

The image shows the interior of a restaurant named Post-Plaza. The space is characterized by high ceilings with exposed wooden beams and large, white, arched columns. In the foreground, there is a long, light-colored marble bar with a wooden base. On the bar, there are various items including a bowl of lemons, a tray of green olives, and some glassware. Behind the bar, a person is visible working. In the background, there are shelves filled with various products, possibly coffee or tea, and a person standing near a counter. The lighting is warm and ambient, with circular pendant lights hanging from the ceiling. The overall atmosphere is modern and sophisticated.

POST-PLAZA bv

MVO JAARVERSLAG 2024



Foarwurd

Beste lezers,

Het is met trots en een diep gevoel van verantwoordelijkheid dat ik u het MVO (Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen) jaarverslag van Post-Plaza (bv) voor dit jaar presenteer. In een tijd waarin duurzaamheid en maatschappelijke betrokkenheid steeds belangrijker worden, is het voor ons essentieel om te laten zien hoe we, als organisatie, een positieve impact maken op onze gemeenschap en de wereld om ons heen.

Ons streven naar maatschappelijke betrokkenheid en duurzaamheid is diepgeworteld in elke beslissing die we nemen. Dit jaar hebben we ons MVO-beleid verder versterkt door samen te werken met drie vooraanstaande organisaties die elk op hun eigen manier een significante bijdrage leveren aan onze samenleving.

Door deze samenwerkingen aan te gaan, geloven we dat we niet alleen onze bedrijfswaarden versterken, maar ook een tastbare bijdrage leveren aan de maatschappij. Het is deze overtuiging die de basis vormt van ons MVO-beleid en ons motiveert om voortdurend te zoeken naar nieuwe manieren om positieve verandering teweeg te brengen.

Ik wil graag afsluiten door mijn oprechte dank uit te spreken aan iedereen die betrokken is bij het realiseren van onze MVO-doelstellingen. Van onze medewerkers en partners tot onze klanten en de gemeenschap waar we deel van uitmaken; het is jullie inzet en steun die het mogelijk maken om onze ambities waar te maken.

Samen bouwen wij aan een betere toekomst.

Met warme groet,

Herman Schreuder
Directeur Hotel Post-Plaza BV





Inhoudsopgave



- Oer Post-Plaza
- Duorsume Ontwikkelingsdoelen
- Duorsumens
- Mienskip
- Milju





Oer Post-Plaza

Wie zijn wij?

“Post-Plaza is een prachtig hotel gelegen in het centrum van Leeuwarden. Wij zijn een bedrijf dat kan inspelen op ontwikkelingen en nieuwe trends. In ons hotel kan je logeren, werken, eten en drinken. Bij Post-Plaza gaat het om het verhaal en de beleving. Wij zijn een bedrijf met meer dan 100 werknemers. Wij hebben allemaal hetzelfde gemeen: passie voor gastvrijheid!”

Hartje binnenstad, meer Leeuwarden dan dit wordt het niet. Gelegen aan één van de mooiste straten van de hoofdstad van Fryslân, staat Post-Plaza. Een uniek Hotel & Grand Café, gevestigd in het oude Postkantoor van Leeuwarden. We zijn natuurlijk erg bevooroordeeld maar hier wil je echt geweest zijn!



Annelies Douwstra

Adjunct Directeur



Wij werken samen om te blijven innoveren en elkaar uit te dagen. Iedereen krijgt hier bij ons de ruimte om ideeën met elkaar uit te wisselen om Post-Plaza hoog op de meetlat te houden.

In de koffiebranderij branden wij onze eigen koffiebonen. Deze heerlijke koffiebonen worden verkocht in onze shop.

Naast ons eigen gebrande koffiebonen hebben wij ook onze eigen verfrissend Frysk blond bier genaamd Frommes.

Sinds juni 2019 zijn onze eigen duurzame sloepen te water gelaten. Dit is een te gekke manier om de mooie stad Leeuwarden te ontdekken.



Wat doen wij?



