



**Praktijkleren**

samen sterk onderwijs

Workshop

# Zero Waste: hoe dan?

Docentendag Medewerker Evenementenorganisatie | 25 januari 2024

# Zero Waste: hoe dan?



## Steven van Anken

Inspiratietalk over duurzaamheid bij Gooiland.



## Taakmodules

Hoe kunnen de modules van Stichting Praktijkleren helpen om duurzaamheid in de evenementenlessen te behandelen?



## Zelf aan de slag

Opdracht duurzaamheid op evenementen.

# Gooiland Hotel, Events & Theater



# What's it all about today ?

## Vocals by:

Steven van Anken  
Introductie

**Gooiland!**  
Events, Hotel & Theater

**What's in it for me/us?**  
Lights, Camera Action!  
Historie  
Zero Waste hoe dan?  
Circulariteit & Duurzaamheid

Hoe toe te passen?

You can ask me anything, really !

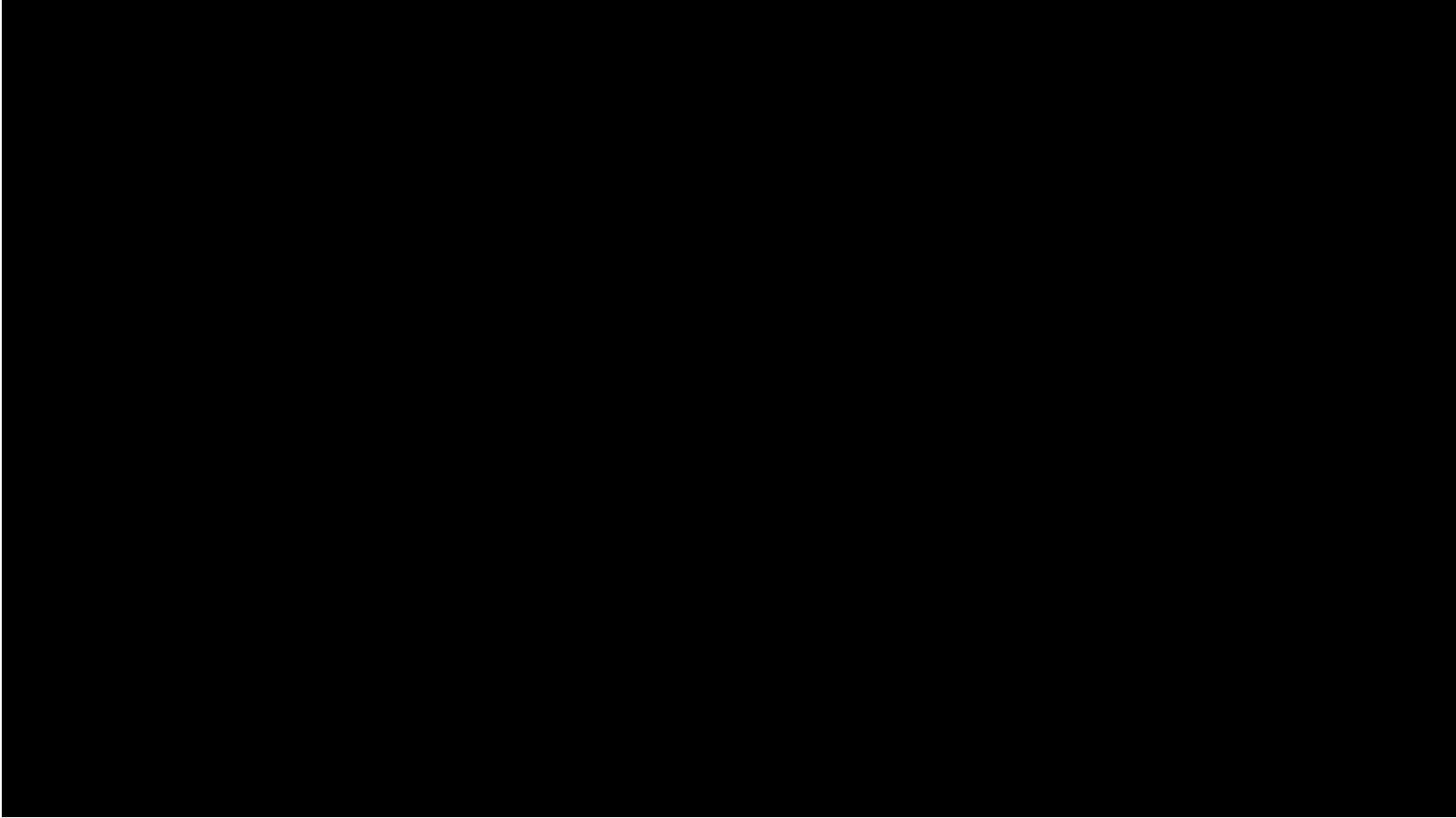


# Who's on the spot?

- Hospitality fanaat in hart en nieren
- Achtergrond
- Afgelegde carrière route
- Werkveld ervaring Evenementen & Congres
- Top Segment F&B
- Oorsprong interesse in Duurzaamheid
- Circulair ontwikkelingen en interesse pad
- The Green House
- Circulariteit en Duurzaamheid



