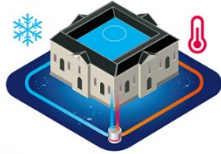


op koers naar een eco-positief museum!



klimaat

Voor het klimaat in het museum wordt gebruik gemaakt van een Warmte Koudte Opslag (WKO). Deze installatie slaat energie, in de vorm van warm of koud water, op in de bodem onder het museum. In de winter wordt de warme bron en in de zomer de koude bron gebruikt. Ruim 30% van het totale energieverbruik komt van de opgewekte hernieuwbare energie (WKO).



programmering

We agenderen het thema duurzaamheid door middel van tentoonstellingen en publieksevenementen met verschillende partners, waaronder Waterschap Amstel Gooi en Vecht. Met Plastic Whale werken we samen aan een nieuw educatief programma.



windenergie

Het museum maakt gebruik van groene stroom, waarbij de elektriciteit wordt opgewekt uit hernieuwbare energiebronnen. Het Scheepvaartmuseum maakt gebruik van 100% windenergie.



LED-verlichting

Alle verlichting in het museum is hoogfrequente LED-verlichting en waar mogelijk sensor gestuurd.



collectietransport

Voor het transport van collectie wordt zoveel mogelijk gebruik gemaakt van huurkisten en kratten met kussens. Collectie kan op deze wijze worden vervoerd zonder grote hoeveelheden plastic of ander soort verpakkingsmateriaal te gebruiken.



duurzaamheids-certificering

Voor het gebouw is het duurzaamheids-certificaat BREEAM behaald en beoordeeld met 3 sterren "Very Good".



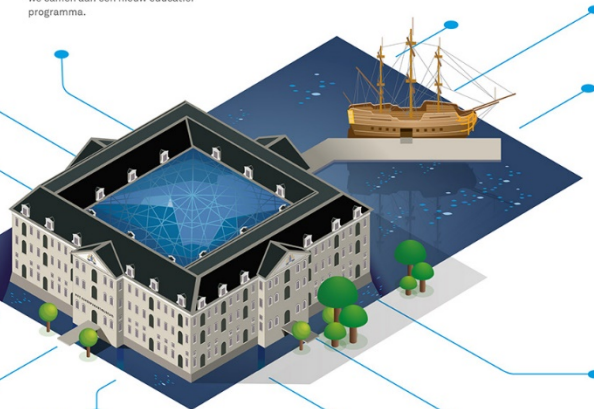
monitoring

Het elektra-, water- en gasverbruik wordt actief gemonitord in het museum, dit om te controleren of besparingsdoelstellingen worden behaald.



duurzame inkoop

Bij de inkoop van materialen hanteert het museum een aantal duurzaamheidscriteria: zo min mogelijk transportbewegingen, accuraat voorraadbeheer, recycelen van afval, hergebruik van (tentoonstellings)materiaal en gebruik van huurmaterialen.



93% minder waterverbruik

97% minder CO₂

30% minder waste

59% minder dierlijke producten



dutch cuisine

Het Scheepvaartmuseum kookt in eigen keukens volgens het Dutch Cuisine-principe: streek- en seizoensproducten, minder vlees en méér verse groenten en duurzaam voor mens en milieu. Dit principe wordt toegepast bij alle events en horeca. Per event worden één of meerdere bomen geplant om CO₂ uitstoot te compenseren.



waterbesparing

Het waterverbruik wordt constant gemonitord. Meer dan 75% van het sanitair en de waterverbruikende apparatuur is voorzien van waterbesparende stopkranen.



afvalreductie

Samen met andere culturele instellingen streeft het museum naar het reduceren van afvalstromen tot 16%, de 'Zero Waste Expeditie'. Het Scheepvaartmuseum maakt onderscheid tussen 9 verschillende afvalstromen.



schoonmaak

Het museum maakt gebruik van een schoonmaaksysteem dat koud water omzet in gestabiliseerd ozonwater. Dit vangt alle dagelijkse schoonmaakmiddelen. Het is krachtig met een ontsmettende werking van 24 uur. Naast milieuvordelen levert het een kostenbesparing op van 23%.



bewustwording

Het museum heeft een Green Team dat bewustzijn creëert over duurzaamheidsvraagstukken en wil van iedere medewerker een duurzaamheidsambassadeur maken.

het scheepvaart national maritime museum