

Gelderland van Morgen

 provincie
Gelderland



Agenda

- 14.00-14.15 uur welkom en interview gedeputeerde Helga Witjes
- 14.15-14.45 uur Presentatie resultaten

Fotomoment + Pauze met lokale hapjes

- 15.15-16.05 uur Deelnemers aan het woord
- 16.05-16.15 uur Afronding met gedeputeerde Harold Zoet
- 16:15 uur Kaart schrijven
- 16.20-17.00 uur Afsluitende borrel

Welkom- Helga Witjes



ACHTERGROND GELDERLAND VAN MORGEN

Missie



Bijdragen aan de visie om in 2050 klimaat neutraal te zijn

50%

**Minder
voedselverspilling
in 2030**



48%

**Aandeel
plantaardige
eiwitten in
voedsel in 2030**



SECTOREN & DOELEN

Opzet van het project



Retail van Morgen

Voor Provincie Gelderland van Morgen



Visie op de Opdracht

Verduurzaming van het Menu van Gelderland



Restaurants van Morgen

Voor Provincie Gelderland van Morgen



Visie op de Opdracht

Verduurzaming van het Menu van Gelderland



Zorg van Morgen

Voor Provincie Gelderland van Morgen



Visie op de Opdracht

Verduurzaming van het Menu van Gelderland



