



## NL (EN below)

Plasticvervuiling verstikt onze oceaan, Noordzee en de vele dieren die het thuis noemen. Onderzoekers schatten dat er nu ongeveer 5,25 biljoen stukjes plastic in de oceaan drijven en dat het aantal elke dag met miljoenen blijft groeien. Deze vervuiling heeft een directe invloed op onze ecosystemen en dieren in het wild zoals zeevogels, zeehonden en vissen. Minuscule stukjes plastic vervangen zelfs plankton aan de basis van onze voedselketens. Daar willen wij wat aan doen maar dat kunnen we niet alleen. Samen met jullie gaan we het probleem bij de bron aanpakken! Het programma Ocean Friendly Restaurants van de Surfrider Foundation doet wereldwijd precies dat. Eén restaurant, één klant tegelijk. We verhogen samen de bewustwording, stimuleren gedragsverandering en creëren uiteindelijk schaalbare impact om onze plastic "footprint" te verkleinen.

Wil jij met jouw restaurant het verschil maken, lees dan snel verder!

### Deelnemende restaurants zijn verplicht om aan de volgende criteria te voldoen:

- Geen uitgebreid gebruik van polystyreen (ook wel piepschuim genoemd).
- Recycle (zover mogelijk) en sorteer je afval.
- Waterfontein voor klanten om hun herbruikbare fles te vullen.
- Geen plasticgebruik voor eenmalig gebruik in het restaurant of voor afhaal doeleinden (plastic zakken, rietjes, flessen, kopjes, bestek, borden etc.)
- Alleen duurzame vis en zeevruchten. Dus geen gerechten op het menu met soorten die met uitsterven worden bedreigd (bijvoorbeeld paling, Wijting / lekkerbekje, rog, zeeduivel, tonijn, tarbot en soorten zeebaars, zalm en Atlantische kabeljauw.) Kijk in de Viswijzer voor meer informatie over welke vissoorten wel en niet schadelijk zijn.
- Gebruik alleen biologisch afbreekbare / chemicalienvrije reinigingsproducten.
- Minstens één vegetarische optie op uw menu.
- Geen plastic roerstaafjes, melkcups, plastic flesjes voor dranken en koekjes in plastic.
- Geen ballonnen en plastic confetti tijdens evenementen / bruiloften / feestjes.
- Ocean Friendly Restaurants logo vermelding op uw website met een link naar Surfrider. Surfrider Foundation Holland Coast logo, liefst ook op uw menu (niet verplicht), wel gewenst!
- Asbakken buiten het restaurant beschikbaar maken, zodat peuken niet in het zand / zee of op straat terecht komen.

### Ondersteun Surfrider op een van de volgende manieren (uiteraard staan wij open voor andere opties indien gewenst):

1. Surfrider gerecht op de kaart waarvan een percentage gedoneerd wordt aan Stichting Surfrider Foundation Holland Coast.
2. Éénmalige of periodieke schenking aan Stichting Surfrider Foundation Holland Coast.
3. Lidmaatschap van Stichting Surfrider Foundation Holland Coast.
4. Schakel Surfrider in als partner betreffende beach cleanups en events.

### En minimaal vijf van deze criteria:

- Gebruik zoveel mogelijk lokaal geteeld en / of biologisch voedsel (controleer uw leveranciers).
- Minimaliseer voedselverspilling waar mogelijk.
- Biedt een korting aan klanten die hun eigen herbruikbare beker, mok, tas, container (afhalen) meebrengen.
- Biedt veganistische voedselopties aan op je menu.
- Doe aan waterbesparing, instaleer waterbesparende kranen en toiletten.
- Bespaar energie. Kies voor zonne-energie, LED verlichting en zorg voor een goede isolatie van je pand.
- Vervang gebleekte servetten voor composteerbare servetten of servetten van gerecycled papier.
- Geen onnodig drukwerk. Denk aan promotiemateriaal en kassabonnetjes.
- Praat met je leveranciers en vraag of zij hun verpakkingen zo milieuvriendelijk mogelijk kunnen maken.

