

MVO-beleid

Stadskasteel Oudaen



Over Stadskasteel Oudaen

Stadskasteel Oudaen is een monumentaal pand dat al meer dan 25 jaar veelzijdige horeca biedt. Dit bijzondere gebouw, sinds 1296 gevestigd in het stadshart van Utrecht, ligt op loopafstand van het Centraal Station.

Het Stadskasteel beschikt het Grand Café over diverse sfeervolle zalen, een Theater en een eigen Brouwerij. Aan de zijde van de Oudegracht bevinden zich bovendien twee gezellige terrassen.

Deze mogelijkheden maken Oudaen uitermate geschikt als locatie voor zakelijke bijeenkomsten, huwelijken, diners en feesten.

Maar ook voor een lunch, een kopje koffie of een glas huisgebrouwen bier is men van harte welkom.

MISSION STATEMENT

De directie van Oudaen B.V. exploiteert een eigentijdse onderneming in een middeleeuws gebouw. Die twee uitersten blijken complementair in plaats van tegenstrijdig.

Onze mission statement luidt dan ook:

**Met respect voor het verleden bouwen we aan de toekomst:
Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen.**

Stadskasteel Oudaen 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 betalende gasten, anderzijds voor interne gasten (onze medewerkers en toeleveranciers). De mens vormt het kapitaal van de onderneming.

Personeelsbeleid

Stadskasteel Oudaen biedt vele mogelijkheden: zowel voor onze gasten als voor de medewerkers. We vinden het oprecht mooi om medewerkers op een hoger plan te tillen. Dat doen we op verschillende manieren. Puur praktisch door kennisoverdracht van ervaren medewerkers op nieuwe d.m.v. training on the job aan de hand van een inwerkplan.

Maar ook externe branche gerelateerde scholing is mogelijk en wordt door Oudaen bekostigd (training off the job). Zo kunnen koks een opleiding tot leermeester volgen, vergroot onze administrateur haar kennis door o.a. seminars bij te wonen en zijn er cursussen voor leidinggevende om hun management-skills te verhogen.

Bedieningsmedewerkers worden opgeleid om zowel in het café, restaurant als in de banqueting (zalen) te kunnen werken. Hiermee bieden we afwisseling in de werkzaamheden aan en voorkomen dat er een tunnelvisie ontwikkeld wordt, hetgeen een hecht teamverband bevordert en tevreden medewerkers oplevert. Hetzelfde geldt voor de koks: zij zijn na het inwerkplan te hebben voltooid, inzetbaar in alle drie de keukens waar Oudaen over beschikt.

Wij helpen graag mee een ontwikkelplan op te stellen voor onze medewerkers en begeleiden 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.

Voor alle fulltime collega's geldt dat zij wekelijks minimaal 2 aaneengesloten dagen vrij zijn.

Inzake de nationale dubbele feestdagen (1^e en 2^e kerstdag bijvoorbeeld) zijn de medewerkers tenminste 1 van de 2 dagen vrij, zodat zij deze met hun naasten kunnen doorbrengen.

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

Stadskasteel Oudaen is een officieel erkend leerbedrijf voor BOL- en BBL-opleidingen.

Wij bieden verschillende leerplaatsen om jongeren op te leiden tot bijvoorbeeld kok, bedieningsmedewerker 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 betalende gasten aan te sporen tot een herhalingsbezoek.

Zo worden onze gasten binnen twee minuten geholpen en is uw lunch binnen 10 minuten klaar. '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. Voor de vergaderzalen hebben wij opzettelijk geen standaardarrangementen. Liever luisteren wij naar de specifieke wensen van onze (mogelijke) gasten en adviseren wij op grond van onze deskundige ervaring.

Alle bezoekers aan Oudaen wordt gevraagd een korte enquête in te vullen. Die feedback en aanbevelingen zijn van cruciaal belang voor het welslagen van onze onderneming.

II PLANET

Green Key

Stadskasteel Oudaen heeft het Green Key certificaat behaald.

Green Key is het internationale keurmerk voor bedrijven in de toerisme- en recreatiebranche, en in de markt voor vergader- en congreslocaties, die serieus en controleerbaar bezig zijn met duurzaamheid, 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.

