medewerkers en toeleveranciers). De mens vormt het kapitaal van de onderneming.

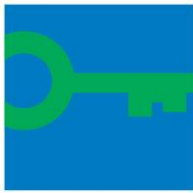
Personeelsbeleid

Ontwikkeling en scholing van medewerkers vinden we belangrijk. Dat doen we op verschillende manieren. Puur praktisch door kennisoverdracht van ervaren medewerkers op nieuwe medewerkers te faciliteren middels een inwerkplan en training on the job. Daarnaast worden er regelmatig trainingen en bijeenkomsten verzorgd. Tevens is externe branche gerelateerde scholing mogelijk wat door De Heeren van Montfoort wordt bekostigd.

Bedieningsmedewerkers worden opgeleid om zowel in het à la carte restaurant te werken, als bij bruiloften, vergaderingen of feesten in de zalen waarover De Heeren van Montfoort beschikt. Hiermee bieden we afwisseling in de werkzaamheden aan en voorkomen we dat er een tunnelvisie ontwikkeld wordt, hetgeen een hecht teamverband bevordert en leidt tot tevreden medewerkers. Hetzelfde geldt voor de keukenmedewerkers. Indien gewenst, kunnen zij nadat zij het inwerkplan hebben voltooid, worden ingezet in alle drie de keukens van De Gouden Leeuw B.V. (De Heeren van Montfoort, Kasteel Montfoort, Het Oude Stadhuis). Wij helpen graag mee een ontwikkelplan op te stellen voor onze medewerkers en begeleiden en coachen hen actief.

Bij het maken van de dienstroosters wordt rekening gehouden met de thuissituatie van de medewerkers in geval van mantelzorgers, ouders/verzorgers van jonge kinderen, specifieke religieuze achtergrond (ramadan) etc.

Het spreekt voor zich dat wij structureel einde proeftijdgesprekken initiëren, evenals functionerings- en beoordelingsgesprekken. Daarnaast zijn er periodiek algemene personeelsvergaderingen. De input van onze medewerkers stellen wij zeer op prijs!



Leerbedrijf

De Heeren van Montfoort is een officieel erkend leerbedrijf voor BOL- en BBL- opleidingen. Wij bieden verschillende leerplaatsen om jongeren op te leiden tot bijvoorbeeld kok, gastheer/gastvrouw en horecaondernemer. De aanwezige theoretische en praktische kennis van onze medewerkers dragen wij graag over op leerlingen en stagiairs om ze zo een stevige basis te geven in hun verdere loopbaan.

Gastgerichtheid

Door alle processen te standaardiseren, bieden wij constante kwaliteit van product en dienstverlening. Op die manier hopen wij onze gasten aan te sporen tot een herhalingsbezoek. 'Kwaliteit' kan immers gedefinieerd worden als 'continuïteit'. Onze uitdaging is te verrassen en de verwachting te overtreffen. Oog voor detail is daarbij van belang en het leveren van maatwerk. Wij luisteren graag naar de specifieke wensen van onze gasten en adviseren op grond van onze deskundige ervaring.

II PLANET

Green Key

De Heeren van Montfoort is vanaf maart 2016 Green Key-gecertificeerd.

Green Key is het internationale keurmerk voor bedrijven in o.a. de toerisme- en recreatiebranche en in de markt voor vergader- en congreslocaties, die serieus en controleerbaar bezig zijn met duurzaamheid en Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO), met zorg voor milieu op het bedrijf en de natuur in hun omgeving.

De Green Key staat garant voor de vrijwillige inzet van de ondernemer om meer aan het milieu te doen dan de wet- en regelgeving van hem verlangt. De Green Key is een middel om het duurzame imago van de onderneming naar gasten, overheden en zakenrelaties te communiceren.

Om voor de Green Key in aanmerking te komen moeten ondernemers veel maatregelen nemen met betrekking tot milieuzorg en MVO. Deze maatregelen zijn deels verplicht, deels optioneel. Green Key Nederland kent drie niveau's: Brons, Zilver en Goud. Hoe meer optionele maatregelen een ondernemer invult, hoe hoger de uiteindelijke uitslag is. De Heeren van Montfoort heeft goud en streeft er uiteraard naar dit niveau te behouden!

