

GREENDISH IMPACTRAPPORT

Gezond voor de consument, duurzaam voor de samenleving
en kostenbesparend voor het restaurant!

PROVINCIE NOORD-HOLLAND (HOUTPLEIN) CATERAAR: EUREST

Greendish heeft een uitgebreide meting uitgevoerd om in kaart te brengen hoe duurzaam en gezond het voedselaanbod van het restaurant is. In dit impactrapport staan de belangrijkste resultaten en aandachtspunten van de meting op een rij.

SAMENSTELLING OP HET MENU

Deze meting brengt in kaart wat op de menukaart de verhouding is tussen het aanbod in gerechten met gevogelte, rood vlees, vis en vegetarische gerechten.

SAMENSTELLING OP HET BORD

Voor de top 5 meest verkochte gerechten wordt met behulp van een invulformulier gekeken welke ingrediënten er gebruikt worden en in welke hoeveelheden, wat de verhouding van hoofdcomponenten (eiwit, groente, zetmeel, overig) op het bord is en wat de aard (vlees, vis, vegetarisch) van de gebruikte eiwitproducten is.

MILIEU-IMPACT

Aan de hand van de top 5 gerechten wordt de milieupact van het menu uitgerekend. Hierbij wordt gekeken naar de CO₂-uitstoot (in kg CO₂-eq), landgebruik (in m²*jaar) en watergebruik (in L).

VERANTWOORD INKOPEN

Deze meting brengt in kaart hoe duurzaam een bedrijfsrestaurant producten inkoopt. Het gaat dan om de producten die op dat moment werkelijk worden aangeboden in het restaurant.

VOEDSELVERSPILLING

Met behulp van een invulformulier wordt gedurende één week iedere dag gemeten hoeveel waste geproduceerd wordt en welke maatregelen genomen worden tegen voedselverspilling.

TEAM

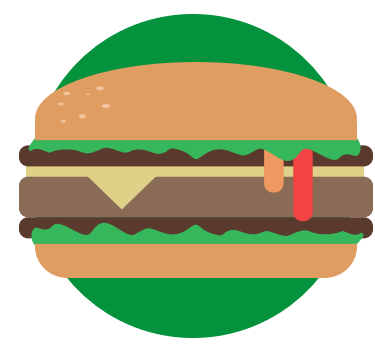
Alle medewerkers van het restaurant vullen een online vragenlijst in waarmee het gedrag en de motivatie om het aanbod gezonder en/of duurzamer te maken in kaart wordt gebracht.

GASTEN

Met behulp van een online vragenlijst beantwoorden gasten van het restaurant vragen over tevredenheid en attitude t.o.v. het bezoek en de gezondheid en duurzaamheid van het aanbod.

Het Greendish Impactrapport is onderdeel van een reeks producten binnen de Greendish Succesformule waarmee Greendish voedselaanbieders helpt het aanbod duurzamer en gezonder te maken. We raden aan om het Impactrapport te gebruiken in combinatie met de Greendish Levelkaart. Deze Levelkaart geeft inzicht in de stappen die nog gezet moeten worden per jaar richting een duurzaam en gezond menu. Graag meer informatie over dit product of een van de andere producten of diensten? Neem dan contact op: mail naar academy@greendish.com, bel 085 401 2923 of bezoek onze website op www.greendish.com.

ALGEMEEN



AANTAL MAALTIJDEN PER JAAR Houtplein

2020	2021
2.336	2.244



AANTAL TRANSACTIES PER JAAR Houtplein + koffiecorner + Dreef

2020	2021
22.636	11.992

DOEL PROVINCIE NOORD-HOLLAND

Provincie Noord-Holland doet mee aan de Green Deal Catering overheidslocaties: Eten uit de Korte Keten, maar gaat nóg een stapje verder. Het keukenteam van het bedrijfsrestaurant (Houtplein) heeft als doel om een eiwittransitie naar minder dierlijke eiwitten en meer plantaardige eiwitten in gang te zetten. Promotie is hierbij een belangrijk onderdeel.

SAMENSTELLING MENU

Een goed samengesteld menu is belangrijk. Het aanbieden van minder dierlijke gerechten en meer vegetarische gerechten helpt om de impact op het milieu te verlagen.

HIGHLIGHT

12%

MINDER
VISGERECHTEN

Type menu: **Wisselend dagmenu**

	2020	2021	VERSCHIL (%-punt)*
vegetarische gerechten	52%	42%	↓ -10%
vis gerechten	20%	8%	↓ -12%
gevogelte gerechten	12%	33%	↑ +11%
rood vlees gerechten	16%	17%	↑ +1%

* %-punt (procentpunt) = het absolute verschil tussen waarden die in procenten worden uitgedrukt. Voorbeeld: het verschil tussen 10% in jaar 1 en 15% in jaar 2 bedraagt 5%-punt.

SAMENSTELLING OP HET BORD

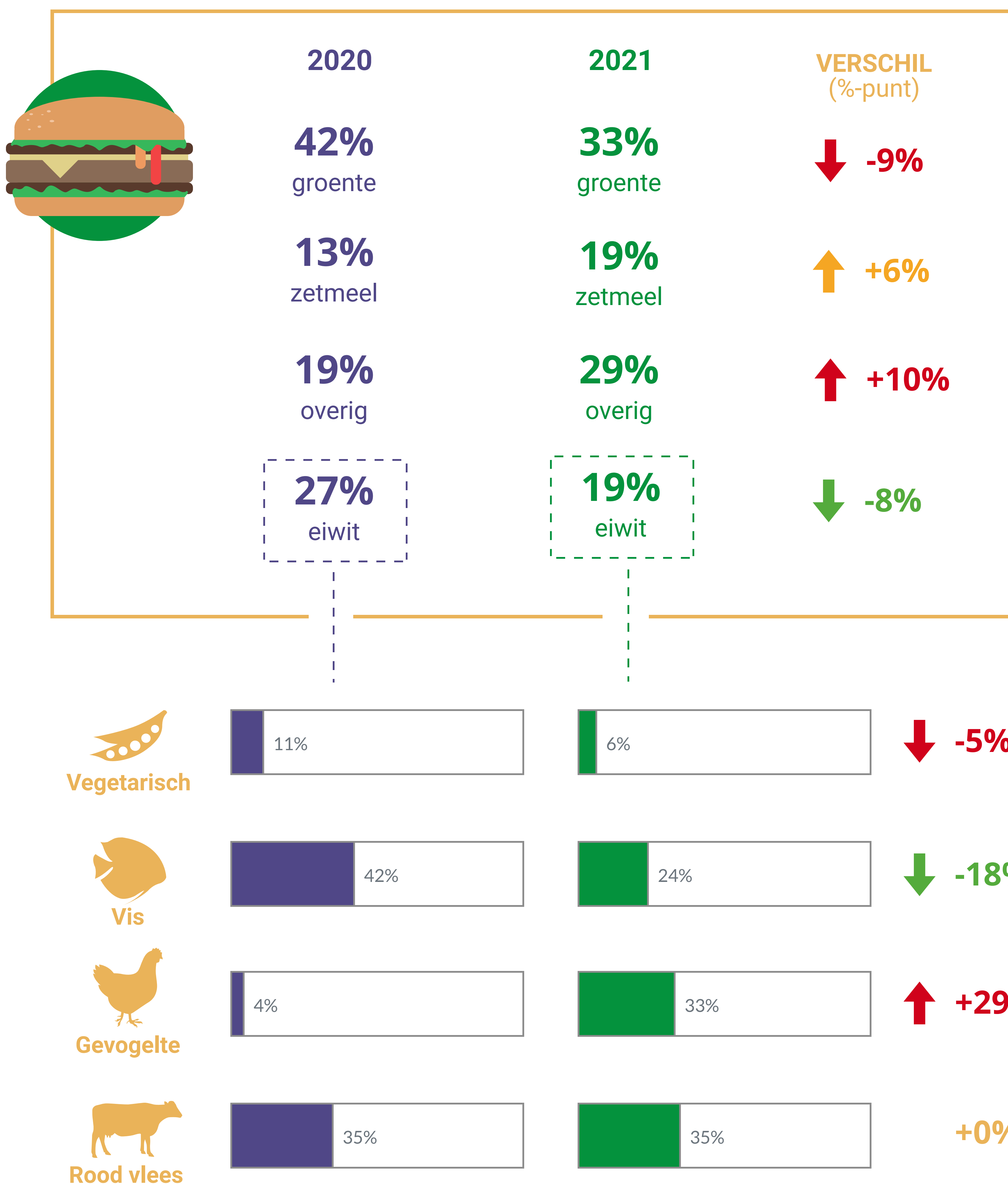
Een dieet rijk aan plantaardig voedsel en met minder dierlijk voedsel levert zowel een verbeterde gezondheid als voordelen voor het milieu op. Daarom is het belangrijk om de verhouding van de verschillende componenten binnen een gerecht in balans te brengen. De verhoudingen zijn hieronder per component weergegeven als % van het totale gerecht**. Bijvoorbeeld: gemiddeld bestaan de top 5 gerechten voor 10% uit groente. Als richtlijn voor het totale hoofdgerecht kan je maximaal 509 gram aanhouden en 313 gram voor het totale lunchgerecht.

