



Staat achter de
Nederlandse horeca

Eindtermen SVH Duurzame horeca

Geldig vanaf 21-01-2025

Datum: 21-01-2025

Eindtermen SVH Duurzame horeca

SVH Duurzame horeca is er voor de horecaprofessionals die zich willen verdiepen in het thema duurzaamheid en duurzaam ondernemen. Vanuit de arbeidsmarkt is er vraag naar professionals die op de hoogte zijn van dit thema en maatschappelijk verantwoord kunnen ondernemen. Je kunt na het behalen van dit diploma onderzoek doen naar duurzaamheid binnen een horecabedrijf en voorstellen doen voor duurzaamheidsverbetering door het opstellen van een verbeterplan. Daarnaast weet je hoe je dit verbeterplan kunt presenteren en vragen of onduidelijkheden over het verbeterplan kunt toelichten.

Deze eindtermen zijn afgeleid van de keuzedelen Duurzaamheid in het beroep C en D. Deze documenten zijn te vinden op de website van [SBB](#).

Eindterm 1 De kandidaat kan mogelijkheden analyseren voor duurzaamheidsverbetering in het horecabedrijf	
1.1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ kent het belang van maatschappelijk verantwoord ondernemen
1.2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ brengt de huidige situatie qua duurzaamheid in het horecabedrijf in kaart
1.3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ verzamelt gegevens over duurzaamheid binnen het horecabedrijf, rondom de volgende thema's <ul style="list-style-type: none"> ○ maatschappelijk verantwoord ondernemen ○ circulaire economie ○ pre-consumer voedselverspilling en recycling ○ post-consumer voedselverspilling en recycling ○ duurzaamheid inkoop ○ verpakkingsmaterialen en disposables ○ omgang met afval/afvalvermindering
1.4	<ul style="list-style-type: none"> ▪ gebruikt verschillende bronnen om informatie te verzamelen over duurzaamheid binnen het horecabedrijf
1.5	<ul style="list-style-type: none"> ▪ analyseert de gegevens over de duurzaamheid in het horecabedrijf
Eindterm 2 De kandidaat stelt een concreet en haalbaar verbeterplan op	
2.1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ formuleert mogelijkheden voor verbetering, gegroepeerd rondom de verschillende thema's
2.2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ neemt de verschillende verbeteringsmogelijkheden op in een helder, concreet en volledig verbeterplan <ul style="list-style-type: none"> ○ maakt een impactanalyse ○ maakt een kosten-batenanalyse ○ verbeteringsmogelijkheden zijn haalbaar en acceptabel binnen het horecabedrijf
2.3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ draagt op deze manier bij aan een beleid dat gericht is op maatschappelijk verantwoord ondernemen
2.4	<ul style="list-style-type: none"> ▪ benoemt de voordelen van een duurzaamheidsbeleid en weet wat het oplevert voor het horecabedrijf
2.5	<ul style="list-style-type: none"> ▪ beschrijft de implementatie van het verbeterplan
2.6	<ul style="list-style-type: none"> ▪ presenteert het verbeterplan <ul style="list-style-type: none"> ○ verantwoordt en onderbouwt de gemaakte keuzes in het verbeterplan ○ licht de voorgestelde verbeteringsmogelijkheden toe en onderbouwt deze met argumenten ○ beantwoordt vragen en licht eventuele onduidelijkheden toe
Eindterm 3 De kandidaat kan draagvlak voor verduurzaming creëren bij interne belanghebbenden en gasten	
3.1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ creëert draagvlak voor het verbeterplan <ul style="list-style-type: none"> ○ beschrijft hoe hij/zij belanghebbenden (directie, werknemers en/of collega's) betreft bij maatschappelijk verantwoord ondernemen

-
- beschrijft de manier van communicatie richting gasten, leveranciers en afvalverwerkers in het kader van de verbeteringsmogelijkheden
-