

CASE GEMEENTE CASTRICUM



AANLEIDING

Na een succesvolle pilot met verschillende restaurants in Bergen startte de gemeente Castricum een vervolgpilot, gericht op minder voedselverspilling en het realiseren van een duurzamer en gezonder aanbod, met speciale aandacht voor de menukaart.

RESULTATEN

- **Tot 50% minder voedselverspilling in 3 maanden.**
- Slimmer omgaan met reststromen (koffiedik en snijafval).
- Minder bordenafval door kleinere porties en bewuste uitgifte.
- Duurzamere menukaart (meer plantaardig, minder vlees, meer koken met seizoensproducten).
- De aangepaste en aantrekkelijke menukaart stimuleert gasten om te kiezen voor gezondere en duurzamere gerechten.
- Duurzamere inkoop door te werken met producten met erkende keurmerken.
- Meer zelfproductie (zoals moestuin en eigen bereidingen).
- Lees [hier](#) meer over het project.



In gesprek met Hof van Kijk-Uit, Castricum

78.000 kilo

CO₂-uitstoot
bespaard



€ 121.000
bespaard

door minder
verspilling



17.000 kilo

minder
voedselverspilling



Vergelijkbaar met
zo'n **32.000**
maaltijden

“Ik vind het heel goed dat dit gedaan wordt door de gemeente. Ik zou het zelf niet snel opzoeken maar we hebben er veel aan gehad. Ook fijn dat je kleine stappen kunt zetten op je eigen tempo.” Bistro Gingers | Limmen (Castricum)