<http://www.greenkey.nl>

Energiemaatregelen

- **LED-verlichting**
In samenwerking met Philips en de Technische Unie is een lichtplan gemaakt. Inmiddels is alle verlichting in het pand vervangen door LED-verlichting.
- **Energieterugwininstallaties**
De luchtbehandelingkasten zijn voorzien van energierugwininstallaties. Ook de bierbrouwerij is hiermeer uitgerust.
In 2013 is de LBK zalen vervangen door een energiebesparender model.
- **Stoombierbrouwerij**
De brouwerij werkt met stoom i.p.v. een spiraal, dit is aanmerkelijk efficiënter.
- **Centrale koelunits**
Zowel voor de keukens als de brouwerij geldt dat de koelingen aldaar gecentraliseerd zijn.

Waterbesparende maatregelen

- **Spoelstraat**
De spoelstraat waar alle afwas van Oudaen doorheen gaat is voorzien van verschillende zones waarin water hergebruikt wordt.

- **Aquafox**

In Oudaen zijn de spoelbakken van de bar in het Proeflokaal, de bierbrouwerij en die van de zalen uitgerust met het Aquafox-systeem.

AquaFox is een geautomatiseerd systeem dat de kwaliteit van het spoelwater bewaakt en tegelijkertijd enorme waterbesparing realiseert.

Het systeem telt het aantal gespoelde glazen door druksensoren onderaan de spoelbak en geeft weinig water en zeep wanneer het rustig is in de en meer wanneer het druk is.

<http://www.aquafox.nl>

- **Kranen**

De toiletten zijn voorzien van waterbesparende kranen met sensoren. Ook in de drie keukens zijn bij alle wasbakken waar de handen gewassen worden deze kranen geplaatst.

Bouwkundige aanpassingen

Stadskasteel Oudaen is een monument: de cultuurhistorische waarde van het middeleeuwse pand kan benodigde bouwkundige aanpassingen in de weg staan. Zo is het zijtrappenhuis dat de keukens o.a. met elkaar verbindt in de winter een tochtgat waar veel warmte verloren gaat. Gelukkig zijn we erin geslaagd met respect voor het gebouw de koude buiten te houden (mede d.m.v. tochtstrips). Op andere plaatsen in het hoofdtrappenhuis is een voorportaalje aangebracht om de warmte niet met het openen van de deur te laten ontsnappen.

Food- en beverage

- **Bierbrouwerij**

Oudaen is volledig zelfvoorzienend met een eigen bierbrouwerij. Al het bier dat er gebrouwen wordt is voor Oudaen bestemd (ca. 80.000 liter per jaar). Hiermee is transport van bier niet aan de orde: het wordt op de plaats van consumptie geproduceerd. Mede om die reden is ervoor gekozen om niet extern ons bier te leveren aan andere bedrijven.

- **Vis&Seizoen**

In augustus 2012 is Stadskasteel Oudaen partner van Vis & Seizoen en de het merendeel van het assortiment bestaat uit duurzame vis. Ook 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.
<http://www.visenseizoen.nl>

- **Streekproducten**

De lunch- en dinerkaart van het café bevat de nodige streekproducten. Zo serveren wij verschillende ambachtelijke kazen uit Woerden.

- **Koffie en thee**

Zowel koffie als thee zijn biologisch en fairtrade.

Afval

Afval wordt gescheiden en als zodanig ook ingezameld.

Papier

Alle correspondentie inzake reservering geschiedt volledig digitaal. Waar het niet anders kan, wordt er al geprint en wel dubbelzijdig.

Schoonmaakmiddelen

Sinds 2013 zijn alle schoonmaakmiddelen vervangen zijn door een minder milieubelastende variant. Daarnaast wordt er gebruik gemaakt van zeepdispensers om onnodig zeepverbruik te voorkomen.

Wc-papier en handdoeken

Initial verzorgt sinds juni 2012 milieuvriendelijke linnen handdoekrollen van alle toiletunits. Ook het gerecyclede wc-papier en de handzeep is afkomstig uit het Green Touch-assortiment.

http://www.initial.nl/files/file_255503.pdf

III PROFIT

De directie van Stadskasteel Oudaen wil op een verantwoorde, bewuste manier ondernemen. Wel moet ons bedrijf winstgevend zijn: onze ca. 50 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 terug verdient. Daarentegen werden we in andere gevallen soms aangenaam verrast: de aanpassing bracht geen extra kosten met zich mee: het biologische brood bleek even duur en dat zelfde gold bij de andere leverancier voor toiletartikelen.

Biologisch vlees is een product dat buitenproportioneel veel duurder is dan regulier vlees. Vooralsnog 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 Oudaen B.V. 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.



Green Key

www.greenkey.nl