



# Beleidsplan Greendish

Stichting Greendish

 [hello@greendish.org](mailto:hello@greendish.org)

 +31 20 260 0206

 Kon. Wilhelminalaan 8, 3527 LD Utrecht

# Inhoudsopgave

<b>1. INLEIDING</b> .....	<b>2</b>
<b>2. OVER GREENDISH</b> .....	<b>3</b>
2.1 BESTAANSGESCHIEDENIS .....	<b>3</b>
2.2.MISSIE EN VISIE.....	<b>4</b>
2.3 DOELSTELLINGEN.....	<b>5</b>
2.4 STRATEGIE.....	<b>5</b>
2.5 ACTIVITEITEN VAN GREENDISH .....	<b>6</b>
2.6. VOORBEELDPROJECTEN .....	<b>7</b>
2.7 IMPACT .....	<b>8</b>
<b>3. BESTUUR</b> .....	<b>8</b>
3.1 NAMEN EN BESCHRIJVING VAN FUNCTIONARISSEN .....	<b>9</b>
3.2 LINK WEBSITE NAAR UITVOEREND TEAM.....	<b>10</b>
<b>4. ADMINISTRATIE EN FINANCIËN</b> .....	<b>11</b>
4.1 FISCALE GEGEVENS.....	<b>11</b>
4.2 FINANCIËLE VERANTWOORDING.....	<b>12</b>

# 1. Inleiding

Greendish (voorheen Variatie in de Keuken) is een non-profit stichting opgericht door Joris Heijnen in 2011. Greendish is gespecialiseerd in het begeleiden van food service professionals om hun menu's en werkzaamheden te optimaliseren bij het verlagen van milieu-impact, zoals CO2 uitstoot, en menu's gezonder te maken, zonder hierbij de wensen en mogelijkheden van gasten en de restaurants uit het oog te verliezen.

Greendish helpt voedselaanbieders hun restaurants toekomstbestendig te maken door op de juiste manier in te spelen op belangrijke duurzaamheidseisen. In de foodservice-industrie zien we veel onwetendheid en misverstanden over duurzaamheid en gezond eten; het zou bijvoorbeeld duur, moeilijk en niet lekker zijn. Door de dreiging van klimaatverandering en de stijgende behoefte aan voedsel, kunnen we deze misverstanden niet langer negeren. Als verantwoordelijke professionals, moeten we het heft in eigen handen nemen om de transitie te starten die nodig is voor de toekomst van de sector en van onze planeet. Daarbij wil Greendish zoveel mogelijk Nederlanders bewust maken van de positieve impact van duurzaam en gezond eten, en hulpmiddelen bieden hoe dit gemakkelijk bereikt kan worden.

Dit beleidsplan is ontwikkeld om inzicht te geven in onze missie, visie, activiteiten en strategie. Tevens biedt dit plan een overzicht van onze financiële afwegingen.

Zoals de ANBI-status van ons verlangt, wordt alle informatie alsmede het beleidsplan openbaar gepubliceerd en actueel gehouden. Belangstellenden kunnen deze informatie inzien en downloaden.

Indien u contact wilt opnemen met Greendish, kunt u ons bereiken via <https://greendish.com/>, per e-mail: [hello@greendish.org](mailto:hello@greendish.org), telefonisch: + 31 20 260 0206 of via onze sociale media kanalen.

## 2. Over Greendish

### 2.1 Bestaansgeschiedenis

Duurzame en gezonde voeding voor iedereen en overal beschikbaar maken. Dat is onze missie. Wij geloven dat we deze grote verandering kunnen realiseren door kleine veranderingen op het bord.

Er is nog veel onwetendheid en misverstanden over duurzaamheid en gezond eten. Het zou, bijvoorbeeld, duur, moeilijk en niet lekker zijn. Door de dreiging van klimaatverandering en een stijgende behoefte aan voedsel, kunnen we deze misverstanden niet langer negeren. Wij nemen het heft in eigen handen en starten een transitie die nodig is voor onze planeet en onze toekomst.

Hoe we dit doen? Met een gepassioneerd team van gedreven specialisten ondersteunen we food professionals en motiveren we consumenten om te kiezen voor de best mogelijke voedselkeuzes. Zo maken we de samenleving gezonder, verminderen we voedselverspilling, besparen we kosten voor bedrijven én sparen we het milieu!

Met ons multidisciplinaire team, groot partner netwerk en diverse wetenschappelijke onderzoeken op onze naam, zijn wij dé partij om te helpen je voedselaanbod te verduurzamen.