Steven van Anken  
Operationeel Directeur  
Gooiland Hotel & Events



# Highlights Gooiland

- **Highlights vóór verduurzamingstransitie**
- Monumentale locatie in het centrum van Hilversum
- Grote monumentale theaterzaal met 750 zitplekken
- Stroomverbruik van een gemiddelde kleine woonwijk
- Gas gestookte locatie
- Enkel glas
- Ruim 18.770 lampen
- Catering foodwaste van 36%
- Old fashion Catering, Vis/Vlees was de standaard
- Catering was 82% vis of vlees en 18 % Vega
- Verspilling van Arbeidstalent
- 40 ton plastic afval per jaar
- Mastiek verspilling
- Onnodige inhuur transport, uitstoot Co's



# Where did it start to boil?

Het moest anders, Mr. Gooiland wilde het anders!

- Lef durven nemen en de lat hoog leggen
- Opzoek naar partnership.
- Hoe maak je het financieel haalbaar en schaalbaar?
- Lokaal en Vitaal is het basis uitgangspunt
- Gasloze locatie
- Volledig zelf "energie" voorzienend" met als doel Zero waste
- Circulariteit kan hip, hot and happening
- Wie durft!? Die doet!
- Veel Groen in locatie -> groen stimuleert creativiteit voor gasten, bezoekers en opdrachtgevers en nemers.

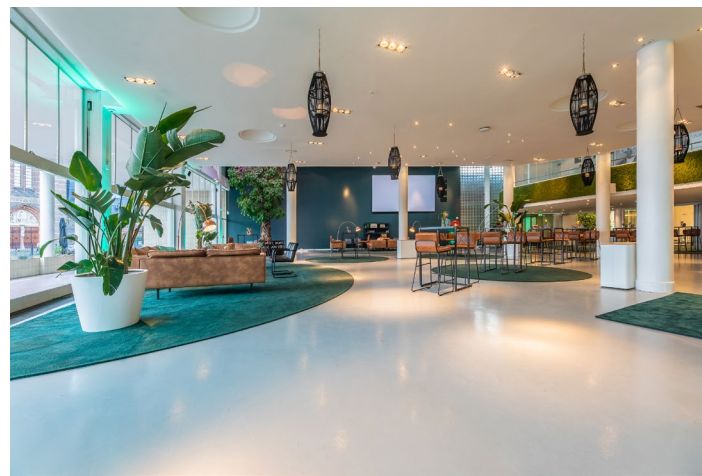
## Gooiland







The Greener The Cleaner!



# We stoken voor de vogels!

- Locatie volledig omgezet naar warmtepompen in 2018-2019 voor 2025 volledig gasloos!
- 100% ledlampen in gehele locatie
- Actieve energie real time energie metingen en sturen op kengetallen.
- Implementatie van veel groen in locatie
- Plantenwanden worden bewaterd met opgevangen regenwater
- Watervrije urinoirs in locatie
- Circulariteit tijdens verbouwen, hoe kunnen wij producten een nieuw leven inblazen?? Herinzet houten vloer, gerecycle meubilair plastic kuipstoelen
- Temperatuur bewaking in locatie met max temperaturen.
- Inzet Duurzame Signing

# New Dutch Cuisine Catering

- New Dutch Cuisine F&B nieuwe bodem
- Plastic, Not so fantastic!
- Plastic en gasvrij vrije F&B sinds 2020
- Vitaliteit en circulariteit als basis en uitgangspunt  
Gasten gezonder, vitaler en fitter de locatie na een inspirerende dag laten verlaten
- 80%/20% New Dutch Cuisine uitgangspunt
- Vegetarische groente of koolhydraat componenten als basis, daarna vis of vlees.
- Lekkere en leuke alternatieven  
Knakwortel, Gooische Bal
- Broodje Bijvangst, vitale salade onderdeel van het geheel laten worden!
- Zoete aardappel broodje (cirucleuk!)
- Dagverse "Groente Soep" met afgekeurde groente
- Koken met Stikstof ijs (stekkerloos ijs)
- Toekomstige foodmastiëk van glas, onuitputbare grondstof en oneindig recyclebaar
- Elke gang een nieuw besteksetje? Keuze





