



## **MVO-VERKLARING De Laape**

Wij zijn ons bewust van de invloed van onze bedrijfsactiviteiten op de omgeving en de maatschappij en wil hierin zodanig handelen, dat de natuurlijke omgeving ook voor toekomstige generaties behouden en beschikbaar blijft. Dit doet wij door duurzaamheid steeds verder te integreren in onze bedrijfsprocessen, diensten en producten.

Om dit te realiseren maken we bewuste keuzes en zoeken een balans tussen mensen, planeet en resultaat. Dit is een proces, geen eindbestemming. We zijn continue op zoek naar haalbare stappen om deze maatschappelijke verantwoordelijkheid in ons bedrijf vorm te geven. Om dit te bereiken geven we uitvoering aan de volgende maatregelen:

- Wij houden ons actief op de hoogte van MVO-ontwikkelingen binnen ons vak en leveren een actieve bijdrage aan de overdracht van onze kennis hierover aan medewerkers en anderen die het vak willen leren.
- Wij informeren onze gasten, medewerkers en leveranciers hoe wij maatschappelijk verantwoord ondernemen.
- Wij maken transparante afspraken met betrokken partijen over de kwaliteit van onze product en hoe we de kwaliteit bewaken.
- Wij bepalen naast de financiële impact ook de sociale en milieu impact van ons product en beperken een eventuele negatieve impact hiervan zoveel mogelijk.
- Wij leveren vrijwillig een bijdrage aan maatschappelijke doelen door 1% van onze facturen te doneren aan de Beefoundation.
- Wij proberen waar mogelijk onze gasten en klanten te informeren over en faciliteren in het verlagen van hun milieubelasting.
- Wij werken continu aan het verminderen van de milieubelasting en het vergroten van het duurzame karakter van ons bedrijf. Door actief te streven naar het verminderen van afvalstromen en onze verbruiken van gas, water, elektriciteit en fossiele brandstoffen. Zo zitten er waterbespaarders in onze wc-kranen, spoelen wij de toiletten in de kassen en slaapkamers door met regenwater dat wordt opgevangen door het sedumdak, kopen wij specifiek op groepsgrate in en scheiden wij ons groenafval.
- Wij werken continu aan het verbeteren van ons eigen inkoopproces en richten ons met name op goederen en diensten die duurzaam zijn, bij voorkeur voorzien van een erkend milieu- en/of duurzaamheids- en/of sociaal keurmerk. Wij zijn aangesloten bij Dutch Cuisine die een 80/20 regeling waarborgt op het gebied van regionaal en seizoensgebonden producten. Zo kopen wij bijna alle producten in via Boer & Chef, waardoor we zo goed als alleen maar regionale en seizoensgebonden producten ontvangen.

Vrijdag 22 maart 2024

Warten

Tessa Strijker