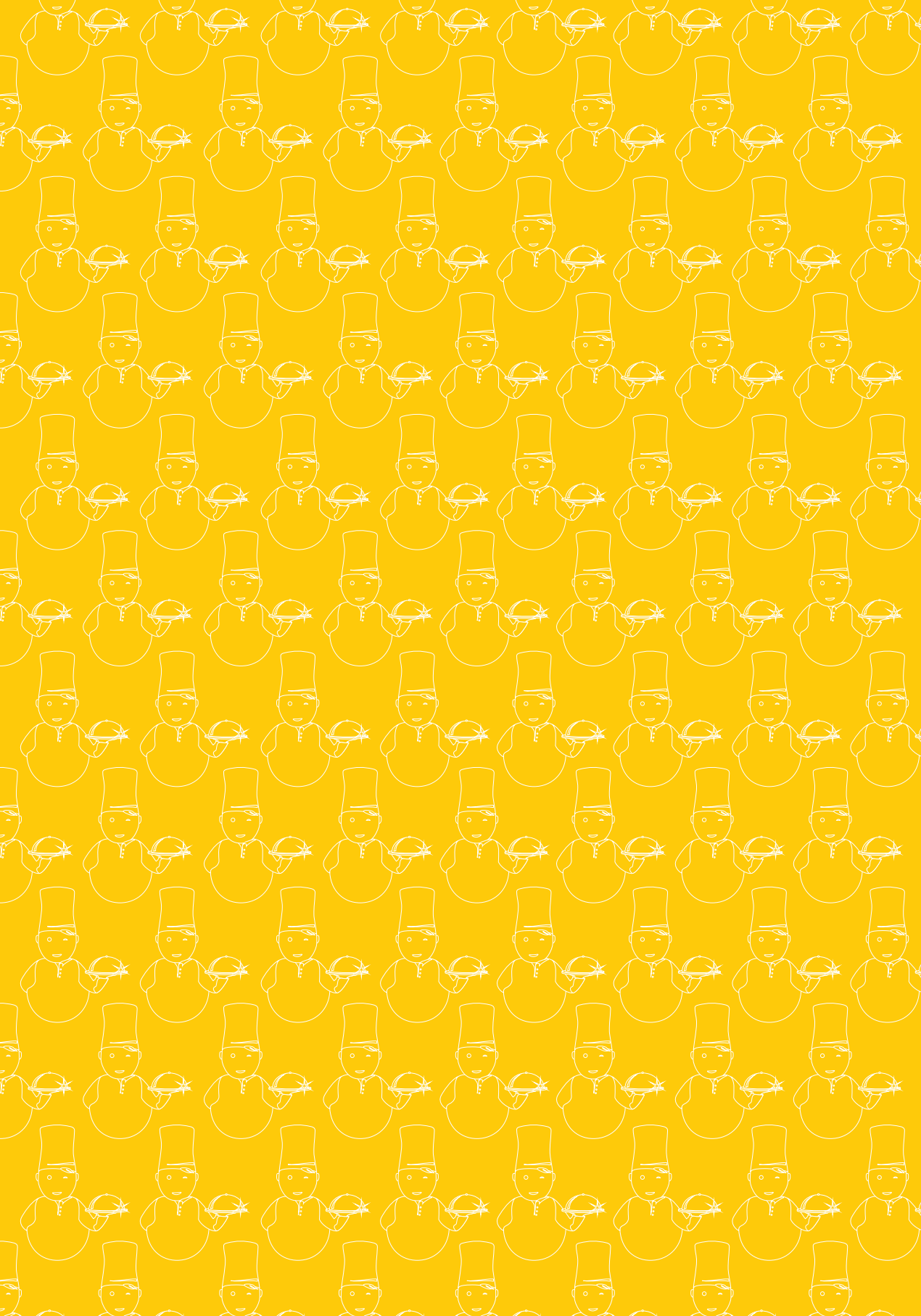
DUURZAME CATERING AAN DE UGENT

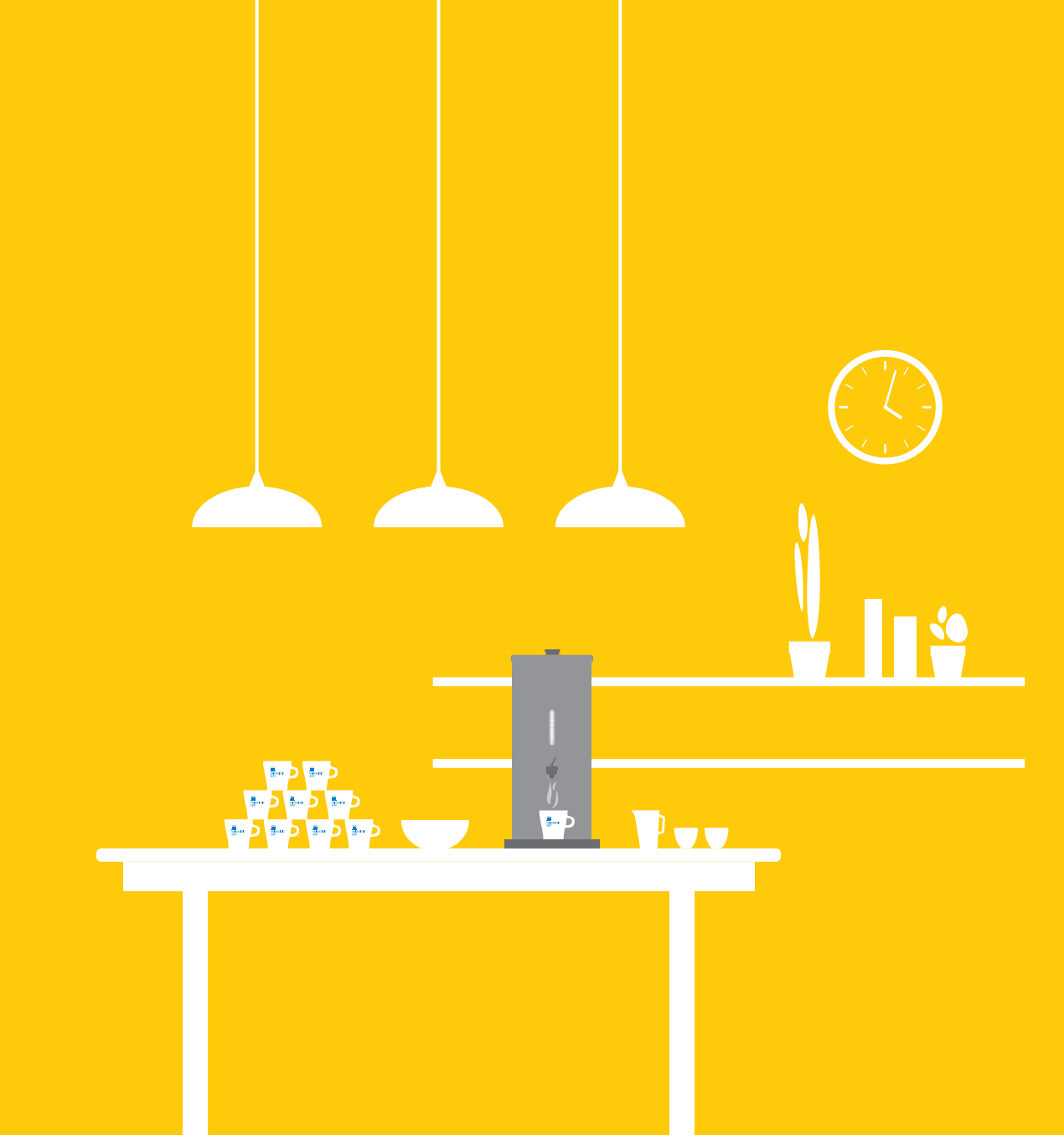
infobrochure

UNIVERSITEIT GENT



DUURZAME CATERING AAN DE UGENT, LEUK DAT U MEEDOET!

Green Office Gent
Green Hub, Sint-Pietersnieuwstraat 31, 9000 Gent
www.ugent.be/duurzaam
duurzaam@ugent.be



De Universiteit Gent wil op het vlak van duurzaamheid een toonaangevende instelling zijn. Voeding speelt daarin een niet te onderschatten rol, zowel in onze studentenresto's als bij externe catering. Daarom willen we samen met jullie de vele evenementen aan de UGent verder verduurzamen. Dit willen we verwezenlijken door van jullie te leren en jullie nuttige ervaringen en tips aan te bieden. Samen werken we zo aan de toekomst.

PARTNERSCHAP VOOR DUURZAMERE CATERING

Beste cateraar,

Met dit project willen we naast onze 10.000 collega's aan UGent ook u ondersteunen om stappen ten nemen richting een duurzamere toekomst. Daartoe hebben we een haalbare 'duurzame UGent-optie' uitgewerkt die UGenters naar eigen keuze kunnen gebruiken. Voor de medewerkers creëerden we een lijst met cateraars die volgens deze voorwaarden de catering voor een event of vergadering kunnen voorzien. Wat deze optie inhoudt leest u in deze brochure.

Veel plezier!

100% plantaardig

100% veggie,
seizoensgebonden,
korte keten,
bio, eerlijke handel,
afvalarm, sociaal,
restverwerking
& groen transport

de basis

DE DUURZAME UGENT-OPTIE

DE BASIS p. 6-8

De basis van de 'duurzame UGent-optie' bestaat uit drie componenten:

1/ minstens 50% gevarieerd veggie-aanbod
2/ vis met label en met plantaardig dieet
3/ enkel vlees met lage voetafdruk en met aandacht voor dierenwelzijn

Dit zijn de minimumvoorwaarden die de UGent-medewerker verwacht wanneer deze de 'duurzame UGent-optie' bij u bestelt. De basiseisen zijn goed haalbaar voor elke cateraar en sterk gericht op het efficiënt verhogen van de positieve impact op de leefbaarheid van onze planeet, rekening houdende met de voedingsdriehoek. Op de drie componenten van de basis gaan we dieper in op pagina 6 t.e.m. 8.

