



greendish.
versneller van de voedseltransitie



**Gemeente
Haarlem**

WAT SERVEER IK MIJN VEGAN GAST?

GREENDISH EN GEMEENTE HAARLEM

03-09-2025

greendish.
versneller van de voedseltransitie

AGENDA

- Welkom!
- Wat serveer ik mijn vegan gast?
- Begeleidingstraject Greendish
- Ervaringen eerdere deelnemers
- Toelichting gemeente Haarlem
- Kennemer Impact – Mark Damman
- Impact paddenstoelen – Erik Boele
- Proeverij – DAKKAS & Oesterzwammerij
- Afsluiting en mogelijkheid tot aanmelden voor het traject



Welkom!



Guusje van Tienhoven
Chef Projects @ Greendish

Verspillingsvrije week



WAT SERVEER IK MIJN VEGAN GAST?

ONDERZOEK



In onderzoek naar **restaurantkeuzes in groepen** (bijv. Susskind & Chan, *International Journal of Hospitality Management*, 2000) komt naar voren dat groepen meestal de voorkeuren en beperkingen van álle leden meenemen, waarbij restrictieve diëten vaak leidend zijn.



Marketing- en voedingsonderzoek bevestigt dit: Nielsen (2016) en Euromonitor-rapporten lieten zien dat de aanwezigheid van een vegetariër of veganist vaak de groepskeuze richting vegetarisch-vriendelijke restaurants duwt.



In meer recente studies naar **sociale normen en veganisme** (bijv. Sparkman et al., *Psychological Science*, 2020) wordt benadrukt dat zelfs één persoon met een duurzame/ethische voorkeur de groepsbeslissing kan sturen, omdat anderen die persoon niet willen buitensluiten.

CIJFERS



Ongeveer 180 000 mensen in Nederland eten dagelijks veganistisch (0,7–1 %)



75% van de Nederlandse restaurants biedt veganistische gerechten aan. Maar het aanbod vegan bij groothandels is heel matig en veel gasten ervaren het aanbod als eenzijdig: altijd hetzelfde broodje humus of pita falafel (proveg).



De foodservice (inclusief horeca en catering) ziet een sterke stijging in de inkoop van plantaardige producten—bijvoorbeeld van 1,36 miljoen naar 2,87 miljoen kilo vleesvervangers tussen 2021 en 2023 en plantaardige zuivel (zoals voor koffie) neemt ook flink toe



Dat betekent dat vegan eten in de horeca geen niche meer is, maar een steeds belangrijker onderdeel van het aanbod—met name dankzij de flexibilisering van eetgewoonten in het publiek.

Wat zet je op de kaart en waarom?

WAAROM DUURZAAM EN GEZOND

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.**

GREENDISH 2050 GUIDELINES

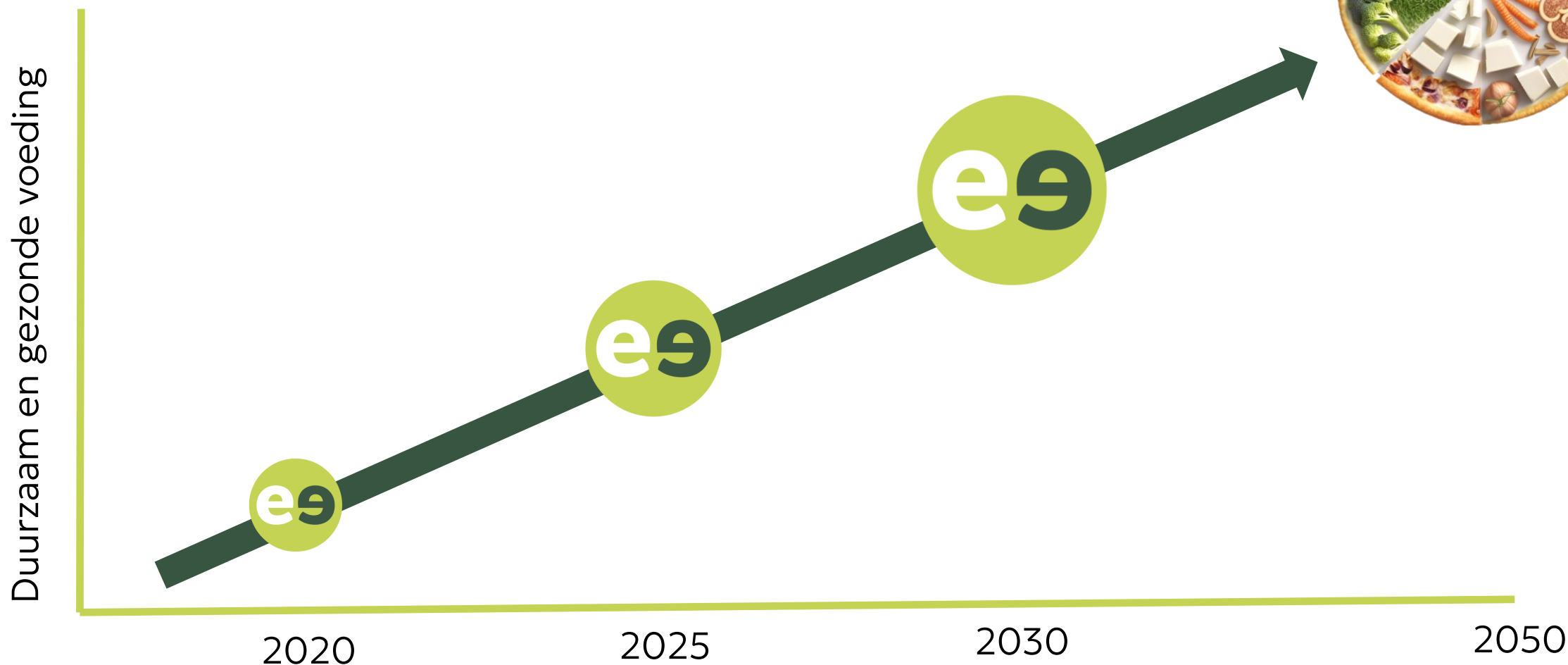
**Onze guidelines helpen
voedselaanbieders bij
het samenstellen van het
menu van de toekomst.**

Gebaseerd op de wetenschappelijke kennis van
EAT-Lancet en de richtlijnen van het Voedingscentrum.



