



ETEN BINNEN DE GRENZEN VAN DE PLANEET

greendish.
versneller van de voedseltransitie

WE GAAN VOORBIJ AAN DE GRENZEN VAN 1 PLANEET



1,6

WERELDWIJD

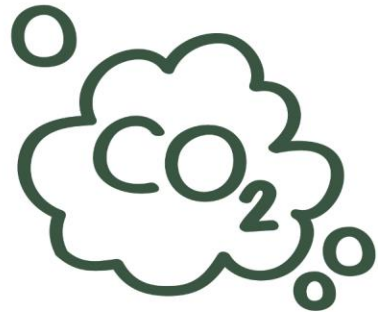


3,6

IN NEDERLAND



**Voedsel is
verantwoordelijk
voor 30% van
de mondiale
CO₂-uitstoot.**



**Door betere
voedselkeuzes te
maken kunnen we
de CO₂-uitstoot met
de helft verminderen.**

ER ZIJN DRIE MANIEREN

**waarop we dit
kunnen bereiken:**



1



Stel een duurzaam en gezond menu samen

Door de verhouding dierlijk vs. plantaardig aan te passen verminder je snel CO₂. Een overwegend plantaardig menu draagt ook bij aan het bestrijden van diverse welvaartsziekten.

Wist je dat: wij menu's plantaardiger maken met behoud van of zelfs een stijging in gasttevredenheid?



Hoeveel keer meer CO₂ uitstoot heeft rundvlees ten opzichte van peulvruchten (gemiddeld)?

A: 5x

B: 30x



Hoeveel keer meer CO₂ uitstoot heeft rundvlees ten opzichte van peulvruchten (gemiddeld)?

A: 5x

B: 30x

2



Koop verantwoord in

Inkoop bij lokale partijen zorgt voor minder transport en het stimuleert de economie. Wij kijken niet alleen naar herkomst (kilometers) maar naar de hele keten; seizoenen, manier van telen, keurmerken en de milieu impact.

Wist je dat: een tomaat uit een Nederlandse kas niet altijd duurzamer is dan een tomaat uit de Spaanse grond?



Hoeveel kilometer legt een warme maaltijd gemiddeld af?

A: 30.000 km

B: 20.000 km

C: 10.000 km

D: 5.000 km



Hoeveel kilometer legt een warme maaltijd gemiddeld af?

A: 30.000 km

B: 20.000 km

C: 10.000 km

D: 5.000 km

3



Verspil minder voedsel

Door maaltijden optimaal te portioneren voor de gast en het efficiënt gebruiken van (hele) ingrediënten in menu's kun je gemakkelijk verspilling tegengaan en een positieve impact creëren op het klimaat.

Wist je dat: maatregelen tegen verspilling ook resulteren in een kostenbesparing?



Hoeveel kg voedsel verspillen wij in Nederland per jaar?

A: 5 miljoen kg

B: 750 miljoen kg

C: 1 miljard kg

D: 2 miljard kg



Hoeveel kg voedsel verspillen wij in Nederland per jaar?

A: 5 miljoen kg

B: 750 miljoen kg

C: 1 miljard kg

D: 2 miljard kg

HOE DOEN WE DAT?



Inzicht



Advies



Implementatie

MET WELK THEMA

kunnen we je helpen?

 Eiwittransitie	 Duurzaam inkopen	 Voedselverspilling	 Menu samenstelling
 Omgaan met weerstand	 Gezonde voeding	 Kooktips en inspiratie	 Biodiversiteit
 Communicatie naar de gast	 Eten uit de korte keten	 Draagvlak organisatie	 Keukenteam opleiden

VOOR WIE?