OVERIGE DUURZAAMHEIDSASPECTEN p. 12-18

Daarnaast willen we ook de andere relevante duurzaamheidsaspecten rond voeding in kaart brengen. Op deze wijze kan de klant een duurzaam aanbod kiezen met nadruk op de aspecten die hij/zij belangrijk vindt. Daarom nemen we deze aspecten mee in ons overzicht. Ze geven jouw wereldverbeterende inspanningen weer, maar ze zijn geen absolute vereiste om op onze **'Duurzame catering lijst'** te komen.

De 'overige duurzaamheidsaspecten' worden toegelicht op pagina 12 t.e.m. 18.

1/ Veggie-component

- Minimum 50% van het aanbod is vegetarisch.
- Naast kaas zijn er minstens twee vegetarische en/of plantaardige alternatieven.
- Eitjes zijn van kippen met vrije uitloop. Nog beter is het Bio of Beter Leven-label.

Waarom?

- Een vegetarisch dieet komt gemiddeld genomen met een duidelijk lagere ecologische voetafdruk.
- Ook vanuit gezondheidsperspectief dient de Vlaming meer plantaardig te eten.
- Een vleesarm aanbod beperkt dierenleed.
- De voetafdruk van kaas ligt in dezelfde orde als deze van kip en varken, maar merkelijk hoger dan deze van plantaardige opties. Daarom is plantaardig dé beste optie.
- Er is een gevarieerd, lekker én betaalbaar aanbod beschikbaar.

Tips & tricks

- Visualiseer je vegetarische opties door er bijvoorbeeld een herkenbaar logo achter te plaatsen.
- Mogelijke kaas-alternatieven voor de broodjes: humus, tartino (vegetarischemartino), pesto, champignonsalade, eiersalade, seizoenssalade, ...
- Vraag naar het vegetarische aanbod van jouw leverancier.
- Plantaardige bereidingen genieten zowel qua duurzaamheid, gezondheid als dierenwelzijn de voorkeur t.o.v. bereidingen met zuivelproducten.

Sites

www.evavzw.be/recepten
www.dagenzondervlees.be/recepten
Lekkere vegetarische recepten ter inspiratie.

www.versenveggie.be/over
Overheerlijke lokale en biologische broodsmeersels aankopen.

www.evavzw.be/publicatie/veggie-voor-cateraars
Concrete tips op maat van de cateraar.

www.gentengarde.be
Alle info rond duurzame voeding in Gent.

2/ Vis-component

- Koop MSC/ASC/BIO gelabelde vis.
- Koop vis met een plantaardig dieet.