STAP VOOR STAP

naar een duurzaam en gezond voedselaanbod in 2050



ER ZIJN DRIE MANIEREN

**waarop we dit
kunnen bereiken:**



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?



BROEIKASGAS UITSTOOT

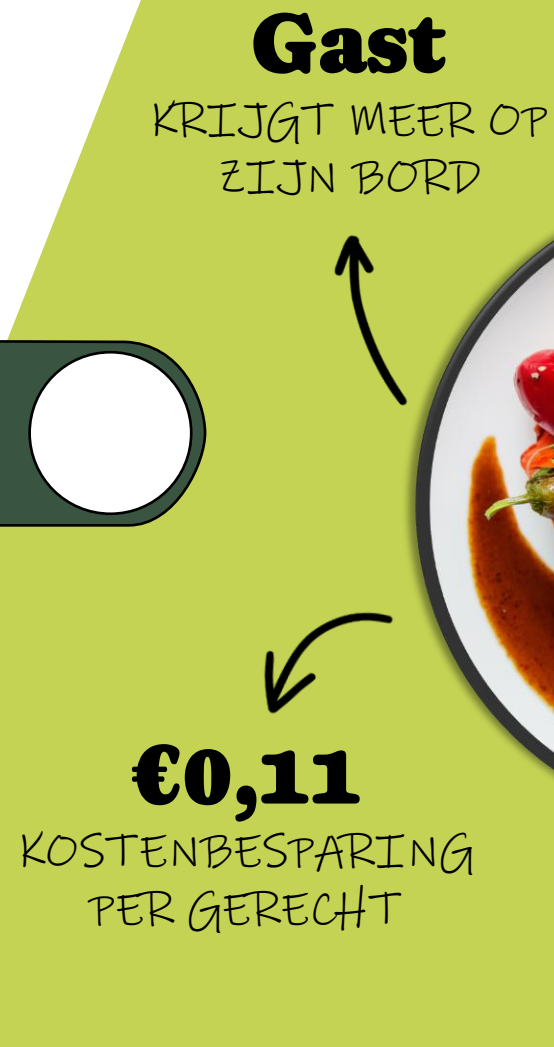
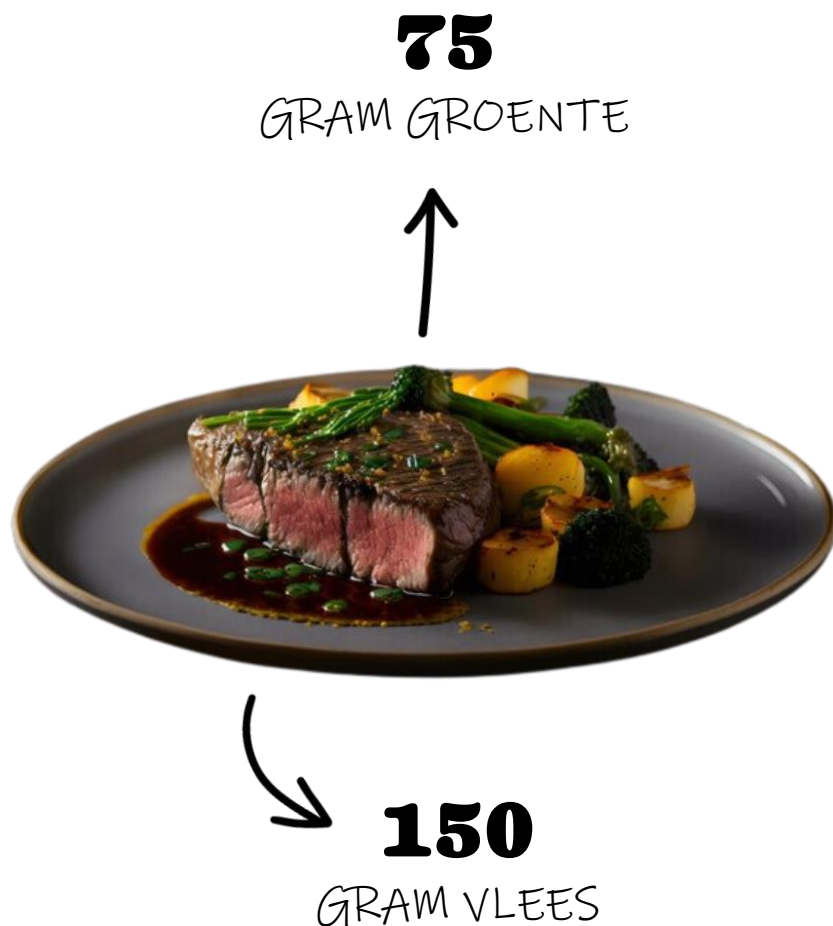
CO₂-eq per kg product

van wieg tot supermarkt



SUCCESSVOLLE BUSINESSCASE

Voorbeeld van portiegrootte verkleinen bij een landelijke hotelketen





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?



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?

HOE DOEN WE DAT?



Inzicht



Advies



Implementatie

PROJECT

AANLEDING PROJECT

Aanleiding

Gemeente Haarlem wil duurzame voedselvoorziening in de keukens van Haarlem stimuleren. Zodanig dat bij het samenstellen van menu's, bij de inkoop van ingrediënten en bij de bereiding van de gerechten duurzaamheidswinst wordt behaald.

Alle drie de thema's komen aan bod en de locaties mogen zelf kiezen welk thema je meedoet

Er is plek voor 10 keukens om mee te doen

Het is onderdeel van het actieprogramma Circulaire Economie en Cities2030.



