

Een smakelijke stap naar een groenere toekomst

Duurzaamheid heeft de afgelopen jaren een centrale rol ingenomen in vrijwel alle sectoren van de samenleving, en de cateringindustrie vormt daarop geen uitzondering. Martiniplaza neemt proactieve stappen om milieuvriendelijkere en ethisch verantwoorde voedselopties te bieden.

Hieronder belichten we de verschillende manieren waarop duurzaamheid in de catering wordt toegepast.

Dutch Cuisine

Martiniplaza is sinds februari 2023 aangesloten bij Dutch Cuisine restaurants en kookt daarom aan de hand van deze principes. Dutch cuisine is een concept dat verwijst naar een moderne benadering van de Nederlandse keuken, waarbij de nadruk wordt gelegd op het gebruik van lokale, verse en seizoensgebonden ingrediënten. Het "80/20" aspect houdt in dat 80% van de maaltijden gebaseerd is op groenten, fruit, granen en peulvruchten, terwijl 20% afkomstig is van dierlijke producten zoals vlees, vis, zuivel en eieren. Dit benadrukt een evenwichtige en duurzame manier van eten, waarbij plantaardige voeding centraal staat en dierlijke producten in mindere mate worden geconsumeerd.

Lokale en seizoensgebonden ingrediënten

Door voedselproducten van lokale boeren en producenten te betrekken, wordt de CO2-uitstoot die gepaard gaat met transport aanzienlijk verminderd. Bovendien ondersteunt het de lokale economie en stimuleert het een gezonde relatie tussen de gemeenschap en voedselproducenten.

Vermindering van voedselverspilling

Voedselverspilling is een enorm probleem dat niet alleen financiële verliezen met zich meebrengt, maar ook een grote belasting vormt voor het milieu. Wij zetten ons in om voedselverspilling te verminderen door nauwkeurige schattingen te maken van de benodigde hoeveelheden voedsel, restjes te recyclen of te doneren aan lokale liefdadigheidsinstellingen en innovatieve technieken te gebruiken om voedsel langer vers te houden.

Plasticvrije en milieuvriendelijke verpakking

Wij serveren alles op BIO Palmblad. Alle palmblad disposables worden gemaakt van natuurlijk gevallen bladeren van de Areca Betelpalm boom die in India groeit. Het palmblad servies is gecertificeerd voor voedselcontact en composteerbaarheid volgens EN13432. Het palmblad wegwerpservies is gecertificeerd volgens SA8000. Deze internationaal erkende certificering stelt normen op de productielocatie in India voor kwesties als dwangarbeid en kinderarbeid, gezondheid en veiligheid op het werk, vrijheid van vereniging en collectieve onderhandelingen, discriminatie, disciplinaire praktijken, werktijden, beloning en managementsystemen.

Bio-afval omzetten in de energie van morgen

Ons afval wordt omgezet in duurzame energie in samenwerking met ReFood. ReFood beheerst het volledige terugwinningscircuit en verzamelt bioafval en gebruikte spijssoliën om ze om te zetten in bio-energie, biobrandstof en natuurlijke meststof.

Essentiële verantwoordelijkheid

Duurzaamheid in de catering is niet langer een optionele extra, maar een essentiële verantwoordelijkheid. Door te kiezen voor lokale en seizoensgebonden ingrediënten, biologische en eerlijke handel producten, het verminderen van voedselverspilling, plasticvrije verpakkingen en bewustwording te bevorderen, kunnen wij een krachtige bijdrage leveren aan een groenere toekomst.



Groene evenementen

Evenementen, groot of klein, hebben vaak een aanzienlijke impact op het milieu vanwege het hoge energie- en grondstoffenverbruik, de productie van afval en de uitstoot van broeikasgassen. Bij Martiniplaza streven we ernaar deze negatieve effecten te minimaliseren door duurzaamheid te integreren in alle aspecten van het evenementenbeheer. Van planning en uitvoering tot deelnemersbetrokkenheid.

Hieronder lees je enkele manieren waarop groene evenementen binnen Martiniplaza worden gerealiseerd:

Het startpunt

Martiniplaza moedigt evenementorganisatoren actief aan om duurzaamheid te integreren in hun evenementen. Dit omvat o.a. het stimuleren van milieuvriendelijke cateringopties, het verminderen van afval door recycling en hergebruik en het bevorderen van alternatieve vervoersmiddelen voor bezoekers, zoals fietsen en openbaar vervoer.

Duurzaam transport

Martiniplaza moedigt organisatoren aan om duurzame vervoersopties in te zetten, zoals fietsen, carpoolen of het openbaar vervoer. Daarnaast biedt Martiniplaza shuttle-services vanaf centrale punten om het aantal individuele auto's op de locatie te verminderen. Dit is ook toegepast bij het Delta-congres.

Vervoer Delta-congres

Martiniplaza zet pendel bussen in vanaf Centraal Station. Wanneer uw gasten het hoofdstation verlaten stappen zij aan de overkant van de straat bij de halte rondvaart in de bussen van Arriva Touring. Alle touringcars zijn technisch in staat om met Hydrotreated Vegetable Oils (HVO) te rijden. Deze HVO is een biologische, duurzame brandstof (ook wel Blauwe Diesel) welke maar liefst 90% minder CO2 uitstoot ten opzichte van reguliere diesel. De brandstof die hiervoor wordt gebruikt zijn plantaardige afvaloliën die eerst gediend hebben voor de voedingsindustrie en is daarom een circulair product (en daarom ISCC-EU goedgekeurd en voldoen aan de EN15940 norm). Op een eigen terrein in Groningen staat een tankstation voor deze HVO brandstof.

Energie- en waterbesparing

Bij evenementen binnen Martiniplaza streven we naar zoveel mogelijk energie- en waterbesparende maatregelen om het verbruik te minimaliseren. Dit wordt bereikt door o.a. het gebruik van LED-verlichting, bewegingssensoren om verlichting en apparaten te regelen en het promoten van het gebruik van hervulbare waterflessen in plaats van wegwerpplastic.

Afvalbeheer en recycling

Bij Martiniplaza maken we gebruik van recyclingprogramma's. Tijdens evenementen zorgen wij voor duidelijk gemarkeerde afvalcontainers om afval te scheiden en recycling te bevorderen. Het minimaliseren van single-use plastics en het gebruik van composteerbare of biologisch afbreekbare serviesgoed en verpakkingen draagt ook bij aan het verminderen van afval.

Duurzame catering

Zoals eerder vermeld, speelt catering een belangrijke rol bij het realiseren van een groen evenement. Doordat we kiezen voor lokale, seizoensgebonden voedselopties, kan Martiniplaza de impact op het milieu minimaliseren en tegelijkertijd bijdragen aan de lokale gemeenschap.