Waarom?

- Duurzaamheid van vis beoordelen is complex en voornamelijk gesteund op de a) vangstlocatie, b) voedingswijze, c) vangst- of kweekwijze en d) vissoort. Daarom is het belangrijk om zelf goed te informeren bij de leverancier en te steunen op zeer handige vijswijzers van bv. WWF.

- Wilde vis of kweekvis? Beide hebben hun goede en minder goede kanten. Vooral een goede bedrijfsvoering is belangrijk.
- De voetafdruk en de impact op het visbestand is kleiner bij vissen met een plantaardig dieet dan bij vissen op basis van een dierlijk dieet. Op wereldschaal wordt momenteel tot 10 miljoen ton vis gebruikt als voeder voor andere vissen in aquacultuursystemen. Zeker predatoren zoals heilbot, maar ook zalm worden beter gemeden. Kabeljauw is enkel een optie met MSC-label, gevangen rond IJsland of de noordoostelijke Arctische Zee.
- Om de aankoper te helpen bij zijn keuze voor duurzame(re) vis, werden o.a. het MSC-label (visserij), ASC-label (kweekvis) en de BIO-garantie (kweekvis) gecreëerd. Internationaal erkende labels zijn de beste houvast én zijn ondertussen sterk ingeburgerd.

Het MSC-label (wilde vis)

- Staat in voor de duurzame toekomst van de beviste soorten en hun ecosysteem.
- Vermijd overbevissing.
- Houdt rekening met de vangstlocatie.
- Dwingt het respecteren van wetgeving af.
- Houdt ook rekening met de vismethode. Zo kan de bijvangst van o.a. jonge vissen en ongewenste vissoorten - die sterk kan oplopen - worden beperkt.

Het ASC-label (aquacultuur)

- Staat in voor voldoende viswaardige kweek-omstandigheden van vis, schaal- en schelpdieren.
- Creëert in dialoog normen en standaarden per gekweekte soort.
- Geeft je meer zekerheid dat de kweek gebeurde in dier-, gezondheid- en milieuvriendelijke omstandigheden.

Tips & tricks

- Neem contact op met je visleverancier en vraag naar vis met label.
- Vis met ASC/MSC label is niet duurder dan ongelabelde vis en ondertussen in alle grote supermarkten vlot te verkrijgen.
- Als je leverancier je niet voldoende kan informeren, dan is deze simpelweg niet goed bezig.
- Toon je klant duidelijk dat je gelabelde vis aanbiedt door dit aan te geven op je website of brochure. Het is immers een extra troef.

Sites

nl.fishguide.be (WWF) en www.goedevis.nl
Hier kan je eenvoudig opzoeken of de vis die je aankoopt duurzaam is (MSC-label of groene kleur), of niet (rode kleur).

www.valduvis.be
VALDUVIS is een tool van de Vlaamse Overheid om de duurzaamheid van visserijactiviteiten te meten en zichtbaar te maken.

www.zeevruchtengids.org
De meest omvattende en begrijpelijke gids rond duurzame vis; met info per vissoort, labels, vangmethodes, ...

www.rederscentrale.be/visserij-verduurzaamt
De Belgische visveilingen lieten een duurzaamheidsindicator uitwerken die wordt aangegeven op de veilingsklok. Het maakt de keuze voor duurzame vis bij aankoop heel wat eenvoudiger.

www.omegabaars.be
Belgische kweekvis kopen.

3/ Vlees-component

- De geschatte vleesconsumptie wordt beperkt tot max. 80 gram per persoon.
- Geen lams- of rundvlees wegens de grote voetafdruk. Daaronder valt o.a. americain, gemengd gehakt en stoofvlees.
- Kip komt met een keurmerk (BIO, Beter Leven, Demeter) dat dierenwelzijn bewaakt.
- Foie gras staat niet op de kaart, zodat dierenleed bij productie wordt vermeden.

Waarom?

- 89% van de Belgen eet te veel vlees. Met gemiddeld 750 g vlees per week zitten we ruim boven de aangegeven gezondheidsdrempel van max. 400 g per week.
- Daarnaast is dierlijke productie verantwoordelijk voor 14% van de wereldwijde broeikasgasuitstoot en leidt intensieve veevoederteelt tot ongewenste ontbossing in het Zuiden en onevenwichten in water- en nutrëntenbalansen bij ons.
- Vleesvermindering is dan ook een belangrijke doelstelling wat betreft de gezondheid van mens én planeet.
- Ondanks het feit dat herkauwervlees zijn plaats kan hebben in een duurzaam dieet, nemen we het niet op binnen het duurzaam UGent-aanbod. Zo wensen we een voorbeeld te stellen dat lekkere catering ook zonder de herkauwer-klassiekers kan.
- Op deze wijze beperken we de broeikasgasuitstoot van de vleescomponent met minstens een factor 3 en zorgen we ervoor dat het voedingsadvies om de consumptie van rood vlees te beperken (max. 1 à 2 keer per week) een stap dichterbij komt.