31%

MINDER
kg CO₂-eq per
gerecht
(gemiddeld)

Type gerechten: Lunchgerechten

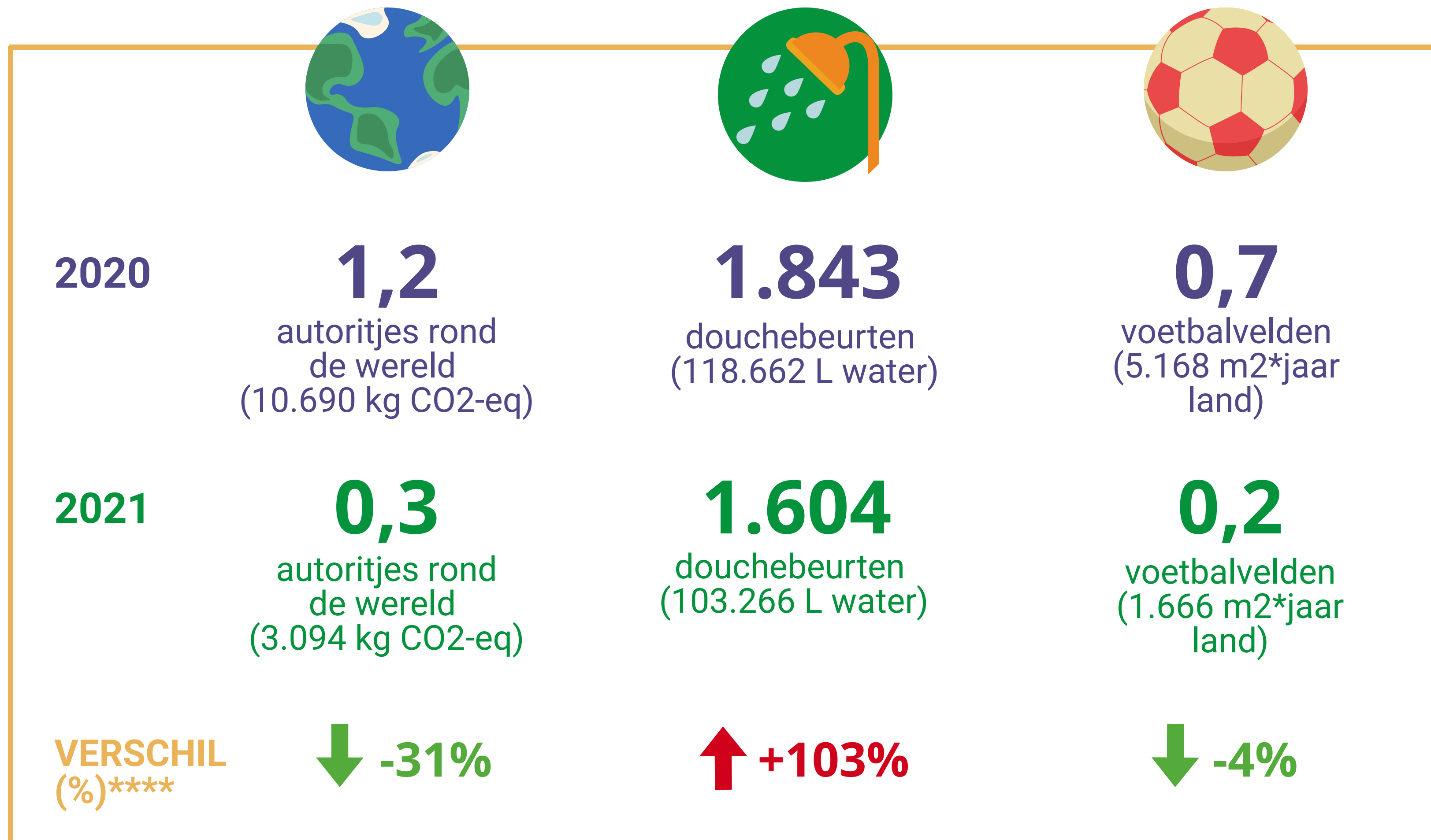
Gemiddeld gewicht gerechten: 180 gram



Gemiddelde % van het totaal gerecht per type eiwit

** % groente, % zetmeel, % overig en % eiwit staan voor het gemiddelde percentage van de desbetreffende component binnen de top 5 gerechten. Voor de eiwit- en zetmeelcomponent betreft dit dus niet het eiwit- en zetmeelgehalte binnen producten.

