



Juryrapport

MVO-prijs Drimmelen 2017

Juryrapport MVO prijs Drimmelen 2017

Opgesteld door Heidi van Kuijck, Pim de Ridder, Wil Hermens en Maud Brouns.

Rondvaartbedrijf Zilvermeeuw

Adriaan Schuller runt samen met zijn broer het familiebedrijf dat stamt uit begin van de vorige eeuw. Zij zijn al meerdere jaren bezig met het duurzaam ondernemen zowel op nautisch gebied als op het gebied van de horeca. Hiervoor zijn zij bereid extra te investeren met tijd en met geld. Men wil graag een steentje bijdragen aan het behoud van het Nationaal Park de Biesbosch. Men is zich zeer bewust van haar omgeving. Zij hebben inmiddels de keurmerken Green Award Gold (nautisch) en Green Key Gold (horeca) gekregen.

Kijkend vanuit de 3 perspectieven Planet, People en Profit:

Planet: Ze hebben geïnvesteerd om de duurzaamste partyboot (diesel-elektrisch) van Nederland te laten varen in de Biesbosch. Dit heeft veel tijd en geduld van Adriaan en zijn broer gekost, maar beiden wilden er graag voor gaan. Ook wordt door gebruik van GTL brandstof voor de andere schepen minder roetuitstoot gerealiseerd. Men gebruikt led-verlichting en voor het doorspoelen van de toiletten gebruikt men buitenwater.

People: Zij werken elke dag aan het verwennen van hun gasten door hun gastvrij personeel, een verzorgd aangeklede boot en kwalitatief goed eten aan te bieden. Men participeert in de samenleving door gratis tochten beschikbaar te stellen, zoals Sinterklaasintocht, vaartocht voor lichamelijk gehandicapten kinderen en hun ouders. Ze zijn een leerbedrijf. En geven de eigen medewerkers ruimte om zich te ontwikkelen binnen de horecatak of nautica.

Profit: Door continue te blijven veranderen en mee te bewegen met de maatschappelijke ontwikkelingen zoals verduurzaming, werken zij elke dag aan de continuïteit van hun bedrijf. Nieuwe formules binnen de rederij worden elke keer uitgetest, ze blijven vernieuwen in het aanbod, steeds op zoek naar het verlengen van het seizoen en daarmee de bedrijfsvoering te verduurzamen.

De tip die wij ze willen geven is om mensen met een bepaalde afstand tot de arbeidsmarkt kansen te bieden om zo ook werkervaring op te doen en mee te kunnen doen in de samenleving. Kijk ook eens in de directe omgeving of er nog meer samengewerkt kan worden met toeleveranciers van streekproducten.

Amerland – The Box System

Eric Segeren en zijn team, dat bestaat uit een aantal familieleden, hebben een bijzondere visie ontwikkeld ten aanzien van het circulair bouwen. Zij stappen hierbij af van het traditioneel bouwen. Zij sluiten aan op maatschappelijke vraagstukken zoals langer zelfstandig wonen, behoefte aan tijdelijke huisvesting maar ook woonmogelijkheden voor starters tegen een betaalbare prijs. Zij onderkennen daarbij dat zij om invulling te geven aan deze maatschappelijke vraagstukken verbindingen moeten leggen met gemeentes, andere ondernemers en hun uiteindelijke afnemers. Ze hebben hiervoor een flexibel modulair bouwsysteem ontwikkeld "the box system". Zij hebben een pilotwoning beschikbaar gesteld aan een starter. Zijn ervaringen worden meegenomen in de verdere

ontwikkeling van dit systeem. Een mooi voorbeeld van co creatie. Een goed voorbeeld ook van hoe een onderneming zich met een visie op de toekomst kan voorbereiden op nieuwe tijden, nieuwe businessmodellen waarin niet het hebben van, maar toegang hebben tot centraal staat.