# Lef durven tonen in Catering, Concept en Locatie!

- Geen Varkensvlees
- Broodje kroket kan, maar dan met rund van de Utrechtse Heuvelrug
- 80 / 20 regel is de standaard
- Snoepgroente ipv zoete plaatcake
- Vitaal bananenbrood ipv een klamme brownie
- Lokale leveranciers, liefst met bakfiets geleverd en een voorkeur voor een product met een verhaal
- Geen plofkip, maar bijvoorbeeld hanenvlees, net zo lekker, maar een beter verhaal, geen bio, maar lokaal
- Geen rundvlees bitterbal, maar een oesterzwam bitterbal gekweekt op koffiedrab
- Verse kraanwatertappunten en verschillende smaakwater toppings
- Maak het Hip, hot en Happening!
- Inzet Circulair materiaal, buffetdelen gemaakt van oude theatervloerdelen
- Plastic kuipstoelen gemaakt en gerecycled van 1,5 jaar geproduceerde plasticstroom

# Dutch Brand?

- Veel natuurlijk groen in de kamers en suites en algemene ruimtes.
- Bedden van Auping
- Fohn van Philips
- Beddengoed van de Hema
- Tony Chocolony lekkernijtje op de kamers
- Marie Stella Maris products
- Duurzaamheids weetjes wist je datjes?



# Duurzaamheidsstappen Gooiland Hotel

- Volledige warmtepomp gestuurde luchtbehandeling in hotel en 80% van de events locatie
- 70% van luchtcirculatie wordt hergebruikt en warmte wordt herwonnen en her ingezet
- Transitie gemaakt naar volledige LED lampen in Locatie
- Linnenpakketje o.b.v. gast in de kamer
- Stimuleren van drinken van kraanwater, smaakwaters (hot, hip and happening!)
- Doelstelling Zero Waste
- Duurzaamheidsdoelstellingen
- Achterstand tot de arbeidsmarkt, maak de weg vrij!
- Uitsluitend gebruik van Nederlandse producten, Dutch Brand Hotel, waar financieel haalbaar.
- Enkel glas monumentale locatie
- 2,5 voetbalvelden vol met glaspertij in Gooiland

# Gooiland Hotel

- Stimuleren van drinken van kraanwater, smaakwaters (hot, hip and happening!)
- Doelstelling Zero Waste
- Waterloze urinoirs in algemene ruimtes, maar niet inleveren op kwaliteit
- Samenwerking en certificering met minimaal dezelfde standaarden partners en hier ook actief op monitoren
- Duurzaamheidsdoelstellingen
- Achterstand tot de arbeidsmarkt, maak de weg vrij!
- Uitsluitend gebruik van Nederlandse producten, Dutch Brand Hotel, waar financieel haalbaar en schaalbaar





# Mr. Gooiland's missie en opdracht aan de nieuwe generatie en opdrachtgevers?

- Opdrachtgevers inspireren en enthousiasmeren over Zero Waste en Circulariteit, hot hip en happening!
- Hoe hebben zij dit verwerkt in hun evenement
- Wat is hun standaard, welk bericht willen ze meegeven?
- Circulariteit en vitaliteits inspirator zijn, blijven en behouden
- Transportvraag
- Welke duurzaamheidsvraag wordt er aan standhouders meegegeven verpakkingsmateriaal etc.?
- Actief de vraag stellen hoe hier mee om te gaan?
- Vraag om inzichtelijke duurzaamheidsverslagen, of scan en doe je huiswerk op de websites en maak het bespreekbaar met klanten en opdrachtgevers.
- Gasten, klanten, bezoekers en studenten aanzetten tot Omdenken?



Gooiland

“Een plek van toen, nu en voor de komende  
100 jaar!”

You can ask me anything!



# Hoe duurzaamheid meenemen in de lessen?

- **Taakmodules SPL:**
- Duurzame Evenementen 1 (drie uur)
- Duurzame Evenementen 2 (drie uur)

# Voorbeelden van opdrachten



- **Inzicht in afval**

Reduce, reuse, recycle

## Duurzame evenementen 1: Stichting Praktijkleren

- **Goed eten**

Divers aanbod foodtruckfestival

- **Sociale duurzaamheid**

Toegankelijke maatregelen, diverse line-up

## Duurzame evenementen 2: Stichting Praktijkleren

# Zelf aan de slag

Neem een excursie of studiereis die jullie binnenkort met studenten gaan ondernemen als uitgangspunt. (*Opdracht Duurzame Evenementen 2: Evenement van de toekomst*)

- Welke maatregel ga je nemen om het evenement duurzamer te organiseren wanneer je denkt aan eten en drinken?
- Welke maatregel kan je nemen om deze studiereis duurzamer te organiseren met aandacht voor het verminderen van CO<sub>2</sub>-uitstoot?
- Welke maatregel kan je nemen om dit evenement inclusiever en/of toegankelijker te maken?



# Zelf aan de slag – opdracht uit module

Studentenopdracht Evenement van de toekomst.