Overheid



Zorg



Catering



Horeca

SUCCESVERHALEN & TIPS



SUCCEESVERHALEN

Gemeente Groningen

Advies na inkoop- en voedselverspillingsmeting

Doel verduurzaming voedselaanbod binnen de horeca

Door

1. Stimulering eiwittransitie
2. Vermindering voedselverspilling

6 horecalocaties deden mee om hun zaak te verduurzamen, waarbij ze gezamenlijk de volgende positieve impact hebben gemaakt:



7.154 kg voedsel gered van de prullenbak

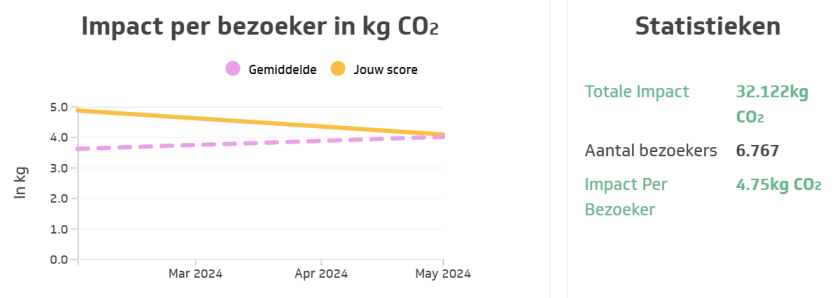


€50.074 bespaard door minder verspilling



109.312 kg CO₂-uitstoot bespaard

De inkooplijst werd geanalyseerd i.s.m. partner BrightGreen:



Al het snijafval gaat nu bijvoorbeeld naar deze varkens:



SUCCESVERHALEN

Gemeente Heemstede

Begeleiding van horeca en inwoners

- In totaal 8 horecalocaties
- 2 huishoudens begeleid n.a.v. de Verspillingsvrije week
- Een verspillingenvrije plantaardige brunch, bereid door de deelnemende koks waarbij de huishoudens hun ervaringen deelden
- Burgermeester en wethouders betrokken
- Uitwisselingsbijeenkomst met project in buurgemeente Haarlem



5.468 kg voedsel gered van de prullenbak



€38.272 bespaard door minder verspilling



1801 autoritjes bespaard aan CO2-uitstoot tussen Utrecht en Heemstede



Stap voor stap naar duurzame horeca

Ik wilde weten waar bij ons de verspilling zit en waar we met ons keukenafval naartoe zouden kunnen

Varkens produceren minder CO2 dan koeien, dus varkensvlees of kip op de menukaart in plaats van rundvlees kan al een moeie stap zijn

„Ik heb het al bij me over“, met deze woorden begon de horeca-ondernemer van de gemeente Heemstede, die samen met de gemeente Heemstede en de provincie Utrecht een duurzaamheidsproject heeft opgezet. Het project heeft als doel de horeca-ondernemers in Heemstede te helpen om hun afval te verminderen en hun CO2-uitstoot te verlagen. Dit wordt gedaan door de horeca-ondernemers te begeleiden bij het opstellen van een afvalplan en door hen te helpen om hun afval te verminderen. Het project is een samenwerking tussen de gemeente Heemstede, de provincie Utrecht en de horeca-ondernemers van Heemstede. Het project is een succesverhaal, want het heeft geleid tot een aanzienlijke vermindering van afval en CO2-uitstoot in de horeca-ondernemers van Heemstede.



SUCCESVERHALEN

Gemeente Ede

Onderzoeksproject Parkweg

Inzicht krijgen in de middelen die nodig zijn om de voedselomgeving van het stationsgebied, de Parkweg en directe omgeving gezonder en duurzamer te maken, waarbij de focus ligt op gezondheid.

10 van de 16 ondernemers in de straat doen mee!



Practice
what you
preach

Gemeentehuis Ede ook aan de slag!

In sept '23 is het gemeentehuis gestart met de Greendish Succesformule, een 2-3 jarig project om het voedselaanbod voor de medewerkers gezonder te maken en te verduurzamen door middel van maandelijkse begeleiding.

Successen

- **Rundvlees** terug gebracht naar **5%** van het **inkoopvolume!**



SUCCESSVERHALEN

Gelderland van Morgen

150 deelnemers in de horeca, zorg, retail en catering in Gelderland gingen aan de slag!