MILIEU-IMPACT ***



VERANTWOORD INKOPEN

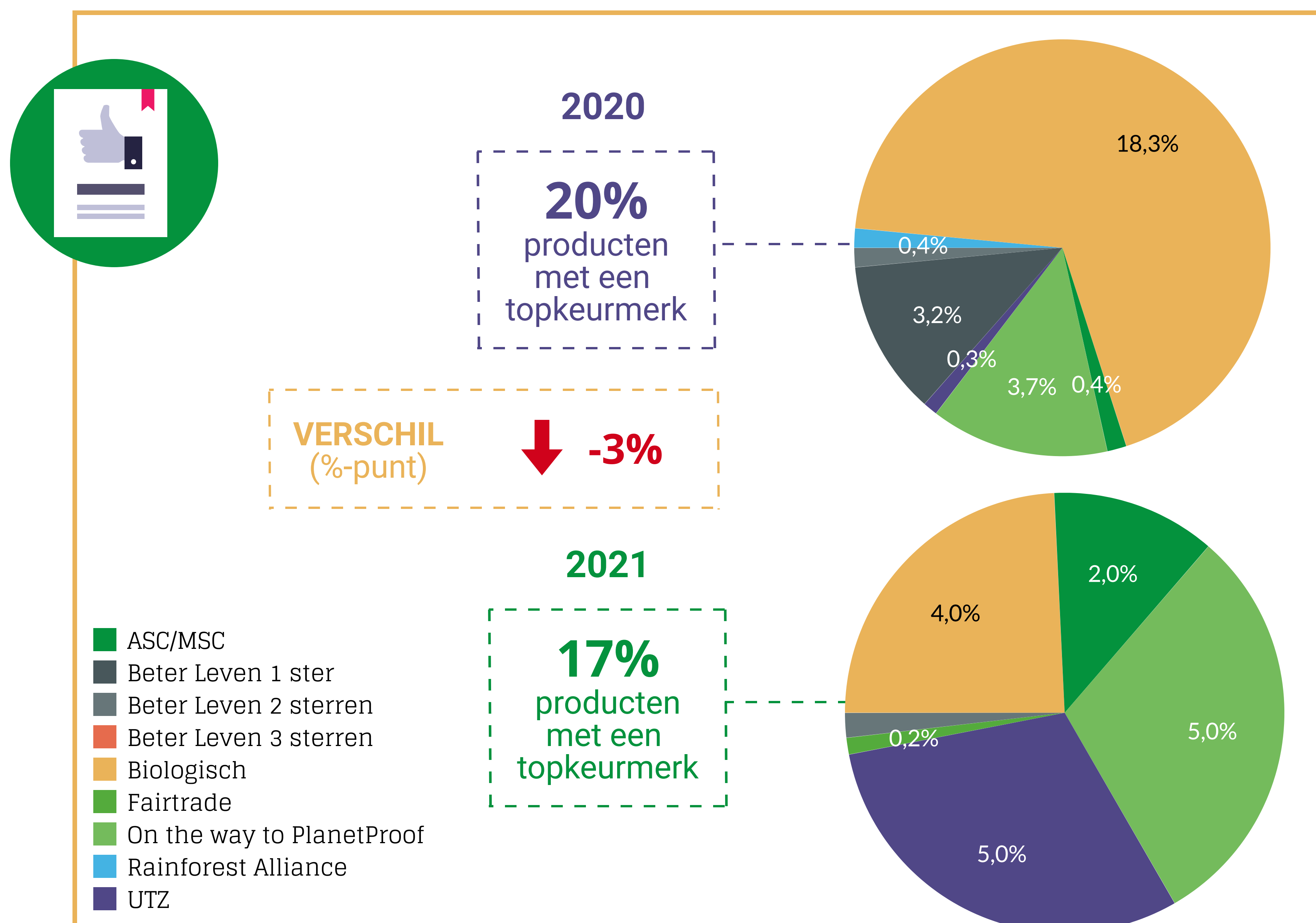
KEURMERKEN

Keurmerken geven informatie over bijvoorbeeld milieu-impact, dierenwelzijn en/of sociale aspecten. Op die manier maken keurmerken het makkelijker om een goede keuze te maken. De topkeurmerken zijn het meest betrouwbaar als het gaat om gestelde eisen, controles en transparantie. Check de keurmerkenwijzer van Milieu Centraal voor meer informatie.

HIGHLIGHT

+5%

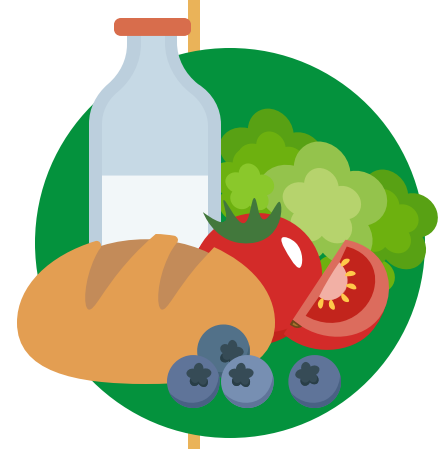
MEER
LOKAAL
INGEKOCHT



*** Milieu-impact per jaar op basis van ingrediënten en verhoudingen in en verkoopcijfers van de top 5 meest verkochte gerechten. Databron: Data milieubelasting voedsel, RIVM (2019). De data in de database is geschikt voor onderzoek naar het verduurzamen van voedingspatronen en is niet bedoeld om specifieke voedingsmiddelen met elkaar te vergelijken.

**** De verschillenscore is berekend aan de hand van de gemiddelde milieu impact van de meest verkochte gerechten. Hierin is geen rekening gehouden met verkoopcijfers van deze gerechten.

SCHIJF VAN VIJF, SEIZOEN- EN TEELTWIJZE, HERKOMST & KETEN



producten
binnen de
Schijf van Vijf

2020

32%

2021

35%

VERSCHIL
(%-punt)

↑ +3%

SCHIJF VAN VIJF

In de Schijf van Vijf staan producten die energie en de nodige voedingsstoffen leveren. Deze producten dragen bij aan een gezond, duurzaam en gevarieerd eetpatroon.



groente/fruit
uit het seizoen

7%

2%

↓ -5%

SEIZOEN- EN TEELTWIJZE

Seizoensgroenten en -fruit zijn in ideale omstandigheden geproduceerd. Ze kunnen gewoon buiten in de volle grond worden verbouwd en daardoor is geen extra energie nodig voor verwarmde kassen. Diepvries en conserveren zijn ook een goede keuze; hier wordt groente of fruit uit het vollegrondseizoen voor gebruikt.



in Nederland
geproduceerde
producten

47%

44%

↓ -3%

HERKOMST

Door producten in te kopen die geproduceerd zijn in Nederland, worden Nederlandse boeren ondersteund. Producten uit Nederland zijn echter niet altijd beter voor het milieu. Het kost bijvoorbeeld meer energie om producten in een Nederlandse, verwarmde kas te kweken dan ze per vrachtwagen of boot uit het buitenland te halen.



producten met
niet meer dan 1
tussenschakel

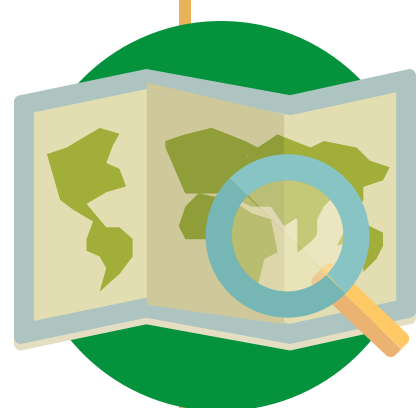
19%

22%

↑ +3%

KETEN

Korte ketens hebben als voordeel dat de Nederlandse boeren worden ondersteund en de burger meer wordt verbonden met de boer. Bovendien is er een prikkel bij rechtstreekse levering meer uit het seizoen in te kopen. Koop je producten bij voorkeur direct bij een boer/producent of via een regionaal distributiecentrum. Producten met meer dan 1 schakel die weinig kilometers hebben afgelegd, kunnen ook een duurzame keuze zijn.



lokaal
ingekochte
producten

16%

21%

↑ +5%

DEFINITIE LOKAAL

Een product is lokaal ingekocht wanneer deze afkomstig is uit Nederland én de keten 0 tot 1 schakel(s) heeft tussen de voedselproducent en de consument. Daarbij is een regionaal distributiecentrum ook gerekend onder de definitie van lokaal, ondanks dat zij een extra schakel zijn, aangezien deze centra erop gericht zijn de inkoop bij de Nederlandse voedselproducent te stimuleren.*****

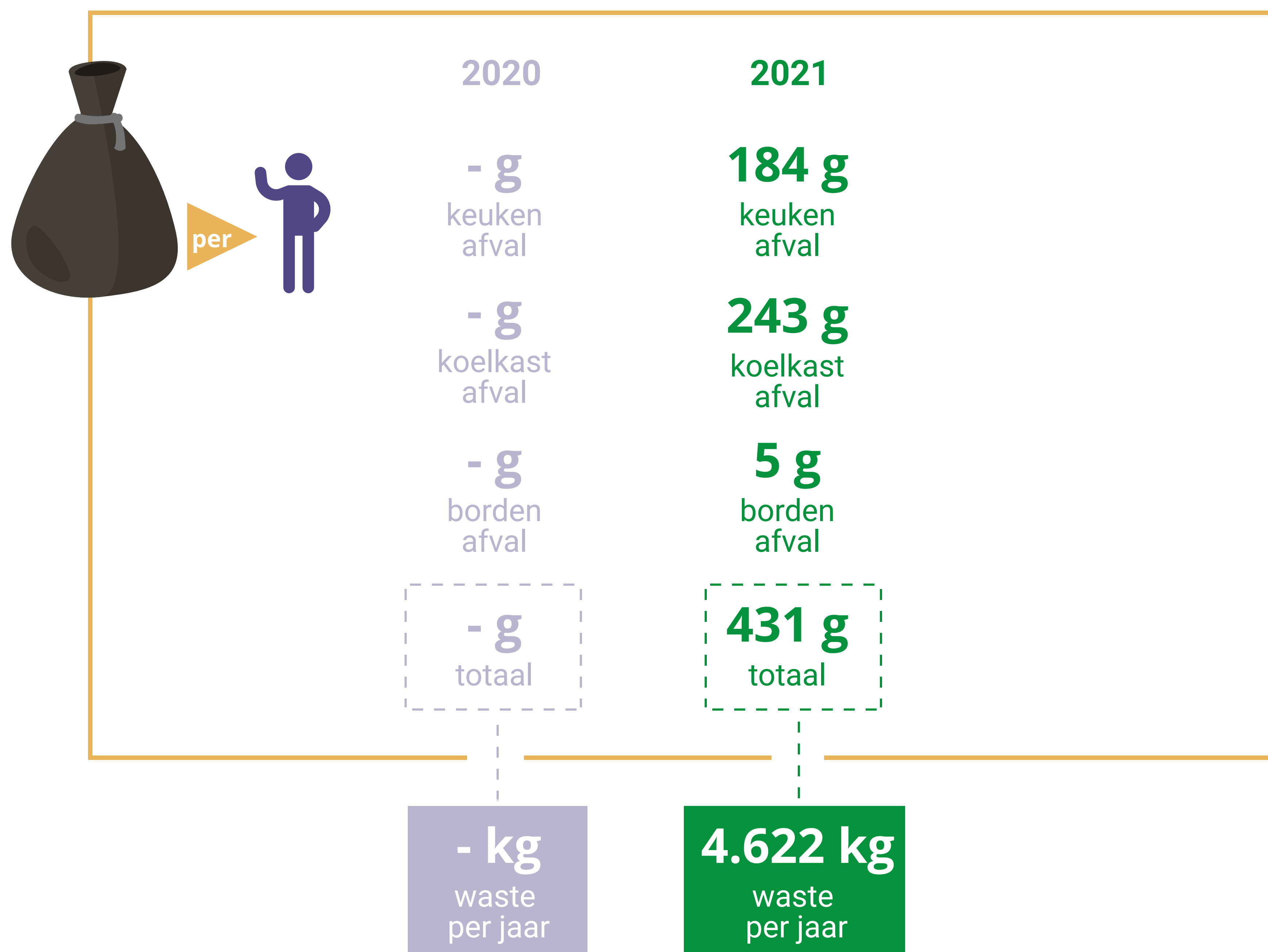
***** Indien een product niet uit Nederland afkomstig kan zijn, kan er alsnog sprake zijn van een korte keten volgens de Europese definitie. Dit is het geval als er 0-1 schakel(s) zit(ten) tussen de voedselproducent en de consument én het product voorzien is van een Fairtrade keurmerk, zodat een eerlijke prijs voor de boeren gegarandeerd kan worden.

