

## CHECKLIST LOCATION MANAGER

### CATERING

Mogelijke maatregelen	Verantwoordelijke	Opmerkingen
<p><input type="checkbox"/> Kies bij voorkeur voor duurzame cateringbedrijven</p> <p><i>Duurzaam betekent in dit geval: werken met biologische, seizoensgebonden en lokale producten, gebruikmaken van groene stroom, koken met duurzame materialen. Eten serveert de cateraar bij voorkeur op duurzaam materiaal (en in laatste instantie op bio-afbreekbaar materiaal voor eenmalig gebruik). Zie verder...</i></p> <p>Vindt u geen beschikbare groene cateraar, maak dan uw groene wensen kenbaar aan de cateraar die u uiteindelijk kiest. Vraag hoe en of hij daarop kan inspelen.</p>		
<p><input type="checkbox"/> Organiseer donderdag veggie-dag (hetzij niet verplichtend) en biedt dagelijks een vegetarische schotel aan. Communiceer hier ook over. De vleesindustrie heeft een zeer zware impact op het milieu'</p>		
<p><input type="checkbox"/> Neem fair trade-principes in overweging bij de aankoop van geïmporteerde producten zoals koffie, thee, fruit en groenten. Maar let hierbij ook op de verpakking. Vaak zijn fair trade-producten niet beschikbaar in grotere verpakkingen.</p>		
<p><input type="checkbox"/> Gebruik afwasbare borden en bestek waar mogelijk. Kies je toch voor wegwerpmateriaal, let er dan op of het makkelijk te recyclen is.</p>		
<p><input type="checkbox"/> ...</p>		

## duurzame catering is...

... kiezen voor lokale producten, verse, onverwerkte en onverpakte producten, seizoensproducten, minder vlees, biologische producten, ...

### Enkele kerncijfers

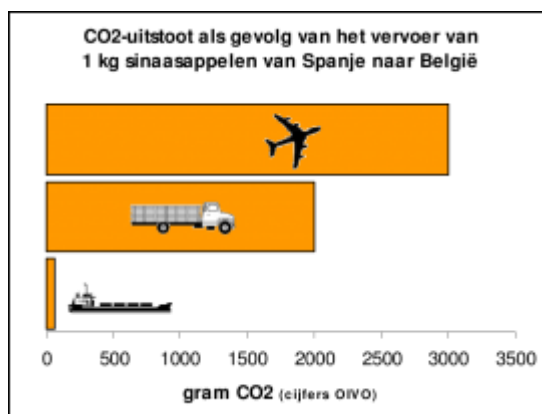
10 kg	de hoeveelheid gerst die nodig is om 1 kg vlees te produceren
78 %	het percentage landbouwgrond in de wereld dat wordt gebruikt voor de productie van diervoeder en voor de veeteelt
80 x	de verhouding tussen de productie van 1 kg rundvlees en 1 kg graan wat de uitstoot van broeikasgassen betreft
90 %	de hoeveelheid soja teelt die bestemd is voor veevoeder
270 g	de hoeveelheid vlees die een Belg (gemiddeld) per dag eet. De aanbevolen hoeveelheid bedraagt 75 tot 100 g.
300	het opwarmingsvermogen van stikstofmonoxide (de stikstofhoudende mest die wordt gebruikt in de landbouw) (CO <sub>2</sub> = 1)
770 kg	de gemiddelde hoeveelheid voedingsmiddelen die wij jaarlijks eten
1.000 m <sup>2</sup>	de vermindering van je ecologische voetafdruk die je kunt realiseren door 1 x per week vlees te vervangen door plantaardige eiwitten

bron: <http://www.climatechange.be>

### □ **verkies LOKALE producten**

Wanneer u de keuze heeft, is het beter om voedingsmiddelen te kopen die in België of West-Europa werden geproduceerd en een beperkt transport nodig hebben.

Voor de aankoop van fruit en groenten uit verre landen kiest u best producten die worden vervoerd met meer milieuvriendelijke vervoermiddelen. Dit is meer bepaald het geval voor houdbare voedingsmiddelen die met de boot worden vervoerd, zoals ananassen, bananen, uien, enz. De handelaars moeten de herkomst van verse producten zo duidelijk mogelijk vermelden.



Legende: Om 1 kg sinaasappelen van Spanje naar België te vervoeren, bedraagt de CO<sub>2</sub>-uitstoot 60 g voor het transport per boot, 2000 g voor het transport per vrachtwagen en 3000 g per vliegtuig.

