



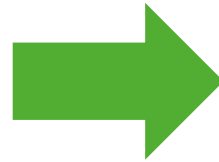
Duurzame & kostenbesparende horeca

Greendish - de speelfilm



Onze Missie

Wij dragen mondiaal bij aan het vergroten van het welzijn van mens, dier en planeet door



Samen met voedselaanbieders gezonde én duurzame voeding voor iedereen overal beschikbaar te maken.



Duurzame en gezonde voeding voor iedereen overal beschikbaar maken



**SUSTAINABLE
MENU
ENGINEERING
(SME)**



**VERANTWOORD
INKOPEN**



GEZONDHEID



**VOEDSEL-
VERSPILLING**



PROMOTIE



1000+

Locaties verduurzaamd



11,941,877

Greenified maaltijden



2,317,565

Kilogram CO₂-eq



3,874,323

M²jaar landgebruik

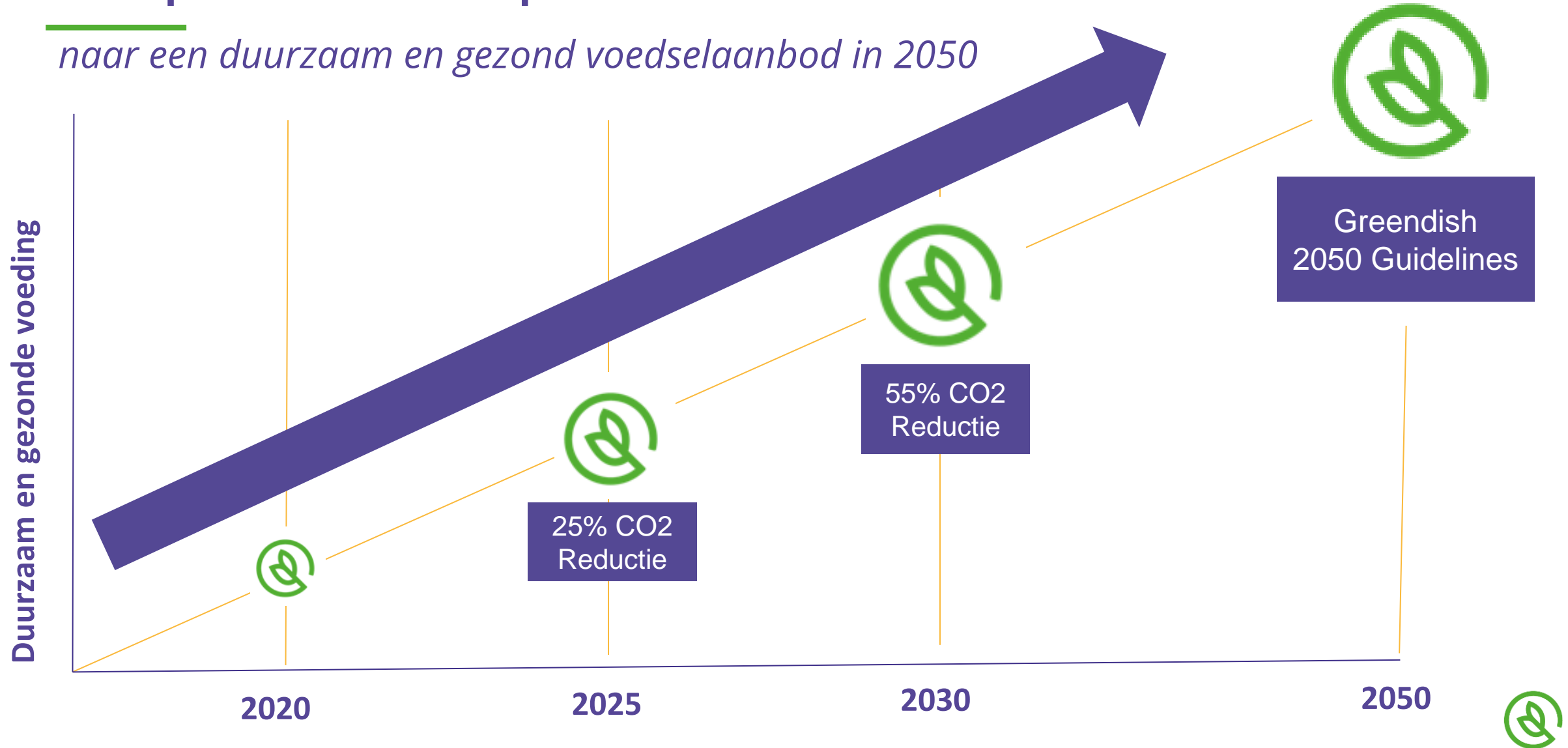


237,966,295

Liter waterbesparing

Stap voor stap

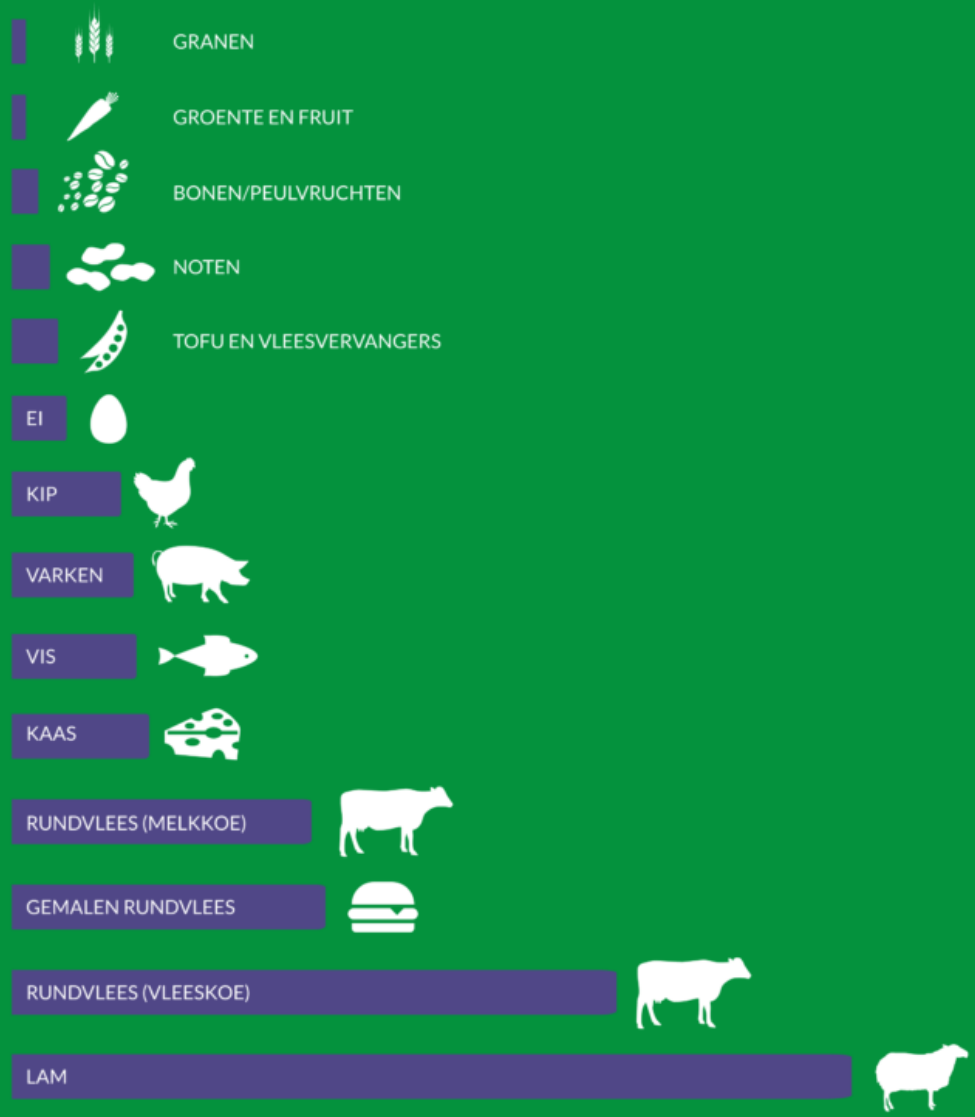
naar een duurzaam en gezond voedselaanbod in 2050