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 bordenafval (restjes op borden van gasten). In het overzicht hieronder staan de gemiddelde hoeveelheden afval per afvalstroom in aantal kilogram per gast.

5 g

**TOTAAL
BORDENAFVAL
PER GAST**



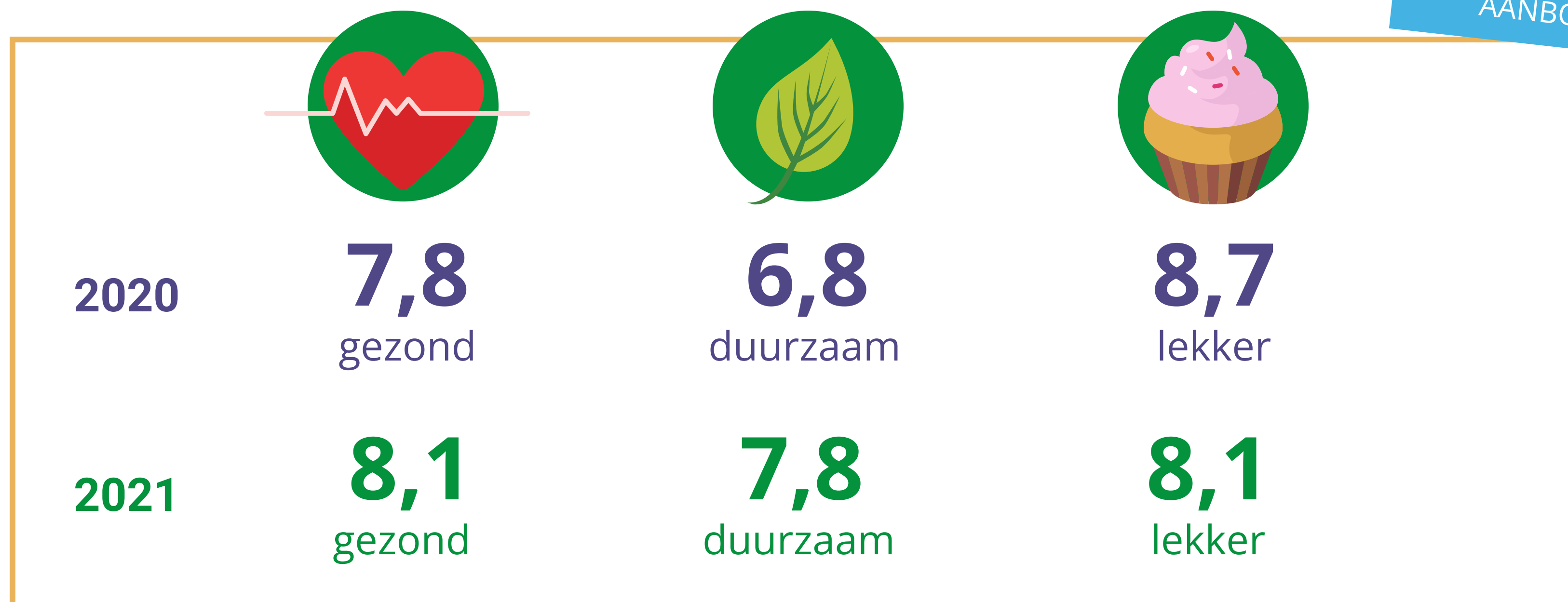
CHECKLIST = 2020 = 2021

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Dervinglijst bijhouden | <input checked="" type="checkbox"/> Restjes hergebruiken (verwerken in recepturen volgende dag) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Koelkastcheck | <input type="checkbox"/> Producten die niet meer gebruikt worden weggeven of met korting aanbieden |
| <input checked="" type="checkbox"/> Inkoop aanpassen op waste | <input checked="" type="checkbox"/> Recepturen aanpassen |
| <input type="checkbox"/> Verspilling op de borden monitoren | <input checked="" type="checkbox"/> Aanbod verkleinen |
| <input checked="" type="checkbox"/> Training voor personeel | <input checked="" type="checkbox"/> Producten laten terugkomen in meerdere gerechten |
| <input type="checkbox"/> Communiceren met gasten over voedselverspilling voorkomen | <input type="checkbox"/> Halve porties aanbieden |
| <input type="checkbox"/> Producten conserveren | |
| <input type="checkbox"/> Doggybags promoten | |