Tips & tricks

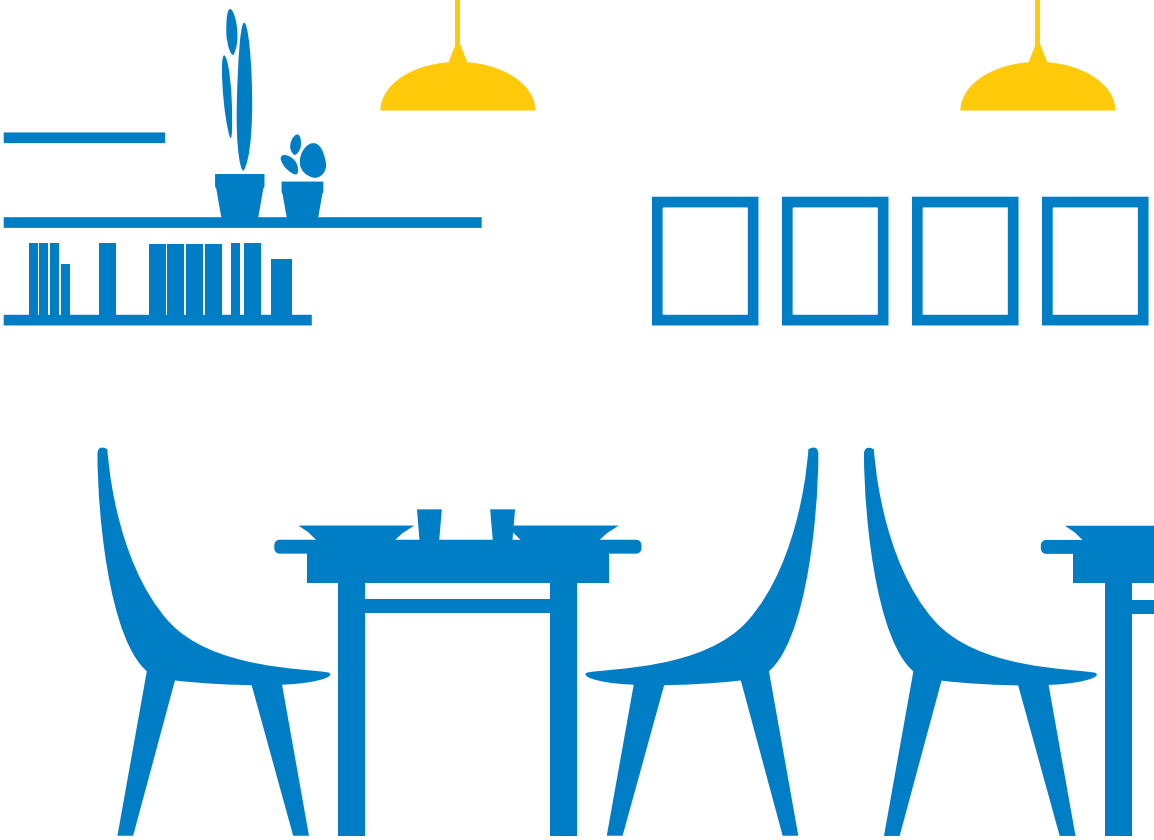
- Bewerkt vlees dient in overeenstemming met de voedingsdriehoek zoveel mogelijk te worden vermeden.
- Weet wat je verkoopt. Heb je ooit al een bezoekje gebracht aan uw vleesproducent?
- Houdt je leverancier rekening met dierenwelzijn? Is er een label ter beschikking, zoals Certus voor varkens? Bezitten de kippen twee of drie 'Beter Leven' sterren?
- Geef deze informatie zeker door aan de klant, bv. via de offerte. De klant vindt dit vaak een meerwaarde.

Sites

www.boerenenburen.be
Koop vlees uit de regio van Gent, zo heb je rechtstreeks contact met de landbouwer en is er meer zekerheid dat hij/zij een eerlijke prijs krijgt voor de inspanningen.

www.colruytgroup.com/wps/portal/cq/nl/home/zoeken/?q=vlees
De Colruyt groep geeft op een duidelijke en overzichtelijke manier weer wat zij verstaan onder duurzaam vlees en de verschillende aspecten die hierbij komen kijken.

beterleven.dierenbescherming.nl
Eén van de betere labels wat dierenwelzijn betreft. Voor elke diersoort wordt gebruik gemaakt van een handig sterren-systeem.



SEIZOEN
KORTE KETEN
bio
BIO
EERLIJKE HANDEL
AFVALARM

RESTVERWERKING

SOCIAAL

GROEN TRANSPORT

100% VEGGIE

100% PLANTAARDIG

OVERIGE DUURZAAMHEIDS-ASPECTEN

Seizoensgroenten p. 12
Korte Keten p. 12-13
Biologische teelt p. 13
Eerlijke handel p. 14
Afvalarm p. 14-15
Restjesverwerking p. 15-16
Sociale duurzaamheid p. 16-17
Duurzame mobiliteit p. 17
100% vegetarisch aanbod p. 18
100% plantaardig aanbod p. 18

LEGENDE

\+ Eerste stap genomen

\+ \+ Waardevolle aanpak

\+ \+ \+ Het voorbeeld voor de toekomst

SEIZOENSGROENTEN

Alle verse producten zijn seizoensgebonden.

De hoofdbestanddelen zijn seizoensgebonden.

Er wordt minstens één seizoensoptie aangeboden.

Waarom seizoensgroenten en -fruit?

- Het is goedkoper en vaak smaakvoller.
- Koeling met frigo's en diepvriescellen is energie-intensief.
- Het ondersteunt de teelt van typische regiospecifieke variëteiten.

Tips & tricks

- Toch nood aan bv. tomaten in de winter? Zet dan het 'seizoensproduct' tijdens deze periode in de kijker. Zoek daarnaast tomaten die niet met het vliegtuig werden aangevoerd.
- Een seizoenskalender in de keuken helpt enorm.
- Vraag aan uw groothandelaar wat diens aanbod aan duurzame producten is. Een kritische kijk is hierbij wel nodig.
- Lokale appels uit België in de lente zijn niet vanzelfsprekend duurzamer en goedkoper dan appels uit Nieuw-Zeeland. Dit komt omdat de appels overwinterd hebben in een koelcel die soms meer dan 40% energie vraagt dan het transport uit Nieuw-Zeeland.
  [bron: Saunders, C. M., Barber, A., & Taylor, G. J. (2006). Food miles-comparative energy/emissions performance of New Zealand's agriculture industry].

Sites

www.groentefruit.milieucentraal.nl
Zeer handige online seizoenskalender met duidelijke criteria. Hierbij wordt rekening gehouden met de periode, de teeltwijze, het vervoersmiddel én het land van herkomst.

http://goo.gl/zmP6kK (velt.be)
Een handige seizoenskalender..

www.millecouleurs.be
Een extra touch met vergeten groenten of speciale kruiden? Bestel bij Le Monde des Mille couleurs.

www.rechtvanbijdeboer.be/recepten
Seizoensgebonden recepten.

KORTE KETEN

Alle verse producten zijn afkomstig uit Korte Keten.

De verse hoofdbestanddelen komen uit duurzame Korte Keten.

Er wordt minstens één korte-keten-optie aangeboden.

Waarom Korte Keten?

- Korte Keten zorgt voor een rechtstreekse uitwisseling tussen de landbouwer en de consument. Dit al dan niet met één tussenschakel zoals boerenmarkten, coöperatieven, grootkeuken, ...
- Deze rechtstreekse verkoop zonder meerdere tussenschakels ondersteunt niet enkel de lokale economie, maar zorgt ook voor veel meer transparantie en een eerlijke handel met de landbouwer.
- Korte Keten vermindert de voedselkilometers en zo de voetafdruk verbonden aan het transport. Zeker aanvoer per vliegtuig komt immers met een grote ecologische impact.