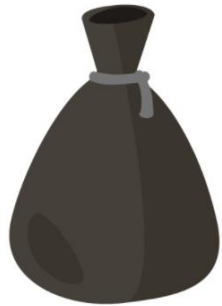
Kahoot!

Broeikasgasuitstoot

CO₂eq per kg product

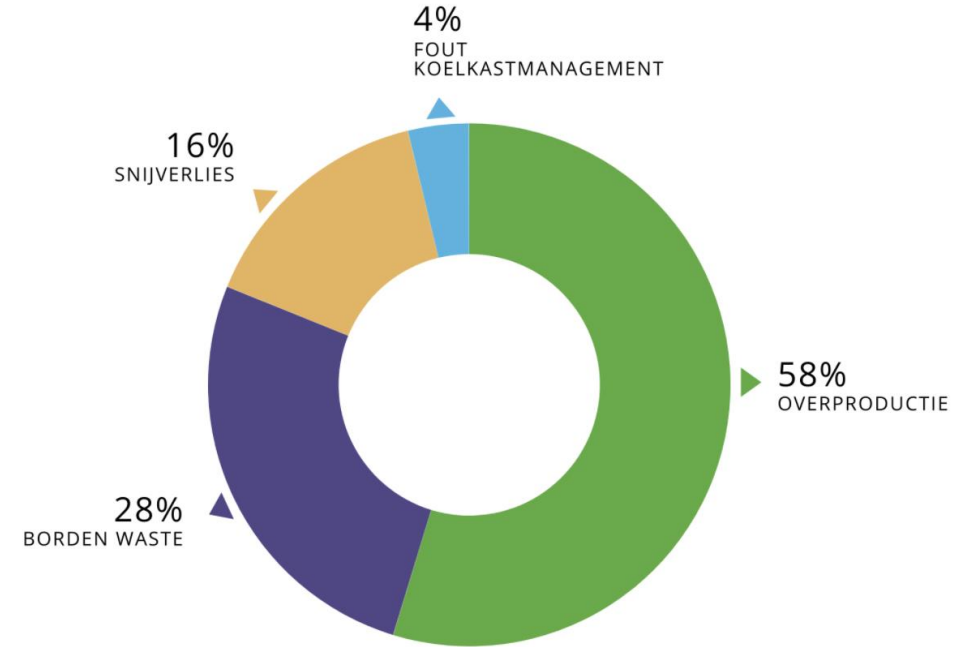


Voedselverspilling in Nederland



55.000

ton voedselverspilling



Waarom voedselverspilling voorkomen?

Voedselverspilling verminderen is niet alleen goed voor de wereld, maar ook nog eens slim voor de portemonnee. Het weggooien van voedsel heeft op meerdere fronten negatieve gevolgen:



Tijdens de productie van het voedsel wordt energie en water verbruikt en worden vervuilende gassen uitgestoten. Door voedselverspilling te verminderen voorkom je dat deze negatieve impact voor niks is geweest.



Daarnaast moet het afval ook weer worden verwerkt, wat op zijn beurt ook weer een negatieve impact op het milieu heeft.



Ten slotte is het natuurlijk financieel zonde om nog bruikbare ingrediënten weg te gooien.