Missie & Visie

Ons missie:

- Gasten dolgelukkig maken
- Fijne werkomgeving creëren voor medewerkers
- Doorgroeimogelijkheden aanbieden aan medewerkers
- Het onderhouden van een goede relatie met de overheid
- Wij denken mee aan de samenleving
- Wij dragen bij aan een duurzame toekomst
- Wij respecteren en ondersteunen onze leveranciers, op elke afdeling
- Wij onderhouden een goede relatie met collega's
- Wij optimaliseren de winst



Missie & Visie

Ons visie:

- Stadshotel in het oude Postkantoor
- Een plek waar je jezelf kunt zijn
- Een hotel met passie
- Oprecht vriendelijk
- Persoonlijke aandacht
- Prijs/kwaliteit in juiste verhouding
- Professioneel en meedenkend personeel.



Duorsume Ontwikkelingsdoelen

Sustainable Development Goals

De 17 Duurzame Ontwikkelingsdoelen werden door de VN vastgesteld als een universele oproep tot actie om klimaatverandering, armoede, ongelijkheid en onrechtvaardigheid te beëindigen. Door ons focus te leggen op deze ontwikkelingsdoelen, dragen wij bij aan een mooier toekomst.



Minder Ongelijkheid

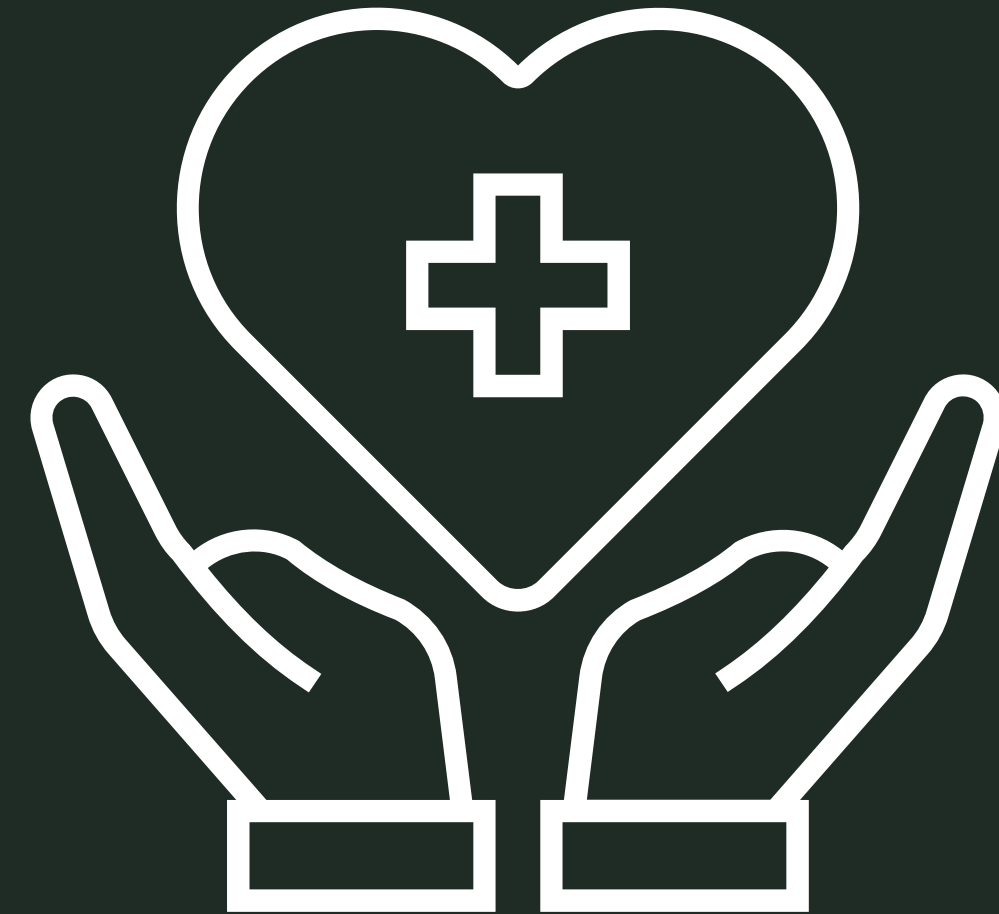
Wij zetten ons in voor het verminderen van discriminatie en bevorderen we sociale inclusiviteit en creëren wij gelijke kansen voor iedereen ongeacht status, handicap, etniciteit en geslacht. Zo dragen wij bij aan een rechtvaardige en inclusievere samenleving.