#### Hoe het begon

Na een burn-out gooide onze oprichter Joris letterlijk en figuurlijk het roer om en ruilde zijn functie als product & sales manager van boten en jetski's voor de Europese markt om, voor een missie om te wereld te verbeteren. Op een biologische boerderij in Costa Rica ontdekte hij hoe je weken zonder vlees kunt leven en hoe lekker groenterijke vegetarische maaltijden zijn. Bij thuiskomst zat hij met twee dingen in zijn maag: de plastic soep en de gewone soep. Hij besloot dat voedsel de manier is om de wereld te verbeteren, want iedereen moet iedere dag eten. Zijn doel: écht impact maken en de onwetendheid over duurzaam en gezond eten de wereld uit helpen.

In 2010 schreef Joris zich in voor het traineeship: 'Verbeter de Wereld'. Samen met zijn team, hielp Joris 15 restaurants de menukaart uit te breiden met vegetarische opties en zo meer variatie op de kaart te zetten. Na het traineeship vroeg Joris aan zijn projectteam of hij werk mocht maken van het project en stichtte "Stichting Variatie op de Kaart" op in augustus 2011. Met deze stichting organiseerde hij vijf jaar lang kookwedstrijden in 3-sterrenrestaurant de Librije in Zwolle met Jonnie Boer en andere BN-ers in de Jury en honderden chefs van restaurants uit het hele land die meededen. Ook volgden er workshops en trainingen voor meer dan 800 chefs, zette hij mede de Vegetarische restaurantweek op en andere succesvolle campagnes. Al snel zag hij dat inspiratie en bewustwording niet genoeg is en werden meerdere grote wetenschappelijke studies opgezet in samenwerking met Wageningen Universiteit.

#### Greendish

Om blijvend impact te realiseren werden er gedragspsychologen in dienst genomen en gewerkt aan tools en oplossingen die langdurige medewerkers motivatie en gedragsverandering realiseren. In juni 2018 werd vervolgens, tijdens de lancering in New York,

Greendish een feit. Een nieuwe naam en met de ambitie om wereldwijd alle keukens te vergroenen!

## 2.2. Missie en visie

Zoals te zien is in onderstaande afbeelding, heeft Greendish een missie en visie opgesteld tot en met 2030. Hieruit vloeien verschillende doelstellingen voort inclusief, concrete activiteiten en de strategie.



Figuur 1: 2030 doelen van Greendish

De missie van Greendish is om mondiaal bij te dragen aan het vergroten van het welzijn van mens, dier en planeet door samen met voedselaanbieders duurzame én gezonde voeding voor iedereen en overal beschikbaar te maken.

### Urgentie

Wereldwijd zijn er meer dan 820 miljoen mensen structureel ondervoed, lijden meer dan 2 miljard mensen aan obesitas en gooien we 40% van al ons voedsel weg. De manier waarop wij voedsel produceren en consumeren is onhoudbaar. Daarnaast gebruiken we 1/6 van alle landbouwgrond om veevoer te produceren. Land dat ook voor menselijke consumptie gebruikt kan worden. Ontbossing ten behoeve van landbouwgrond is aan de orde van de dag om ons vee te voorzien van voedsel vanwege de wereldwijde vleesconsumptie. De veeteelt industrie is ook nog eens verantwoordelijk voor de uitstoot van broeikasgassen zoals methaan en CO2. Voor de productie van een kilocalorie voedsel is ongeveer 10 calorie brandstof nodig.

Omgerekend is dit ruim 2 liter benzine per persoon per dag. Circa 18% van de totale CO2 uitstoot wordt veroorzaakt door de veehouderij.

Door minder vlees en zuivel te consumeren is het mogelijk om de broeikasgasemissies terug te brengen.

Kennis hierover alleen is niet genoeg om gedrag te veranderen. Greendish faciliteert de voedselaanbieders in het verduurzamen en gezonder maken van hun voedselaanbod. Een kleine aanpassing op het bord heeft al een grote impact op de planeet.

Het is van groot belang om slimmer te produceren, te verwerken en te consumeren.

Dit resulteert in de visie van Greendish voor 2030:

- In 2030 heeft meer dan 50% van de leidende voedselaanbieders het aanbod verduurzaamd en gezonder gemaakt met Greendish als partner.

## 2.3 Doelstellingen

Greendish voorziet vooraanstaande voedselaanbieders van advies en middelen om hun aanbod duurzamer en gezonder te maken. Greendish heeft als doel om voor 2030: 30% meer groente te serveren binnen het aanbod.

- 20% minder en 40% beter dier te laten serveren binnen het aanbod.
- 50% minder CO2 uitstoot.
- 50% minder voedsel te verspillen.

