

CASE VAN DER VALK & GREENDISH



DE HIGHLIGHTS

Door aanpassingen aan het menu en het terugdringen van voedselverspilling bereikte Van der Valk met 3 locaties de volgende resultaten!

22%
MARGEVERBETERING



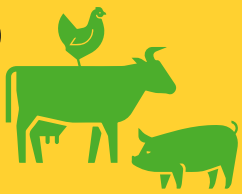
2
RITJES OM DE
WERELD BESPAARD
AAN CO₂



33%
MINDER VLEES
EN VIS VERSPILD



10%
MINDER
VLEES
GEGETEN



91%
MEER GROENTE
GEGETEN



GASTEVREDENHEID
GESTEGEN



VERMINDERING VOEDSELVERSPIJLING

Van der Valk en Greendish hebben samen in kaart gebracht hoe je met duurzamere gerechten je marge kan verbeteren. En hoe je kosten kan besparen door te letten op voedselverspilling. Op de locaties in Hoorn, Ridderkerk en Vught is er samen met Wageningen University & Research en het Louis Bolk Instituut onderzocht hoeveel en welk voedsel er bleef liggen op ruim 4.000 borden nadat er was gegeten.

MEER MARGE MET DUURZAME GERECHTEN

Vervolgens hebben we met deze inzichten de portionering en ingrediënten van gerechten aangepast. Hierdoor serveerde Van der Valk meer groente en minder vlees, en werd er ook minder vlees verspild. Gasten reageerden positief op de aanpassingen en ook de marge per gerecht verbeterde. Wegens succes past Van der Valk de adviezen van Greendish nu op grote schaal toe.

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

