

WIL JIJ JOUW BEDRIJF
TOEKOMSTBESTENDIG
MAKEN?

Samen op weg naar een duurzaam voedselaanbod
in Provincie Gelderland!



 provincie
Gelderland

OVER GREENDISH

Duurzame en gezonde voeding voor iedereen overal beschikbaar maken

Greendish
Succesformule



**SUSTAINABLE
MENU
ENGINEERING
(SME)**



**VERANTWOORD
INKOPEN**



GEZONDHEID



**VOEDSEL-
VERSPILLING**



PROMOTIE

Onderzoek &
kennisoverdracht

Transitie
Programma's



1000+

Locaties verduurzaamd



10,822,103

Greenified maaltijden



2,118,917

Kilogram CO₂



3,618,939

M² Landgebruik

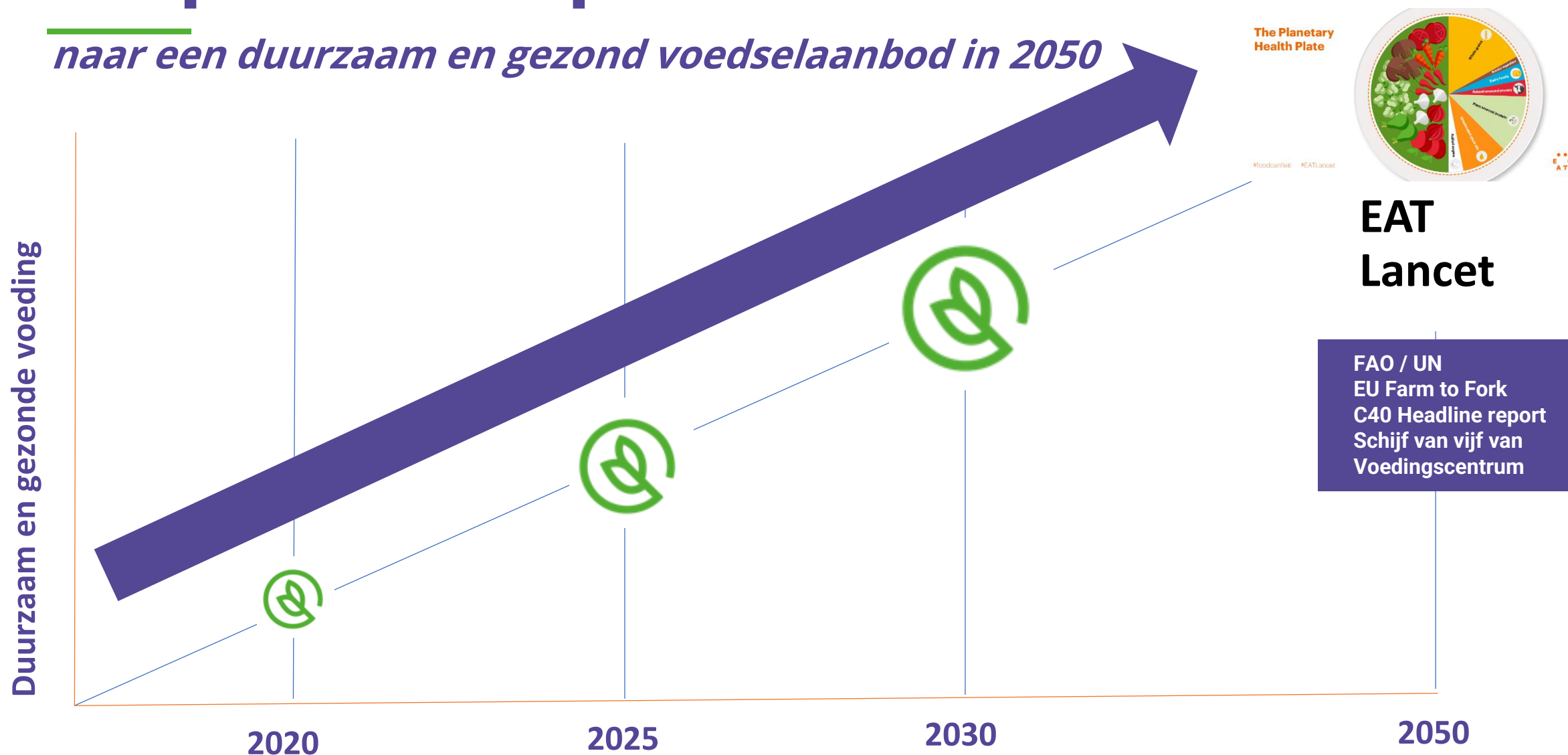


214,081,509