Catering van Morgen

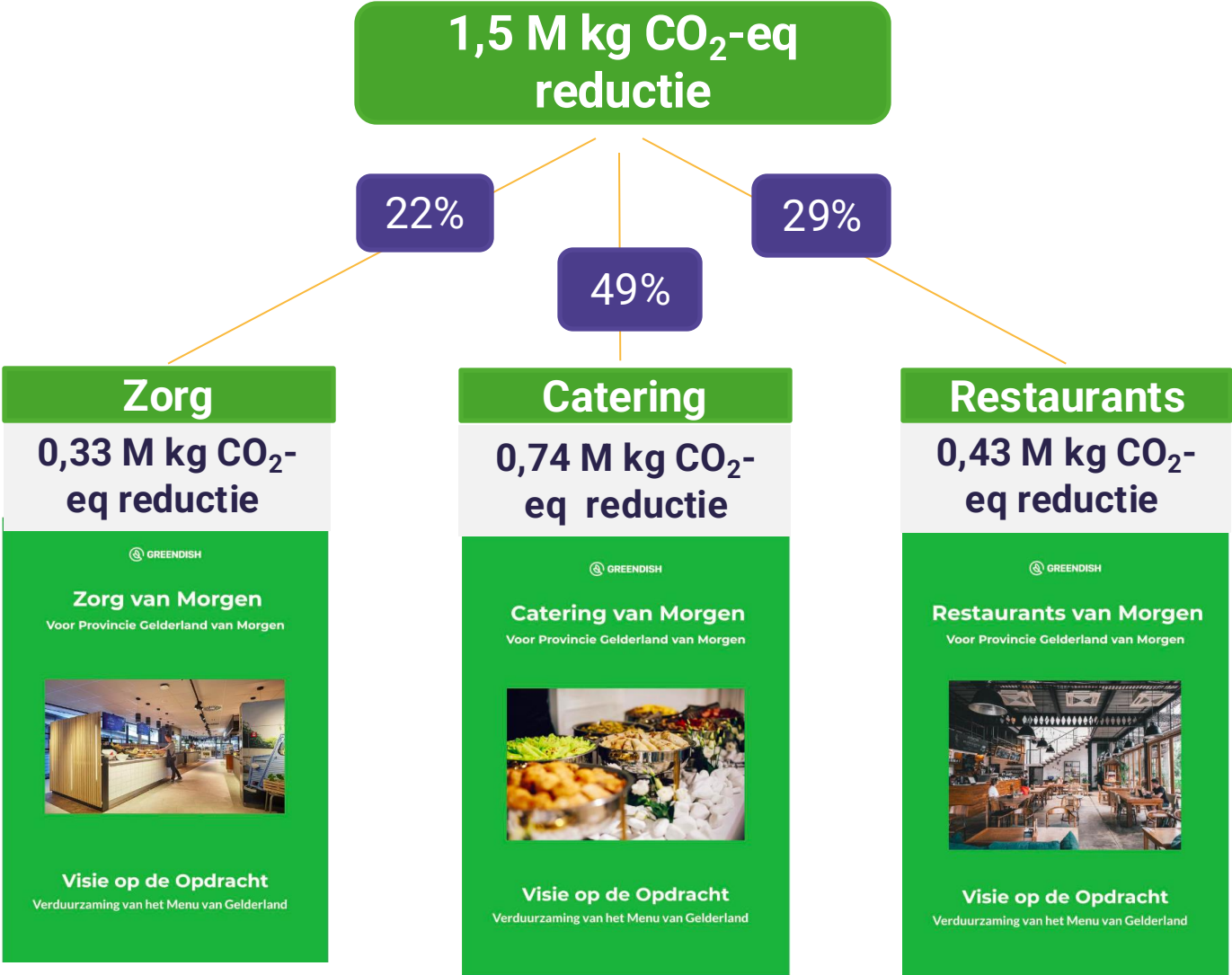
Voor Provincie Gelderland van Morgen



Visie op de Opdracht

Verduurzaming van het Menu van Gelderland

Doel mid 2023



Thema's

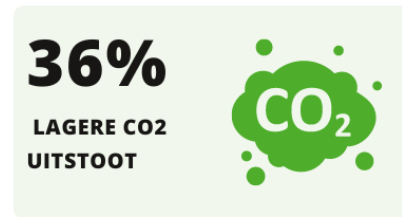
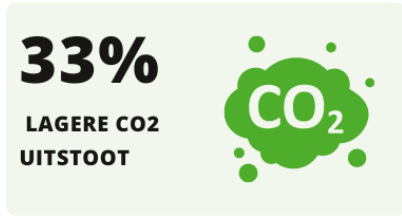
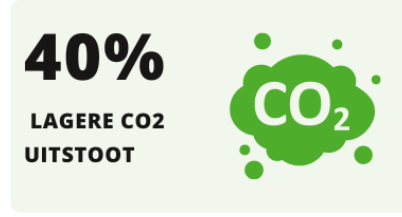


Eiwittransitie
(duurzame menukaart)



Voedselverspilling
(slim met je eten omgaan)

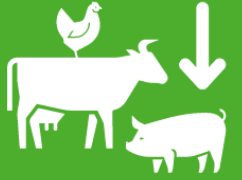
Doelen per segment



Totale CO2 besparing- doel was 1,5 mln KG CO2eq

25%

MINDER
DIERLIJKE
PRODUCTEN



1.758.903

KG CO2-EQ
BESPAARD



157.045

RITJES
NIJMEGEN-
APELDOORN



63.812

KG MINDER
VLEES, VIS
EN ZUIVEL



502.631

KG CO2-EQ
BESPAARD



1.256.272

KG CO2-EQ
BESPAARD

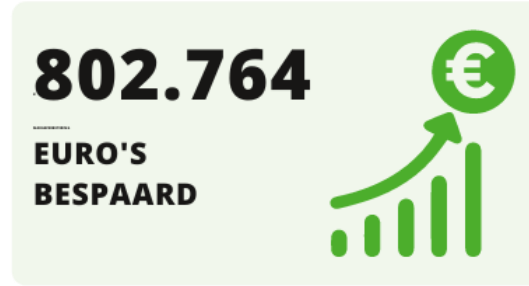


30%

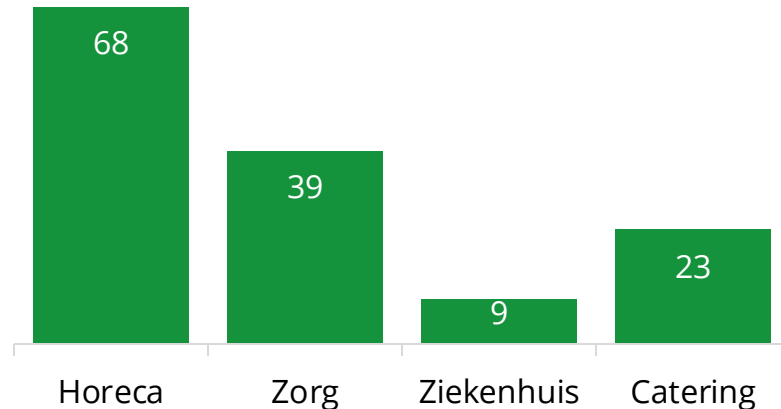
MINDER
VLEES
GERECHTEN



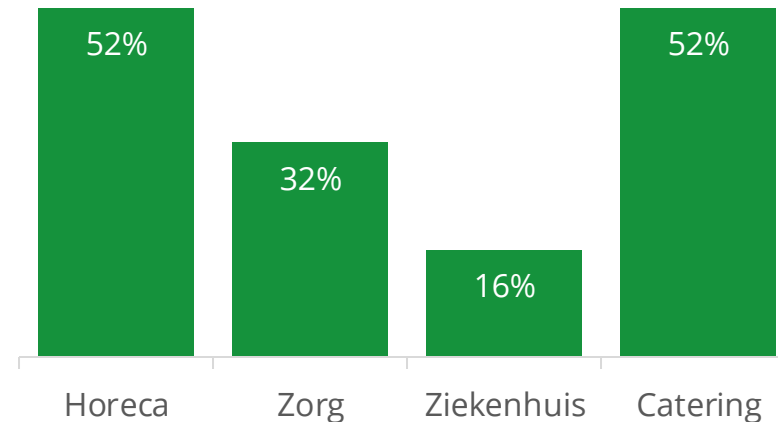
Voedselverspilling



gemiddelde besparing in
grammen per gast



gemiddelde besparing per
gast in %



PARTNERS

We deden het niet alleen...



