

31 mei 2018; Lancering Metta Standaard



Algemeen directeur SAB Hans van Heel neemt het certificaat in ontvangst van Eveline Trines, directeur St. Metta

SAB Catering (Zwanenburg) als 1^e impact neutraal over 2014 en 2015

Op 31 mei was het zover: de uitreiking van [Metta](#) vignetten voor 2014 en 2015 ten teken dat SAB catering haar volledige impact op de leefomgeving voor die jaren heeft gecompenseerd. Effecten op de leefomgeving veroorzaakt door bijvoorbeeld uitstoot van broeikasgassen, water- en elektriciteitsgebruik, en ruimtegebruik door hun kantoor. Deze zijn voor 2014 en 2015 in kaart gebracht en gecompenseerd. Dit heeft kansen opgeleverd voor onder andere broeiende scholeksters, bijen, mussen, en vleermuizen die vanaf nu op het SAB terrein hun intrek kunnen nemen. Ook is er een grijswatersysteem aangelegd waardoor waterafname van het reguliere leidingnet is teruggedrongen. En is er beplanting aangelegd op eigen terrein die een grotere aanwezigheid van lokale diersoorten mogelijk maakt. De uitstoot van broeikasgassen is gecompenseerd met CO2e certificaten uit FSC-gecertificeerde bossen.



Met deze certificering is ook de [Metta Standaard](#) officieel gelanceerd. De Metta Standaard kwantificeert de impact die een bedrijf op de leefomgeving heeft gehad gedurende een afgebakende periode. Door deze effecten te compenseren wordt het bedrijf impact-neutraal en kan het bedrijf daar - na verificatie van de compensatiemaatregelen - een Metta vignet voor ontvangen.

[SAB Catering](#) vindt dat een bedrijfsrestaurant meer kan opleveren dan een maaltijd: een ontmoeting, een verrassing, een ervaring. Zij willen nieuwe energie geven, inspiratie en ontspanning: daar zit hun drive. SAB is op meer dan 235 locaties in heel Nederland te vinden: in bedrijven en onderwijsinstellingen, op horecalocaties en bij evenementen. SAB zet in op ontwikkeling; van het bedrijf, maar vooral van hun mensen – zij zijn de kern van SAB's gastvrijheid.



31 mei 2018; Lancering Metta Standaard