Daarnaast onderzoekt Greendish de mogelijkheden tot uitbreiding naar Europa en USA

## 2.4 Strategie

In 2050 moeten we consumeren en produceren binnen de draagkracht van de planeet en daarnaast 10 miljard mensen van gezonde voeding kunnen voorzien. Dat is mogelijk via het [EAT-Lancet](#) model.

Greendish draagt hier op 3 manieren aan bij (de 3 pijlers van de strategie); marktleiderschap, thoughtleadership en partnerschappen.

- **Marktleiderschap:** Greendish biedt innovatieve, schaalbare en betaalbare do-it-yourself tooling aan de top 100 leidende voedselaanbieders en kleine voedselaanbieders in Nederland, Europa en de Verenigde Staten.
- **Thoughtleadership:** Greendish wordt gezien als de expert op het gebied van het aanjagen en aanpassen van het voedselaanbod naar duurzaam en gezond in Nederland, Europa en de Verenigde Staten.
- **Partnerschappen:** Greendish heeft wereldwijde partnerschappen met leidende platforms, producenten, leveranciers en overheden die ons introduceren bij

voedselaanbieders of waarmee we in welke vorm dan ook samenwerken om de duurzame en gezonde transitie te versnellen.

## The Planetary Health Plate



Figuur 2: Het EAT-Lancet principe

### 2.5 Activiteiten van Greendish

- Het delen van kennis en inspiratie over duurzame en gezonde voeding via de eigen website (<http://www.greendish.com/>), verschillende sociale mediakanalen (LinkedIn, Instagram en Facebook) en een maandelijkse update naar deelnemers.
- Het bieden van tools én begeleiding aan deelnemende voedselaanbieders om het aanbod duurzamer en gezonder te maken. Hieronder valt o.a. de Greendish Academy ([www.academy.greendish.com](http://www.academy.greendish.com)) met onlinecursussen, challenges en tools, metingen op locatie, kick-off workshops, begeleiding en adviezen.
- Het geven van verschillende masterclasses en workshops om voedselaanbieders zowel te enthousiasmeren als om informatie aan te bieden met betrekking tot het verduurzamen en gezonder maken van het aanbod.
- Samenwerking met experts op het gebied van duurzame en gezonde voeding om tools aan te bieden die gebaseerd zijn op de meest recente onderzoeken.

## 2.6. Voorbeeldprojecten

### Onderzoek

De Publieke Private Samenwerking (PPS), op initiatief van Greendish en Wageningen Universiteit, heeft voornamelijk als doel om de effectiviteit transitieprogramma's en interventies op het gebied van duurzame en gezonde voeding te onderzoeken. De Greendish Academy wordt hierbij door verschillende locaties getest, namelijk twee locaties van HMS Host, Landal Greenparks Miggelenberg en vijf ziekenhuizen (Erasmusziekenhuis, Franciscus Gasthuis, IJsselland ziekenhuis, Ikazia ziekenhuis en Maasstad ziekenhuis). Tot nu toe is er een nulmeting gedaan en is er gewerkt met de Greendish Academy. De locaties binnen de Publieke Private Samenwerking hebben de cursussen voor alle thema's doorlopen en challenges hierbij uitgevoerd. In 2020 zal er een effectmeting plaatsvinden om de effectiviteit en de impact van de interventies te meten.

### Individuele transitieprogramma's bij voedselaanbieders

#### Provincie Gelderland.

Samen met de Provincie Gelderland is de nulmeting voor restaurants vertaald naar bedrijfsrestaurants. Vervolgens is deze nulmeting ook afgenomen. Het team van het bedrijfsrestaurant heeft challenges uitgevoerd (zoals minder vlees op broodjes serveren) en het personeel van de koffiekeuken heeft gekeken naar voedselverspilling middels een workshop. In 2020 volgt de effectmeting.

#### Gemeente Maassluis.

De opdracht was om het aanbod in het bedrijfsrestaurant, gezonder en duurzamer te maken en daarbij te luisteren naar de wensen van de gebruiker. Naast de begeleiding met behulp van de Greendish Academy is er zowel een nulmeting als effectmeting uitgevoerd. In het aanbod zijn er meer duurzame en gezonde gerechten gekomen na de interventie (bijvoorbeeld meer vegetarische- en minder rood vleesgerechten en een saladebar). Daarnaast worden enkele producten nu met een keurmerk ingekocht en wordt er gelet op duurzame verpakkingen. Deze veranderingen werden zichtbaar gepromoot om gasten te stimuleren een gezonde en duurzame keuze te maken. Bovengenoemde heeft ervoor gezorgd dat er een daling in de milieu-impact van Maassluis is ontstaan.