TIJDLIJN

LET'S GO!

10 deelnemers melden zich aan!

EVALUATIE
EN NEXT
STEPS



**Werving
deelnemers**



**Kennis
making
deelnemers**



AAN DE SLAG!

- Begeleiding in de vorm van:
- Kwantitatieve metingen 2x)
 - Advies op maat
 - Check- ins met deelnemers



**Eind
gesprekken en
communicatie**

1 maanden

1 maand

4 maanden

1 maand

September 2025

Oktober 2025

November 2025

November 2025 t/m februari 2026

Maart 2026

ERVARINGEN DEELNEMERS



10 DEELNEMERS HAARLEM

1. Fortuyn
2. DIGA
3. Brownies & DownieS
4. Kloosterkeuken
5. Brick
6. Smaak
7. Wachtlokaal
8. Parck
9. Le Mortier
10. LOCAEL



8 DEELNEMERS HEEMSTEDE

1. Brasserie de Canette
2. Brasserie Boudewijn
3. Restaurant Inheems
4. Bistro Deux
5. Pannenkoekenrestaurant de Konijnenberg
6. SAM koffiebar
7. Kubera Indian Restaurant
8. Spaarnewerkt (Gemeente Heemstede)





“Ik vond de insights over hoeveel je eigenlijk weggooit en hoeveel dat kost erg waardevol, zeker in combinatie met de tips wat je ermee kan doen. We zijn door het project gedwongen om naar voedselverspilling te kijken en ermee aan de slag te gaan, wat anders waarschijnlijk niet was gebeurd.”



***“Iedereen kent grafiekjes
over geld en marges.
Tijdens dit project zie je het
opeens over je eigen afval.
Die getallen over eigen
restaurant creëren
bewustwording”***



Wachtlokaal



“We hadden laatst zelfs een avond waarop er 15 van de 25 mensen vega of vegan hadden besteld, de vegetarische gerechten worden steeds populairder.”

“Ik heb een hoop opgestoken van het project, zoals over de milieu-impact met waterverbruik en CO2. Daar had ik nog nooit bij stilgestaan. De adviezen waren heel leerzaam en goed.”

Vergelijking locaties gram per gast

Menu mei

BITES TO SHARE		
Brood met aioli en pesto		5,50
Oesters Fine de Claire met rode wijnazijn	p/stuk	3,75
Oesterzwamkroketjes met truffelmayonaise	6 stuks	7,50
Falafelballetjes met yoghurt dip	6 stuks	7,50
Nacho's met kaas uit de oven (vega) met guacamole, salsa, crème fraîche en jalapeños		9,50
Grote krokante garnalen met kerriesaus	6 stuks	9,50
Carpaccio rolls met Parmezaan en truffelmayonaise	5 stuks	9,75
Rendangkroketjes met katjangsaus	6 stuks	7,50
Kaasplankje met Taleggio, boeren truffelkaas, blauwaderkaas, Munster roodflora		12,50
Borrelplank (2 personen) Met olijven, fuet, serranoham, Brie de Meaux, Old Amsterdam, Libanees brood en hummus		17,50
Chicken taco gemarineerde, ovengebakken kip met picco de gallo	4 stuks	13,50
Tuna taco met avocado, lente-ui en wasabimayonaise	4 stuks	13,50
Vega taco met hummus, falafel en kruidenyoghurt	4 stuks	13,50
Bitterballen	6 stuks	6,50
Kaasstengels (vega)	6 stuks	6,50
Gemengd bittergarnituur	12 stuks	13,50
Krokante kip Korean style gefrituurde kip met kimchi, bosui en waterkers	6 stuks	9,00

