

GREENDISH MENUKAART

stel zelf je eigen menu samen PICK EN MIX!



Inzicht

Inkoopcheck

Met de inkoopcheck kijken we o.a. naar de CO2 impact en de gezondheid van het huidige inkoopbeleid.



DRAAI DE BLADZIJDE
VOOR ALLE THEMA'S

Voedselverspillingsmeting

We kijken hier naar de hoeveelheid voedsel die wordt verspild en welke maatregelen er al worden genomen om voedselverspilling tegen te gaan.

OOK GOED VOOR DE
PORTEMONNEE!



Kwalitatieve menu analyse

Wij helpen het menu te optimaliseren op het gebied van gezondheid en duurzaamheid. Gasttevredenheid en marge zijn hier altijd een voorwaarde!



Gasttevredenheidsmeting

Met de gasttevredenheidsvragenlijst brengen we in kaart hoe de gast, voor en na eventuele veranderingen, jouw restaurant en assortiment beoordeelt.



Advies

Adviesgesprek op locatie

Tijdens dit gesprek worden direct concrete en praktische adviezen gegeven waarmee de locatie aan de slag kan. Ontvang quick wins en eventuele tools die kunnen helpen, zoals factsheets en online hulpmiddelen.

alle thema's



Praktische coaching

In een periode van X maanden gaat de locatie aan de slag met het doorvoeren van verbeteringen onder begeleiding van Greendish. Hierbij kunnen we ons focussen op alle thema's. We kunnen zelfs iemand vast bij jou op locatie laten werken om jullie verder te helpen met jullie doelen

alle thema's



Implementatie

Challenges met het keukenteam

Als onderdeel van de begeleiding van Greendish, gaan we met het keukenteam concrete challenges aan op een of meerdere thema's naar keuze.

SAMEN AAN
DE SLAG!

alle thema's



Inspiratiesessie

Om kennis, draagvlak en inspiratie van een bepaald thema te vergroten geven we een interactieve sessie op locatie. Dit kan eventueel met toevoeging van een proeverij.

alle thema's



Praktische kookworkshops

Onze koks geven workshops om het team te inspireren en praktisch te oefenen met nieuwe ingrediënten, recepturen en technieken in de keuken.

alle thema's



Greendish Academy

Onze online leer- en werkomgeving is een goede ondersteuning om de organisatie mee te krijgen richting jullie doelstellingen. Met de Academy kunnen medewerkers kennis vergroten en hetgeen ze geleerd hebben direct in de praktijk toepassen.

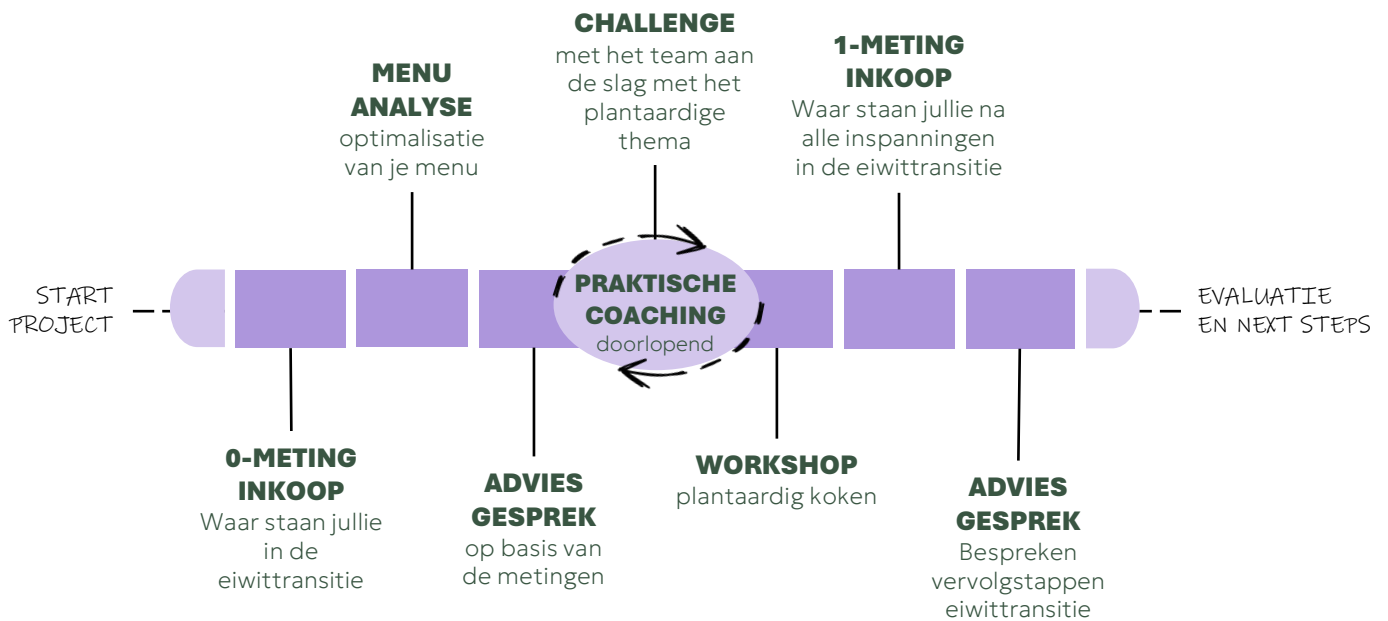
alle thema's



HOE VERLOOPT ZO'N PROJECT?

Soms is één adviesgesprek al genoeg om zelf verder aan de slag te gaan. Echter bieden we de onderdelen van het menu vaak aan in complete **verandertrajecten** van minimaal 3 maanden tot een 1-3 jaar, waarbij we de focus leggen op die thema's die de meeste impact hebben op jouw organisatie. Op basis van jullie behoeften en doelen stellen we een passend traject samen.

BIJVOORBEELD...



WAAR WILLEN
JULLIE MEE AAN
DE SLAG?

ONZE THEMA'S

 Eiwittransitie	 Omgaan met weerstand	 Gezonde voeding	 Kooktips en inspiratie	 Nudging	 Voedselverspilling
 Duurzaam inkopen	 Communicatie naar de gast	 Eten uit de korte keten	 Draagvlak organisatie	 Keukenteam opleiden	 Menu samenstelling