TEAM

BEOORDELING HUIDIGE AANBOD

1=negatief ————— 10=positief



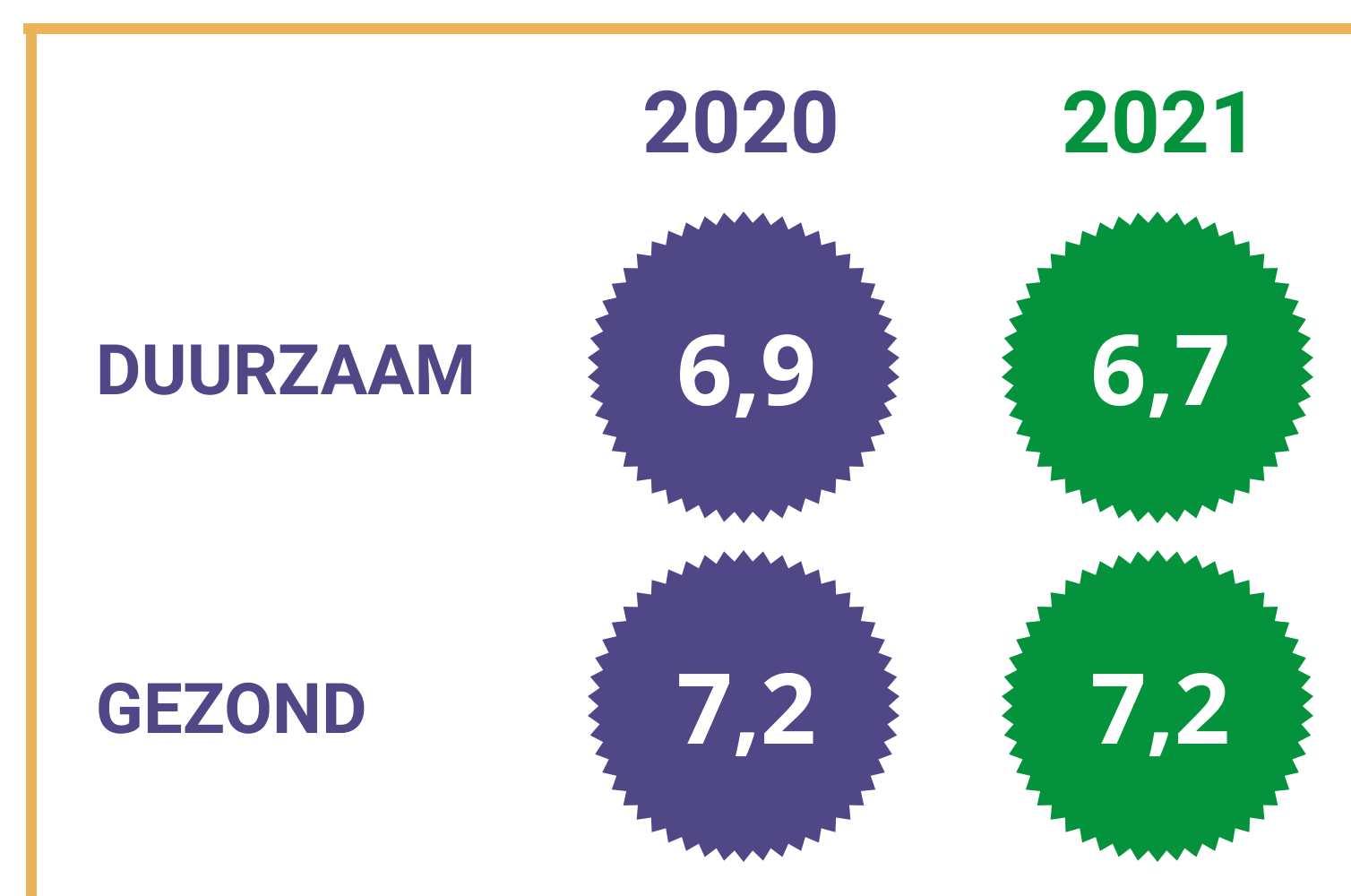
HIGHLIGHT

+0,2

HOGERE
BEOORDELING
AANBOD

ATTITUDE

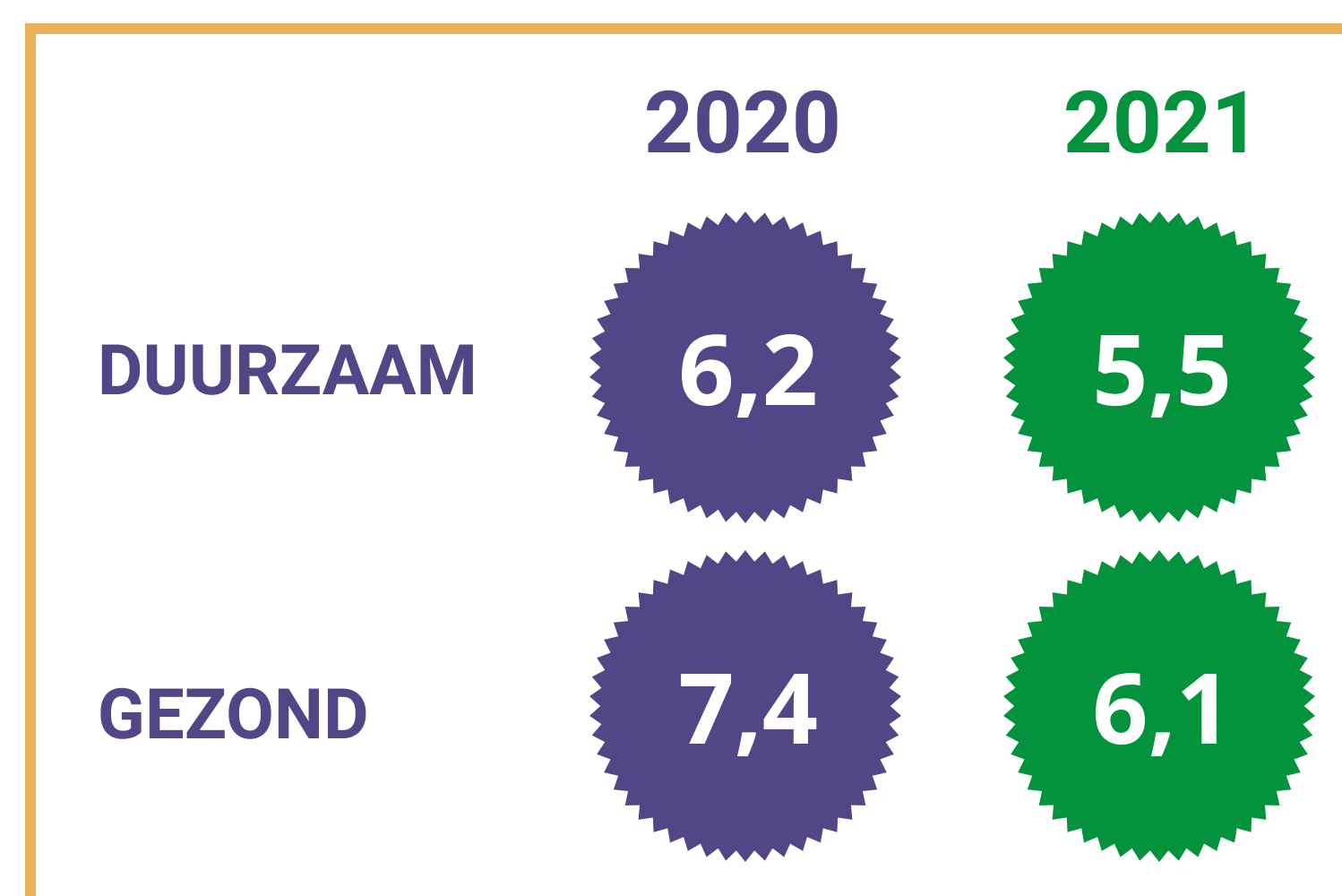
1=negatief ————— 10=positief



Attitude is de houding/opvatting die iemand heeft ten opzichte van een onderwerp of gedrag, in dit geval het duurzamer en gezonder maken van het aanbod. Deze positieve of negatieve attitudes zijn een van de factoren die invloed hebben op ons gedrag. Een positieve attitude over het verduurzamen van het aanbod, vergroot de kans dat dit gedrag wordt uitgevoerd.