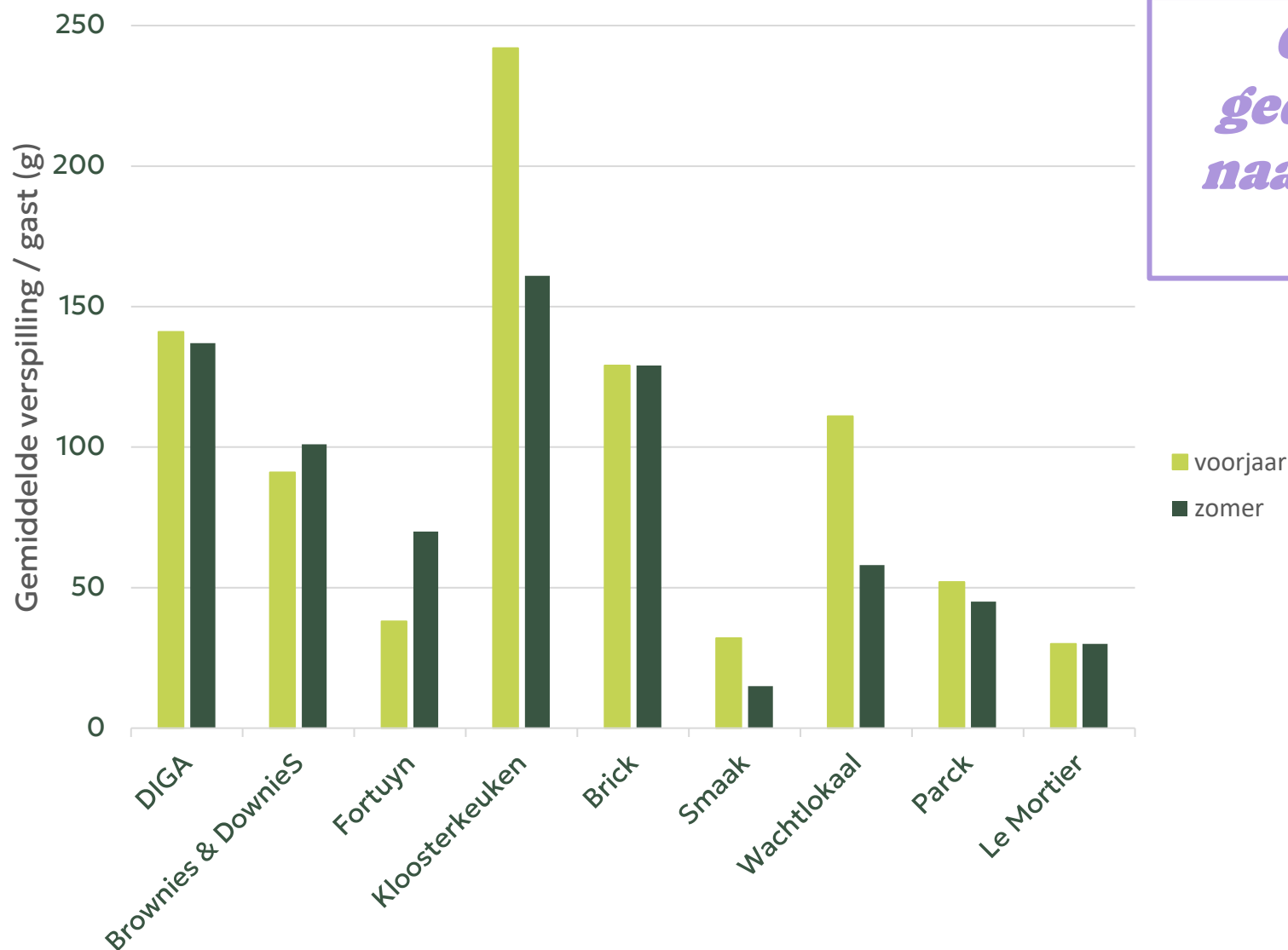
Menu juli

BITES TO SHARE		
Brood met aioli en pesto		5,50
Oesters Fine de Claire met rode wijnazijn	p/stuk	3,75
Oesterzwamkroketjes met truffelmayonaise	6 stuks	7,50
Falafelballetjes met yoghurt dip	6 stuks	7,50
Nacho's met kaas uit de oven (vega) met guacamole, salsa, crème fraîche en jalapeños		9,50
Grote krokante garnalen met kerriesaus	6 stuks	9,75
Carpaccio rolls met Parmezaan en truffelmayonaise	5 stuks	9,75
Rendangkroketjes met katjangsaus	6 stuks	7,50
Kaasplankje met Taleggio, boeren truffelkaas, blauwaderkaas, Munster roodflora		12,50
Chicken taco gemarineerde, ovengebakken kip met picco de gallo	4 stuks	13,50
Crab taco met Romeinse sla en bieslookmayonaise	4 stuks	13,50
Falafel taco met hummus, falafel en kruidenyoghurt	4 stuks	13,50
Bitterballen	6 stuks	6,50
Kaasstengels (vega)	6 stuks	6,50
Gemengd bittergarnituur	12 stuks	14,25
Krokante kip Korean style gefrituurde kip met kimchi, bosui en waterkers	6 stuks	9,00

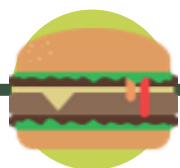
“We houden de porties klein om verspilling te voorkomen en kijken naar de portionering van groente en zetmeel. Eigenlijk nu pas gerealiseerd dat we ook kritisch naar de portionering van vlees kunnen kijken.”

“Ik schrok echt van hoeveel voedselverspilling kost, zowel qua kosten als CO2. Daar stond ik nooit bij stil.”

Vergelijking locaties gram per gast



Totale besparing alle deelnemers



VOEDSEL

3516

kilo voedsel



BROEIKASGASEMISSIE

14.892

kilo CO2

1284

Ritjes Utrecht - Haarlem



WATERGEBRUIK

23.305.620

liter water

382.174

douchebeurten



KOSTEN

€23.306

VERVOLG

VOOR WIE?



Overheid



Zorg



Catering



Horeca

SUCCESVERHALEN

in de zorg



Zorgpartners Midden-Nederland

Deze organisatie wilde voedselverspilling verminderen en meer lekkere plantaardige gerechten aan het menu toe te voegen. Door het enthousiasme van de keukenteams wordt er nu zelfs organisatie breed gekeken hoe gezamenlijk duurzamere en gezondere producten ingekocht kunnen worden. Samen hebben ze de volgende impact gemaakt:



49.070 kg CO₂-
uitstoot bespaard



€29.215 bespaard
door minder verspilling



485.158 douchebeurten
aan water bespaard



Provincie Flevoland & Gemeente Lelystad

hadden een gezamenlijke ambitie om voedselverspilling verminderen in de zorg. Daarnaast focusten zij zich op hogere consumptie van gezonde lokale producten, het stimuleren van voedseleducatie én het tegengaan van voedselverspilling. Door het meten van verschillende stromen voedselverspilling, is hun kennis en bewustzijn vergroot. Samen hebben ze de volgende impact gemaakt:



30% minder
voedselverspilling



4.088 kg CO₂-uitstoot
bespaard



dat zijn **313** ritjes
Utrecht-Lelystad



98.738 douchebeurten
aan water bespaard

SUCCESVERHALEN

bij cateraars



Eurest Compass Group

Eurest Compass Group streeft naar een gezonder en duurzamer voedselaanbod op al hun verschillende locaties. Greendish hielp Compass Group duurzame en gezonde recepten ontwikkelen door in te zetten op het verduurzamen van hun broodjes. We startten een pilot op 6 verschillende locaties met de volgende positieve impact:



4.721.000 kg CO2-uitstoot bespaard



€0,16 per broodje bespaard door nieuwe recepturen



verhoogde smaakervaring van de nieuwe broodjes



230% meer groente op het bord geserveerd



Cateraar Hutten

Cateraar Hutten wilde hun CO2-uitstoot te verminderen, zonder afbreuk te doen aan smaak en kwaliteit. In totaal deden vijf bedrijfsrestaurants mee vanuit Cateraar Hutten, te weten: Rabobank Elst, WUR Aurora, Alliander, ASML en DNB. In totaal is de volgende positieve impact gemaakt:



op alle locaties meer dan **45%** plantaardige eiwitten



170.783 kg CO2-uitstoot bespaard



dat zijn **12 ritjes** rond de aarde!