Gezondheid en Welzijn

Wederom bieden wij gratis fruit aan ons personeel én hotelgasten om hen te voorzien van een gezondere leefstijl. Daarnaast houden wij ook rekening met gasten met speciale behoeften.

Zo is ons hotel rolstoelvriendelijk en hebben wij ook een mindervalide kamer beschikbaar.



3. GEZONDHEID EN WELZIJN

Schoon Drinkwater en Goede Sanitaire Voorzieningen

De waterkwaliteit in ons hotel wordt regelmatig gecontroleerd en gemonitord. Zo voorkomen wij verontreiniging van lokale waterbronnen.



Echter, vinden wij het ook van belang dat ons hotel goed wordt onderhouden met sanitaire voorzieningen, zo maken wij ook gebruik van Cradle to Cradle schoonmaakproducten en zijn onze schoonmaakproducten voorzien van een duurzaamheidskeurmerk.





8 EERLIJK WERK EN ECONOMISCHE GROEI



Eerlijk Werk en Economische Groei

Wij dragen actief bij aan de doelstellingen van "eerlijk werk en economische groei" door met goede doelen te werken zoals, stichting Opkikker en Blooming Bakery.

Om de tevredenheid van onze werknemers te meten, publiceren wij elk jaar een medewerkerstevredenheid questionnaire, om er zo achter te komen hoe wij ons personeel gelukkiger en gemotiveerder kunnen maken.

Geen Honger

In ons Grand Cafe maken wij gebruik van lokale producten. Zo stimuleren wij het gebruik van lokaal geproduceerd voedsel en worden de duurzame landbouwpraktijken bevordert.

Elke dag wordt er voor het personeel lunch, diner en een healthy break klaargemaakt. Zo zorgen wij dat iedereen genoeg energie heeft en een gezond eetpatroon aanneemt.

2 GEEN HONGER





Duorsumens

In een wereld waar verandering een constante is, streven wij naar meer dan alleen succes. Wij zijn ons ervan bewust van de impact die we hebben op de wereld om ons heen. In ons streven naar duurzaamheid hebben we concrete stappen ondernomen en wederom tot op heden om de ecologische voetafdruk te reduceren.



Duorsumens

LED Verlichting

Wij maken gebruik van LED verlichting. Daarnaast hebben wij sensoren die aan schakelen op basis van aanwezigheid van personen. Op deze manier wordt er voorkomen dat de lampen onnodig branden.

Waterbesparing

Wij dragen ook bij aan het reduceren van water. Onze toiletten zijn voorzien van een stopknop en of dubbelspoelknop en passen wij de vlotterniveau handmatig aan.



Duorsumens

Inductie koken

In de keuken van ons Grand Cafe koken wij met inductiekookplaten. Dit betekent dat wij efficiënt energie verbruiken en minder last hebben van warmte verlies omdat de warmte direct in de pan wordt gegenereerd. Met inductie koken hebben onze chefs precieze controle over de temperatuurregeling.