Kijkend vanuit de 3 perspectieven Planet, People en Profit:

Planet: Door de productie en de materialen die gebruikt worden past de box in de circulaire economie. Zij gaan dan ook voor hergebruik van boxen. Ze hebben hier zelfs een financieringsmodel voor in gedachte. Door gebruik te maken van onder andere zonnepanelen op het dak is de woning zelfvoorzienend en energiezuinig.

People: Wat hen drijft is dat zij vinden dat elk mens het recht heeft op een dak boven zijn hoofd. Wonen in een prettige omgeving is essentieel voor het welbevinden van de mens. De boxen zijn heel persoonlijk in te vullen, van zowel de binnen- als de buitenkant, zodat iedereen zich er thuis kan voelen. De boxen zijn flexibel in te zetten waardoor de woning meebeweegt met de levensfase waarin de bewoner zich begeeft. Ten aanzien van de eigen bedrijfsvoering heeft men een medewerker met een Wajong-uitkering ingezet.

Profit: De onderneming heeft veel potentieel in zich omdat het naadloos aansluit bij de maatschappelijke woonvraagstukken die er zich nu en in de toekomst afspelen.

De tip die wij willen meegeven is om ook de lijn van MVO door te trekken naar hun eigen interne bedrijfsvoering denk daarbij bijvoorbeeld gebruik zonnepanelen op bedrijfspand of het zijn van een leerbedrijf.

Restaurant Onze Kerk

Willem en Dieuwke Simonis zijn hele enthousiaste en gedreven ondernemers. Zij willen iets bijzonders neerzetten voor hun omgeving. Door het kiezen van een dergelijk rijksmonumentaal pand als een kerk om hun 1^e eigen restaurant te beginnen, toont aan dat ze veel lef en geloof in zich zelf hebben. Zij runnen dit restaurant samen met hun directe omgeving waarbij ook mensen met een beperking kansen krijgen. Inmiddels komen er uit heel het land, zelfs uit België, gasten naar Hooge Zwaluwe toe. En het stopt niet bij Onze Kerk. Ze hebben nieuwe plannen om een B&B te starten in het Oude Raadhuis.

Kijkend vanuit de 3 perspectieven Planet, People en Profit:

People: Met het inzetten van mensen met een beperking danwel mensen waarbij de afstand tot de arbeidsmarkt groot is geworden bieden zij mensen kansen om mee te doen in de samenleving. Tevens zijn zij een leerbedrijf. Willem en Dieuwke zijn hiermee een inspiratiebron voor hun omgeving ten aanzien van sociale MVO activiteiten. Ook door het beschikbaar stellen van de Maria-kapel waar mensen graag een kaarsje op willen steken geven zij invulling aan het welzijn van hun omwonenden. Daarnaast worden de gasten van het restaurant in de watten gelegd door hun gastvrije manier van bedienen.

Planet; Door te kiezen voor een herbesteding en restauratie van de kerk in Hooge Zwaluwe zorgen zij voor het behoud van waardevol erfgoed. Door de keuze die zij gemaakt hebben voor een 3-

wekelijks menu “eten wat de pot schaft”, voorkomen zij voedselverspilling. Ze maken eerst het ene op alvorens iets nieuws te maken. Uiteraard lijdt de kwaliteit van eten hier niet onder. Ze maken veelvuldig gebruik van lokale leveranciers en lokale producten. Zij nemen hun vlees af van lokale boeren die hun runderen op een duurzame en “diervriendelijke” manier fokken. Ze maken ook nog gebruik van een kleine eigen moestuin.

Profit: Gezien de succesvolle jaren sinds ze gestart zijn en hun uitbreidingsplannen voor het Oude Raadhuis geloven wij in de economische continuïteit.

De tip die wij ze willen meegeven is om zeker de moestuin verder uit te breiden, zodat ze steeds meer eigen groenten kunnen gebruiken en mensen met een beperking hiervoor kunnen in gaan zetten. Binnen de nieuwe plannen betreffende het Raadhuis willen wij ze de tip meegeven om ook aandacht te besteden aan energieneutrale gastvrijheid.