Gemeente Haarlem

EVEN VOORSTELLEN

Beleidsadviseur circulaire economie:
Ruby Verhoeve



Projectmedewerker circulaire economie:
Manon Ketting



Heb je een vraag? Spreek ons aan of stuur een mail
naar circulair@haarlem.nl

Voedsel in de horeca, zorg en catering



Haarlem in 2040 een circulaire stad
- Minder verspillen, meer hergebruiken



Actieprogramma circulaire economie:
- Stimuleren meer plantaardig menu
- Voedselverspilling tegengaan
- Meer lokaal en seizoensgebonden

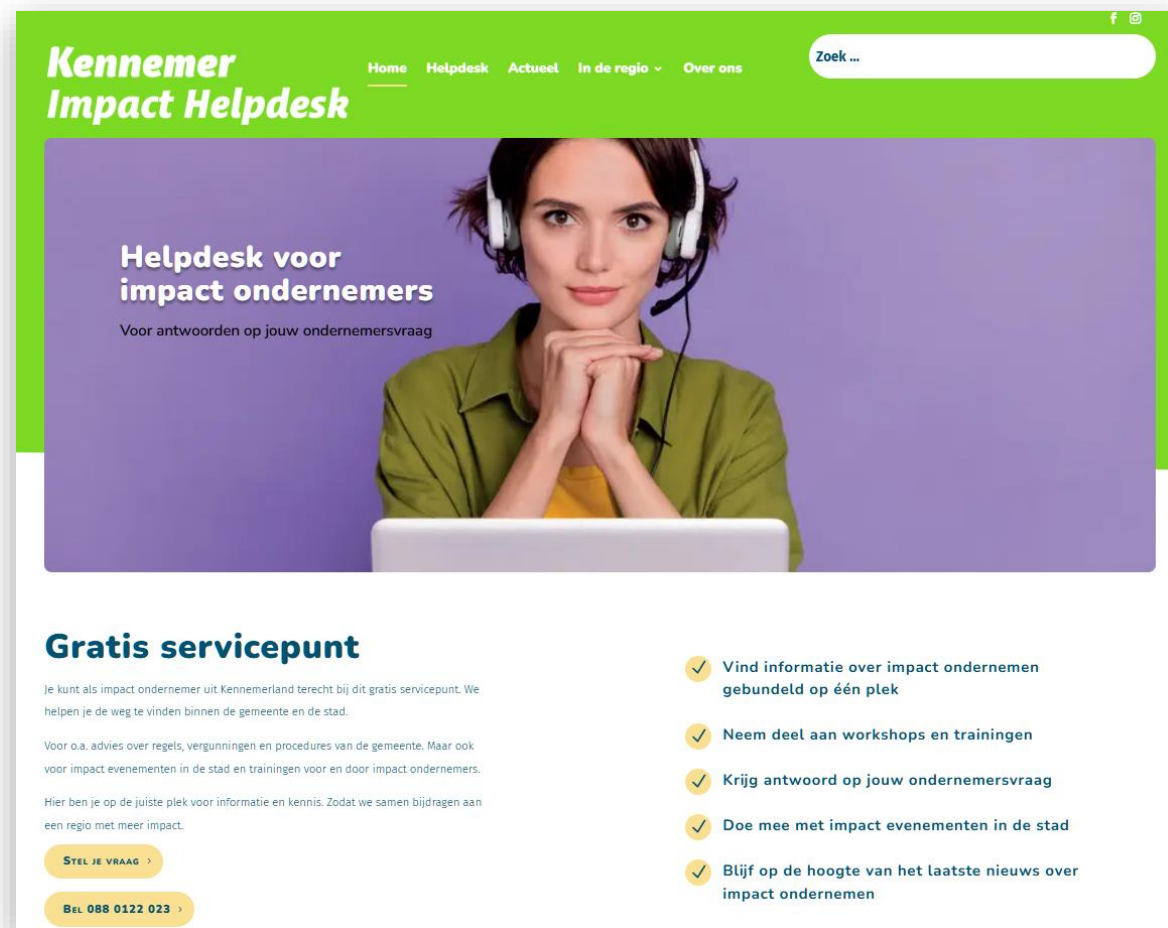
Kennemer Impact

Kennemer Impact



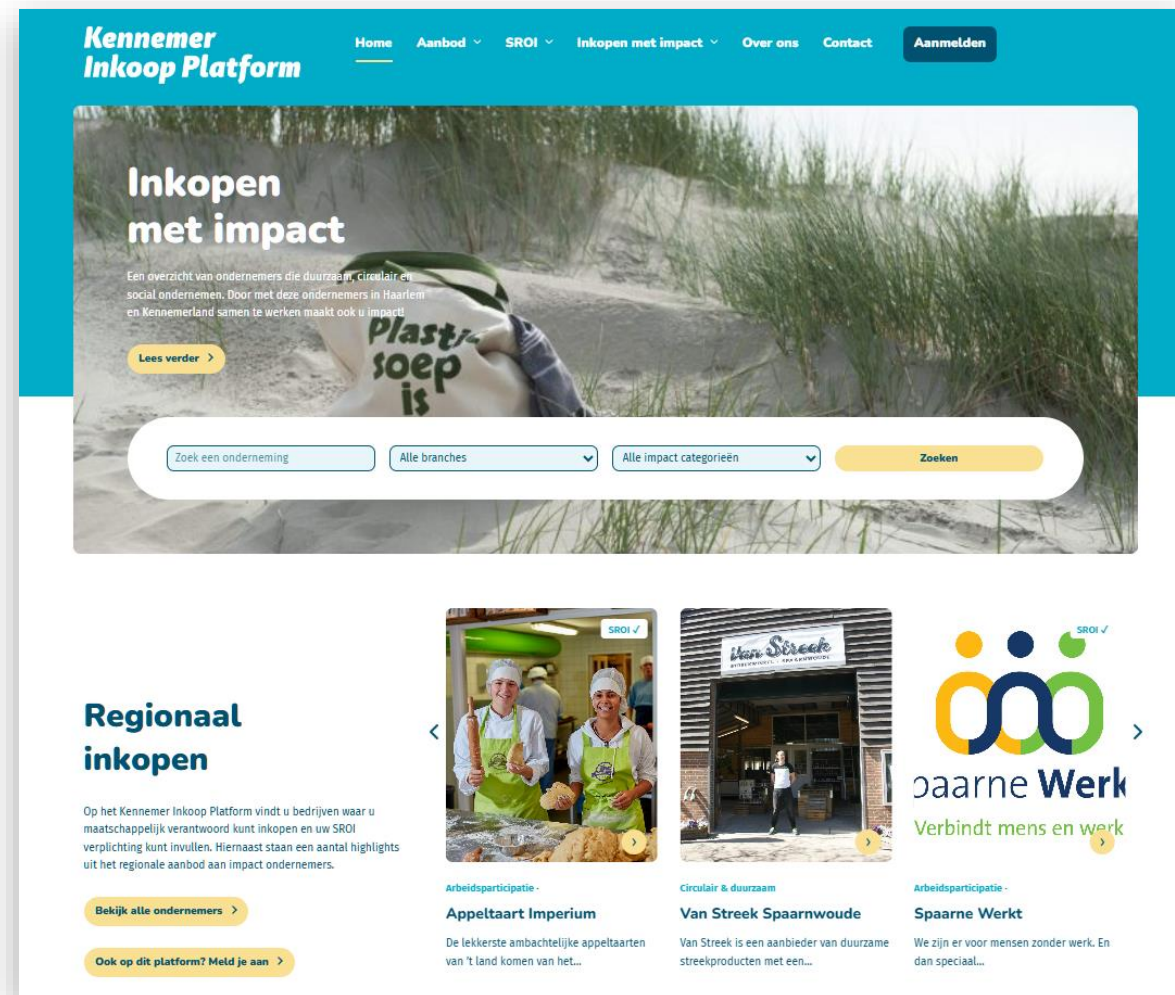
Kennemer Impact

Kennemer Impact versterkt maatschappelijk ondernemerschap in Haarlem en Kennemerland door ondernemers te ondersteunen met kennis, netwerken en praktische tools. Tegelijkertijd maakt Kennemer Impact financieringen huisvesting toegankelijker voor duurzame en sociale ondernemers. Alles met tot doel meer impactvolle ondernemers succesvol te laten groeien.



Kennemer Impact

Het kennemerinkoopplatform.nl biedt een overzicht van impact ondernemers die actief zijn in de arbeidsregio Haarlem, Zuid-Kennemerland en IJmond.



De Oesterzwammerij

» Circular & Duurzaam » De Oesterzwammerij

Introductie

Wij zijn circulaar, regeneratief en inclusief. Wij koken paddenstoelen op de reststromen van de stad en kweken o.a. oesterzwammen op koffiegruis. Wij verkopen verse paddenstoelen en verwerken deze oesterzwammen tot vegan snacks en vegetarische gerechten voor horeca, foodservice en particulieren.

Op welke manier maak je impact?

Wij werken circulaar en regeneratief en bouwen mee aan een toekomstbestendig voedselsysteem. Wij dragen bij aan de transitie van zeeën bedrijven, scholen en particuliere groepen naar in het verhaal van een circulaire, regeneratieve landbouw en voedselketen.

