



Nationale MVO Cateringscan

SAB lanceert Nationale MVO Cateringscan

Bedrijfs cateraar SAB Catering heeft een online tool ontwikkeld onder de naam Nationale MVO Cateringscan, die na een uitgebreide testfase online is gegaan. De Nationale MVO Cateringscan meet hoe duurzaam een cateringlocatie is en laat zien hoe dit bedrijfsrestaurant scoort ten opzichte van vergelijkbare locaties. Ook biedt de Nationale MVO Cateringscan een stappenplan op maat om samen met de cateraar of opdrachtgever het bedrijfsrestaurant te verduurzamen.

Duurzaamheidsambitie

André Lugtigheid, manager kwaliteit SAB: "De reden voor SAB om de online cateringscan te ontwikkelen is de vraag naar een specifiek meetinstrument. Dit instrument moet het mogelijk maken om te meten hoe het staat met de duurzaamheid op een cateringlocatie en waar de verbeterpunten liggen. De Nationale MVO Cateringscan is een digitale vragenlijst die de cateraar als de opdrachtgever kan inzetten om duurzaamheid in het bedrijfsrestaurant concreet te maken. Uiteraard is de cateringscan ook toepasbaar op een horecalocatie. Voor SAB is deze tool een concrete stap vooruit als het gaat om duurzame bedrijfsvoering."

Nationale MVO Cateringscan

De Nationale MVO Cateringscan is voor zowel cateraars, opdrachtgevers of eigen beheer situaties met een bedrijfsrestaurant. Het invullen van de vragenlijst is gratis, duurt ongeveer 15 minuten en bestaat uit 39 vragen onderverdeeld in 10 categorieën waarop de locatie(s) kan scoren. Het gaat niet alleen om duurzame producten in het assortiment, maar ook om energie- en waterbesparing, goed werkgeverschap, gezondheid en communicatie over duurzaamheid naar lunchgasten.

Verbeterplan

De Nationale MVO cateringscan berekent per categorie de score. Als de totaalscore is berekend, kun je zien hoe je scoort ten opzichte van andere bedrijfsrestaurants. De cijfers van de scan zijn alleen zichtbaar voor de invuller, maar worden wel gebruikt om gemiddelden te berekenen. Aan het eind rolt er automatisch een MVO-verbeterplan uit met tips voor verduurzaming. André Lugtigheid: "Cateraar en opdrachtgever kunnen met deze verbeterpunten gezamenlijk een concreet MVO-actieplan ontwikkelen. De Nationale MVO Cateringscan is de basis om een verbeterproces op gang te brengen."