- Met de thema's **Eiwittransitie** en/of **Voedselverspilling**
- Met een traject van **6 maanden** incl. metingen en **4 maanden begeleiding**
- De Provincie Gelderland betaalde **50% van de kosten**
- 6 gemeenten gaven **extra subsidie** waardoor er nóg meer locaties in hun gemeente mee konden doen.
- Er is een beweging van **hogere bewustwording** in gang gezet in de provincie, de gemeenten en de deelnemers!



114.681 kg voedsel
gered van de prullenbak



€802.764 bespaard
door minder verspilling



1.758.903 kg CO2-
uitstoot bespaard



INHOUD TOOLKIT RESTAURANTS VAN MORGEN

Engels en afbeeldingen

- Dit heel fijne met een tekst op je website
- Plaats de afgeplakte banner op de homepage van je site
- Alleen digitale banners kunnen worden gebruikt in de provincie
- Alle Engels, afbeeldingen en symbolen kun je ook gebruiken op de menukaart, in je digitale nieuwsbrief en op je social media kanalen. De symbolen kan je ook gebruiken om specifieke gerechten te promoten op de manier die bij jouw locatie past.

Symbolen:

- Symbool: Meer plantaardige eiwitten
- Symbool: Water besparing
- Symbool: Eiwit
- Symbool: Ontzettend

GreenDish
2.506 followers

We feliciteren Ziekenhuis St Jansdal, Brasserie Zypendaal, Appél B.V., Focus Eten & Drinken, Vermaat, Radboudumc en Marga Klompe (SZMK) met de prachtige resultaten binnen Gelderland van Morgen! Met trots namen deze gedreven ...
...more

Show translation

SUCCESVERHALEN

Rotterdam De Boer Op!

Seizoensgebonden, lokaal en biologisch

Lokale seizoensproducten op het menu bij Rotterdamse horeca

Hoe krijgen we lokale en natuurinclusieve seizoensproducten van boeren bij Rotterdamse horecazaken op de menukaart?

Met de challenge ‘natuurinclusief en lokaal inkopen’ hebben we chefs in contact gebracht met de boeren uit het ommeland van Rotterdam met als doel om daar rechtstreeks producten te laten afnemen. Hoe meer restaurants kiezen voor deze lokale en natuurinclusieve producten, hoe sterker de korte keten wordt.

Het resultaat:

- Chefs experimenteren nu met nieuwe Nederlandse gewassen zoals **de gele erwit**. Hier maken ze nu bijzonder smakelijke hummus en hamburgers van.
- **8 van de 10 deelnemende horecalocaties** kopen inmiddels producten lokaal uit de korte keten en zijn van plan dit voort te zetten.



Korte Keten is versterkt en natuurinclusief en biologisch boeren wordt beloond



Meer biodiversiteit in de regio



“2025 wordt hét jaar van de Bioregio”



Tips voor gemeentes

- Stel een **voedselagenda** op
- Kijk waar de **energie** zit in je gemeente om bijv. aan de slag te gaan met voedselverspilling, gezondheid of verantwoord inkopen
- Doe een **pilot** binnen 1 of meerdere sectoren om organisaties/ondernemers te helpen verduurzamen. Zo creëer je ambassadeurs voor vervolg.
- **Een brede insteek** (zoals in Ede) zorgt ervoor dat er meer locaties meedoen want je kan het aanbod aanpassen aan de behoeften van de ondernemer
- **Spreek met andere gemeentes** die al zoiets hebben gedaan of met Greendish over ervaringen en mogelijkheden zoals in Gelderland
- Werk vanuit **meerdere beleidsonderwerpen samen** (bijv. gezondheid, circulaire economie, eiwittransitie, landbouw, korte keten) zoals in Groningen
- Werk samen met andere gemeentes en **leer van elkaar** (City deal, voedsel verbindt netwerken) zoals in Ede.
- Zet ondernemers die meedoen in het zonnetje om **ambassadeurs te creëren** en die sporen weer andere ondernemers aan zoals in Heemstede.

**Wat kunnen
we samen bereiken?**



PLANT IT FORWARD



“Een **gezonde planeet
begint op ons bord.”**