#### Transitieprogramma Restaurants van Morgen.

23 restaurants in de FoodValley in 5 gemeenten zijn gedurende een jaar begeleid naar een duurzamer menukaart en bedrijfsvoering. De deelnemers hebben verschillende vormen (light en intensief) van begeleiding ontvangen. Hierbij was het hoofddoel het delen van kennis en aanzetten tot veranderingen. Bij de lightversie lag de focus op het collectiviteitsgevoelen bij de intensieve versie lag de focus op de impact vergroten via het geven van persoonlijk advies. De deelnemers hebben vooraf een nulmeting gehad en een jaar later een effectmeting. Tijdens



de interventie zijn er gezondere en duurzamere menu's en gerechten geïntroduceerd, is voedselverspilling gereduceerd en is verantwoordelijk ingekocht. Dit heeft erin geresulteerd in een daling van de milieu-impact van Restaurants van Morgen waaronder 5% stijging van het aanbod vegetarische gerechten, 8% CO2 reductie en een stijging van lokaal inkopen met 200% gegroeid is.<sup>1</sup>

## 2.7 impact

Greendish wil niet alleen advies geven aan voedselaanbieders maar gaat voor daadwerkelijk meetbare impact. Positieve impact op het milieu, de medewerkers de gasten, de verkoop en de gezondheid van de gasten.

### *Totale Impact:*

Tot en met 2019 hebben we samengewerkt met 552 restaurants. Samen hebben we 2.118.917 CO2, 214.081.509 liter water en 3.618.939 vierkante meter land bespaart. Dit is gelijk aan 238 rondjes om de wereld, 3.325.207 x douchen en 507 voetbalvelden.



## 3. Bestuur

Stichting Greendish is een non-profit stichting en is ingeschreven onder KVK-nummer: 53391942, adres: Koningin Wilhelminalaan 8, 3527LD, Utrecht, Nederland.

Het bestuur bestaat uit een bestuursvoorzitter, bestuurslid en penningmeester:

- Bestuursvoorzitter: Sander Hecke
- Bestuurslid: René van Troost
- Penningmeester: Jos van Oort

### Directie:

Het bestuur biedt vanuit hun eigen expertise ondersteuning aan uitvoerend directeur Joris Heijnen en controleert of de doelstellingen van de stichting worden behaald.

### Wetenschappelijke Raad:

De stichting wordt gevraagd en ongevraagd geadviseerd door een Wetenschappelijke Raad met als voorzitter Jaap Seidell. Daarnaast wordt een aantal keer per jaar een expert groep van wetenschappers en vertegenwoordigers van brancheorganisaties geraadpleegd om feedback te geven op plannen of adviezen die door de Wetenschappelijke Raad zijn voorbereid.

---

<sup>1</sup> Deze cijfers zijn onder embargo en mogen nog niet gepubliceerd worden.

## 3.1 Namen en beschrijving van functionarissen

De functionarissen van Stichting Greendish zijn:



**Alexander van Hecke** – Bestuursvoorzitter

Alexander manageert verschillende apotheken en heeft ervaring met consultancy in de gezondheidszorg. Hij is een goede toevoeging aan Greendish met zijn ervaring in verschillende functies als bestuurslid van stichtingen. Zijn rol binnen Greendish is met name het adviseren over organisatorische zaken, personeelszaken, verzekeringen, risicobeheersing en behoud van continuïteit.



**René van Troost** – Bestuurslid René is ondernemer en daarnaast marketing- en productontwikkeling expert voor T-Mobile en TomTom. Zijn rol binnen het bestuur van Greendish is met name advisering over marketing, strategie, productontwikkeling en softwareontwikkeling van de Greendish app en het communicatie platform.



**Jos van Oort** – Penningmeester Jos heeft jarenlange ervaring als financieel expert en in vastgoed investeringen. Hij is op dit moment Acquisitie manager voor kantoren en hotels. In zijn positie als penningmeester van Greendish is hij verantwoordelijk voor de controle van boekhouding, strategisch advies over financiering en cashflow management.



**Joris Heijnen** – Directeur Joris, oprichter van Greendish, begrijpt wat de besluitvorming van de voedingsindustrie drijft. Na bijna 10 jaar onderzoek gedaan te hebben naar de motivatie en barrières van verandering, weet hij wat de belangrijkste factoren zijn voor succes. Daarnaast is hij een getrainde chef met een kritische en realistische blik over wat werkt in de praktijk. De praktische implicaties voor keukenpersoneel zijn essentieel voor succesvolle duurzame interventies en het behouden van lange- termijn resultaten.



