



Duurzaam inkoopbeleid

Binnen Stichting KEI wordt er steeds kritischer gekeken naar de duurzaamheid van onze leveranciers bij bepaalde diensten, maar ook als het gaat om waren die er verkocht worden. Tijdens de KEI-week bestaat het overgrote deel van de verkopen uit bier, fris en wijn en merchandise. Er wordt hierbij gekeken en overlegd met de leveranciers of dit ook duurzame producten kunnen zijn. In 2017 werd er bijvoorbeeld voor het eerst duurzame wijn verkocht in plaats van 'normale' wijn. Verder wordt er tijdens de KEI-week bier geschonken wat gebrouwen is in een van de meest duurzame brouwerijen ter wereld: de Koninklijke Grolschbrouwerij. Het distributiecentrum van Grolsch (de Klok) zit in Groningen

Ook in de bedrijfsvoering hebben we te maken met waren als eten, drinken, papier etc. Hierin wordt er getracht om bewust de keuze te maken voor bio-gecertificeerde producten, streekproducten, papierkeuze etc. Dagelijks wordt er door het bestuur een verse lunch gekocht voor op kantoor en twee keer per week bestaat deze lunch uit producten gehaald op de markt om zo ook de lokale markt te steunen.

Verder wordt er zoveel mogelijk afval gescheiden en worden er plastic doppen ingezameld voor een goed doel. Ook worden de verbruiken op kantoor qua gas/water/licht bijgehouden om te kijken of besparende maatregelen zin hebben.

Doel:

Het doel is om door middel van dit document onze richtlijnen kenbaar te maken wat betreft de inkoop van duurzame producten. Ondanks dat het bij Stichting KEI niet gaat om gigantische hoeveelheden, proberen we toch ons steentje bij te dragen aan een duurzamere wereld.

Inkooprichtlijnen voor het jaar 2018

- Samenwerken met Grolsch, welke hun bier produceert in een van de meest duurzame brouwerijen ter wereld en een distributiescherm heeft in Groningen.
- Beperken van monoverpakkingen bij suiker, melk, vleeswaren, fruit, koekjes etc.
- Tweemaal per week een 'lokale lunch' verzorgen met producten van de markt.
- Streven om het kantoor verder te verduurzamen.
- Duurzame koffie en thee inkopen voor op kantoor.
- Bij aanschaf van nieuw apparatuur wordt voorkeur geven aan energiezuinige en waterbesparende apparatuur.
- Zoveel mogelijk bio-gecertificeerde en/of streekproducten inkopen voor op kantoor.
- Scheiden van zoveel mogelijk afvalstromen.
- Bij verkoop van voedsel op evenementen kritisch kijken naar het duurzame karakter van een eventuele externe partij.