Questionmark



DEELNEMERS

In totaal hielpen wij

153 deelnemers

42



44



35



21

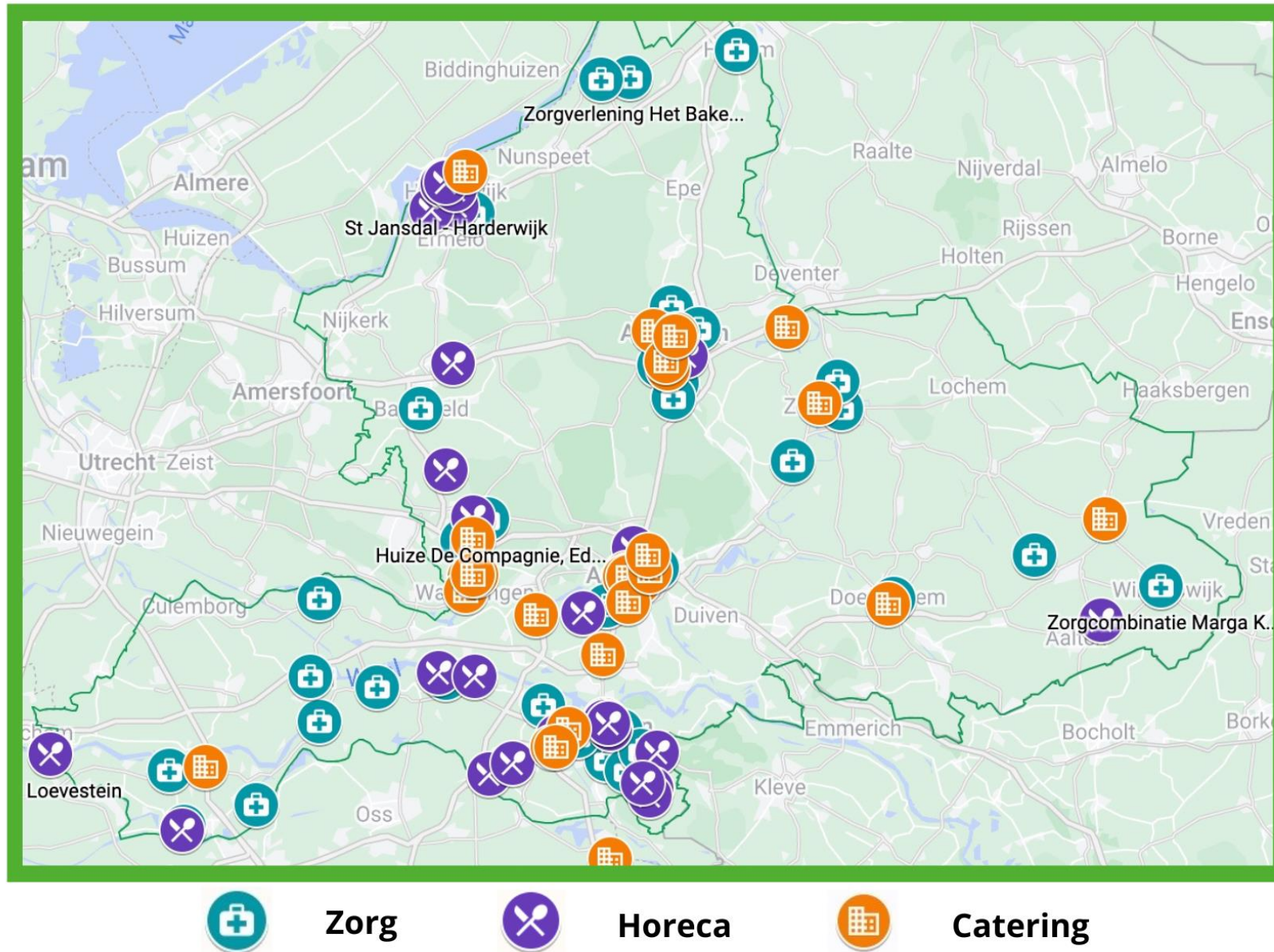
gestopt

11

Geen
data



Verdeeld over de provincie



AANPAK

Aanpak



COMMUNICATIE

WIL JIJ JOUW ORGANISATIE TOEKOMSTBESTENDIG MAKEN?