- Er is minder nood aan bewaarmiddelen en producten zijn verser.
- Een beter inzicht in onze voedselketen en herkomst van het product creëert meer begrip, respect en affiniteit met het product en/of de producent.

Tips & tricks

- Gent is een voorloper als het op korteketeninitiatieven aankomt. Er zijn tal van verkooppunten of markten in Gent die korteketenproducten aanbieden.
- Heb ruim aandacht voor het duurzame karakter! Lokaal is immers niet per definitie duurzaam. Denk aan teelten in oude energie-inefficiënte serres of 'Belgische' Noordzee-garnalen die gepeld worden in Marokko.
- Serreteelt kan enorm energie-intensief, zijn en valt te vermijden waar mogelijk. Wanneer je kiest voor groenten uit serres, dan is een moderne bedrijfsvoering met warmte- en waterrecuperatie, zonnepanelen, ... een must.

Sites

www.vanier.gent
Hét Gentse platform met korteketenproducten voor horeca en handelaars. Je vindt er alles wat je nodig hebt aan een eerlijke prijs.

www.gentengarde.be/kaart
Een kaart met verkooppunten van lokale producten nabij Gent.

www.boerenenburen.be
http://goo.gl/M4ddnY (rechtvanbijdeboer.be)
Koop recht van bij de boer of op de boerenmarkt in jouw buurt, georganiseerd door Boeren & Buren.

www.rechtvanbijdeboer.be
Hier vind je Korte Keten verkooppunten terug.

BIOLOGISCHE TEELT

+++ Alle producten waarvoor het gamma bestaat zijn biologisch.

++ De hoofdbestanddelen zijn grotendeels biologisch, i.e. brood, pasta, rijst, groenten, vlees...

+ Eén of meer hoofdbestanddelen zijn biologisch.

Waarom biologische teelt?

- Een sterk label, verankert in Europese wetgeving.
- Meer aandacht voor natuurlijke teelt, o.a. door het verbod op organische bestrijdingsmiddelen, kunstmest en genetisch gemodificeerde organismen.
- Steun aan kleinschalige bedrijven.
- Enkel goedgekeurde additieven zijn toegelaten.
- Ook dierenwelzijn wordt bewaakt.

Tips & tricks

- Biologisch geteelde producten worden vaak als smaakvoller gepercipieerd. Speel dit uit naar de klanten toe. Door de nood aan manuele handelingen komt biologische teelt immers vaak met een meerkost.
- Groothandel: Biofresh, Marma, Vajra
- Biologische groenten, fruit en zuivel van rond Gent: de Wassende Maan, de Vroente, de Volle Maan, ...
- Allerhande producten te vinden in Gent: Beomarkt, Bioplanet, Origino, Pimpernel, Lousbergmarkt, ...
- Brood: Compaan, Copain, De Trog, ...
- Denk ook aan de drank. Er zijn zeer lekkere biobiertjes en -wijn op de markt.

EERLIJKE HANDEL

Naast korte keten producten voldoen alle producten, o.a. koffie, chocolade, rijst, sappen aan fairtradevoorwaarden.

De hoofdbestanddelen zijn grotendeels fairtrade (in combinatie met Kort Keten).

Eén of meer fairtradeproducten in het aanbod.

Waarom eerlijke handel?

- Boeren, al dan niet in het Zuiden, krijgen een eerlijk loon voor hun arbeid.

Tips & tricks

- Met meer dan 1300 eerlijke producten is er een uitgebreid aanbod aanwezig.
- Er zijn ook andere labels dan Oxfam die rond eerlijke handel werken. Op de site van Fairtrade Belgium zijn alle merken te vinden die gecontroleerd werden door Fairtrade International.
- Bij eerlijke handel hoef je niet alleen aan Afrika te denken. Ook Belgische boeren krijgen graag een menswaardig loon. In de biologische landbouw proberen ze hier rekening mee te houden.
- Het gebruik van fairtradeproducten wekt bij vele mensen sympathie op. Vergeet er dan ook niet mee uit te pakken.

Sites

www.oxfamwereldwinkels.be/nl/producten
Ontdek het assortiment van Oxfam.

http://goo.gl/nGwVBW (fairtradebelgium.be)
Bekijk de site van Fairtrade Belgium. Zij brengen je ook graag in contact met gespecialiseerde leveranciers die je oplossingen op maat kunnen bieden.

AFVALARM

Geen wegwerpmaterialen en enkel (fris)drank op basis van leidingwater.

Enkel herbruikbare materialen en bij uitzondering bio-based wegwerpmateriaal dat als dusdanig selectief wordt ingezameld en verwerkt. Water komt uit de kraan, niet uit de fles.

Geen wegwerpverpakking op basis van fossiele grondstoffen.

Waarom afvalarm?

- Stoppen met het gebruik van fossiele grondstoffen.
- Een einde stellen aan de wegwerpmaatschappij.
- Minder plastic in de oceanen, minder materiaal in de verbrandingsoven en minder zwerfafval in ons milieu.

Tips & tricks

- Ban plasticfolie en vervang door herbruikbare plateaus, manden, bokalen of dozen.
- Maak op evenementen gebruik van grote flessen, of beter post-mix systemen.
- Kies voor linnen, FSC-gelabelde en/of gerecycleerde servetten.
- PMD en papier kan op UGent selectief ingezameld worden. Glas- en keukenafval sorteer je zelf. Maak de inzamelpunten goed zichtbaar voor de verbruikers.
- Koop aan in bulk.
- Toch folie? Gebruik dan deze met een OK COMPOST HOME label. Alle overige bio-afbreekbare materialen mogen in Vlaanderen enkel afgevoerd worden met de restfractie!

Sites

www.ovam.be/wegwijzer-cateringmateriaal
De Vlaamse Overheid heeft een tool ontwikkeld om het cateringmateriaal voor jouw event op jouw maat te ontdekken.

www.robinetto.be
Al wat je nodig hebt om wegwerpvrije drank te tappen.

www.naturesse.be
http://goo.gl/JHn8Ly (Biofutura)
Een gevarieerd aanbod van gerecycleerd catering-materiaal zoals servetten en potjes. (opgepast, dit materiaal moet nog steeds bij de restfractie).

www.horecarama.nl/brands/araven
Bewaardozen van Araven voldoen aan de voedselveiligheid.

www.weckonline.com
Ook glazen bokalen voldoen aan de voedselveiligheid. Alle vormen en formaten zijn beschikbaar.