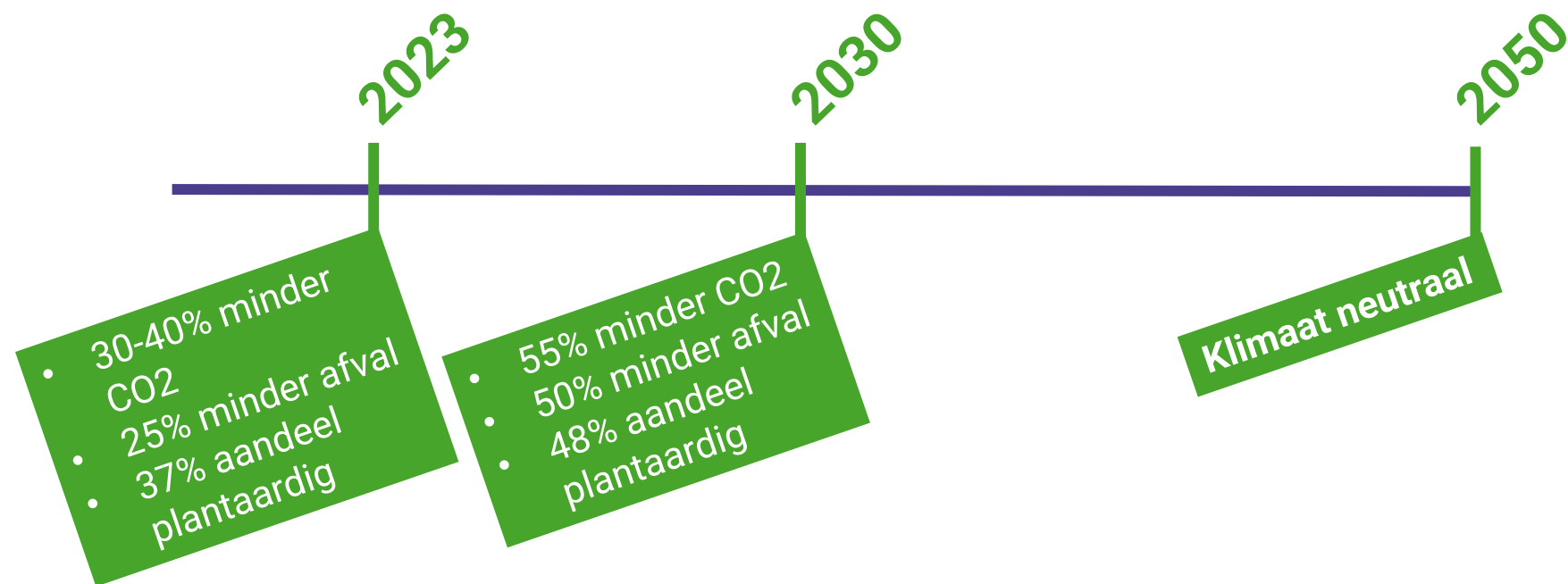
Liters waterbesparing

Stap voor stap

naar een duurzaam en gezond voedselaanbod in 2050



Visie Provincie Gelderland



De opdracht



Restaurants van Morgen

Voor Provincie Gelderland van Morgen



Visie op de Opdracht

Verduurzaming van het Menu van Gelderland



Zorg van Morgen

Voor Provincie Gelderland van Morgen



Visie op de Opdracht

Verduurzaming van het Menu van Gelderland



Retail van Morgen

Voor Provincie Gelderland van Morgen



Visie op de Opdracht

Verduurzaming van het Menu van Gelderland



Catering van Morgen

Voor Provincie Gelderland van Morgen