Doe dan mee met Zorg van Morgen!



Provincie Gelderland wil in 2050 volledig klimaatneutraal zijn en subsidieert daarom voor locaties in de horeca, zorg en (bedrijfs)catering het programma Gelderland van Morgen. Je gaat gedurende vijf maanden aan de slag met: **een duurzamer menu en/of minder voedselverspilling**. Wij leveren inzicht, kennis en tools; jij bepaalt zelf welke veranderingen je doorvoert.

**Zorgcentra De Betuwe verspilt dankzij dit project 26% minder voedsel
dat staat gelijk aan ruim €3.000 per jaar!**



WAT KUN JE VERWACHTEN?

- ✓ **NULMETING**
Weet wanneer welk voedsel wordt verspild en wat de impact van je menukaart is op het milieu.
- ✓ **ADVIESGESPREK**
De Greendish expert komt langs, geeft advies en bespreekt de kansen met het team. Je bepaalt daarna zelf waarmee je aan de slag gaat.
- ✓ **AAN DE SLAG**
Met de adviezen en begeleidende telefoongesprekken om je steeds vooruit te helpen.

WAT LEVERT HET OP?

- ✓ Positieve business case. Ontdek hoe je **kosten bespaart** op je inkoop.
- ✓ Behoud, en vaak juist een toename, van **cliënt- en gasttevredenheid**.
- ✓ **Inzicht** in de impact van het huidige menu en afvalstromen.
- ✓ **Verder komen met de doelen** van de Green Deal Duurzame Zorg, de Milieuthermometer Zorg en het klimaatakkoord.
- ✓ Een **bijdrage** aan een duurzaam voedselsysteem.

Communicatie hulpmiddelen



COMMUNICATIEHAND RESTAURANTS VAN MO

Jouw restaurant doet mee met Restaurants van Morgen, onderdeel van het bredere programma om meer dan 10 miljoen borden te 'vergroenen' en voedsel te verspillen in de horeca, zorg, c

Je hebt ervoor gekozen om aan de slag te gaan met

- Meer plantaardig voedsel op de menukaart
- Minder voedselverspilling

Daarover wil je natuurlijk ook communiceren en bestanden vind je de afbeeldingen en tekstsugg

Waarom is communicatie van belang?

Als restaurant bied je duurzame opties aan en help je de duurzame keuze te maken. Zo maak je van tips die je daarbij helpen.

Daarnaast wil je dat je restaurant positief werkt aan een betere wereld en dat wil je gr

TIP

Neem het personeel van de keuken en de bar mee. Vertel waarom het restaurant meedoet, duidelijk aan hoe het bedienend personeel de gast enthousiasmeren om een duurzame keuze te maken. Zorg ervoor dat ook

INHOUD TOOLKIT RESTAURANT!

1 Logo's en afbeeldingen

- Zet het logo met een te



Logo Restaurants van Morgen

- Plaats de digitale ban



Algemene digitale banner Gelderland
Beschikbaar in de volgende form

- Alle logo's, afbeelding
nieuwsbrief en op je so
gerecht te promoten



Symbol
'meer plantaardig voedsel'



Diverse rechtenvrije foto's

INHOUD TOOLKIT RESTAURANTS VAN

2 Communicatiemiddelen om zel



Poster Restaurants van Morgen

- Hang de poster op in de lift, bij de poster kun je gemakkelijk zel
- Zet een kaartje bij het gerecht d en schrijf er een tekst op. Gebruik te laten zien waarom je dit gerech of je communiceert over de ver

3 Tekstsuggesties

Bij deze handleiding ontvang je e Deze kun je gebruiken voor:

- Een persbericht naar de lokale r na afloop de resultaten te meld een interview.
- Berichten op je eigen kanalen zi

4 Tips voor communicatie met je

- Bij deze handleiding ontvang je:
- Communicatietips voor in het re
- Communicatietips voor bij een l
- Inspiratie voor de menukaart

Lees de tips door en gebruik wat

INHOUD TOOLKIT RESTAURANTS VAN MORGEN

5 Communicatiemiddelen per post



Sticker voor bij de ingang van het bedrijfsrestaurant of voordeur.



Gasttevredenheidskaartjes

- Raam/deursticker: Plak de sticker bij de ingang of voordeur.
- Gasttevredenheidskaartjes: Zet de kaartjes op tafel en vraag je gasten om de enquête in te vullen.

ANDERE VRAGEN OF WENSEN?

Laat het ons weten. Stuur een mail naar hello@greendish.com





Help je mee?



Nieuw: het meeneem-bakje!

Niet alles opgegeten? Neem het dan alsjeblieft mee. Onze medewerkers geven je er graag een bakje voor.