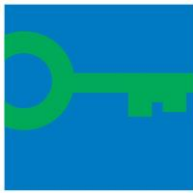
<http://www.greenkey.nl/>

Energiemaatregelen

- *LED-verlichting* In samenwerking met Van Den Pol Electrotechniek is een lichtplan gemaakt om alle verlichting te vervangen door LED-verlichting. Een groot deel van de verlichting is reeds tijdens de verbouwing vervangen.
- Het hele pand is voorzien bewegingssensoren.

Waterbesparende maatregelen

- *Spoelstraat* De spoelstraat is één van de meest zuinige vaatwassers op de markt en is voorzien van verschillende zones waarin water hergebruikt wordt.
- *Kranen* De toiletten zijn voorzien van waterbesparende kranen met sensoren.



Vis

Het seizoen bepaalt welke vis er geserveerd wordt. Sinds 2011 staat er in het restaurant op de menukaart een dagelijks wisselende visspecialiteit. Zo kan er door de keukenbrigade worden ingespeeld op verantwoorde, verse vis.

Streekproducten

De lunch- en dinerkaart van De Heeren van Montfoort bevat verschillende streekproducten. Zo serveren wij Le Petit Doruval uit de regio en verschillende ambachtelijke kazen uit Woerden. Tevens lokaal geproduceerd brood en fruit.

Afval

Afval wordt gescheiden en als zodanig ook ingezameld.

Papier

Alle correspondentie inzake reservering geschiedt volledig digitaal. Waar noodzakelijk wordt er dubbelzijdig geprint op papier voorzien van een milieukeurmerk.

Schoonmaakmiddelen

Er wordt naar gestreefd met schoonmaakmiddelen te werken die minder belastend zijn voor het milieu. Daarnaast wordt er gebruik gemaakt van zeepdispensers om onnodig zeepverbruik te voorkomen.

Wc-papier en handdoeken

Initial verzorgt milieuvriendelijk linnen en handdoekrollen voor alle toiletunits.

III PROFIT

De directie van De Heeren van Montfoort wil op een verantwoorde, bewuste manier ondernemen. Wel moet ons bedrijf winstgevend zijn: onze ca. 70 medewerkers zijn er financieel van afhankelijk. Daarnaast zijn onze toeleveranciers economisch deels van ons afhankelijk: wij vinden het belangrijk om onze crediteuren netjes binnen 14 dagen te betalen. Dat resulteert ook weer in het feit dat men graag zaken met ons doet en ons de beste producten en diensten gunt.

In de praktijk blijkt dat de omschakeling naar maatschappelijk verantwoord en duurzaam ondernemen soms veel geld kost: de LED-verlichting is een enorme investering die zich pas op lange termijn terugverdient. Daarentegen werden we in andere gevallen soms aangenaam verrast.

Biologisch vlees is een product dat buitenproportioneel veel duurder is dan regulier vlees. Voorsnog is het niet aan de orde dat dit doorberekend wordt in de verkoopprijzen: men vindt het te duur. Desondanks bestaat altijd de mogelijkheid om een volledig biologisch menu te reserveren voor degenen die de meerprijs wel kunnen en willen dragen.



MVO is ook investeren in de toekomst en dat hoeft niet gelijk te renderen. Het is verfrissend en zinvol om onze onderneming op alle fronten onder de loep te nemen en ons bij alle facetten af te vragen wat er nog beter kan. Onbewust heeft de directie van De Heeren van Montfoort zich de afgelopen jaren al ingezet: zo is de waarde die wij toekennen aan goed personeelsbeleid niet nieuw.

Tot slot hopen wij met ons beleid nieuwe accounts te werven uit zowel de profit als de non-profit sector, die zich net als wij, sterk maken voor duurzaamheid.

Geke Ekelschot

Dave Mink

Michael Verkleij