Visie op de Opdracht

Verduurzaming van het Menu van Gelderland

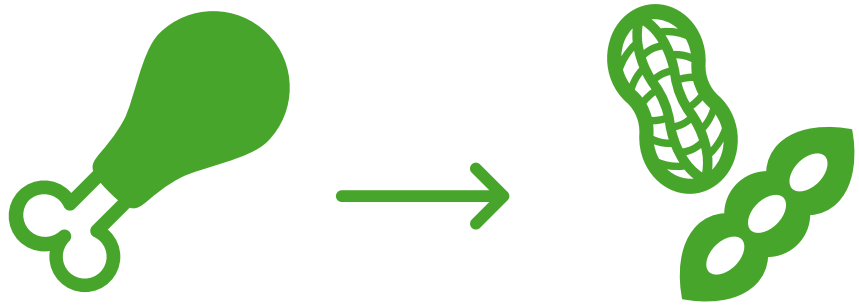
**WIJ ZIJN OP ZOEK NAAR
JULLIE!**

Budget & plekken



75 restaurants

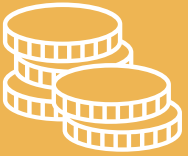
Thema's



Eiwittransitie



Voedselverspilling



Met subsidie van de provincie impact maken door:



Inzicht in hoe duurzaam het
huidige voedselaanbod is

Marge verbetering van
23% door minder vlees
op het menu



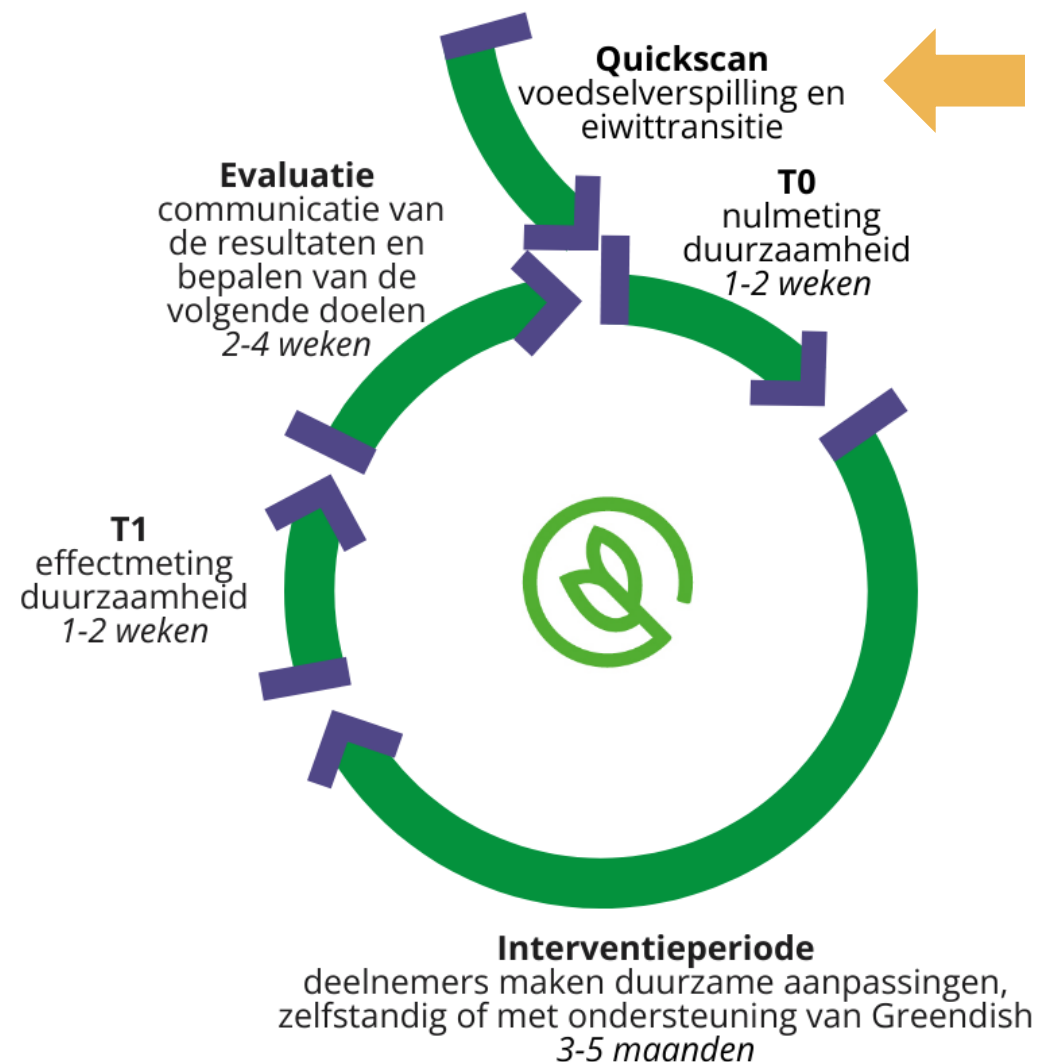
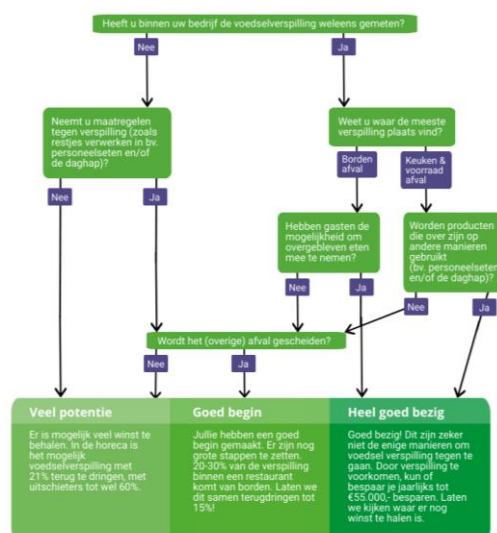
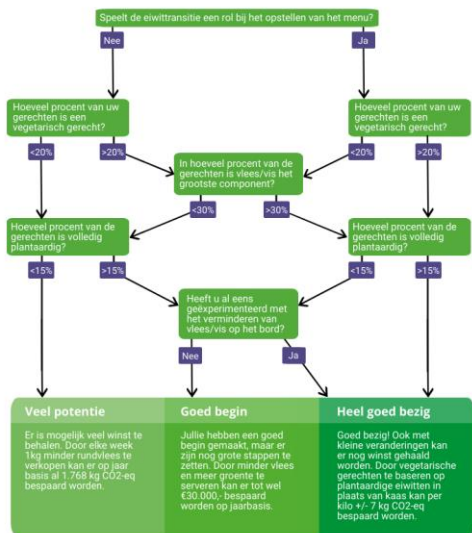
Inzicht in huidige voedselverspilling

