



Nieuw!!!

Tijd voor een feestje

MILIEUVRIENDELIJKE RECEPTIES, WAAR VINDT U TRAITEURS DIE ZE VERZORGEN EN WAAR MOET U OP LETTEN? IN HET KADER VAN HET *MILIEUKOOPWIJZER* PROJECT ONDERZOCHT *BOND BETER LEEFMILIEU* WELKE CATERAARS MILIEUSPARENDE RECEPTIES AANBIEDEN. HIERBIJ ZIJN ENERGIE- EN WATERBESPARENDE MAATREGELLEN EN HET WERKEN MET BIOLOGISCHE PRODUCTEN VAN BELANG.

Energiezuinig en waterbesparend

Geef de voorkeur aan traiteurs die voor de bereiding van hapjes, voor het bewaren van ingrediënten en eindproducten en voor het onderhoud van de keuken energiezuinige en waterbesparende toestellen gebruiken. Omdat nieuwe apparaten vaak veel minder energie verbruiken kan het zowel uit oogpunt van milieu als van kosten verstandig zijn een apparaat te vervangen nog voordat het technisch afgeschreven is. Dit weegt op tegen het ontstaan van afval bij het afdanken van de apparaten. De materialen kunnen meestal gerecycleerd worden.

Het afkoelen en weer opwarmen van maaltijden verbruikt veel energie. Daarom hebben cateraars die het eten vers bereiden en warm houden tot op het bord een streepje voor.

Beperk de afvalberg

De cateraar kan de milieubelasting als gevolg van verpakkingen terugdringen door te kiezen voor grootverpakkingen of producten die zo min mogelijk verpakt zijn, verpakkingen die opnieuw gebruikt kunnen worden of verpakkingen die uit minder milieubelastende materialen bestaan.

Biologisch, uit eigen streek en vleesarm

Biologische landbouw is een milieuvriendelijke landbouwmethode met veel aandacht voor de samenhang tussen plant, dier, mens en omgeving. De voedingskwaliteit van biologische producten is verzekerd dankzij de strenge teeltovereenkomsten: pesticiden, hormonen, kunstmest, ggo's en preventieve antibiotica zijn niet toegestaan. Ook door zoveel mogelijk gebruik te maken van producten van het seizoen en van producten die in de streek geproduceerd zijn wordt de milieubelasting veroorzaakt door transport, het bewaren en verpakken van de producten tot een minimum beperkt.

De productie van vlees is milieubelastender dan de productie van plantaardige producten. Veeveelt vraagt veel grond, water en energie, en draagt in belangrijke mate bij tot ontbossing, bodemerosie, klimaatwijzigingen door het broeikaseffect, vermesting, verzuring, watervervuiling en het verlies aan biodiversiteit. Allemaal redenen om te kiezen voor vegetarische hapjes dus.

Meer informatie

Kies voor milieusparende cateraars. Vaak is het moeilijk uit te maken of de cateraar een milieuvriendelijke aanpak heeft in het hele productieproces. Ga daarom eens kijken op www.milieukoopwijzer.be om de milieubewuste cateraars en traiteurs in uw buurt op te sporen.

Wat is het verschil tussen een cateraar, een traiteur en een gemeenschapsrestaurateur? Wat zijn de koudeketen en warmteketen? Wat is de vegetarische golf? Deze en andere vragen worden beantwoord op de website www.milieukoopwijzer.be. Je vindt er ook **contactgegevens** van traiteurs van milieusparende recepties en maaltijden.

www.milieukoopwijzer.be, de website voor milieusparend aankoopadvies voor scholen, lokale overheden en administraties, is een initiatief van de *Bond Beter Leefmilieu* met steun van de Vlaamse Overheid.