Duorsumens

Verwarmen op airco

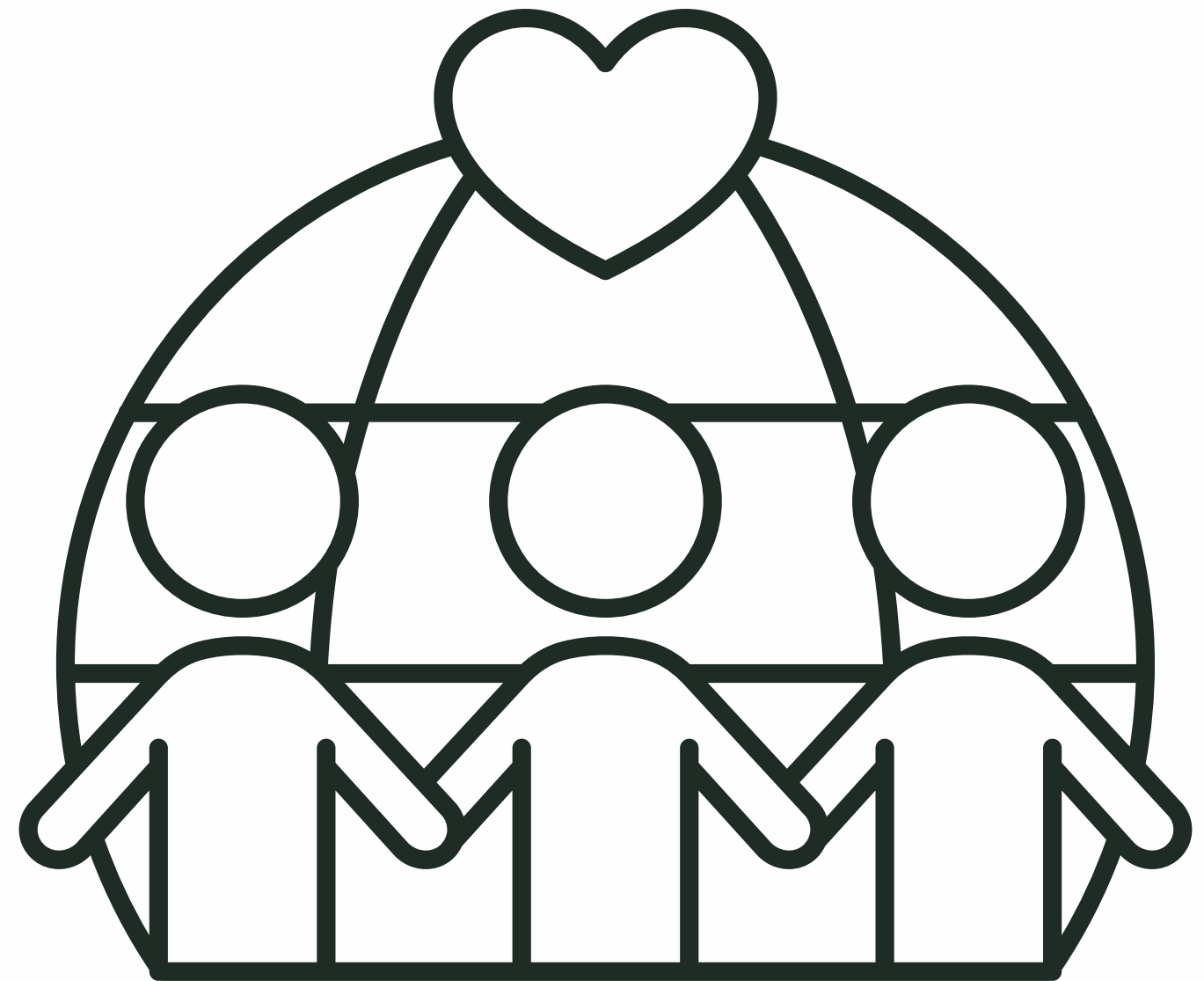
Wij verwarmen het hotel met de airco. Dit houdt in dat de airco stroom verbruikt waaronder ook de warmte van de buitenlucht. Dit maakt de vorm van verwarming energiezuinig.

WTW

Ook maken wij gebruik van een WTW (warmteterugwinning) unit. Dit systeem zorgt ervoor dat restwarmte wordt hergebruikt.

Mienskip

Als hotel zijn we trots om actief betrokken te zijn bij onze lokale gemeenschap. Zo werken wij samen met bedrijven en organisaties die zich inzetten voor zieke kinderen, slachtoffers van geweld en jongeren uit wijken met een sociaaleconomisch achterstand.





Mienskip

Ljouwert Culinaire

Wij doen een aantal dagen in het jaar mee aan een fantastisch culinair evenement genaamd Ljouwert Culinaire.

Hier tonen wij en tientallen andere Friese restaurants en delicatesses winkels hier hun kookkunsten. Onze focus ligt op Dutch Cuisine.

Mienskip

Stichting Opkikker

Stichting Opkikker is een organisatie die ervoor zorgt dat een gezin met een langdurig ziek kind een leuke dag kan hebben en even de ziekte kan vergeten. Wij doneren € 1 van elk verkochte fles water aan deze stichting. Door deze donaties kan er een Opkikkerdag worden georganiseerd.

In de afgelopen 9 jaar hebben we circa € 40.000 gedoneerd aan dit prachtige doel.