Lekker voor morgen en geen verspilling van voedsel!

Complimenten kaart



PROCES

Restaurant FortVier heeft deelgenomen aan Restaurants van Morgen, onderdeel van Gelderland van Morgen. Dit is een project van Provincie Gelderland om het voedselaanbod in de provincie verder te verduurzamen. Restaurant FortVier is aan de slag gegaan met verduurzamen van het menu. Hiervoor is eerst een nulmeting uitgevoerd om in kaart te brengen hoe ze ervoor stonden. Op basis hiervan zijn doelen gesteld en adviezen gegeven. Daarna volgde de actieperiode waarin de medewerkers van deze locatie aan de slag gingen met deze adviezen. Na deze actieperiode is de effectmeting uitgevoerd om duidelijk in kaart te brengen welke financiële- en milieuwinst er is behaald door de veranderingen tijdens de actieperiode.

Er zijn mooie stappen gezet en prachtige resultaten behaald. Ga zo door Restaurant FortVier!

ERVARING

"Ik ben zelf enthousiast over de eiwittransitie. Ik hoop dat iedereen hier net zo enthousiast over gaat worden. Plantaardig is lekker, ik hoop dat andere mensen dat ook gaan inzien!"
Wouter Vietor, Chefkok



www.gelderlandvanmorgen.nl
Mogelijk gemaakt door:

provincie
Gelderland





Greendish

2,508 followers

10mo •

[+ Follow](#) [...](#)

We feliciteren [Ziekenhuis St Jansdal](#), Brasserie Zypendaal, [Appèl B.V.](#), Focus Eten & Drinken, [Vermaat](#), [Radboudumc](#) en [Marga Klompé \(SZMK\)](#) met de prachtige resultaten binnen Gelderland van Morgen! Met trots namen deze gedreven ...more

[Show translation](#)



Resultaten- werving & zichtbaarheid

7

Persberichten

30

Online artikelen

8

Partnerorganisaties

47.862

Online bereik*

* Via GvM, GD & NMGI. Excl. bereik partnerorganisaties en pers

916

**Organisaties in horeca, zorg
en catering persoonlijk bereikt**

1600

**Bereik sociale media campagne
professionals**





Greendish

2.504 volgers

4 mnd • Bewerkt

In 6 maanden tijd echt in
Dat kan, kijk maar naar
Nijmegen. Zij deden m



15



Greendish

2.504 volgers

10 mnd •

Mooie samenwerking r
binnen het project Ge
volledige artikel hier:

**Horeca Harderw
verduurzamen**

harderwijk.nl



13

4 commentaren • 3 reposts



Wonen bij September

3.837 volgers

8 mnd • Bewerkt •

+ Volgen

Trots op de resultaten van ons project tegen
voedselverspilling bij September Apeldoorn
Kelvinstraat! In ... meer weergeven



**Mooie resultaten in project
tegen voedselverspilling |...**

wonenbijseptember.nl



42

4 commentaren • 4 reposts

Persresultaten: publicaties in o.a



de Gelderlander



Green Key



LevensmiddelenKrant



NIJMEGEN.
nieuws.nl

ARNHEM.
nieuws.nl

RHEDEN.
nieuws.nl

LINGEWAARD.
nieuws.nl



'Twee jaar geleden had ik niet gedacht dat ik als kok zo over duurzaamheid zou denken'



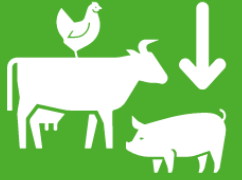
Hoe pak je de verduurzaming van het menu aan in een verpleeghuis waar de bewoners gewend zijn om traditioneel te eten? Zorgcentrum 't Slot ging de uitdaging aan en bracht de CO₂-uitstoot van het menu met 15 procent omlaag. Drie medewerkers van het keukenteam delen hun ervaring om andere organisaties te stimuleren om ook in beweging te komen.