Vermindering van 21%
tot >60% mogelijk

Planning

Periode	Jan – Mei 2022	April-Juni 2022	Juli-Sept 2022	Okt-Nov 2022	Dec
					
Deelnemers	❖ Aanmelden ❖ Quicksan	❖ Monitor: 0-meting ❖ Doelen opstellen	❖ Greendish Academy ❖ Implementatie adviezen	❖ Monitor: 1-meting ❖ Doorgeven verkoopaantallen	❖ Communicatie resultaten
Tijd	1 uur	2-5 uur*	1-3h/maand*	2-5 uur*	
Greendish	❖ Werving ❖ Quicksan afnemen	❖ Begeleiden meting ❖ Tips & advies *tijdsindicatie ligt aan gekozen pakket	❖ Communicatie programma ❖ Hulplijn	❖ Eindmeting ❖ Analyse resultaten	❖ Communicatie resultaten

Aan de slag!



Greendish Monitor

Basis

Meer inzicht in de menusamenstelling, de samenstelling op het bord, de milieu impact van de 5 meest verkochte gerechten óf de hoeveelheid voedsel verspild en de impact van doorgevoerde veranderingen hierop door het zelfstandig uitvoeren van metingen.

Hoofdt thema's

Eiwittransitie

óf

Voedselverspilling

Menucheck +
milieu impact top 5
gerechten

Voedselverspillingsmeting

- Gasttevredenheid
- Impactrapport



Eiwittransitie 2 uur*
Voedselverspilling 3 uur*

Standaard

Meer inzicht in de menusamenstelling, de samenstelling op het bord, de milieu impact van de 5 meest verkochte gerechten, de hoeveelheid voedsel verspild én de impact van doorgevoerde veranderingen hierop door het zelfstandig uitvoeren van metingen.

