

VERANTWOORD ONDERNEMEN IN DE HORECA

Duurzaamheid, veiligheid,
milieu en hygiëne

**GASTHEERSCHAP
I/D
HORECA**

HERMAN SIEBENS
PAUL THEVELEIN
STEVEN VROMMAN





INHOUDSOPGAVE

Deel 1	Wat is verantwoord ondernemen?	1
Hoofdstuk 1	Inleiding	1
1	Is er een probleem in de Horeca?	1
2	Situering van de problematiek van “verantwoord ondernemen”	1
2.1	Een nieuw besef in het bedrijfsleven	1
2.2	Een nieuwe benadering van de onderneming: “license to operate”	1
2.3	De nieuwe opdracht/doelstelling van de onderneming	1
Hoofdstuk 2	Hoe gaan we te werk?	1
1	Case: geknoei met voedselveiligheid in restaurant Xantippe	1
1.1	Stuatieschets	1
1.2	Probleemstelling	1
1.3	Oplossing	1
2	Omschrijven van de situatie (Stap 1)	1
3	Wie zijn de betrokkenen (Stap 2)	1
3.1	Definitie	1
3.2	Wat zijn ‘betrokkenen’?	1
3.3	De verschillende ‘betrokkenen’	1
4	Bepalen van de cruciale behoeften (de grenzen van fatsoen – Stap 3)	1
4.1	De behoeftenpiramide van Maslow	1
4.2	Probleemstelling bij analyse van behoeften	1
5	Toepassing op de situatie (Stap 4)	1
5.1	Onze intuïtie	1
5.2	De gemeenschap	1
5.3	De dialoog	1
5.4	Het beslissingsproces	1
5.5	Het verschil tussen een evaluatieprobleem en een keuzeprobleem	1
5.6	Taak	1
6	De mening van de expert in de zaak Xantippe	1
7	Werkblad	1

8	Oefeningen	1
8.1	Situatieschets 1: BTW bonnetjes	1
8.2	Situatieschets 2: Stress, stress, stress	1
8.3	Situatieschets 3: De keuze van Pierre Luizentruit	1
8.4	De mening van de expert op situatieschets 1, 2 en 3	1
9	Besluit	
10	Bibliografie	

Deel 2	De horeca binnen het kader van verantwoord ondernemen: duurzaamheid, hygiëne en veiligheid	1
---------------	---	----------

Hoofdstuk 1	Inleiding	1
--------------------	-----------	----------

1	Wat verstaan we onder 'verantwoord ondernemen' in de horeca?	1
2	Wat verstaan we onder 'duurzaamheid'?	1
3	Hoe definiëren we een 'horeca – klant'?	1
4	Veilige voeding	1
5	Veilige voeding en wetgeving	1
6	Onveilige voeding: Oorzaken en voorzorgsmaatregelen	1
6.1	Drie soorten gevaar of drie soorten verontreiniging	1
6.2	Drie bronnen van verontreiniging: de mens, de omgeving en de grondstoffen	1
6.3	Taak: Zoek voor elk thema twee bijkomende voorbeelden	1
6.4	Voorzorgsmaatregelen voor elk van deze drie bronnen	1

Hoofdstuk 2	De relatie mens/bereide voeding	1
--------------------	---------------------------------	----------

1	Persoonlijke hygiëne	1
1.1	Schema	1
1.2	Situatieschets	1
1.3	Probleemstelling	1
1.4	Oplossing	1
1.5	Wat onthouden	1
1.6	Enkele richtlijnen	1
1.7	Referenties van de Overheid	1
2	Gezondheidsbeoordeling	1
3	Opleiding	1

Hoofdstuk 3	De relatie omgeving/bereide voeding	1
1	Reinigingsschema	1
2	Ongedierte	1
3	Drinkbaar water	1
4	Technische controle apparatuur	1
Hoofdstuk 4	De relatie grondstoffen/bereid voeding	1
1	Aankoop	1
2	Stockagetechnieken	1
3	Kooktechnieken	1
4	Werkmethodes	1
5	Distributieschema's	1
Deel 3	De horeca binnen het kader van verantwoord ondernemen: milieu	1
Hoofdstuk 1	Ethische en duurzame aspecten van voeding: de ecologische voetafdruk	1
Hoofdstuk 2	Voeding en klimaat	1
1	Impact van transport (voedselkilometers)	1
2	Impact van vleesproductie (methaan en ontbossing)	1
3	Impact van indirect energieverbruik	1
Hoofdstuk 3	Ethische aspecten van voeding	1
1	Internationale handel (fair trade)	1
2	Nationale handel (situatie van de landbouw, korte keten)	1
3	Duurzaam ondernemen, de sociale aspecten binnen de eigen onderneming	1

Hoofdstuk 4	Voeding en Milieu	1
1	Voedingproductie en biodiversiteit	1
2	biologische voeding: voor en nadelen	1
3	gebruik van schadelijke producten in de teelt	1
4	Wat met GGO's	1
Hoofdstuk 5	Economische aspecten	1
1	Globalisering en impact ervan in Noord en Zuid	1
2	Tendenzen van besteding van huishoudens rond voeding	1
3	duurzaam ondernemen in de horeca	1