RESULTAAT- TOEGELICHT

Totale CO2 besparing- doel was 1,5 mln KG CO2eq

25%

MINDER
DIERLIJKE
PRODUCTEN



1.758.903

KG CO2-EQ
BESPAARD

157.045 ritjes

Nijmegen-
Apeldoorn



63.812

KG MINDER
VLEES, VIS
EN ZUIVEL



502.631

KG CO2-EQ
BESPAARD



1.256.272

KG CO2-EQ
BESPAARD

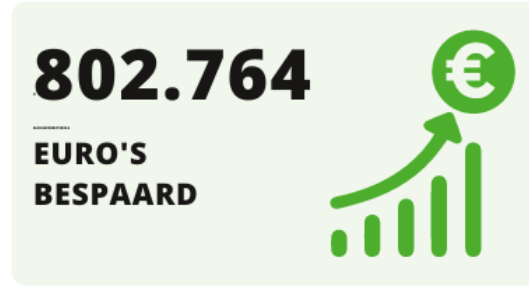


30%

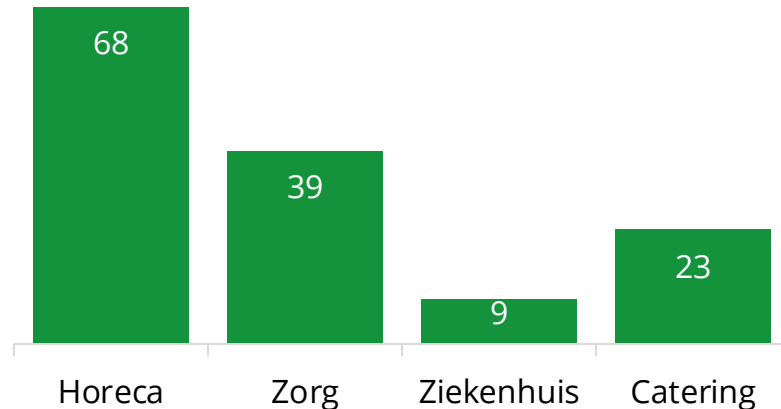
MINDER
VLEES
GERECHTEN



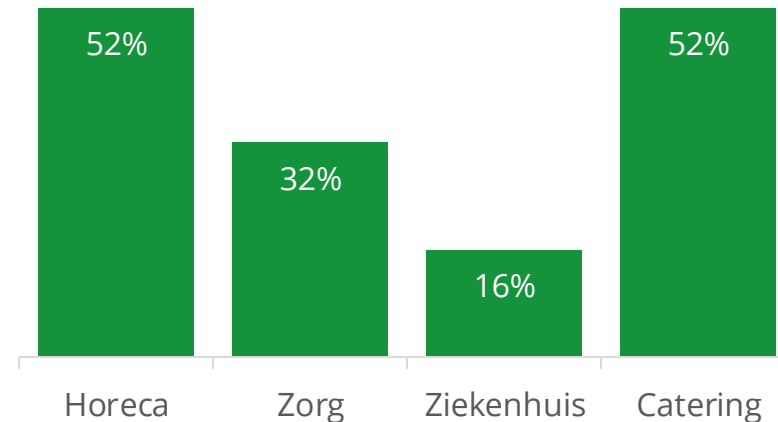
Voedselverspilling



gemiddelde besparing in
grammen per gast



gemiddelde besparing per
gast in %



Additioneel overzicht van lokale initiatieven en reststroomverwerking

Lokale voedselaanbieders



Reststroomverwerkers





Algemene learnings

- Bijna iedereen start sceptisch en is na afloop positief verrast door de positieve impact
- De duurzame keuze is vaak ook de gezonde keuze
- Eenpansgerechten kunnen eenvoudig zonder vlees/vis of met plantaardige room
- Vermijd het woord vegetarisch
- Bewustwording: *"ik wist niet dat rood vlees zo'n grote impact had"*
- Impact gaat verder dan locatie. Keukenteam kijkt anders naar eigen eetpatroon en voedselverspilling en neemt huis/gezin daarin mee.

Learnings per sector

In de zorg

- In de top 5 vlees/vis staan bijna altijd soepballetjes, quick win= deze te vervangen door stukjes groente, croutons of bijvoorbeeld champignons
- Zuivel, vooral eetyoghurt/vla, heeft een relatief grote milieu impact. Kies wat vaker voor fruit, sorbetijs of een plantaardig alternatief

In de horeca

- Door een kleine aanpassing in de portiegrootte van je gerecht, kan je al enorm veel impact maken. Denk aan je biefstuk 20% kleiner en de portie groente 40% groter. Meer groente= meer kleur= betere gastbeleving
- Voedselverspilling voorkomen door niet standaard! Friet, sla te serveren- vraag je gast!

In de catering

- Organiseer een proeverij met het keukenteam
- Er is vaak veel verspilling in de vergaderservice. Minder broodjes p.p en een goede mise en place zodat je kunt bijmaken

Hoe gaan deelnemers verder...

Wij gaan door met Impact genereren!



Volkers, Christa in [Facilitair Bedrijf - informatie en nieuws](#)

17 uren

Wij gaan door met Impact genereren!

Met succes hebben wij als Gelre deelgenomen aan het project 'Zorg van Morgen'.
Met dit project zijn wij met de voedselverspilling bij de patiëntenvoeding in Apeldoorn aan de slag gegaan.

Tevens hebben wij meer inzicht in de eiwittransitie gekregen.
Wij hebben mooie doelen bereikt en willen deze graag met jullie delen.