Hoofdt thema's

Eiwittransitie én voedselverspilling

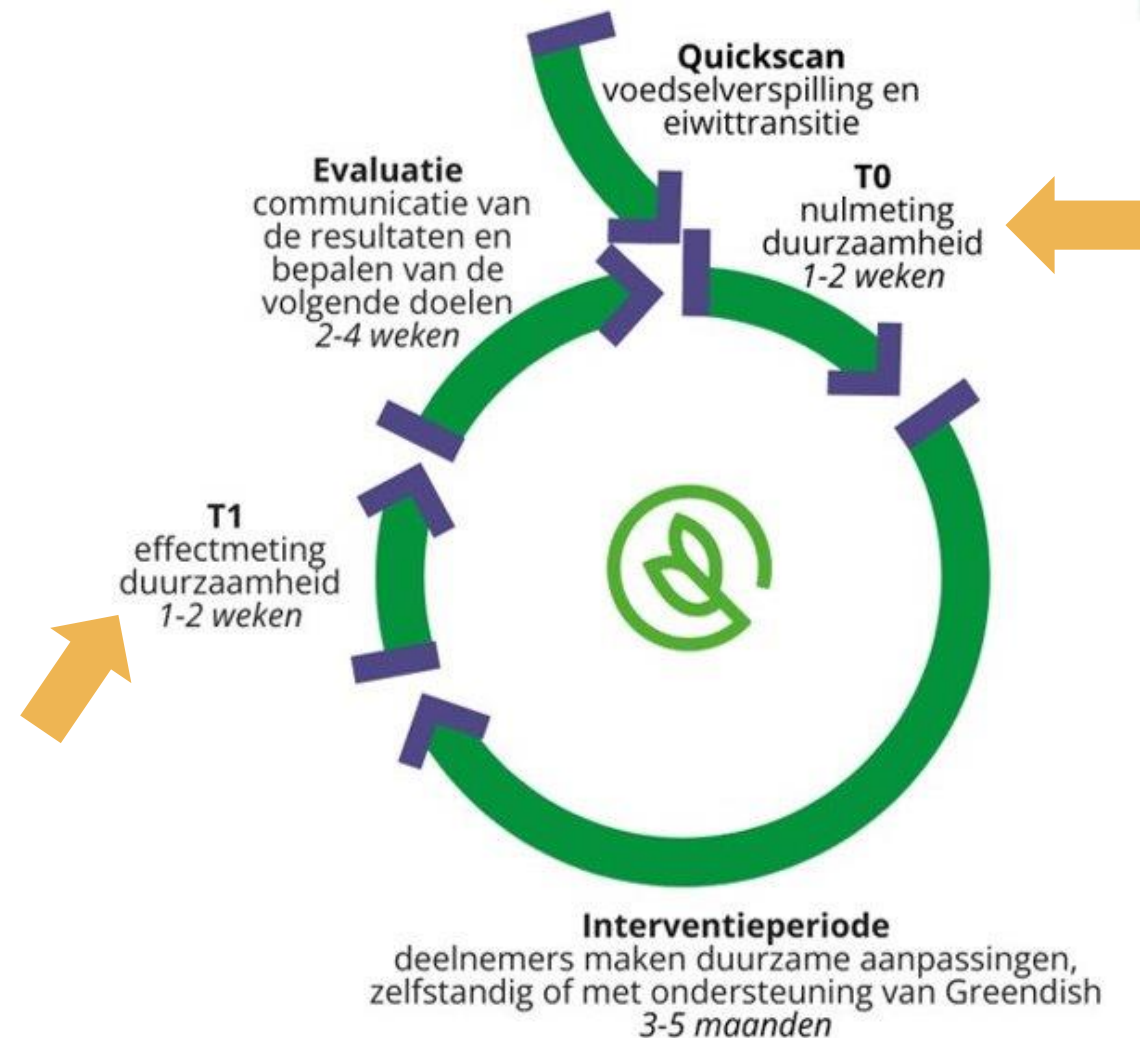
- Menucheck + milieu impact top 5
- Voedselverspilling

- Gasttevredenheid
- Impactrapport



5 uur*

* Per meting (nulmeting & effectmeting)



Greendish Academy

Basis

De deelnemer vergroot zijn kennis over drie onderwerpen m.b.t. duurzame en gezonde voeding.