SOCIALE NORM

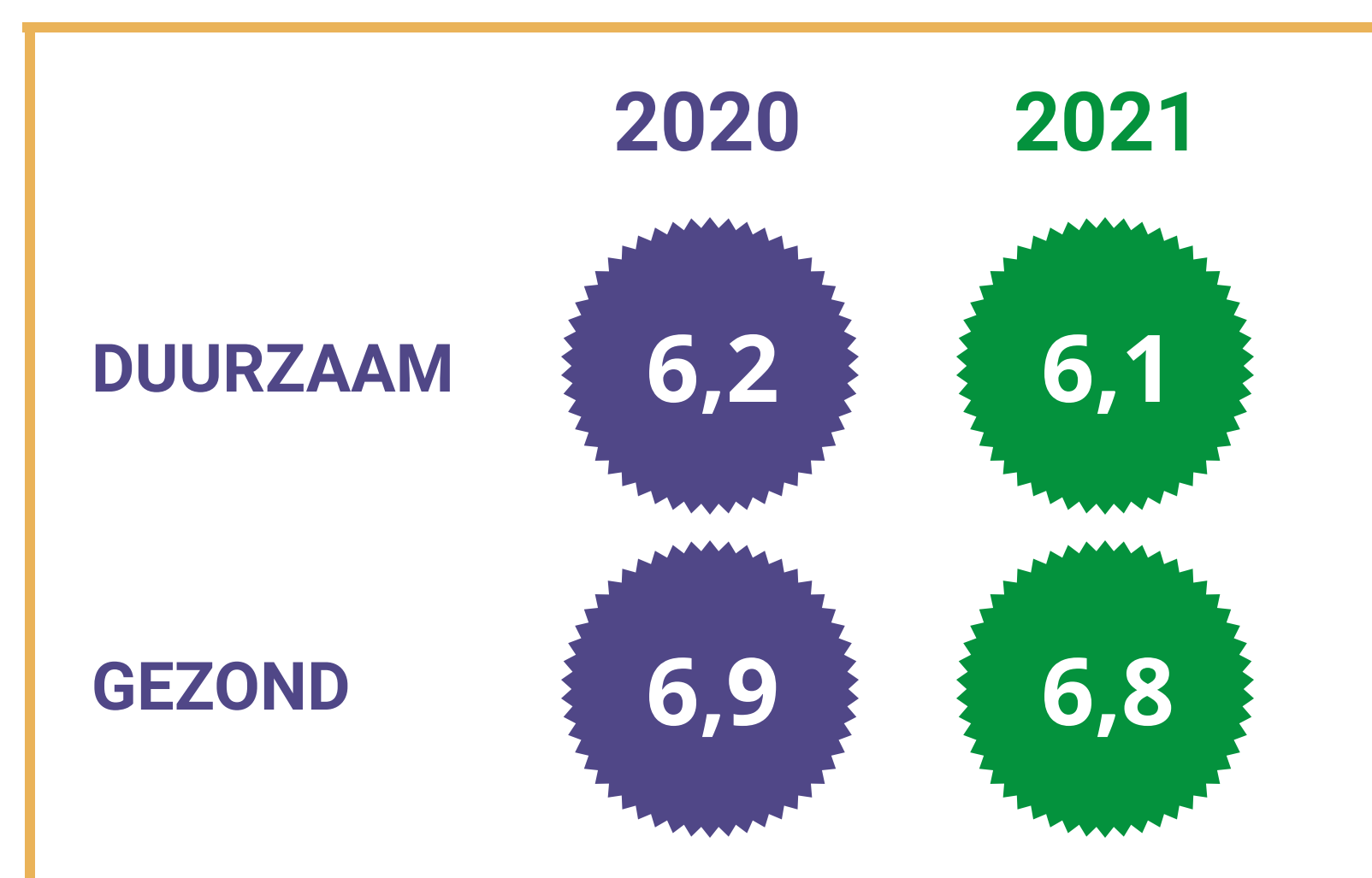
1=onbelangrijk ————— 10=belangrijk



Familie, vrienden en collega's beïnvloeden ons gedrag door middel van sociale normen. Deze normen beïnvloeden (vaak onbewust) ons gedrag. Als gezond eten in onze omgeving als belangrijk wordt gezien (bijvoorbeeld door collega's of gasten), dan zullen mensen geneigd zijn deze norm over te nemen en hun gedrag hierop aan te passen.

ZELFEFFECITIVITEIT

1=laag ————— 10=hoog

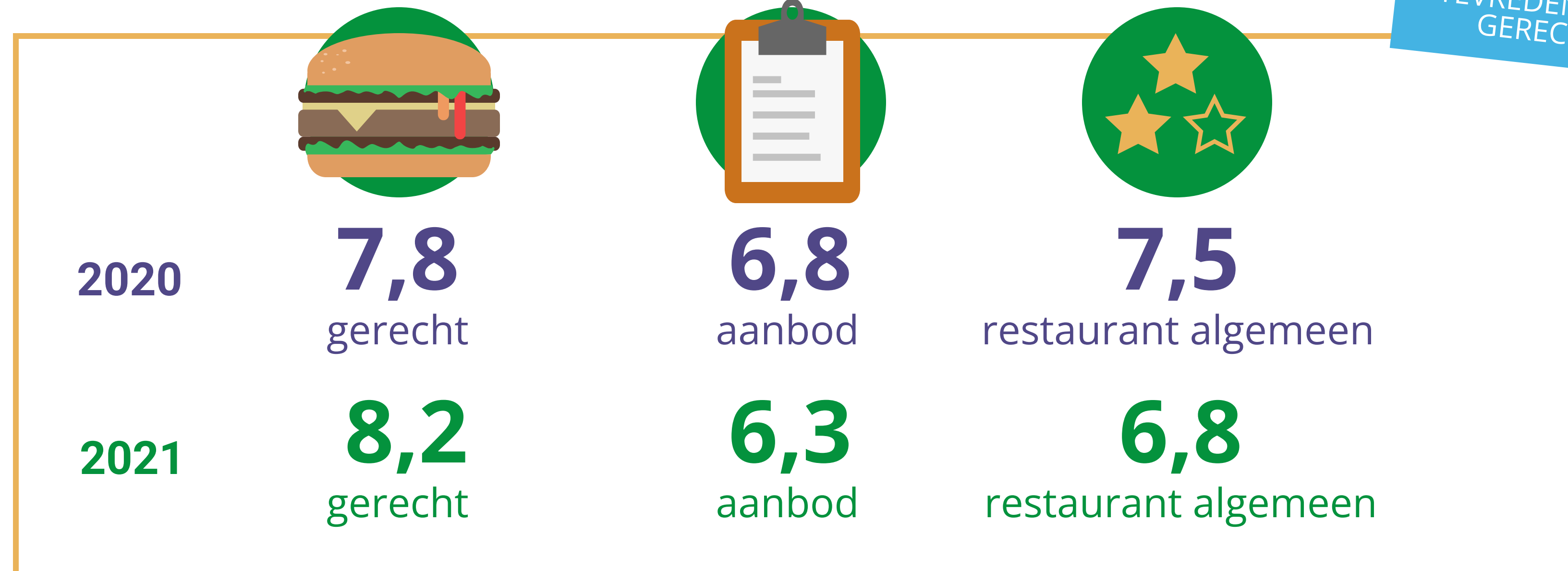


Zelf-effectiviteit is de beoordeling en het vertrouwen in iemands eigen kunnen om een bepaald doel te behalen, zoals het verduurzamen van het aanbod. Dit gevoel van vertrouwen wordt bijvoorbeeld beïnvloed door vaardigheden en een (werk)omgeving die het gewenste gedrag makkelijker maakt. Zelf-effectiviteit wordt, samen met attitude en sociale normen, gezien als belangrijke voorspeller voor motivatie en gedrag.