Wij gaan door met Impact genereren!
Dit doen we door het voedselaanbod te verduurzamen en de voedselverspilling te verminderen.
Met onze deelname aan de Zorg van Morgen hebben wij gezien dat een kleine verandering in de praktijk al effect heeft en dat alle schakels in de keten invloed hebben en impact kunnen genereren.

Heb je ideeën of suggesties dan ontvangen wij als Facilitair bedrijf deze graag.
Secretariaat Fac. Bedrijf secretariaatfacilitairbedrijf@gelre.nl

Complimentenkaart Gelre Ziekenhuizen_locatie Apeldoorn.pdf

[greendish](#) [eiwittransitie](#) [voedselverspilling](#) [patiëntenvoeding](#)

RadboudUMC: Jaap Buis

Vermaat heeft goed doorgepakt. Rood vlees is teruggebracht naar 1% in de menu's.

Onlangs de week zonder vlees gehad en later de positieve impact gedeeld.

We zijn nu aan het testen met plantaardige zuivel met klantpanels om de verschuiving naar meer plantaardig te maken. Zitten nu op 55/45. Streven voor het eind van het jaar is 50/50.

Chef-kok Eamon heeft een plantaardig verdiepingstraject gevolgd bij Joris Bijdendijk. Landelijk maar 12 plaatsen.

Ik ga ervan uit dat we dit met Vermaat volhouden en verschuiven naar de uitgangspunten van Eat Lancet.

Afsluiting- Harold Zoet



≡

De Week van Ons Eten in Gelderland

5 t/m 12 oktober 2024

Sta eens
even stil bij
de herkomst
van je eten



≡ provincie
Gelderland

“Een **gezonde planeet
begint op ons bord.”**

greendish.com

SUCCESSCASES

Succescase Restaurants van Morgen- Het Openluchtmuseum (4 locaties)