Hoofdthema's

Eiwittransitie en voedselverspilling

- Introductiecursus duurzame en gezonde voeding
- Kennistoets
- Deelnamebewijs
- Technische ondersteuning
- Toegang tot 3 thema cursussen



1,5 uur

Standaard

De deelnemer vergroot zijn kennis over acht onderwerpen over duurzame en gezonde voeding en wordt gestimuleerd om deze kennis toe te passen in praktijk.

Hoofdthema's

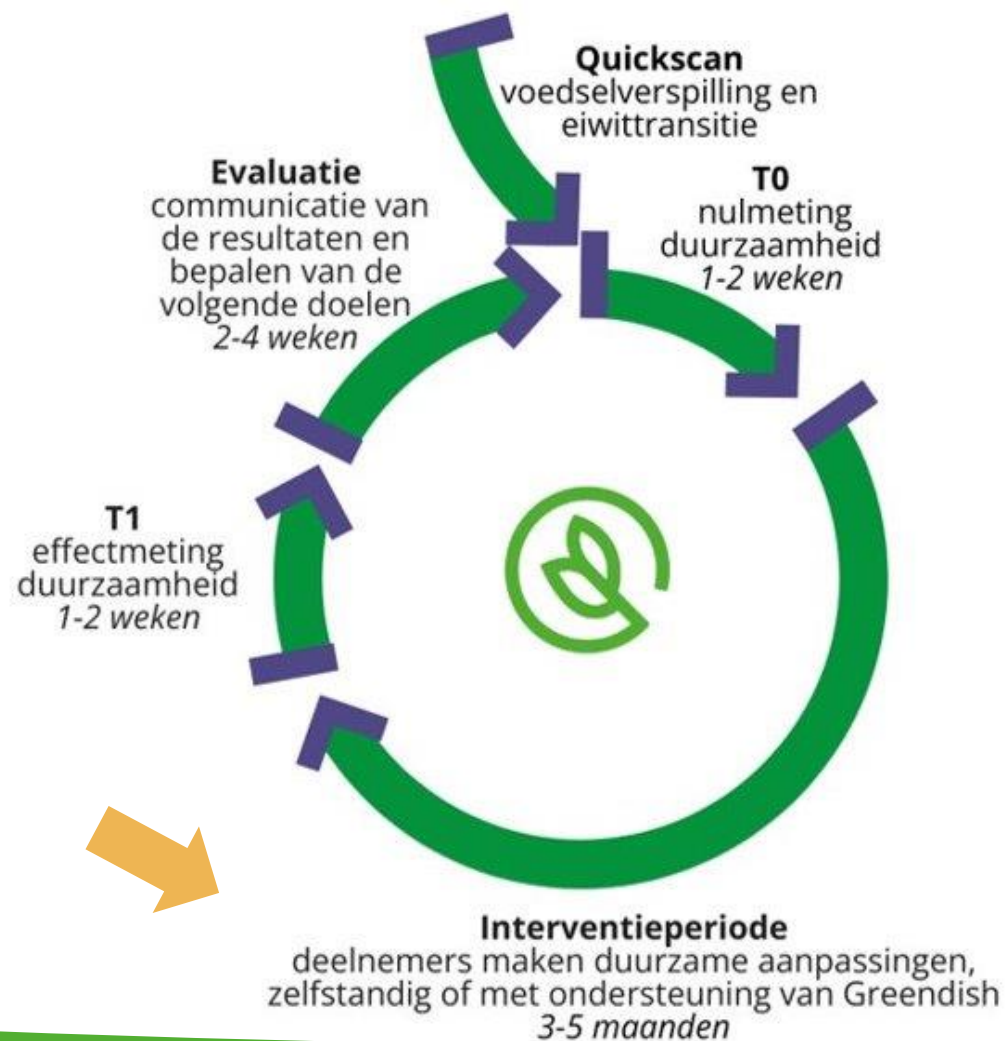
Eiwittransitie, voedselverspilling, verantwoord inkopen en promotie

- Introductiecursus duurzame en gezonde voeding
- Kennistoets
- Deelnamebewijs
- Technische ondersteuning
- Toegang tot 8 thema cursussen
- Toegang tot de inspiratiepagina
- Toegang tot de tools en factsheets pagina
- Toegang tot 2 standaard challenges



4 uur*

* exclusief challenges



WAT LEVERT HET OP?

