

Restaurant Van de toekomst



Bent u een horeca ondernemer of cateringmanager in de zorg en benieuwd hoe u in kleine stappen uw restaurant kunt verduurzamen? De gemeente Rheden biedt u een adviesgesprek aan met Greendish. Een mooie kans om kosteloos in te stappen!

ADVIESGESPREKKEN

Wat bieden wij?

- Leer hoe kleine stappen in de bedrijfsvoering al tot milieu en financiële winst kunnen leiden.
- Quick-wins voor duurzame keuzes op de werkvloer.
- Persoonlijk adviesgesprek op locatie.

Voor wie?

Voor horeca, catering en zorglocaties die willen weten hoe zij stappen kunnen zetten in het verduurzamen van hun voedselaanbod, door bijvoorbeeld focus te leggen op het verminderen van voedselverspilling in keukens en restaurants. Greendish kan ook kijken naar mogelijkheden om lokaal en seizoensgebonden in te kopen of wat minder dierlijke en wat meer plantaardige producten op de kaart te zetten.

Hoe?

Greendish komt langs op locatie en doorloopt een impactscan om te kijken hoeveel u kunt besparen. Deze tips en adviezen koppelen ze aan u terug, zodat u in de maanden daarna zelf kunt kiezen welke adviezen u toepast. Het adviesrapport sturen ze na afloop toe.

We hebben een beperkt aantal plaatsen beschikbaar, dus meld u zo snel mogelijk aan!



Bent u er klaar voor?

Aanmelden kan nog t/m mei 2024 bij Greendish via:
Arzien.wels@greendish.com
of bel 0621105565