Diensten/producten:

Wij bieden:

- Koffie inzameling
- Verse Paddenstoelen
- Vegan Haarlemse Parel oesterzwam Sitterballen, minikroketjes en kroketten
- Vegetarische Haarlemse Parel oesterzwam met oesterzwammen
- Biologisch lekker Zwammen Bier
- Zoet-bitter-set
- Bedrijfspresentaties op locatie
- Foodtruck
- Vegan Sushi



Themaprijs "Circulair Ondernemen"

Winnaar 2024



Winnaar Themaprijs "Circulair Ondernemen" 2024



Praktische informatie

E-mail: info@oesterzwammerij.nl

Telefoon: 0625244027

Aantal FTE's: 3

Opgericht in: 2019

Impact categorie: Circular & Duurzaam, Milieu, Voedseltransitie & Natuurbehoud

Diensten en producten: Divers

Waar opwerf je? Landelijk

Naar de website

Bekijken op Google Maps

Maak contact op



Voedseltransitie & natuurbehoud

MamasChai



Arbeidsparticipatie · Armoedebestrijding · Circulair & duurzaam · Internationale ontwikkeling en fairchain · Sociale cohesie · SROI · Voedseltransitie & natuurbehoud

Made with Maude



Armoedebestrijding · Circulair & duurzaam ·

Internationale ontwikkeling en fairchain · Milieu · SROI

Kavanous Coffee



Arbeidsparticipatie · Armoedebestrijding · Circulair & duurzaam · Sociale cohesie · SROI · Voedseltransitie & natuurbehoud

Soupalicious



Arbeidsparticipatie · Circulair & duurzaam · Sociale cohesie · Voedseltransitie & natuurbehoud

Boerderij Boterhuys



Arbeidsparticipatie · Circulair & duurzaam · SROI

Max's Organic Mints

Kennemer **Inkoop Platform**

Inkopen met Impact

www.kennemerinkoopplatform.nl

Vind hier het regionale aanbod
aan impact ondernemers
in Kennemerland.