GASTEN

GASTTEVREDENHEID

1=negatief ————— 10=positief

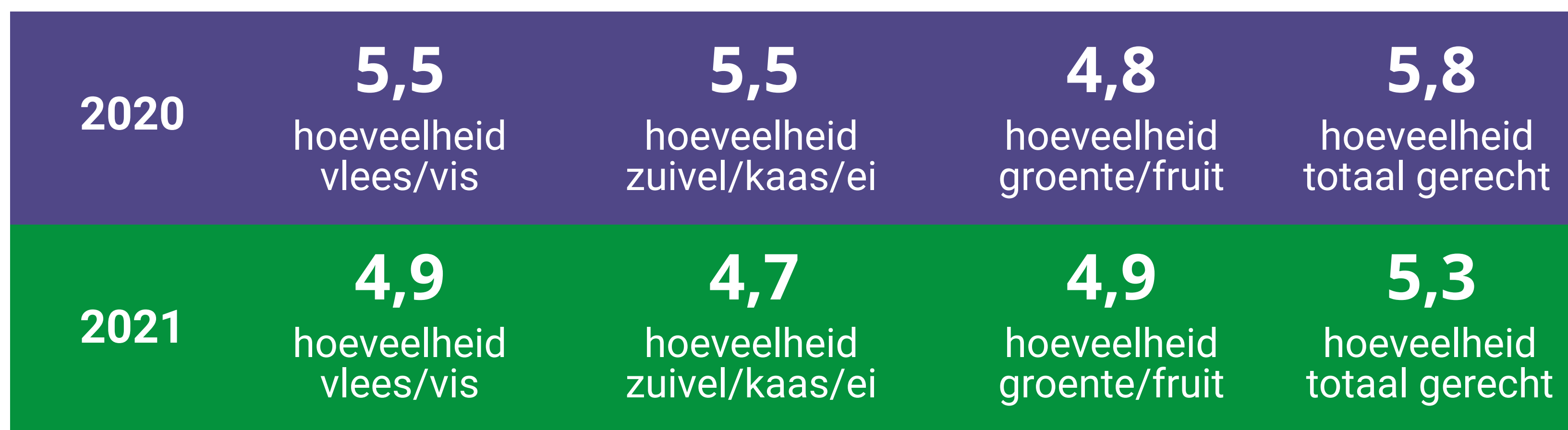


HIGHLIGHT

+0,4

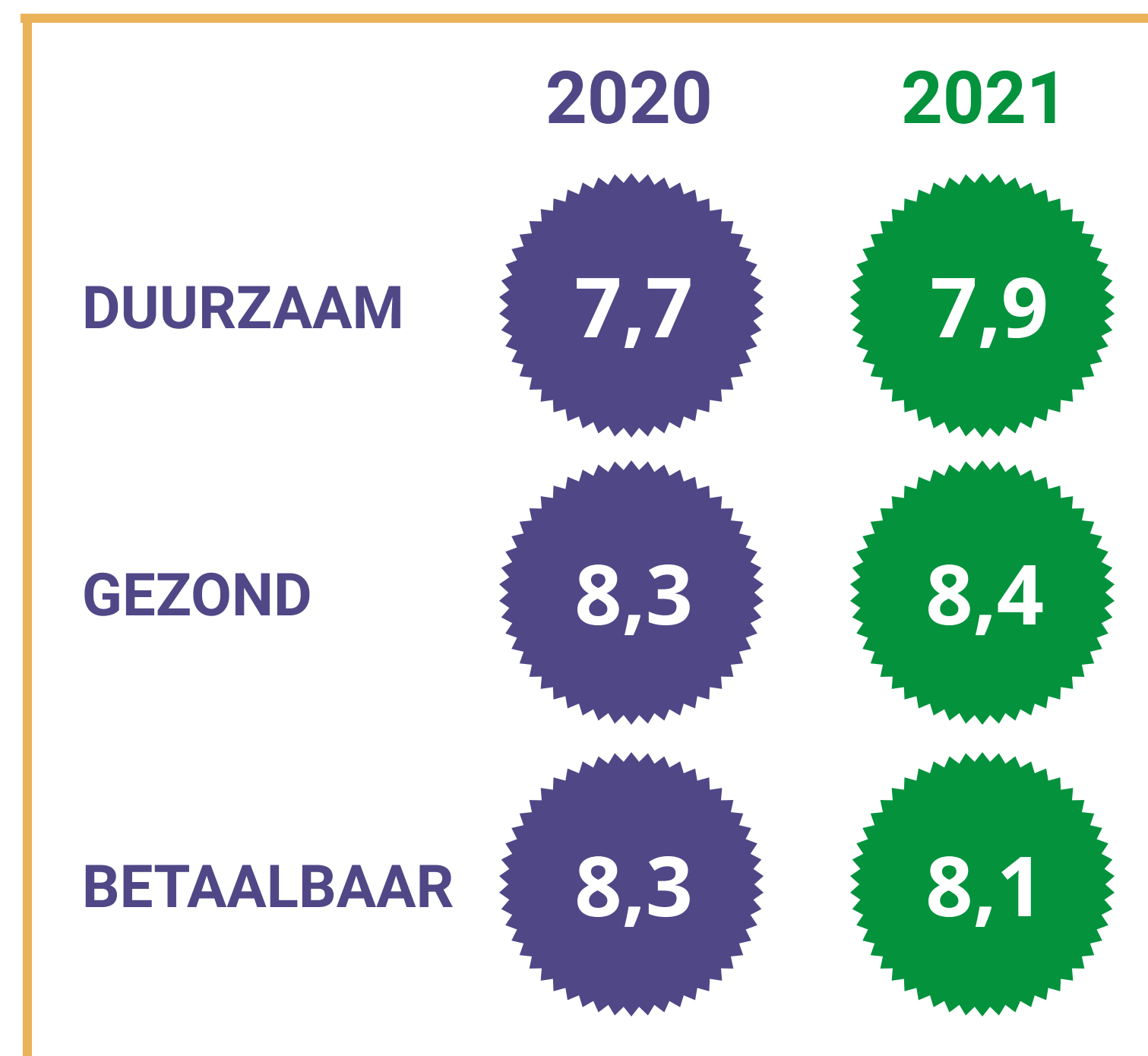
HOGERE
TEVREDENHEID
GERECHT

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



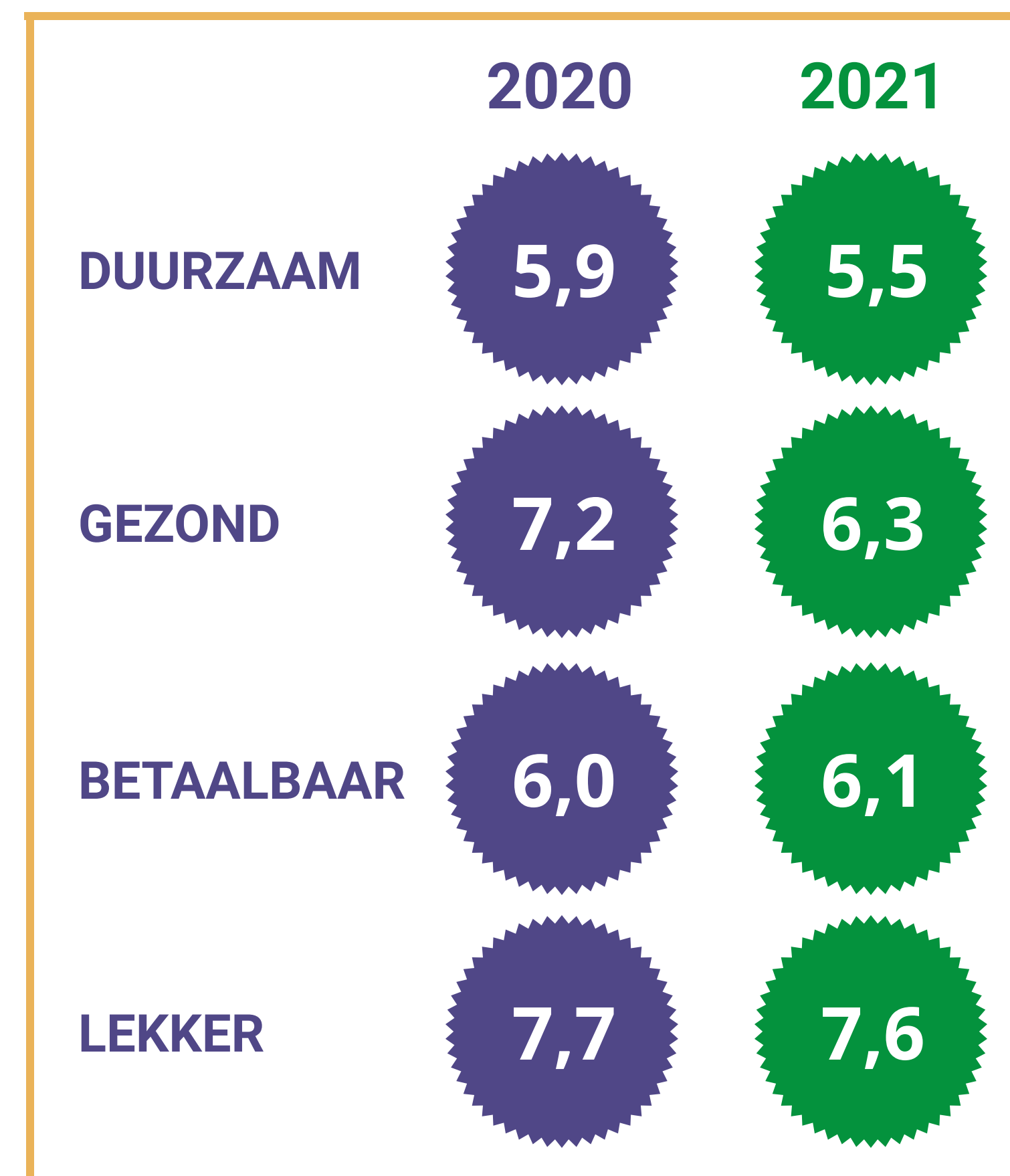
BELANG

1=onbelangrijk ————— 10=belangrijk



EVALUATIE AANBOD

1=laag ————— 10=hoog



TOP 3 factoren die keuze bepalen

2020

1. gezond
2. aantrekkelijk
3. gemak

2021

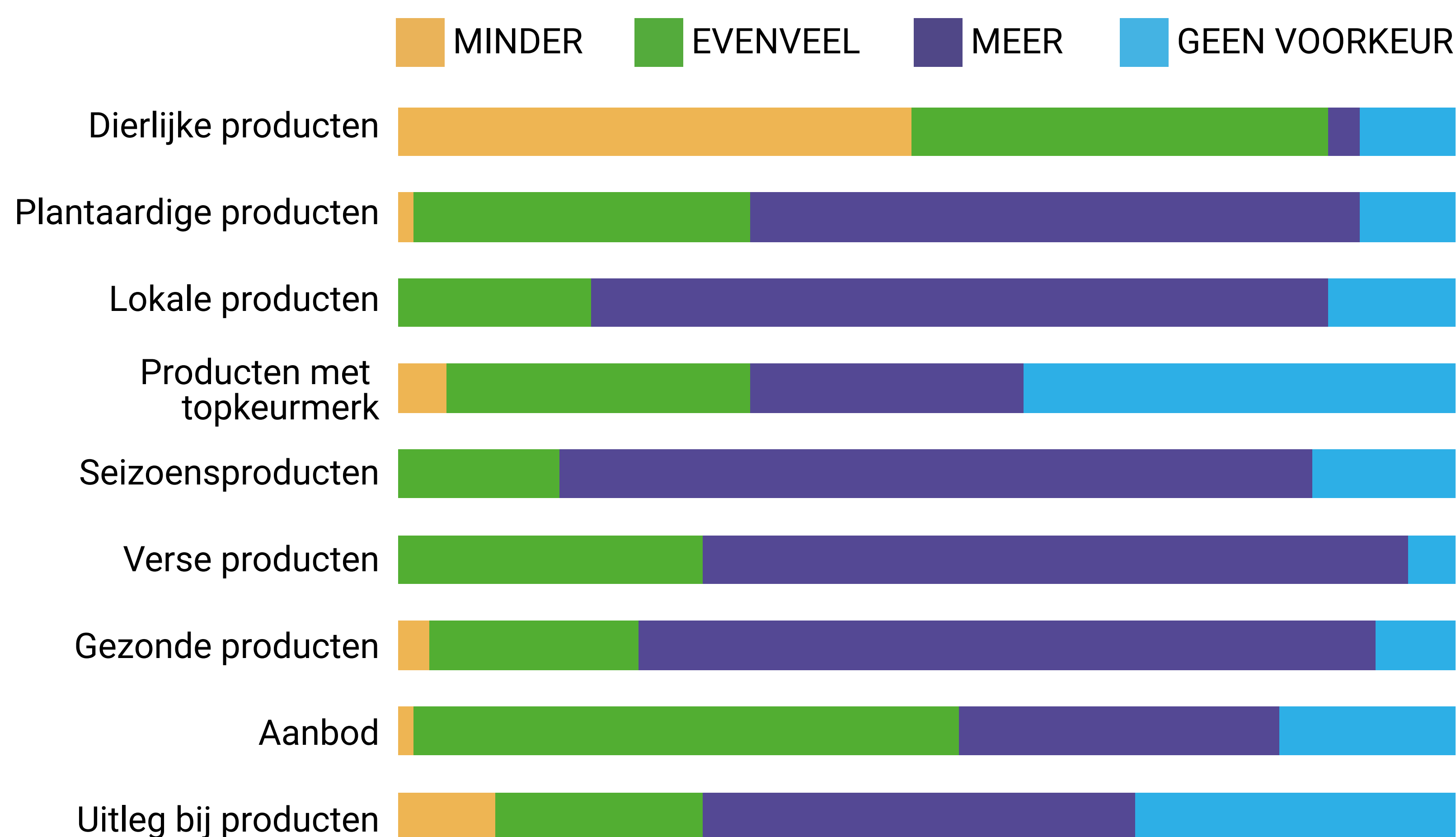
1. gezond (42,9%)
2. aantrekkelijk (38,1%)
3. betaalbaar (38,1%)
4. vegetarisch (38,1%)



