

RESTAURANT VAN DE TOEKOMST



Bent u een kok of ondernemer in de horeca, zorg of catering en benieuwd hoe u in kleine stappen uw restaurant kunt verduurzamen? De gemeente Haarlem biedt u een adviestraject aan van 6 maanden met Greendish. Een mooie kans om kosteloos in te stappen!

Bent u 1 van de 10 voedselaanbieders in de zorg, horeca of catering die dit traject kosteloos wil doorlopen?

Wat kunt u verwachten?

Eerder hielpen we 10 restaurants in Haarlem, waaronder het Wachtlokaal met het verminderen van hun voedselverspilling. In 6 maanden tijd werd er 509 kilo aan voedsel gered. Dit komt neer op 5 autoritjes tussen Haarlem en Utrecht aan CO2-uitstoot, 1.066 douchebeurten aan water, en een besparing van €3.567! Voedselverspilling is dus niet alleen goed voor de wereld, maar ook voor je portemonnee!

“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” Lonneke - chef bij de Kloosterkeuken



Bent u er klaar voor?

Aanmelden kan nog
t/m oktober 2025 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 u zo snel mogelijk aan!

