

CASE EUREST & GREENDISH



DE HIGHLIGHTS

Door het duurzamer en gezonder maken van het assortiment aan broodjes behaalde Eurest met de hulp van Greendish de volgende resultaten op jaarbasis, verdeel over de 6 locaties:

10%-28%

KOSTEN BESPAARD
PER BROODJE



€22.000

KOSTENBESPARING
PER JAAR



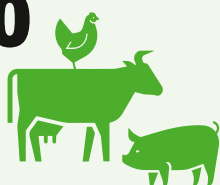
5.598

KILO MEER GROENTE
GESERVEERD



3.140

KILO MINDER
VLEES
GESERVEERD



307

RITJES AMSTERDAM-
MAASTRICHT
BESPAARD
AAN CO₂



VERBETERDE
SMAAK EN
PRESENTATIE
VAN DE
BROODJES



HET DOEL VAN EUREST

Het belangrijkste doel van Eurest was het verbeteren van de marge per broodje. Dat lukt door de kosten per broodje naar beneden te brengen. Maar wel met twee voorwaarden: de broodjes moeten duurzamer én gezonder worden. Greendish werd gevraagd om passend advies te geven en te helpen met het verbeteren van de recepturen voor Eurest.

RESULTATEN VAN DE PILOT BIJ EUREST



Van 15% van alle broodjes is het recept aangepast. De nieuwe recepten zijn bij zes verschillende locaties getest: KPN, Tatasteel, Schiphol Airport, AkzoNobel, Shell en het Ministerie van Binnenlandse Zaken en Koninkrijkrelaties. De vernieuwde receptuur zorgde ervoor dat er **per broodje gemiddeld 16 cent werd bespaard** ten opzichte van de oude receptuur. De vernieuwde receptuur zorgde ervoor dat de broodjes zalm, broodjes gehaktbal en broodjes bacon/ei **ten minste 25% goedkoper** waren om te maken. Dat hebben we kunnen bereiken doordat de nieuwe broodjes gemiddeld **meer groenten en minder vlees** bevatten. Voordeliger en gezonder dus! En deze broodjes scoorden ook beter op zowel smaak als presentatie.



ADVIES VAN GREENDISH

Naar aanleiding van de pilot luidde ons advies om **sustainable menu engineering** in te zetten voor alle broodjes op alle locaties van Eurest en bij het moederbedrijf Compass Group. Hiermee kunnen de volgende resultaten op jaarbasis behaald worden:

5.118
RITJES AMSTERDAM-
MAASTRICHT
BESPAARD
AAN CO




€370.000 €
KOSTENBESPARING



93.296
KILO MEER GROENTE
GESERVEERD



52.337
KILO MINDER
VLEES
GESERVEERD




TEVREDEN KLANTEN
MET EEN STERKERE
VOORKEUR VOOR
GEZOND EN
DUURZAAM ETEN



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