Mienskip

Blooming Bakery

Wij werken graag samen met lokale partners. Niet alleen omdat we graag willen weten wat én van wie onze producten kopen, maar vooral om onze foodprint niet te groot te maken.

Daarom komen onze zoete lekkernijen van de Blooming Bakery. Deze bakkerij wordt gerund door slachtoffers van geweld en biedt een veilige omgeving waar zij aan hun toekomst kunnen werken



Mienskip

Stichting Cambuur Verbindt

Bij de start van het voetbalseizoen worden elk jaar 16 kinderen geselecteerd, met een kansarme achtergrond, die een compleet verzorgd weekend krijgen.

Uit eten, naar een voetbalwedstrijd van Cambuur, overnachten in een hotel en samen ontbijten zorgen voor een onvergetelijk weekend. Want elk kind verdient het om een prachtig verhaal te kunnen vertellen als ze weer op school komen, na de vakantie.





Mienskip

Ljouwerter Skutsje

Wij zijn trotse vriend van Ljouwerter Skutsje. Deze stichting organiseert bijeenkomsten en evenementen met betrekking tot skûtsjesilen. Tijdens deze evenementen krijgen wij de kans om ons netwerk te onderhouden en uit te breiden.

Iedereen groeit met
JINC.

Mienskip

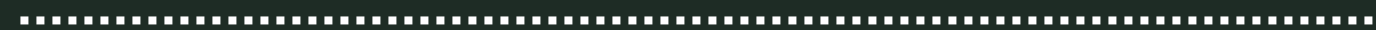
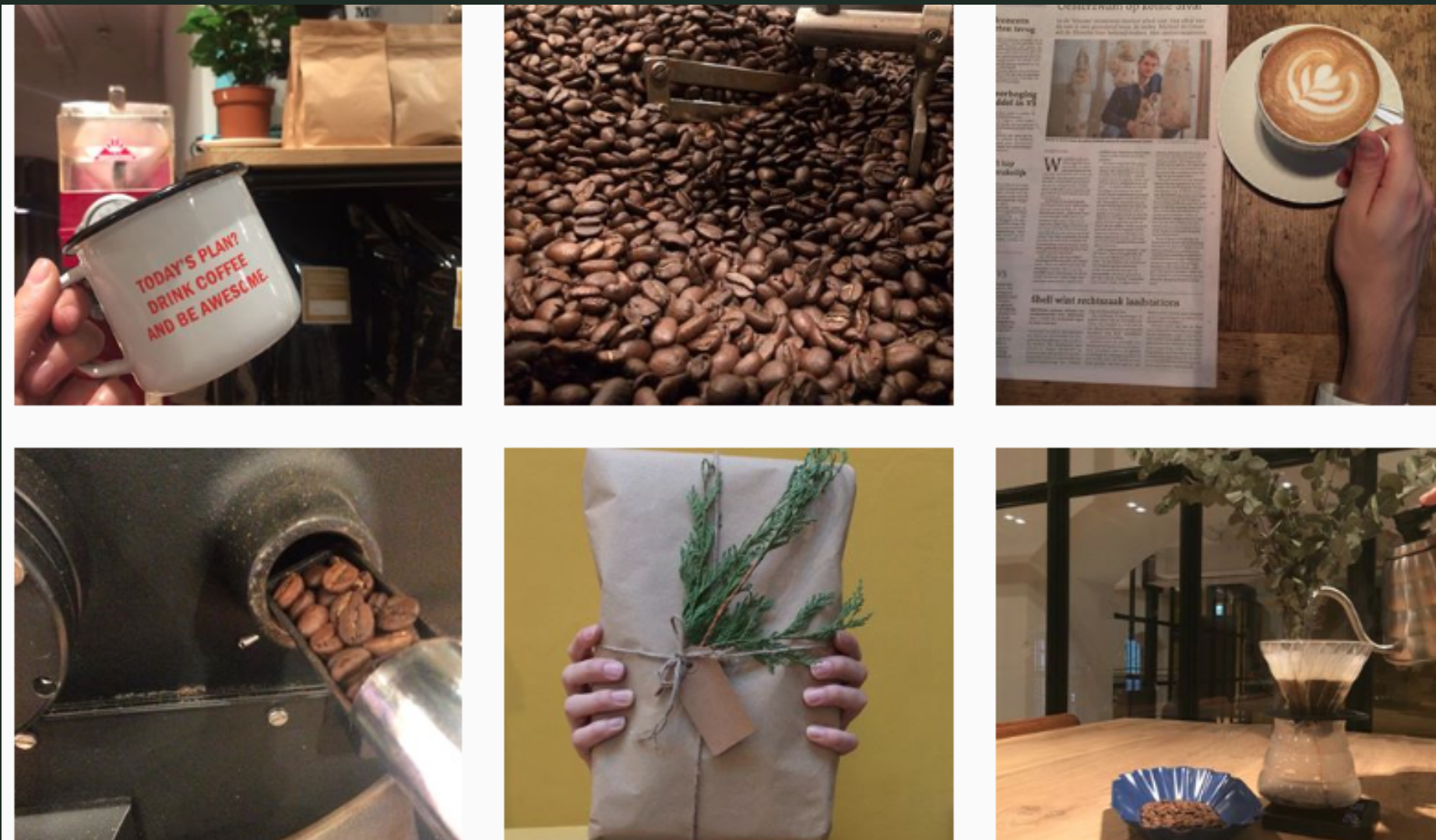
JINC