**Jaap Seidell** – Voorzitter Wetenschappelijk Raad, Jaap Seidell is onder andere hoogleraar Voeding en Gezondheid aan de Vrije Universiteit van Amsterdam, adviseur van vele (overheids) instanties en de wetenschappelijke gezondheidsraad. Zijn expertise ligt op verschillende terreinen, waaronder voeding, gezondheid, overgewicht, obesitas, preventie en volksgezondheid. Met zijn brede kennis over gezonde voeding geeft Jaap adviezen aan Greendish en geeft hij leiding aan de Wetenschappelijke Raad.

## 3.2 Link website naar uitvoerend team

Meer informatie over het team van Greendish is te vinden op de volgende website: <https://greendish.com/over-ons/>

Meer informatie over ambassadeurs die activiteiten van de stichting ondersteunen is te vinden via de volgende link: <https://greendish.com/ambassadeurs/>

# 4. Administratie en financiën

Onderstaand de fiscale gegevens en verantwoording van Greendish.

## 4.1 Fiscale gegevens

Fiscale gegevens van de stichting:

Bank: NL62RABO0161147658

BIC Code: RABONL2U

KVK: 53391942

RSIN: 850864082

## 4.2 Financiële verantwoording

### Inkomsten werven:

De activiteiten van stichting Greendish worden grotendeels gefinancierd vanuit opdrachten van bedrijven en overheden en voor een klein deel uit donaties en subsidies.

### Beheer en besteding van het vermogen:

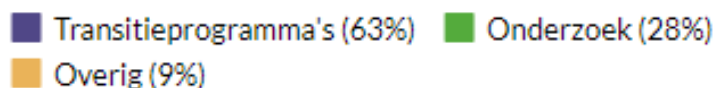
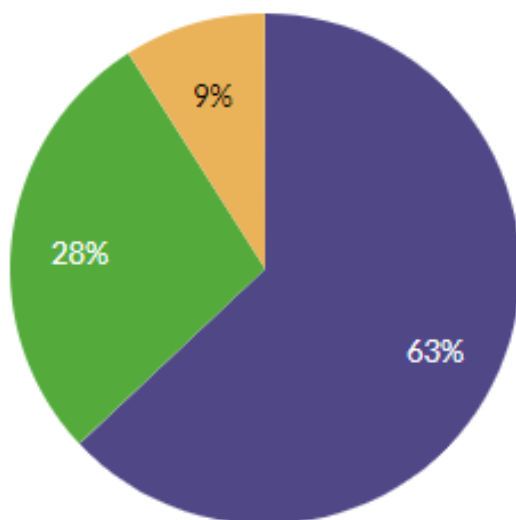
Het vermogen van de stichting bestaat uit een verrekening van de liquide middelen, debiteuren en crediteuren. Er is dus geen activa aanwezig in de stichting. De liquide middelen worden beheerd door de Rabobank, verdeeld over een zakelijke betaal- en spaarrekening.

De ingezamelde gelden en goederen worden gebruikt om (onderzoeks)activiteiten mee te kunnen bekostigen.

### Beloningsbeleid bestuur:

De stichting kent geen beloningsbeleid voor het bestuur. Alle bestuursleden zetten zich belangeloos in voor Greendish en ontvangen hiervoor geen vergoeding. Alleen directe onkosten gerelateerd aan de stichting worden vergoed.

### Inkomsten per activiteit



Boekjaar en jaarrekening van 2019:

Transitieprogramma's	140.082
Onderzoek	61.543
Overige activiteiten	21.325
<b>Totaal besteedde middelen</b>	<b>222.951</b>
Personeelskosten	196.852
Afschrijvingen	2.404
Huisvestingskosten	7.375
Communicatiekosten	3.798
Kantoorkosten	5.392
Algemene kosten	5.667
<b>Totale kosten overhead</b>	<b>24.636</b>
<b>Exploitatieresultaat</b>	<b>1.463</b>
Rentebaten en soortgelijke opbrengsten	1
Rentebaten en soortgelijke opbrengsten	-183
Som der financiële baten en lasten	-182
<b>Resultaat</b>	<b>1.281</b>

De overheadskosten zijn 11% van het totaal. 89% van de uitgaven zijn direct gerelateerd aan de impact die de stichting maakt met haar activiteiten ten behoeve van het stimuleren van duurzame en gezonde voeding.

De jaarrekening is opgesteld door Trust Finance en Consulting B.V. te Eemnes in overeenstemming met de wettelijke bepalingen van Titel 9 Boek 2 BW en de Richtlijnen voor de jaarverslaggeving voor de kleine rechtspersonen, die uitgegeven zijn door de Raad voor de jaarverslaggeving.