Voedselverspilling in euro's

Voedselverspilling is een directe kostenpost voor horecaondernemers. **Een kilo verspild voedsel kost gemiddeld €7.** Een middelgroot restaurant kan 4.000 tot 5.000 kilo voedsel per jaar besparen. Omgerekend kan dit neerkomen op een **besparing van €28.000 tot €35.000 per jaar!**



Maar dit zijn natuurlijk alleen nog maar de **inkoopkosten**. Hiernaast ben je ook kosten kwijt aan:

1. Het laten ophalen van gft-afval (gemiddeld €0,20 per kilo)
2. Het onnodig koelen van het eten in koelkast/diepvries
3. Het onnodig opwarmen van het eten
4. De uren die besteed zijn aan de bereiding

De daadwerkelijke kosten van weggegooid voedsel liggen dus nog veel hoger dan enkel de inkoopkosten.

Greendish in de horeca

- 1 op 1 ondersteuning: vooral voor grote bedrijven/ketens
- Projecten met gemeenten of provincies: voor álle horecabedrijven
 - Intensief
 - YourChoice
 - Adviesgesprek



Transitieprogramma's



21 gemeentelijke en
1 provinciaal transitieprogramma

Amsterdam
Alkmaar (2x)
Almere (2x)
Barendrecht
Ede
Hoeksche Waard
Leeuwarden
Lelystad
Katwijk
Nijkerk
Nissewaard
Purmerend
Rhenen
Ridderkerk
Rotterdam (3x)
Veenendaal
Wageningen
Provincie Gelderland

Van der Valk

Door aanpassingen aan het menu en het terugdringen van voedselverspilling bereikte Van der Valk met 3 locaties de volgende resultaten!

22%
MARGEVERBETERING



2
RITJES OM DE
WERELD BESPAARD
AAN CO₂



33%
MINDER VLEES
EN VIS VERSPILD



10%
DALING
CONSUMPTIE
VLEES



91%
STIJGING
GROENTE-
CONSUMPTIE



GASTTEVREDENHEID
GESTEGEN



Domino's

Door de top 3 best verkopende pizza's stap voor stap duurzamer en gezonder te maken bespaarden we:



"Ben nóg meer fan van Pizzaketen x geworden!"

"Goede eerste stap, op naar de volgende stap!"

"Niks gemerkt van de aanpassingen, lekker!"

KIEZEN
VOOR **LEKKER,**
DUURZAAM
EN GEZOND



YourChoice: 1 gerecht
campagne

Horeca gemeente Amsterdam



- Gemiddeld een **hogere verkoop** van YourChoice gerechten tijdens de campagne.
- **Marge per gerecht gestegen** na aanpassingen van de gerechten naar een YourChoice gerecht!
- Er staan nu zo'n **9% meer vegetarische gerechten** op de kaart, waarbinnen het aandeel volledig plantaardige (veganistische) gerechten ook flink is gestegen.
- Door aan de slag te gaan met de samenstelling op het bord (portiegrootte) ligt er nu per gerecht gemiddeld **zo'n 8 gram minder vlees (-4%) en 12 gram meer groente (+12%)** op het bord.
- Dit heeft gemiddeld per gerecht gezorgd voor een besparing van **3% CO2-eq uitstoot, 14% waterverbruik en 4% landgebruik**.
- Bij de deelnemers van het intensieve traject wordt hiermee per jaar **105 autoritjes van Maastricht naar Amsterdam aan CO2-eq uitstoot, 7.769 douchebeurten aan water en 325 parkeerplaatsen aan grondoppervlak** bespaard.