Meer informatie over de meting of de resultaten? Neem dan contact op via academy@greendish.com of 085 401 2923.

(extra) GASTEN - AANPASSINGEN NIEUWE NORMAAL

AANBOD



HUIDIGE AANBOD/RESTAURANT

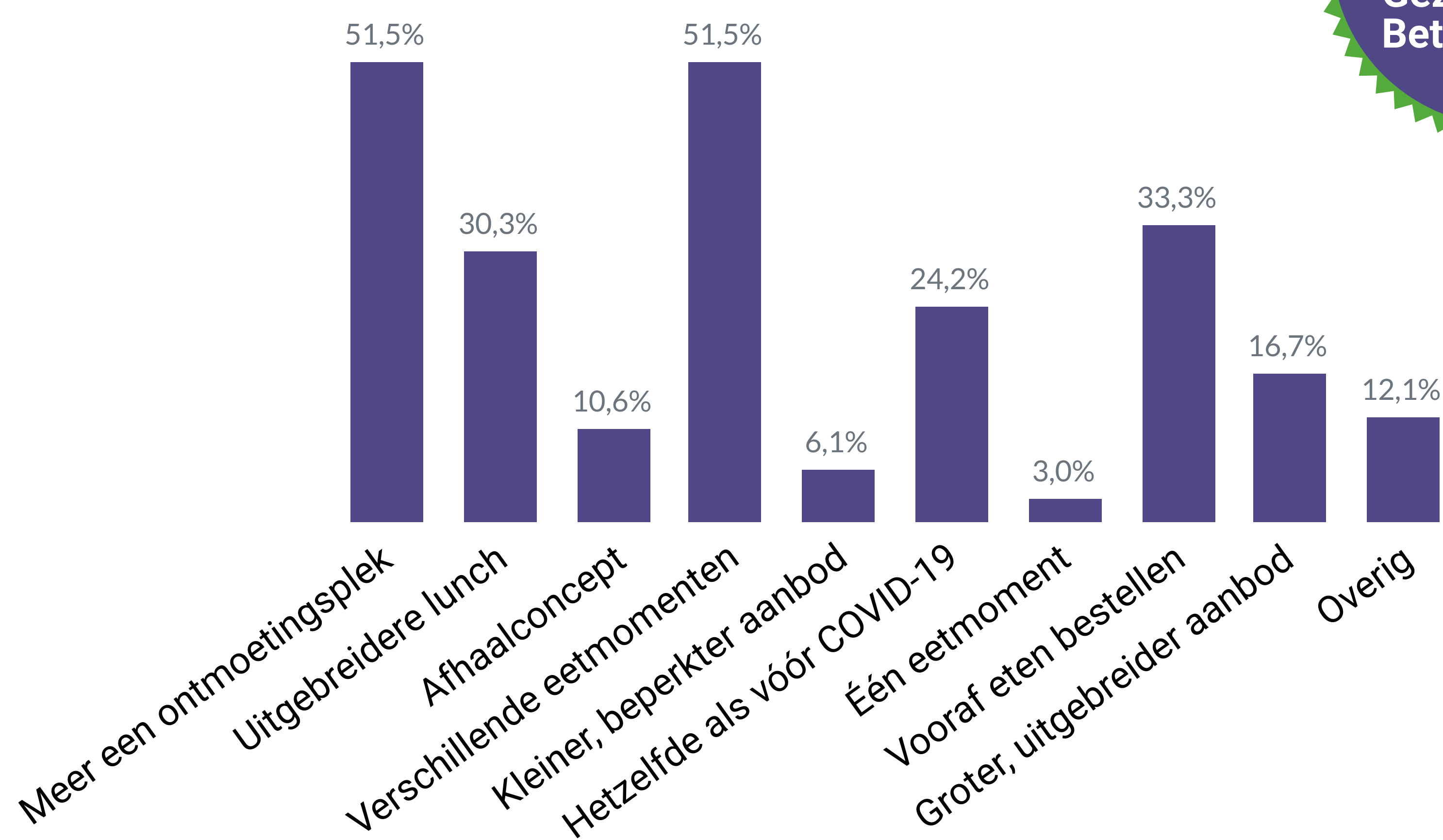
PLUSPUNTEN

- Verse gerechten
- Salades / saladebar
- Broodjes
- Vriendelijke bediening

VERBETERPUNTEN

- Meer gezonde opties
- Info over bijv. allergenen
- Meer warme maaltijden
- Goedkoper
- Op maat bestellen

RESTAURANT



KEUZE
INDICATOREN
AANBOD

Aantrekkelijk
Gezond
Betaalbaar



Meer informatie over de meting of de resultaten? Neem dan contact op via academy@greendish.com of 085 401 2923.