

NATIONAAL SUSTAINABILITY CONGRES 2021

Greendish 2050 Guidelines check

FLORIS & CO Catering – Events – Traiteur

Voor het Nationaal Sustainability Congres 2021 wordt het menu verzorgd door FLORIS & CO. Greendish heeft dit menu geanalyseerd met behulp van de Greendish 2050 Guidelines om te bepalen of het menu past binnen de visie van het produceren en consumeren binnen de grenzen van één planeet. In deze factsheet staan de belangrijkste resultaten.

OP HET MENU

Joghurt met honing en granola

Bananenbrood
Worteltaart

Thaise courgette soep
Wortel-pompoensoep

Broodjes

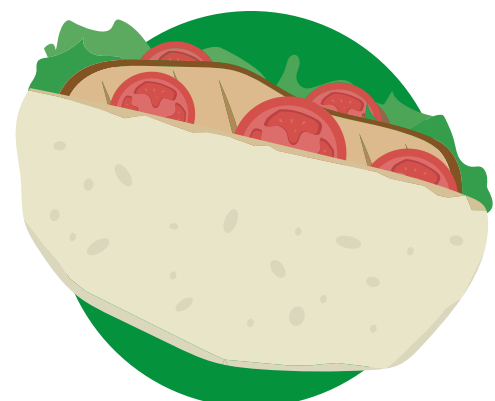
Keuze uit: avocado | brie | hoemoes | mozzarella

Salades

Keuze uit: vegan delight | risoni | smooth
spinach campanelle met paddenstoelen |
smooth spinach campanelle met ricotta

MENU ANALYSE

SAMENSTELLING VAN HET MENU



100% vegetarisch

✓ voldoet aan Greendish 2050 Guidelines

Let op!

Een **volwaardig** vegetarisch gerecht bevat altijd een vegetarische eiwitbron, bij voorkeur voornamelijk van plantaardige oorsprong zoals peulvruchten, noten of soja, en bevat voldoende ijzer en B12. Zuivel zoals melk(producten) en kaas zijn geen volwaardige vervanging voor vlees en vis maar kunnen wel als smaakmaker worden gebruikt.

PORTIEGROOTTE LUNCH

de lunch bestaat uit 1x **soep**, 2x **broodje** en 1x **salade** per persoon

Groente



85 gram



41 gram



92 gram

≡ gemiddeld 259 gram groente bij de lunch

✓ voldoet aan Greendish 2050 Guidelines (minimaal 100 gram bij lunch)

Totale menu ✓ hoeveelheden in lijn met EAT-Lancet richtlijnen voor 700 personen

INGREDIËNTKEUZE


70%

herkomst regionaal (<50 km) of Nederland


54%

0-1 schakels tussen producent en consument of via een regionaal distributiecentrum


Onbekend %

topkeurmerken op gebied van dierwelzijn, mens & werk en milieu


48%

groente/fruit uit het seizoen of diepvries/conserven

Highlights per maaltijdcomponent

- Er wordt gebruik gemaakt van noten met relatief laag waterverbruik
- Ongeveer de helft van het brood dat wordt ingekocht is volkoren
- Een groot deel van de smaakmakers zijn verse en plantaardige producten

✓ goed op weg naar een verantwoorde ingrediëntkeuze volgens de Greendish 2050 Guidelines

CONCLUSIE

Het menu dat door FLORIS & CO is samengesteld voor het Nationaal Sustainability Congres 2021 zet goede stappen in de richting van het produceren en consumeren binnen de grenzen van één planeet. Er wordt veel aandacht besteed aan een duurzame en gezonde samenstelling van het menu. Een goed voorbeeld voor het Menu van de Toekomst!

NSC  **20^E**
 nationaal sustainability congres **EDITIE**



ckcseminars



GREENDISH

Greenifying the world's kitchen