

# HOE WORD JE EEN RESTAURANT VAN MORGEN?



Ben jij de horecaondernemer die stappen wil zetten naar een gezond & duurzaam voedselaanbod?

Gezond en lekker voor de consument, duurzaam voor de samenleving en kostenbesparend voor de horecaondernemer! In de food service industrie zien we veel onwetendheid en misverstanden over duurzaam en gezond eten; het zou bijvoorbeeld duur, moeilijk en niet lekker zijn. Wij geloven dat we een grote positieve impact kunnen realiseren door kleine veranderingen op het bord. Ben jij er als horecaondernemer klaar voor om de gast van de toekomst te ontvangen?

Zet de eerste stap naar de toekomst en meld je vanaf nu gratis aan!

YOURCHOICE CAMPAGNE



Tijdens de YourChoice campagne kijken we naar de gezondheid & duurzaamheid van 1 van jullie gerechten, én hoe het staat met voedselverspilling in het hele restaurant.

## 1. METEN VOEDSELVERSPILLING

We meten voedselverspilling in 3 afvalstromen:

- Keukenafval (snijafval en overproductie)
- Koelkastafval (bederf)
- Bordenafval (restjes op borden van gasten)



## 2. SELECTEER ÉÉN YOURCHOICE GERECHT

- Gebruik de online tool om te checken of je gerecht YourChoice proof is. Je ontvangt eventueel tips om het gerecht duurzamer, gezonder en aantrekkelijker voor de gasten te maken.
- Door kleine veranderingen op het bord kan een grote impact gerealiseerd worden. Denk aan:



DUURZAAM  
INKOPEN



LOKALE  
INGREDIËNTEN



PORTIONERING  
AANPASSEN



PRESENTATIE  
EN PROMOTIE

## 3. KICK-OFF BIJEENKOMST

Maak kennis met je mededeelnemers, word geïnspireerd en leer alles over het project. Ook worden de resultaten van de nulmetingen gepresenteerd: hoe staan jullie er nu voor?

## 4. CAMPAGNE & CHALLENGES

Na de kick-off gaat de YourChoice campagne van start, om de duurzame en gezonde keuze onder de aandacht te brengen in de buurt. Hiervoor ontvangen jullie communicatiematerialen. Ook gaan jullie in deze fase aan de slag met het terugdringen van voedselverspilling!

## 5. EFFECTMETING

Na afloop van de campagne & challenges doen we een effect-meting, om te berekenen hoeveel impact we hebben gemaakt.

Aanmelden of meer weten? Je kan je nu gratis aanmelden of contact opnemen via [yumi@greendish.com](mailto:yumi@greendish.com)

# WAT LEVERT HET OP?



**EEN BIJDRAGE** leveren aan gezonde bewoners en een duurzaam voedselsysteem.



**GREENDISH ACADEMY:** Ontvang gratis toegang tot onze online academy met informatie, cursussen, en challenges. Dit zorgt voor meer kennis over gezonde en duurzame voeding binnen het team.



**TOEKOMSTBESTENDIG ONDERNEMERSCHAP** en MVO doelstelling halen.



**NETWERK** Leren en inspireren van overige deelnemers, wat werkt wel/niet.



**ADVIES EN ONDERSTEUNING** bij het gezonder en duurzamer maken van het aanbod.



**PUBLICITEIT:** laat gasten zien waar je mee bezig bent en de impact die je daarmee maakt.

## WANNEER?

Je kan je vanaf NU gratis aanmelden! De eerste metingen vinden in de komende maanden plaats. In april 2022 zal de kick-off bijeenkomst plaatsvinden.

Aanmelden of meer weten? Je kan je nu gratis aanmelden of contact opnemen via [yumi@greendish.com](mailto:yumi@greendish.com)