Onderwerpen Nieuws Contact

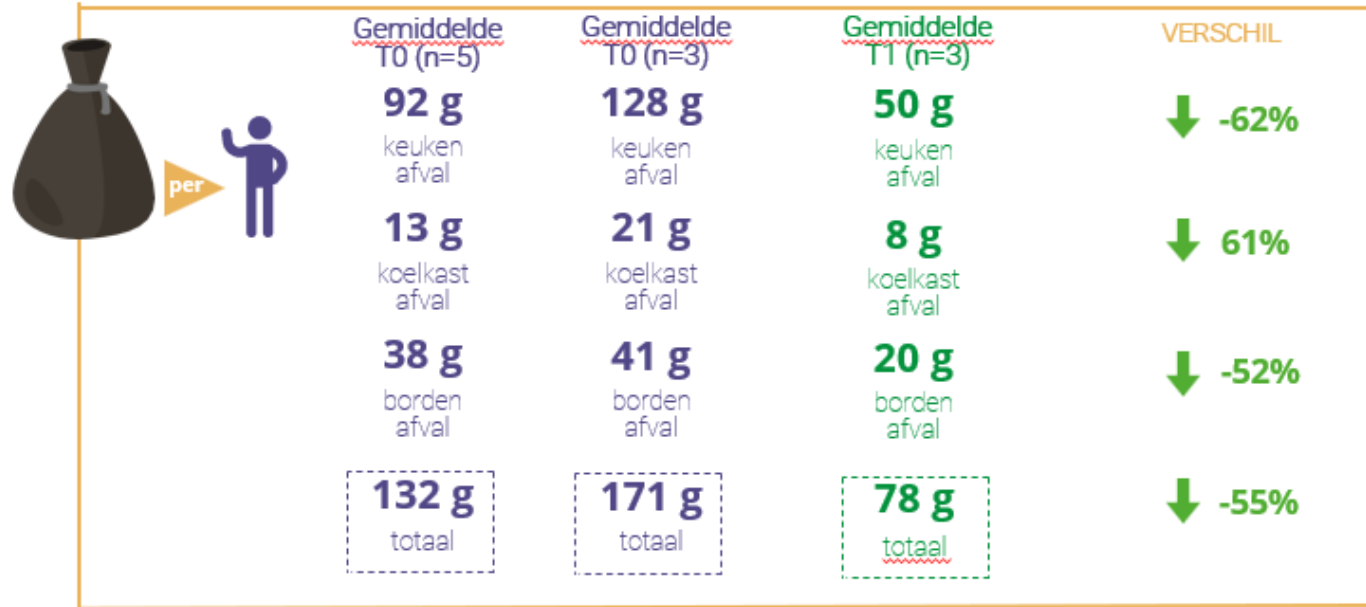
Home > Stadsdelen > Stadsdeel Centrum > Nieuws stadsdeel Centrum