- Inspireer gemeente en andere restauranthouders om verantwoording te nemen voor hun onderneming. Dit betreft hun afval, energiegebruik, inkoop en rookbeleid.
- Geen sauzen, kruiden of suiker in individuele verpakkingen in het restaurant.
- Organiseer Beach Clean-Ups (mogelijk samen met Surfrider)
- Word een rookvrije zone / restaurant

### Wat kan je nog meer doen?

- Biedt de klant een gratis koffie / thee / ijsje voor 1 volle zak/emmer afval.
- Composteer op locatie.
- Informeer klanten op een leuke manier.
- Verspreid de boodschap, inspireer anderen!
- Plaats een educatief bord (A0) ontworpen door Surfrider Foundation Holland Coast. Voorbeeld bijgevoegd, kosten slechts éénmalig 110EUR! Dit bord is 100% stormbestendig.

### Waarom zou ik hieraan mee doen?

Wij begrijpen dat bovenstaande veranderingen een impact hebben op je business. Buiten het feit dat Surfrider, de Noordzee, alle zeedieren en (strand)bezoekers hier heel blij van worden zijn we ervan bewust dat je als business eigenaar graag de voordelen op een rijtje ziet;

#### • Koploper

Yes, je hebt een voorsprong op de markt. Uiteindelijk moet elke ondernemers (vroeg of laat) het roer omgooien. Waarom niet nu beginnen!

#### • Kostenbesparend

Ja, je zal moeten investeren in tijd en geld om de aanpassingen door te voeren. Maar duurzaam ondernemen levert op de lange termijn heel veel voordelen op. Denk hierbij ook aan het benutten van bepaalde overheidssubsidies of het gezamenlijk (met andere restaurant/strandtent eigenaren) opstellen van een plan m.b.t. leveranciers. Ook kan de gemeente een rol spelen, ga rond de tafel en help/informeer elkaar.

#### • Positieve reputatie

Je business straalt verantwoordelijkheid uit. Je geeft aan dat je rekening houdt met het klimaat en je graag meehelpt aan een betere toekomst voor onze kinderen en de natuur. Je geeft aan betrokken te zijn bij het behoud van onze Noordzee en prachtige stranden. Via Surfrider doe je dit niet alleen lokaal, binnen NL, maar maak je onderdeel uit van een wereldwijde campagne. Hoe mooi is dat!

#### • Aantrekkelijker voor investeerders

Is je business afhankelijk van investeerders...ook dan heeft het overstappen naar duurzaam ondernemen een positief effect. Investeerders willen duurzame doorontwikkeling zien.

### Wat nu?

1. Neem contact met ons op als je met het Ocean Friendly Restaurants programma van Surfrider aan de slag wil. In een persoonlijk gesprek kunnen onzekerheden en vragen weggenomen worden.
2. Voldoe je aan de criteria, dan komen wij graag langs om je het officiële Ocean Friendly Restaurant label te overhandigen. Ook ontvang je een toolkit die je kan gebruiken via je online en offline media kanalen. Wil je al eerder een Surfrider menu op de kaart zetten en ons logo ontvangen, laat het ons weten.
3. Wij komen gedurende het seizoen graag langs om te kijken of de implementatie nog steeds goed loopt, hierin is communicatie belangrijk. Loop je ergens tegenaan of heb je ondersteuning nodig, neem dan direct contact met ons op.
4. **LET OP:** Wij leggen alle verantwoordelijkheid bij de business zelf. We zijn er zeker niet om te zeggen wat je wel en niet moet doen maar wel om gezamenlijk een verschil te maken. Wij komen dan ook niet "controleren" maar verwachten dat er minimaal aan de gevraagde criteria voldaan wordt.



EN

Plastic pollution is choking our ocean, the North Sea and the many animals that call it home. Researchers estimate that there are now about 5.25 trillion pieces of plastic floating in the ocean and the number continues to grow by millions every day. This pollution directly affects our ecosystems and wildlife such as sea birds, seals and fish. Tiny pieces of plastic even replace plankton at the base of our food chains. We want to do something about that, but we cannot do it alone. Together we will tackle the problem at the source! The Surfrider Foundation's Ocean Friendly Restaurants program does just that worldwide. One restaurant, one customer at a time. Together we increase awareness, stimulate behavioural change and recommended scalable impact to reduce our plastic "footprint".

If you want to make a difference with your restaurant, read on!

