

RESTAURANT VAN DE TOEKOMST



Ben jij benieuwd hoe je jouw (bedrijfs)restaurant in kleine stappen duurzamer kunt maken en **voedselverspilling** kunt verminderen? De gemeente Alkmaar investeert in bedrijven en duurzaamheid en biedt je daarom nu een adviesgesprek aan met Greendish. Dit is dé kans om met professionele begeleiding stappen te zetten richting een **duurzamere keuken** en minder voedselverspilling!

Ben jij nieuwsgierig en wil je meedoen?

Wat kun je verwachten?

- **Adviesgesprek**

De Greendish-expert komt langs voor een adviesgesprek van ongeveer 1 à 1,5 uur. Samen wordt er door middel van verschillende tools en ontwikkelstappen gekeken waar de kansen liggen voor milieu- en financiële winst.

- **Aan de slag**

De ondernemer ontvangt na het gesprek een overzicht van de 'quick wins' met praktische adviezen waar hij/zij gelijk mee aan de slag kan.

Wat levert het op?

- Positieve business case: ontdek hoe je **kosten bespaart** op je inkoop.
- Behoud, en vaak juist een toename, van **gasttevredenheid**.
- **Inzicht** in de impact van het huidige menu en afvalstromen.
- Een **bijdrage** aan een duurzaam voedselsysteem

“Het begint met kennis delen. Net even meer dan dat ik zelf op zou zoeken of wat ik zelf zie op tv bijvoorbeeld. Daarom zou ik een adviesgesprek ook zeker aan anderen aanraden.”

Madame Flamm



Ben je er klaar voor?

Aanmelden kan bij Greendish via:
guusje.van.tienhoven@greendish.com
of bel + 31 (0)6 27 06 36 28

We hebben een beperkt aantal plaatsen beschikbaar,
dus meld je zo snel mogelijk aan!