**Gemeente
Haarlem**



STADSGARAGE

Kennemer
Impact Helpdesk

Kennemer
Impact Helpdesk

Kennemer
Inkoop Platform

Oesterzwammerij



OESTER
ZWAMMERIJ



oesterzwammerij.nl

DE OESTERZWAMMERIJ: EIWITTRANSITIE MET PADDENSTOELEN



Michiel de Ruiter

Erik Boele-de Zeeuw

United Photos/Paul Vreeker



KOFFIE



KOPJE KOFFIE



KOFFIEPRUT



OESTERZWAMMEN



COMPOST



VOEDING PLANT



DEELGENOTEN



CIRCULAIR

#presail2025



Welkom in IJMUIDEN



HAARLEMSE
PARELS

- **Circulair**
- **Regeneratief**
- **Innovatief met reststromen**
- **Lokaal**



WAAROM PADDENSTOELEN?

Efficiënte teelt:

Weinig ruimte, minder waterverbruik

Food resilience:

Lokaal te telen op reststromen

Gezond:

- eiwit
- vezels
- vitaminen
- mineralen

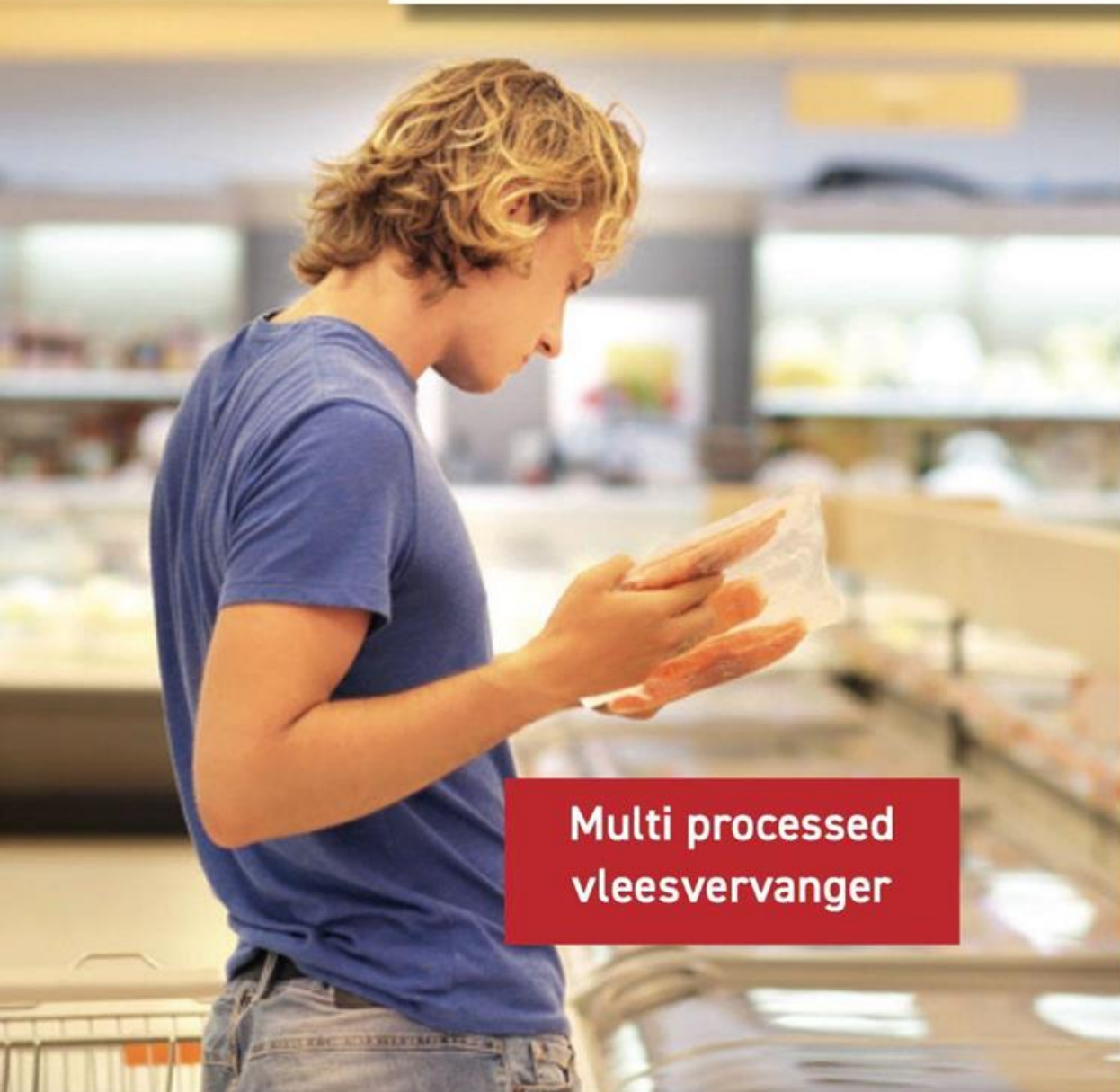


Koningsoesterzwam



Grijze Oesterzwam

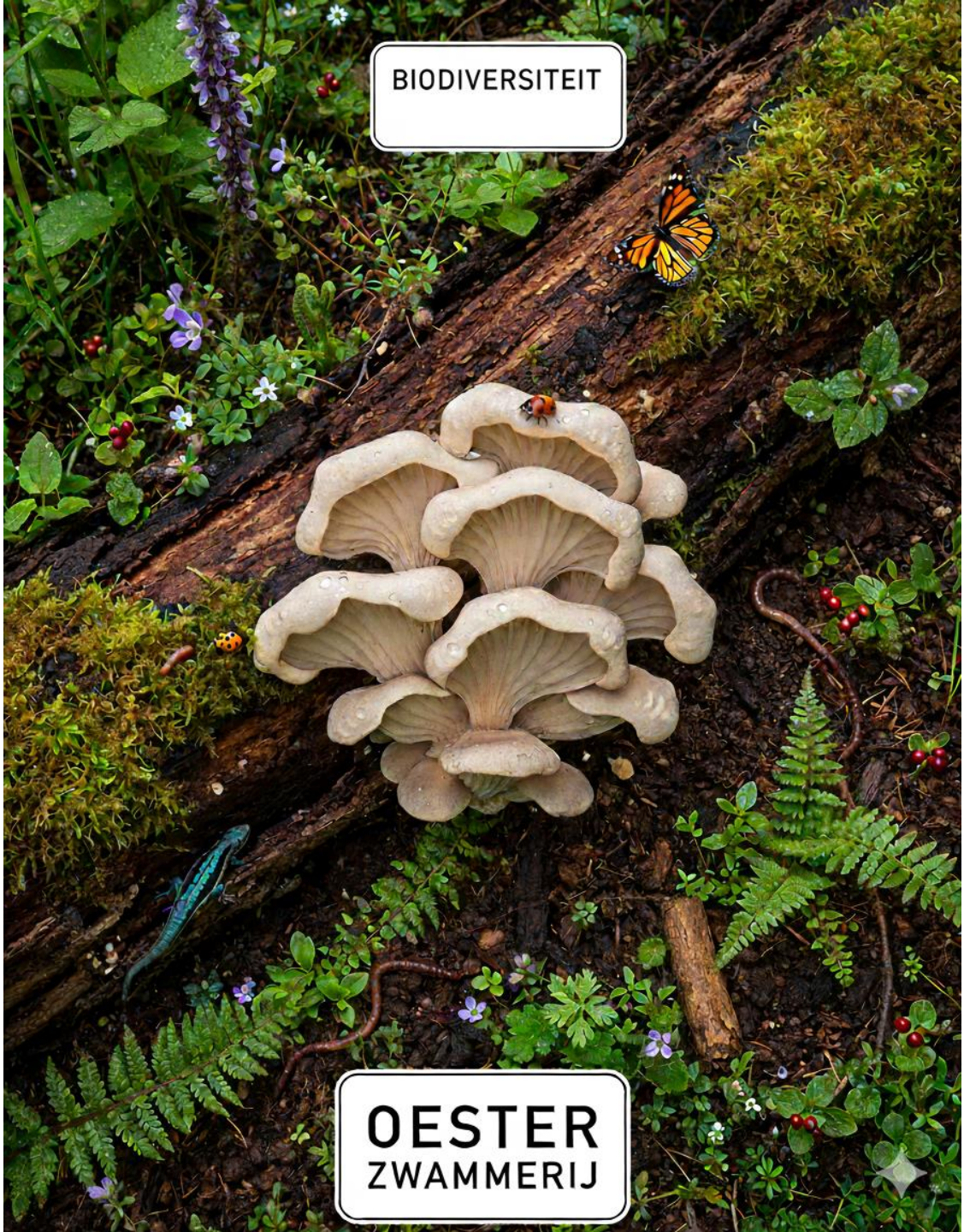
VLEESVERVANGER OF PADDESTOELEN



Multi processed
vleesvervanger



Natuurlijk gekweekte
vleesvervanger



BIODIVERSITEIT

OESTER
ZWAMMERIJ

Van 1,8 naar 3,6 kg per jaar - 70 gram per week



JAARLIJKSE BESPARING VOOR HAARLEM



CO₂e Bespaard

Hoeveelheid:

4,6 kiloton



Gelijk aan de jaarlijkse uitstoot van circa 2.300 benzineauto's



Land Bespaard

Hoeveelheid:

891 hectare



Een gebied bijna zo groot als heel stadsdeel Schalkwijk



Water Bespaard

Hoeveelheid:

3,6 miljard liter



Genoeg om 1.440 Olympische zwembaden te vullen



HAARLEMSE
PARELS