**Participating restaurants are required to meet the following criteria:**

- No extensive use of polystyrene (also called Styrofoam).
- Recycle (as far as possible) and sort your waste.
- Water fountain for customers to fill their reusable bottle.
- No plastic use for single use in the restaurant or for take-out purposes (plastic bags, straws, bottles, cups, cutlery, plates, etc.)
- Only sustainable fish and seafood. So no dishes on the menu with species that are threatened with extinction (for example eel, whiting / gourmet, ray, monkfish, tuna, turbot and types of sea bass, salmon and Atlantic cod). are not harmful.
- Only use biodegradable / chemical-free cleaning products.
- At least one vegetarian option on your menu.
- No plastic stirrers, milk cups, plastic drink bottles and plastic biscuits.
- No balloons and plastic confetti during events / weddings / parties.
- Ocean Friendly Restaurants logo listing on your website with a link to Surfrider. Surfrider Foundation Holland Coast logo, preferably also on your menu (not mandatory), but welcome!
- Make ashtrays available outside the restaurant, so that cigarette butts do not end up in the sand / sea or on the street.

**Support Surfrider in one of the following ways (of course we are open to other options if desired):**

1. Surfrider dish on the card of which a percentage is donated to the Surfrider Foundation Holland Coast.
2. One-time or periodic donation to the Surfrider Foundation Holland Coast.
3. Annual Membership to the Surfrider Foundation Holland Coast.
4. Engage Surfrider as a partner for beach clean-ups and events.

**And at least five of these criteria:**

- Use locally grown and / or organic food as much as possible (check your suppliers).
- Minimize food waste where possible.
- Offers a discount to customers who bring their own reusable cup, mug, bag, container (take-out).
- Offer vegan food options on your menu.
- Save water, install water-saving taps and toilets.
- Save energy. Choose solar energy, LED lighting and ensure good insulation for your building.
- Replace bleached napkins with compostable or recycled paper napkins.
- No unnecessary printing. Think of promotional material and receipts.
- Talk to your suppliers and ask if they can make their packaging as environmentally friendly as possible.
- Inspire the municipality and other restaurant owners to take responsibility for their business. This concerns their waste, energy use, purchasing and smoking policy.
- No sauces, spices or sugar in individual packages in the restaurant.

- Organize Beach Clean-Ups (possibly together with Surfrider)
- Become a smoke-free zone / restaurant

### What else can you do?

- Offer the customer a free coffee / tea / ice cream for 1 full bag / bucket of waste.
- Compost on location.
- Inform customers in a fun way.
- Spread the word, inspire others!
- Place an educational sign (A0) designed by Surfrider Foundation Holland Coast. Example included, costs only 110EUR once! This board is 100% storm resistant.

### Why should I participate in this?

We understand that the above changes have an impact on your business. Besides the fact that Surfrider, the North Sea, all sea animals and (beach) visitors are very happy about this, we are aware that as a business owner you would like to see the benefits at a glance;

- **Leader**

Yes, you are ahead of the market. Ultimately, every entrepreneur has to change course (sooner or later). Why not start now!

- **Cost saving**

Yes, you will have to invest in time and money to make the changes. But sustainable entrepreneurship provides many benefits in the long term. This also includes the use of certain government subsidies or jointly (with other restaurant / beach tent owners) drawing up a plan with regard to suppliers. The municipality can also play a role, sit around the table and help / inform each other.

- **Positive reputation**

Your business radiates responsibility. You indicate that you take the climate into account and you would like to contribute to a better future for our children and nature. You indicate that you are involved in the preservation of our North Sea and beautiful beaches. Via Surfrider you do this not only locally, within the Netherlands, but you are part of a worldwide campaign. How beautiful is that!

- **More attractive to investors**

Is your business dependent on investors ... then switching to sustainable business has a positive effect. Investors want to see sustainable further development.

### What now?

1. Contact us if you want to get started with Surfrider's Ocean Friendly Restaurants program. In a personal conversation, uncertainties and questions can be removed.
2. If you meet the criteria, we will be happy to visit you and present you with the official Ocean Friendly Restaurant label. You will also receive a toolkit that you can use via your online and offline media channels. If you want to put a Surfrider menu on the map before and receive our logo, let us know.
3. We are happy to visit you during the season to see if the implementation is still going well, communication is important in this. If you run into something or do you need support, please contact us immediately.
4. **NOTE:** We place all responsibility with the business itself. We are certainly not here to say what you should and should not do, but we are here to make a difference together. We do not come to "check", but expect that at least the requested criteria are met.