

WAT ZIT ER IN VOOR MIJ?

Kostenreductie



Inkoopkosten

Besparing op de inkoopkosten



**Collectieve
afvalverzameling**

Samenwerken voor lagere
afvalprijzen



**Afval
kosten**



**Kosten
opwarmen/koel
bewaren**

Kosten besparen voor
koel bewaren en verwarmen

Imagoverbetering



Generatie Z

Spreek deze nieuwe generatie
aan door duurzaam te
ondernemen. Laat dit zien!



Groene ster

Publiciteit en
naamsbekendheid



Associatie

Zorg dat de klant zichzelf
herkent in jouw organisatie.
Duurzaam handelen.

MENUKAART

Tegen voedselverspilling

WEINIG VERSPILLEN

BEWUSTWORDING CREËREN L

Gasten informeren en bewuste keuzes laten maken

CURSUS VOOR KOKS M

Maak optimaal gebruik van je ingrediënten, dus ook van de restjes

FLEXIBELE MENUKAART L

Bied een dagmenu aan waarmee voedselresten worden voorkomen. Met een QR code kunnen klanten online de actuele menukaart zien

INKOOP AANPASSEN L

Pas de inkoop aan op de vraag en piekmomenten. Zo voorkom je voorraad overschot en restjes

INZICHT CREËREN M

Houd zelf zorgvuldig bij wat je weggooit of maak gebruik van derden partijen (Greendish/Orbisk)

PORTIEGROOTTE M

Geef klanten de keus op kleinere of grotere porties

TASTE BEFORE YOU WASTE L

Eerst de klanten laten proeven voordat ze daadwerkelijk bestellen

WAT TOCH OVERBLIJFT

FOODYBAG K

Laat gasten hun restjes meenemen naar huis om verspilling tegen te gaan

PERSONEELSETEN K

Maak van de overgebleven resten voedsel voor het personeel

TOO GOOD TO GO K

Maak een mystery box van overgebleven voedsel waar klanten een klein bedrag voor betalen

VOEDSELBANK K

Breng het overgebleven voedsel naar de voedselbank voor mensen die eten nodig hebben

WAT WEG MOET

AFVALSCHEIDING M

Scheid je reststromen, waardoor er betere recycling kan plaatsvinden

SAMENWERKING OPHALEN REST AFVAL L

Gezamenlijk afval ophalen om kosten te besparen

K	M	L
Korte termijn	Middellange termijn	Lange termijn

Zie begeleidende brief!

Gemaakt door studenten van de CHE in opdracht van Regio Foodvalley en gemeente Nijkerk

Meer informatie? Neem contact op met Suzan Klein Gebbink, Regio Foodvalley/werkplaats circulaire voedselketens. Tel: 06-52519691 Mail: post@suzankleingebbink.nl