Duurzaam en gezond eten in het theaterdistrict

23 maart 2022

Horeca gemeente Nissewaard

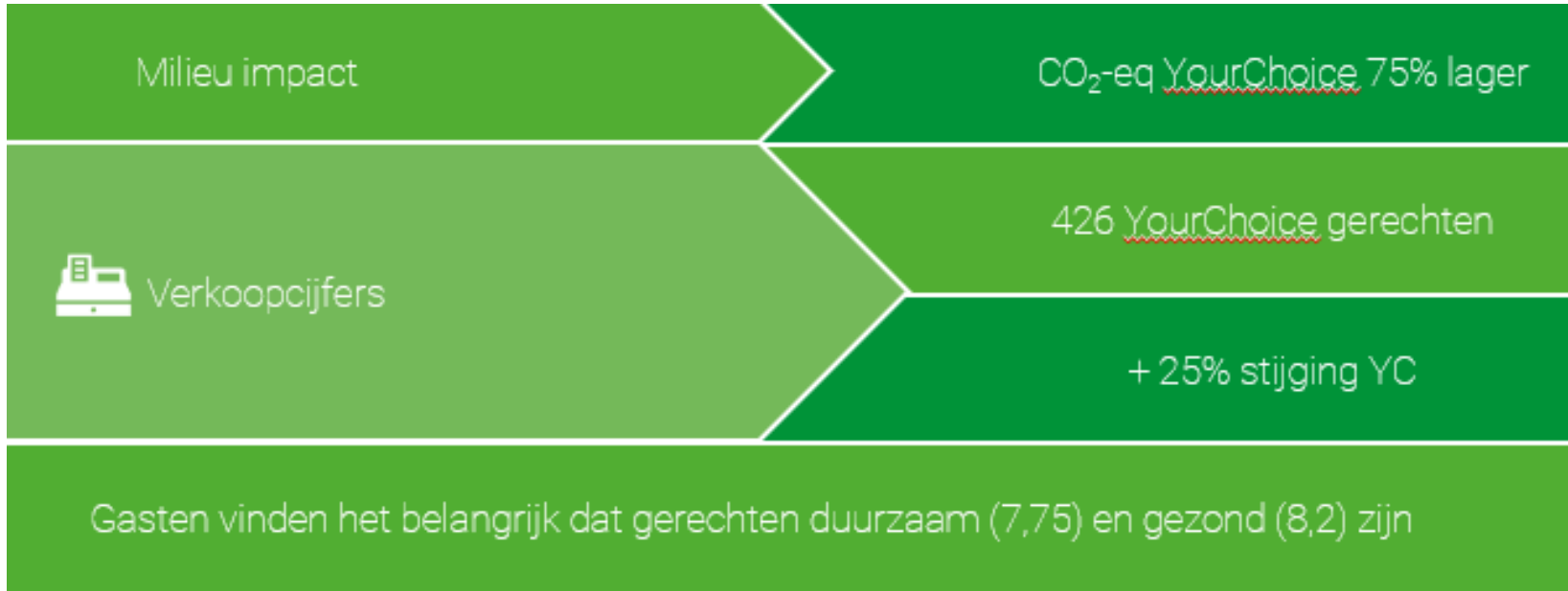


Verkoopcijfers

451 YourChoice gerechten

↑ 279%

Horeca gemeente Purmerend



Horeca gemeente Leeuwarden

Gemeente  Leeuwarden Ondernemend Leeuwarden

Leeuwarden serveert Greendish!

Consumenten zijn de afgelopen jaren meer waarde gaan hechten aan een duurzame en gezonde levensstijl. Minder suiker, meer onbewerkt voedsel en als het een beetje kan regionaal geproduceerd. De toenemende druk van klimaatverandering (mede door onze vorm van voedselproductie) speelt ook een steeds grotere rol in wat restaurants serveren. Gemeente Leeuwarden is daarom samen met horecaondernemers en de organisatie Greendish aan de slag gegaan: meer duurzame gerechten op tafel!

Twaalf horecabedrijven zetten in op duurzame kaart



Wat levert het op voor de horecaondernemer



Business case: ontdek hoe gezond, duurzaam en winst hand in hand gaan



Team: meer kennis over gezonde en duurzame voeding binnen het team



Toolbox met praktische tools



Netwerk: netwerk en leren van overige deelnemers: wat werkt wel/niet



Relatie met de buurt: de buurt in je horecazaak met een goed verhaal



Advies en ondersteuning bij het gezonder en duurzamer maken van het aanbod



Toekomstbestendig ondernemerschap en MVO doelstelling halen



Publiciteit: laat uw gasten/klanten zien wat u doet



Een bijdrage leveren aan de gezondheid van bewoners en een duurzaam voedselsysteem



Q&A

Hoe krijgen wij dit hier voor elkaar?

- Verzamel een groep enthousiaste ondernemers
- Maak kenbaar aan de gemeente dat jullie dit graag oppakken, maar daar geld vanuit de gemeente voor nodig hebben
- Breng de gemeente in contact met Greendish: zij bespreken samen de mogelijkheden
- Wie weet leidt dit tot een gaaf project in deze regio!



Trek in impact?



zoe@greendish.com



+31 6 83 96 71 34



www.gelderlandvanmorgen.nl