Inzicht

SAMENSTELLING OP HET BORD

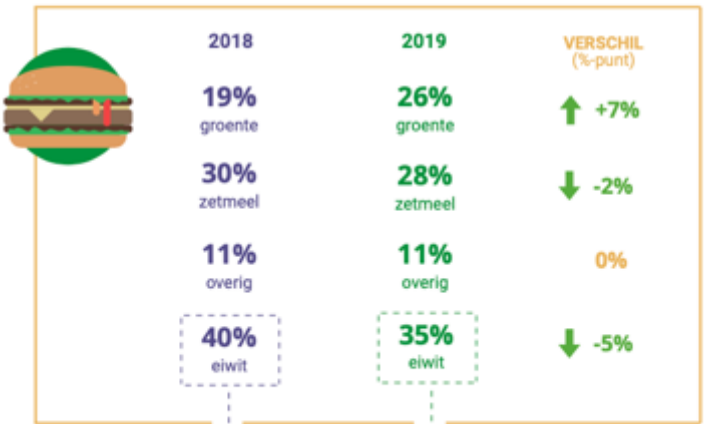
Een dieet rijk aan plantaardig voedsel en met minder dierlijk voedsel levert zowel een verbeterde gezondheid als voordelen voor het milieu op. Daarom is het belangrijk om de verhouding van de verschillende componenten binnen een gerecht in balans te brengen. De verhoudingen zijn hieronder per component weergegeven als % van het totale gerecht**. Bijvoorbeeld: gemiddeld bestaan de gerechten voor 10% uit groente. Als richtlijn voor het totale hoofdgerecht kan je maximaal 509 gram aanhouden en 313 gram voor het totale lunchgerecht.

HIGHLIGHT

+7%

MEER GROENTE

Type gerechten: Hoofdgerechten Gemiddeld gewicht gerechten: 545 gram



Vegetarisch



↑ +4%



Vis



0%



Gevogelte



↓ -8%



Rood vlees



↓ -16%

Gemiddelde % van het totaal gerecht per type eiwit

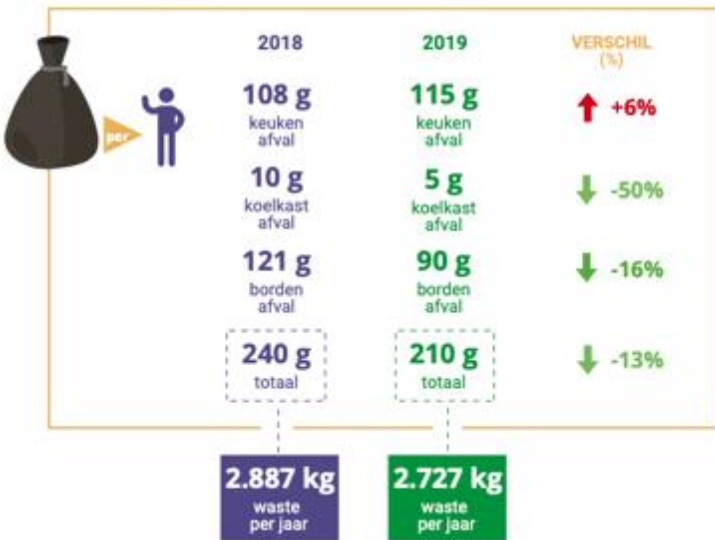
VOEDSELVERSPILLING

Over de hele wereld wordt nog veel voedsel verspild. In restaurants in Nederland is dit jaarlijks zo'n 50.000 ton aan voedsel. Voedselverspilling komt voort uit 3 afvalstromen: keukenafval (snijafval en overproductie), koelkastafval (bederf) en bordafval (restjes op borden van gasten). In het overzicht hieronder staan de gemiddelde hoeveelheden afval per afvalstroom in aantal kilogram per gast.