JINC is een organisatie dat zich inzet voor jongeren uit wijken met een sociaaleconomisch achterstand. Zo krijgen deze jongeren later een eerlijke kans op de arbeidsmarkt. Binnenkort werken wij samen met deze organisatie en kunnen jongeren een bliksemstage en trainingen bij ons volgen.

Mienskip

Gastvrij Fryslân

Provincie Fryslân focust zich op de verbetering van de aansluiting van het gastvrijheidsonderwijs op de arbeidsmarkt en de gastvrijheidseconomie in de provincie Friesland. Wij doen hier aan mee door specialistische en interactieve masterclasses aan te bieden op het gebied van eten, drinken en het bereiden van een perfect kop koffie!

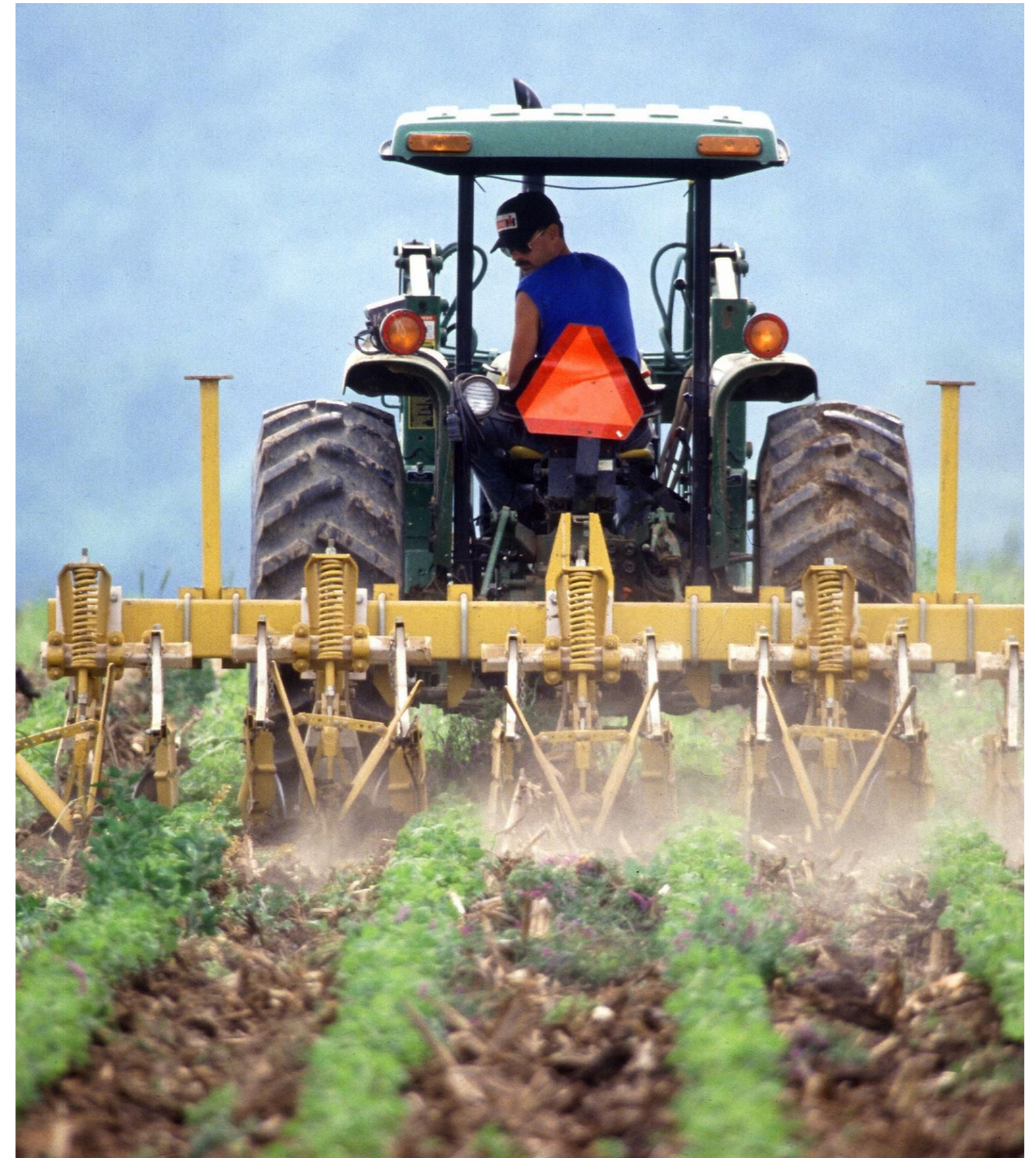


Milju

Boer en Chef

Wij krijgen onze verse en lokale producten van de groothandel Boer en Chef.

Zij garanderen hoogwaardige streekproducten.



Milju



Green Key

Wij geloven in de kracht van positieve verandering en de impact die we als organisatie kunnen hebben op het milieu en de gemeenschappen waarin we opereren. Met het Greenkey Traject krijgen wij een beter beeld over hoe wij nu opereren en hoe wij ons als hotel kunnen verbeteren op het gebied van duurzaamheid.

Milju

Hotels for Trees

Onze gasten krijgen de mogelijkheid om een schoonmaakbeurt voor hun hotelkamer over te slaan.

Elke keer wanneer zij hiervoor kiezen, wordt er een boom geplant. Zo maken we de wereld steeds een beetje mooier.



Waarom? Wie? Hoe werkt het? Resultaten Nieuws Projecten



Post Plaza Hotel