RESTJESVERWERKING

Er wordt zo goed als geen eten weggegooid.

Er worden concrete stappen gezet om voedselafval sterk te verminderen.

Al het keukenafval wordt vergist of gecomposteerd.

Waarom restjesverwerking?

- Wereldwijd gaat ongeveer 30% van het geproduceerde voedsel verloren. In Vlaanderen verspillen we zo'n 33 kilo eetbaar voedsel per persoon.
- In de Westerse wereld vindt deze verspilling vooral plaats bij de bereiding en consumptie. Mits continue aandacht en met gebruik van technieken is dit echter vrij eenvoudig te verhelpen.

Tips & tricks

- Apps zoals toogoodtogo zorgen er voor dat het minder tijd kost om je maaltijd te redden van de vuilnisbak, dan het er in te kieperen. En je recupereert nog een stukje van het geld.
- Beter voorkomen dan genezen! Zorg voor een goede afstemming tussen vraag en aanbod door het assortiment aan te passen, slimmer bij te vullen in kleine hoeveelheden, snacks te bakken op aanvraag, en het op-is-op-principe toe te passen.
- Stal niet alles tegelijkertijd uit, maar hou een gedeelte gekoeld. Zo dien je dit voedsel niet weg te gooien indien niet alles opgeraakt.
- Kregen je klanten hun portie niet op of willen ze de overgebleven broodjes en hapjes mee naar huis nemen? Voorzie hen van een Gents restorestje-bakje. Dit is microgolf- en diepvriesvriendelijk en mag na gebruik bij het GFT. klimaat.stad.gent/nl/het-gentse-restorestje

- Grote hoeveelheden restjes die voldoen aan de voedselveiligheidsvoorschriften mag je schenken of doorverkopen. Hiertoe dien je wel de koude- of warmteketen te respecteren, de producten te etiketteren en van allergenen-info te voorzien.
- Heb je bereide restjes die niet aan deze voedselveiligheidsvoorschriften voldoen? Schenk ze voor directe consumptie aan de medewerkers of de UGent-klant.
- Oneetbare overschotten, zowel vers als bereid, geef je mee met de selectief ingezamelde organische fractie of swill-fractie. Zo kan er tenminste nog wat energie en/of compost uit gecreëerd worden.

Sites

www.toogoodtogo.be
Strijd mee tegen voedselverspilling door onverkocht eten toch naar een gelukkige maag te sturen.

www.nofoodtowaste.be
Sluit je aan bij je 366 andere collega's rond 'samen tegen voedselverlies' van de Vlaamse Overheid en Horeca Vlaanderen en ontdek er meer tips en ideeën om voedselverlies tegen te gaan.

http://goo.gl/5MR794 (departementwvg.be)
Mag bereide voeding die de keuken al verlaten heeft nog geschonken worden? Het FAVV en het Foodsaver-project Gent geeft overzichtelijk de voedselveiligheid-voorschriften weer (neem zeker een kijkje op pagina 3, 4 en 7).

www.schenkingsbeurs.be
Voor schenkingen van overschotten volgens de regels van de kunst.

SOCIALE DUURZAAMHEID

+++ Er wordt directe werkgelegenheid gecreëerd voor personen met minder kansen.

++ Indirecte sociale jobcreactie bij producenten en leveranciers.

+ Er wordt een sociaal project ondersteund of met partners samengewerkt.

Waarom sociale duurzaamheid?

- De horeca is een ideale sector om mensen die een steuntje in de rug kunnen gebruiken een kans te geven. Dit kan door zelf mensen tewerk te stellen of door partners/leveranciers te ondersteunen die hiertoe een inspanning leveren.
- Sociale duurzaamheid kan op vele manieren begrepen worden, maar in essentie gaat het erom dat iedereen de kans krijgt om deel uit te maken van onze economie en maatschappij.

Tips & tricks

- Neem zelf werknemers aan met minder kansen, bijvoorbeeld via Compaan of Refu Interum.
- Grijp de kans nieuwe samenwerkingsverbanden te sluiten als deze zich aanbieden.
- Er zijn tal van mogelijkheden: samenwerken met artikel 60'ers, vluchtelingen, Noord-Zuid projecten of deelname in een sociale coöperatie, ...

Sites

www.compaan.be/bedrijven
Neem contact op met Compaan voor nieuwe werknemers of ondersteuning bij het begeleiden van je huidige werknemers.

http://goo.gl/wyjv1u (ocmwgent.be)
Sociale tewerkstelling aanbieden kan bij het OCMW.

http://goo.gl/mq7qeb (ocmwgent.be)
Werken met artikel 60'ers.

www.refuinterim.be/organisatie
Voor als je nieuwkomers als vrijwilligers wil aannemen in je werking.

DUURZAME MOBILITEIT

+++ Grote leveringen: geen verbrandingsmotor.

++ Grote leveringen: LPG of CNG.

+ Kleine leveringen steeds met ongemotoriseerd transport.

Waarom duurzame mobiliteit?

- Zodat de Gentse luchtkwaliteit niet langer 1 dag op 3 ondermaats is.
- Zodat Gent snel CO_2-neutraal wordt.
- Omdat leveren aan UGent vaak sneller én goedkoper gebeurt met de fiets.
- Omdat de binnenstad van Gent er zich toe leent om zonder auto te leveren.

Tips & tricks

- Kleine bestellingen kunnen geleverd worden door de fietskoeriers van Gent.
- Er zijn elektrische bakfietsen op de markt met koelbox.
- Vanaf 2020 wordt de Gentse binnenstad een lageemissiezone (LEZ). Pas je nu reeds aan en bespaar ecologisch én economisch.
- De pionierstijd is voorbij. Steeds meer bedrijven kiezen voor een alternatieve brandstof voor hun nieuwe wagen, en zelfs koelwagen. Zo wordt bijvoorbeeld vis in Gent al met de elektrische koelwagen geleverd.
- Uit onderzoek van de VAB blijkt dat een CNG-wagen op dit moment het goedkoopste alternatief is.