HIGHLIGHT

-13%

MINDER KG WASTE PER GAST



CHECKLIST ✓ = 2018 ✓ = 2019

- ☒ Dervinglijst bijhouden
- ☒ Koelkastcheck
- ☐ Inkoop aanpassen op waste
- ☐ Verspilling op de borden monitoren
- ☐ Training voor personeel
- ☐ Communiceren met gasten over voedselverspilling voorkomen
- ☐ Producten preserveren
- ☒ Doggybags promoten

- ☒ Restjes hergebruiken (dagmenu, To Good To Go, bouillon maken, etc.)
- ☐ Producten die niet meer gebruikt worden weggeven of met korting aanbieden
- ☐ Recepturen aanpassen
- ☐ Aanbod verkleinen
- ☒ Producten laten terugkomen in meerdere gerechten
- ☐ Halve porties aanbieden

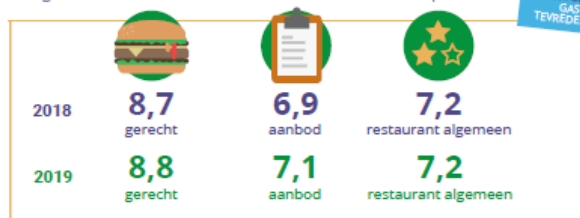
MILIEU-IMPACT***



GASTEN

GASTTEVREDENHEID

1=negatief 10=positief



1= te weinig 5,5 = precies goed 10= te veel



BELANG

1=onbelangrijk 10=belangrijk



EVALUATIE AANBOD

1=laag 10=hoog



HIGHLIGHT

+0,1

HOOGERE GASTTEVREDENHEID

Publiciteit

- Persbericht lokale en regionale media
- Social posts rondom deelnemers, metingen en resultaten
- Blogs
- Nieuwsbrieven partners
- Online communicatie toolkit per deelnemer



Business case



Minder vlees en meer
groente serveren

Voorbeelden per locatie:

Van der Valk

-16.000 kg CO₂-eq
22,9% marge verbetering p.j.

Fletcher

€15.000,- tot €30.000,-
bespaard p.j.

Compass Group

-66.448 kg CO₂-eq
€370.000,- bespaard p.j.



Voedselverspilling
terugdringen

Uit onderzoek blijkt:
Iedere geïnvesteerde euro in een
bewezen oplossing om
voedselverspilling te voorkomen
betaalt zichzelf 14 keer terug.

DEELNAME OPTIES + KOSTEN

Monitor

Altijd nodig

50%

gesubsidieerd

Basis

Meer inzicht in de menusamenstelling, de samenstelling op het bord, de milieu impact van de 5 meest verkochte gerechten óf de hoeveelheid voedsel verspild en de impact van doorgevoerde veranderingen hierop door het zelfstandig uitvoeren van metingen.

Hoofdthema's Eiwittransitie

Menucheck +
milieu impact top 5
gerechten

óf

Voedselverspilling

Voedselverspillingsmeting

- Gasttevredenheid
- Impactrapport

~~€ 3500,-*~~
€1.750,-

Standaard

Meer inzicht in de menusamenstelling, de samenstelling op het bord, de milieu impact van de 5 meest verkochte gerechten, de hoeveelheid voedsel verspild én de impact van doorgevoerde veranderingen hierop door het zelfstandig uitvoeren van metingen.

Hoofdthema's Eiwittransitie én voedselverspilling

- Menucheck + milieu impact top 5
- Voedselverspilling
- Gasttevredenheid
- Impactrapport

~~€ 6.000,-~~
€ 3.000,-

Academy

Optioneel

50%

gesubsidieerd

Basis

De deelnemer vergroot zijn kennis over drie onderwerpen m.b.t. duurzame en gezonde voeding.

Hoofdthema's Eiwittransitie en voedselverspilling

- Introductie cursus duurzame en gezonde voeding
- Kennistoets
- Deelnamebewijs
- Technische ondersteuning
- Toegang tot 3 thema cursussen

~~€ 1500,-~~
€750,-

Standaard

De deelnemer vergroot zijn kennis over acht onderwerpen over duurzame en gezonde voeding en wordt gestimuleerd om deze kennis toe te passen in praktijk.

Hoofdthema's Eiwittransitie, voedselverspilling, verantwoord inkopen en promotie

- Introductie cursus duurzame en gezonde voeding
- Kennistoets
- Deelnamebewijs
- Technische ondersteuning
- Toegang tot 8 thema cursussen
- Toegang tot de inspiratiepagina
- Toegang tot de tools en factsheets pagina
- Toegang tot 2 standaard challenges

~~€ 3000,-~~
€1.500,-

* Totaal voor nul- en effectmeting

Trek in impact?



marissa@greendish.com



+31 6 29 587 578



www.greendish.com



GREENDISH

Greenifying the world's kitchen