Tweebaksmarkt 27, 8911 KW, Leeuwarden, Nederland

156 kamers



Deze partner heeft gisteren 1 bomen geplant en in totaal 3586 bomen geplant

Milju

Cradle to Cradle schoonmaak

Ook maken wij gebruik van Cradle to Cradle schoonmaak. Dit refereert naar een duurzaam concept toegepast op reinigingsprocessen en - producten. Het legt de nadruk op het gebruik van onschadelijke materialen, recyclebaarheid en het inzetten van hernieuwbare energie om een compleet duurzame levenscyclus te waarborgen.





Milju

Het Openbaar Vervoer

Wij stimuleren onze collega's om te reizen op de fiets of met het openbaar vervoer.

Zo bieden wij een inbandige veilige parkeerplaats voor de fiets, maar niet voor de auto. Onze inspanningen met betrekking tot het verminderen van de mobiliteit met de auto worden via ons eigen netwerk "Oneteam" gecommuniceerd.

Milju

Dutch Cuisine

In het Grand Café koken onze Chefs volgens de 5 principes van Dutch Cuisine.

1. het gerecht vertelt waar én in welk seizoen we ons bevinden
2. we koken en eten gezond en gevarieerd
3. eerlijk en veelzijdig eten van wat de natuur ons biedt
4. we kopen, koken en eten bewust
5. we werken aan de resultaten voor morgen, met als streven; no waste





Door gezamenlijke inspanningen en toewijding hebben wij mooie stappen gezet in het bevorderen van duurzaamheid en milieu verantwoordelijkheid.

Wij zetten en zullen ons voortdurend inzetten om onze MVO inspanningen voort te zetten.

Samen werken wij aan een mooie toekomst!