

HOE WORD JE EEN RESTAURANT VAN MORGEN

Uitnodiging YourChoice campagne

Gezond en lekker voor de consument,
duurzaam voor de samenleving en aantrekkelijk voor de horecaondernemer!
In de food service industrie zien we veel onwetendheid en misverstanden over duurzaam en gezond eten; het zou bijvoorbeeld duur, moeilijk en niet lekker zijn. Wij geloven dat we een grote positieve impact kunnen realiseren door kleine veranderingen op het bord.
Ben jij er als horecaondernemer klaar voor om de gast van de toekomst te ontvangen?

Beslis zelf op welke manier je mee doet en meld je vanaf nu gratis aan!

OPTIE A

1. KICK-OFF BIJEENKOMST

Maak kennis met je mededeelnemers, word geïnspireerd en leer alles over het project.

2. AAN DE SLAG

- Laat je inkoop en de voetafdruk van je top 5 gerechten doorrekenen.
- Ontvang tips en begeleiding om je menu op een simpele manier duurzamer en gezonder te maken.
- Zet één **YourChoice** gerecht op het menu.
- Experimenteer op verschillende manieren met het duurzamer en gezonder maken van het aanbod.

3. COMMUNICATIE

O.a. communicatiematerialen **YourChoice** campagne, persbericht en interviews (afhankelijk van optie A of B).

Aanmelden of meer weten?

Neem dan contact op via arzien.wels@greendish.com of 06 - 21 10 55 65

OPTIE B

YourChoice GERECHT OP HET MENU

- Gebruik de online tool om te checken of je gerecht **YourChoice** proof is. Je ontvangt eventueel tips om het gerecht duurzamer, gezonder en aantrekkelijker voor de gasten te maken.
- Door kleine verandering op het bord kan een grote impact gerealiseerd worden. Denk aan:



DUURZAAM INKOPEN



DUURZAME INGREDIËNTEN



PORTIONERING AANPASSEN



PRESENTATIE EN PROMOTIE



WAT LEVERT HET OP?



Een bijdrage leveren aan gezonde bewoners en een duurzaam voedselsysteem.



RELATIE MET DE BUURT

trek bewoners weer terug naar je horecazaak.



TOOLBOX

ontvang een gratis toolbox met praktische tools.



TOEKOMSTBESTENDIG ONDERNEMERSCHAP

en het behalen van je MVO doelstelling.



NETWERK

leren en inspireren van overige deelnemers, wat werkt wel/niet.



BUSINESS CASE

ontdek hoe een gezond/duurzaam menu en winst hand in hand gaan.



ADVIES EN ONDERSTEUNING

bij het gezonder en duurzamer maken van het aanbod.



PUBLICITEIT

Laat gasten zien waar je mee bezig bent en de impact die je daarmee maakt.



TEAM

Meer kennis over gezonde en duurzame voeding binnen het team.

*afhankelijk van optie A of B

In samenwerking met



Kijk op www.greendish.com voor meer informatie over Greendish.

Aanmelden of meer weten?

Neem dan contact op via arzien.wels@greendish.com of 06 - 21 10 55 65