Succescase Zorg van Morgen – 5 locaties



Zorggroep Noordwest-Veluwe

Organisatie



Locatie_Boerhaavehof

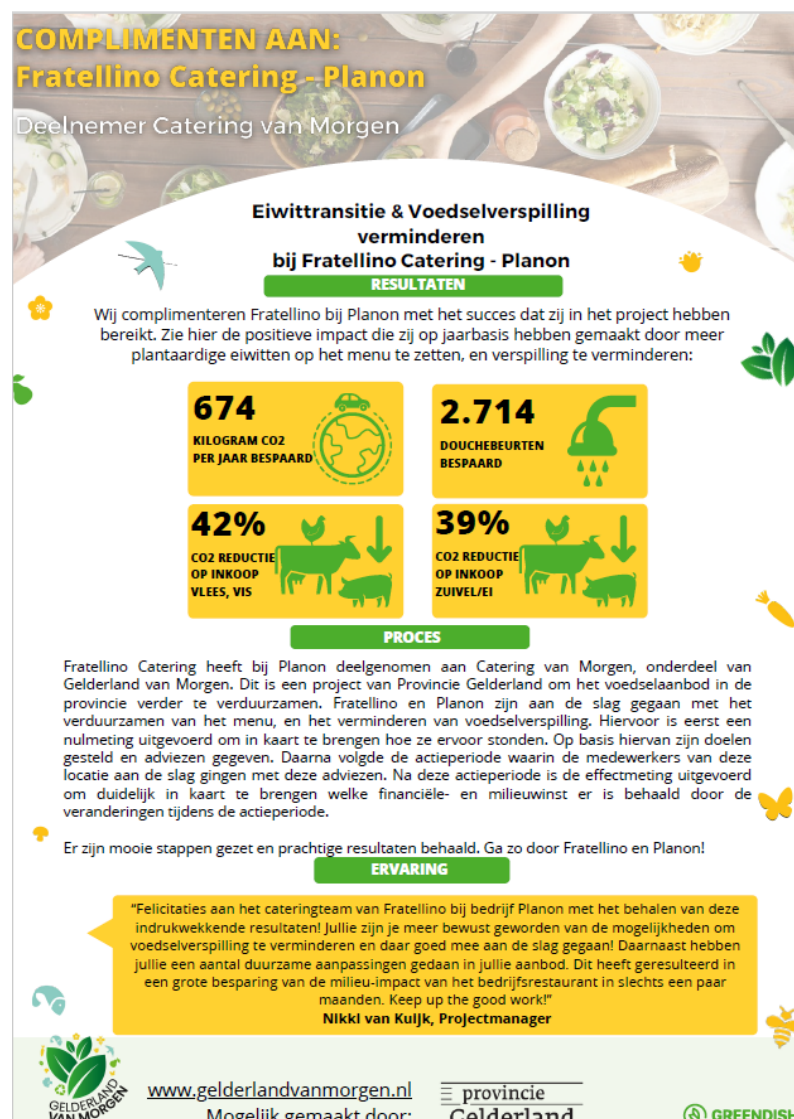
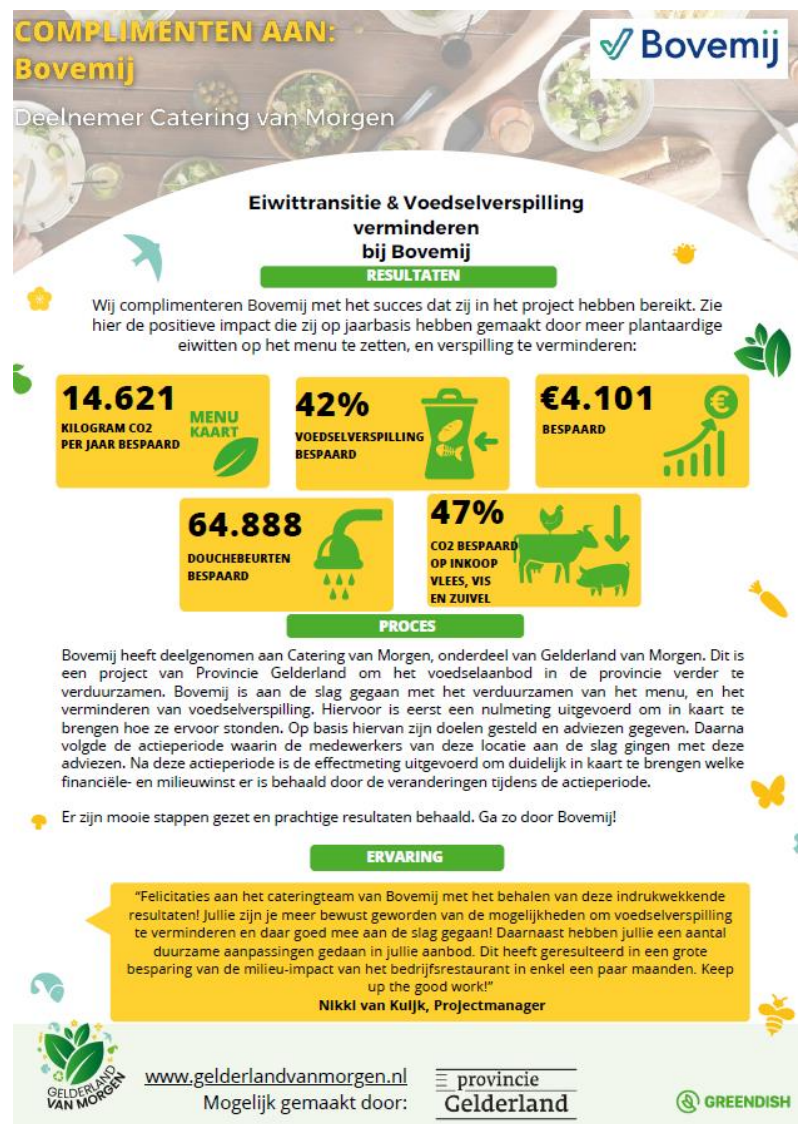
Locatie_Klimop

Locatie_Sonnevanck

Locatie_VillaVerde

Locatie>Weideheem

Succescase Catering van Morgen - Frattellino Catering bij Bovemij & Planon



Succescase Catering van Morgen Huis der Provincie- (VV & ET)

CASE BEDRIJFSRESTAURANT HUIS DER PROVINCIE GELDERLAND & GREENDISH

Deelnemer Catering van Morgen

≡ provincie
Gelderland

Eiwittransitie & Voedselverspilling bij het Huis der Provincie van Provincie Gelderland

RESULTATEN PROVINCIE GELDERLAND

Wij complimenteren de medewerkers van het bedrijfsrestaurant van Provincie Gelderland met het succes dat zij in het project hebben bereikt. Zie hier de positieve impact die zij op jaarbasis hebben gemaakt door meer plantaardige eiwitten op het menu te zetten en minder voedsel te verspillen:

70%

MINDER VOEDSEL-
VERSPILLING
PER GAST



1.455

RITJES NIJMEGEN-
APELDOORN
BESPAARD
AAN CO2
(-16.299 KG CO2-EQ)



€25.354

BESPARING PER JAAR
DOOR MINDER
VOEDSELVERSPILLING



21%

MINDER CO2 UITSTOOT
DOOR AANPASSINGEN
AAN GERECHTEN



5%

MEER GROENTEN
GESERVEERD



24%

MINDER
DIERLIJKE
EIWITTEN
GESERVEERD

