

# CASE CAFÉ DE WAARD & GREENDISH



## DE HIGHLIGHTS

Door de top 4 gerechten te verduurzamen verbeterde de marge en wordt er op jaarbasis veel milieuwinst geboekt. Samen behaalden we de volgende resultaten:

**2%**

MARGEVERBETERING  
PER GERECHT



**59**

RITJES AMSTERDAM-  
MAASTRICHT  
BESPAARD  
AAN CO<sub>2</sub>



**130**

PARKEERPLAATSEN  
BESPAARD AAN  
LANDGEBRUIK



**398**

DOUCHEBEURTEN  
BESPAARD  
AAN WATER



*“Wij kunnen als bedrijf laten zien dat  
gezond en duurzaam eten ook heel  
lekker kan zijn!”*

Nick van Café De Waard

## CAFÉ DE WAARD VERDUURZAAMT HET MENU

Café de Waard uit Amsterdam ging samen met Greendish enthousiast aan de slag met het verduurzamen van het menu. Greendish voerde een uitgebreide meting uit om in kaart te brengen hoe duurzaam en gezond het voedselaanbod was. In dit project is rekening gehouden met het type restaurant, de wensen van de gasten en huidige menukaart, om zo een passend advies te geven dat past bij het DNA van het restaurant. Daardoor bleven gasttevredenheid en verkoopcijfers hoog.

## IMPACT CAFÉ DE WAARD

Vervolgens begeleidde Greendish het café om de 4 bestverkopende gerechten gezonder en duurzamer te maken. Klassieke gerechten zoals een burger, clubsandwich en caesar salade zijn flink verduurzaamd door te spelen met de verhoudingen op het bord. De aanpassingen leidden ook tot een margeverbetering van gemiddeld 2% per gerecht. Goed voor het milieu én de portemonnee dus!

Ben je benieuwd wat wij voor jou kunnen betekenen?

Neem contact op met Zoë Verdaasdonk!



zoe.verdaasdonk@greendish.com



+ 31 (0)6 83 96 71 34

Bezoek ook onze website: [www.greendish.com](http://www.greendish.com)



**GREENDISH**