Vegan

KROKETTEN
BITTERBALLEN
RAVIOLI



DE EERLIJKE KEUZE: DE “TRUE PRICE” PER DOOS

KENMERK	PREMIUM RUNDVLEES BITTERBAL 	HAARLEMSE PAREL (OESTERZWAM) 
ZICHTBARE INKOOPPRIJS	€ 19,50	€ 25,95
VERBORGEN MAATSCHAPPELIJKE KOSTEN	+ € 4,84	+ € 0,00
WARE PRIJS ('True Price')	€ 24,34	€ 25,95



**Tuinbouw
Ondernemersprijs**

Themaprijs 'Circulair Ondernemen'

Winnaar 2024



**OESTER
ZWAMMERIJ**

ALLES OP EEN RIJ

- Afval wordt Voedsel
- Gezond en Duurzaam Eten
- Vermindering van Milieu-impact
- Lokale Voedselproductie
- Nieuwe Economische Activiteit
- Productie van een Tweede Grondstof - Compost
- Bijdrage aan Biodiversiteit
- Geen Concurrentie met Voedselgrond
- Werken aan Bewustwording



De toekomst van Haarlem? Die bouwen we SAMEN. Van koffieprut naar gezond, lokaal en duurzaam voedsel.



Werk mee aan een stad die zichzelf voedt.

Niet alleen, en niet van bovenaf, maar mét elkaar.



**OESTER
ZWAMMERIJ**



oesterzwammerij.nl

BEDANKT VOOR UW AANDACHT



KOFFIE



KOPJE KOFFIE



KOFFIEPRUT



OESTERZWAMMEN



COMPOST



VOEDING PLANT



DEELGENOTEN



CIRCULAIR

Proeverij

Project

- Plek voor 10 deelnemers
- Gratis begeleiding in voedselverspilling en/of eiwittransitie
- Aanmelden kan bij Guusje:
 - 0627062628
 - guusje.van.tienhoven@greendish.com



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

[greendish.com](https://www.greendish.com)

greendish.
versneller van de voedseltransitie