MAAR...

Het is niet omdat een product uit een ver land komt, dat het meer energie zal verbruiken...  
Enkele voorbeelden :

- 1 kg **Belgische tomaten**, gekweekt in een verwarmde serre = 0,8 l aardolie of 2,3 kg CO<sub>2</sub>.
- 1 kg **asperges uit Guatemala** (vliegtuig) = 1,8 l aardolie of 5 kg CO<sub>2</sub>
- 1 kg **appelen uit Nieuw-Zeeland** (boot) = 0,1 l aardolie of 0,3 kg CO<sub>2</sub>

#### □ **verkies VERSE producten**

Schenk bijzondere aandacht aan diepvriesproducten, want die zijn erg energieverwendend. Naast de energie die nodig is voor de productie, moeten zij tot hun gebruik worden bewaard op -18°C (transport en opslag). De gassen die worden gebruikt om de koude te produceren, hebben een heel hoog opwarmend vermogen.

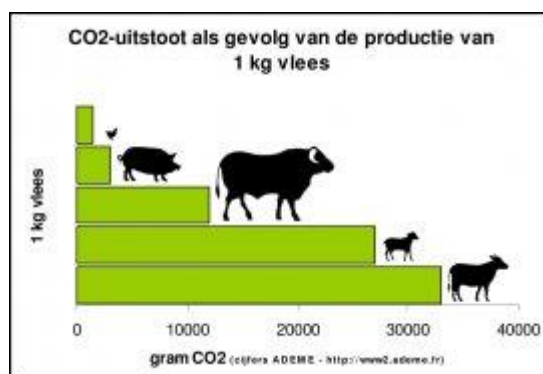
#### □ **verkies SEIZOENsfruit en -groenten**

Voor de teelt in serres is energie nodig.

= -15% CO<sub>2</sub>

#### □ **beperk vleesverbruik**

Veeteelt veroorzaakt een zeer hoge uitstoot van broeikasgassen en heeft een aanzienlijke impact op het milieu. De herkauwers (koeien, geiten en schapen) stoten immers methaan uit tijdens hun vertering: ongeveer 18% van de Belgische uitstoot is toe te schrijven aan de veeteelt (gemeten in CO<sub>2</sub>-equivalent). Methaan, met een opwarmend vermogen dat 21 keer hoger ligt dan bij CO<sub>2</sub>, komt voor 80% voort uit de landbouw en de veeteelt (cijfers voor België in 2005). Dit gas is verantwoordelijk voor ongeveer 20% van het broeikas effect.



Legende : De productie van 1 kg kalfsvlees komt overeen met 33.000 gram CO<sub>2</sub>. Lam: 27.000, rund: 12.000, varken: 3.000 en kip: 1.500 g CO<sub>2</sub>.

In termen van voedingsbehoefte bestaan er andere bronnen van eiwitten: granen (tarwe, rijst, maïs,...), peulgewassen en groenten die rijk zijn aan plantaardige eiwitten (linzen, soja, bruine bonen, flageoletten, bonen, kikkererwten, spliterwten, quinoa,...). Ons vleesverbruik verminderen en als consument kiezen voor kwaliteitsproducten (gelabelde keten, met lokale veeteelt) vormt in fine een belangrijke stap om onze ecologische voetafdruk te verkleinen. Onze gezondheid zal er eveneens wel bij varen!

= -40% CO<sub>2</sub>

□ **koop fruit en groenten die afkomstig zijn van de biologische landbouw**

De biologische landbouw maakt het mogelijk om fruit en groenten te kweken zonder het gebruik van meststoffen en pesticiden. De productiemethoden hebben meer respect voor het milieu en worden streng gecontroleerd. In het geval van seizoensproducten is het prijsverschil tussen traditionele en biologische producten bovendien miniem.

= -15% CO<sub>2</sub>

□ **voorkeur gaat uit naar onverpakte groenten en fruit (in bulk)**

Voorverpakking en -verwerking is erg energieverblindend. Door de omzetting van voedingsmiddelen kunnen een aantal voedingswaarden en -kwaliteiten bovendien verloren gaan. Wij moeten voortdurend de strijd aanbinden tegen deze trend die ons naar oplossingen doet grijpen die makkelijk lijken voor ons verbruik, en « opnieuw leren » koken met onbewerkte producten. Dit zal ook het milieu en onze gezondheid ten goede komen.