Sites

www.cargovelo.be
www.crazyhorse.be
Fietskoeriers in Gent.

http://goo.gl/1St78q (bakfietstreffen.blogspot.be)
http://goo.gl/JQqaus (bakfiets.nl)
Elektrische bakfietsen met koeling, met of zonder zonnepanelen.

info@colanbeen.be
Stad Gent stelde zelf een elektrische koelwagen met zonnenpanelen samen. Contacteer de initiatiefnemer.

klimaat.stad.gent/nl/subsidies-milieuvriendelijke-mobiliteit
Ontdek de subsidies voor milieuvriendelijke mobiliteit in Gent. Vooral autodelen is voordelig.

www.cambio.gent/gent
www.duurzamemobiliteit.be
Autodelen / elektrisch autodelen.

http://goo.gl/FC3JbC (vlaanderen.be)
Subsidies van de Vlaamse Overheid voor duurzaam transport. Tot 4.000€ voor een volledig elektrische wagen.

www.caruur.be/#!/green
Een auto huren? Neem de duurzame optie.

100% VEGETARISCH AANBOD

Ons hele aanbod is vegetarisch.

We streven steeds naar 100%, tenzij de klant aangeeft dat hij/zij het anders wil.

We hebben de mogelijkheid om een gevarieerd 100% vegetarisch aanbod aan te bieden.

Waarom 100% vegetarisch?

- Vegetarisch eten heeft gemiddeld een kleinere voetafdruk dan maaltijden met een vleescomponent.
- De voedingsdriehoek geeft mee dat we onze vleesconsumptie dienen te verlagen.

Tips & tricks

- Plantaardige bereidingen genieten zowel qua duurzaamheid, gezondheid als dierenwelzijn de duidelijke voorkeur t.o.v. bereidingen met zuivel.
- Mogelijke kaas-alternatieven voor de broodjes: humus, tartino (vegetarische martino), pesto, eiersalade, champignonsalade, seizoenssalade,...
- Vraag naar het globale aanbod van jouw leverancier.

Sites

www.evavzw.be/recepten
www.dagenzondervlees.be/recepten
Lekkere vegetarische recepten ter inspiratie.

www.versenveggie.be/over
Overheerlijke lokale en biologische broodsmeersels aankopen.

100% PLANTAARDIG AANBOD

Alles is waardig plantaardig.

We streven naar 100% plantaardig en serveren enkel dierlijke producten als de klanten hier specifiek naar vragen.

We kunnen op aanvraag een gevarieerd 100% plantaardig assortiment aanbieden.

Waarom 100% plantaardig?

- Een plantaardig dieet heeft een grote impact op je ecologische voetafdruk.
- De voetafdruk van plantaardig voedsel is gemiddeld heel wat kleiner dan deze van vegetarische alternatieven op basis van ei en zuivel.
- De voedingsdriehoek geeft mee dat we meer plantaardig moeten eten.
- Plantaardige producten blijven vaak langer houdbaar.
- Bekommernissen rond dierenwelzijn zijn niet langer nodig.

Tips & tricks

- Gebruik eerder de term 'plantaardig' in plaats van 'veganistisch', aangezien dit laatste nog steeds met veel vooroordelen wordt geassocieerd.

Sites

www.evavzw.be
Alles over plantaardig eten, waaronder receptjes.

www.pieterjanlint.com/workshop
Een workshop over plantaardig eten.

NOG GOED OM WETEN

Om de duurzaamheid van dit project te garanderen is jullie feedback belangrijk:

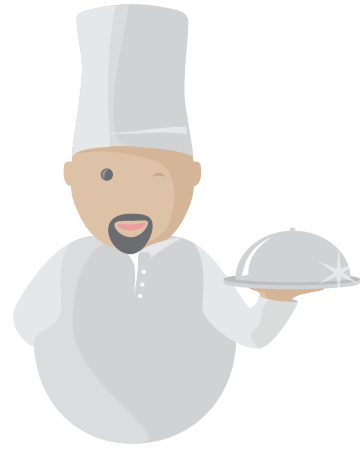
Heb je nog meer ideeën, opmerkingen, vragen?

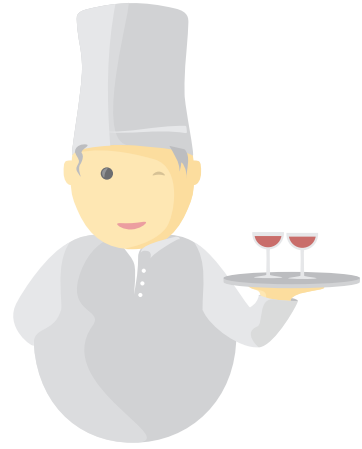
Je kan steeds bij ons terecht door een mailtje te sturen naar duurzaam@ugent.be

Heb je een nieuwe duurzame stap ondernomen?

Laat het ons weten, dan kunnen we dit meteen communiceren aan onze medewerkers en dit aanpassen op onze 'Duurzame catering lijst'. Ook foto's met goede voorbeelden appreciëren we zeer sterk.

Zo zijn je klanten mee met jouw idee!





Green Office Gent
Green Hub, Sint-Pietersnieuwstraat 31, 9000 Gent
www.ugent.be/duurzaam
duurzaam@ugent.be

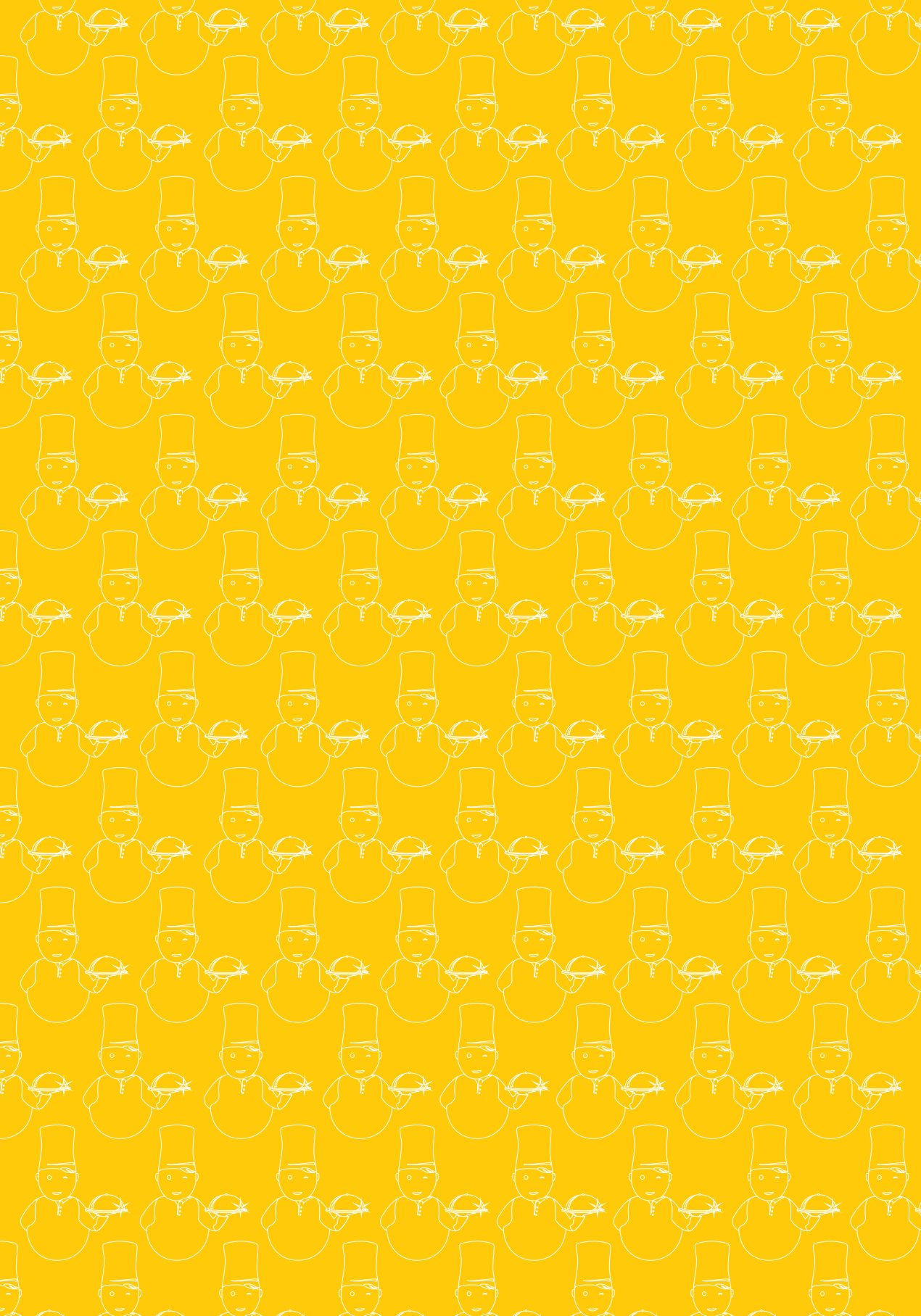
Redactie
Klarremieken Van Vooren, David van der Ha,
Ishka Desmedt

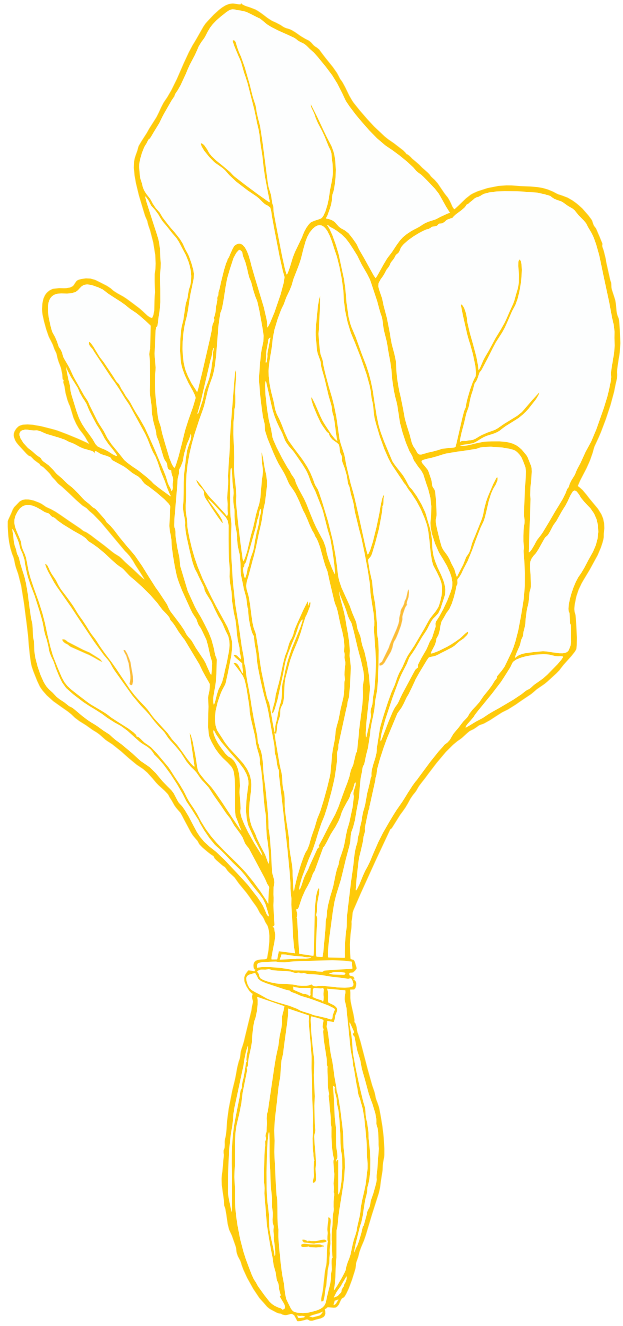
Vormgeving & illustraties
Wild van Vorm (www.wildvanvorm.be)

Met dank aan
Astrid Schoeters, Ann De Smaele, Riet Van de Velde,
Benjamin Biebuyck, Gent Klimaatstad (afbeelding p. 15),
het Vlaams Instituut Gezond Leven voor het gebruik van
de illustratie van de voedingsdriehoek (p. 6).

Disclaimer
Deze publicatie biedt een selectie aan duurzame
mogelijkheden/opties en streeft geen volledigheid na.
Alle gegevens zijn zonder garantie.

ed. 2.2 (2023)





UNIVERSITEIT
GENT