

*Food for thought -  
There are no passengers on spaceship earth, we are all crew  
(Marshall McLuhan)*

## Een charter voor duurzame voeding van de restaurants van de Vrije Universiteit Brussel

### Visie

Duurzaamheid is een van de kernwaarden van Vrije Universiteit Brussel. Het restaurant wil hierin een voortrekkersrol opnemen.

Het restaurant streeft in haar aanbod van maaltijden

- Naar een gezond en ecologisch verantwoord voeding,
- aandacht te schenken aan eerlijke handel en een open blik op de wereld,
- naar een bewustmaking van haar bezoekers
- naar energiebesparing en afvalvermindering in haar dagelijkse werking.

Een inwoner van België heeft een gemiddelde ecologische voetafdruk van 5,1 hectare. Zijn voedingspatroon is goed voor 1,9 hectare, zijn afvalproductie voor 0,29 ha. Dagelijks komen 4000 mensen in het VUB restaurant eten, drinken en hun afval weggooien. Maatregelen in de bedrijfsvoering van het restaurant hebben een aanzienlijke impact op de totale voetafdruk van de universitaire gemeenschap.

In zijn beheer zoekt de resto naar economisch haalbare (profit), sociaal verantwoorde (people) en ecologische maatregelen (planet). De keuzevrijheid van de gebruiker staat centraal. Het restaurant informeert de gebruiker en faciliteert een duurzame keuze. Maar...the choice is yours...

### Concreet

Wat verandert er in 2010-2011?

#### Gezond

- Het restaurant zet in op gezonde voeding en maakt van elke dag een veggiedag met de introductie van een warme groentebaar
- Een light menu vermindert niet alleen je calorie-inname maar ook je ecologische voetafdruk (minder vlees, meer groenten)
- Kraantjeswater wordt gepromoot als gezond en gratis alternatief voor frisdranken

#### Eerlijk

- Het restaurant schenkt enkel Fair Trade koffie en huisvest de VUB-WereldWinkel, met een ruim aanbod aan eerlijke producten.
- Fair Trade sapjes maken deel uit van het drankenassortiment.
- Dankzij het nieuwe, energiezuinige automatenpark zijn ook buiten de openingsuren van de winkel eerlijke snacks te verkrijgen.
- Waar mogelijk worden producten uit eerlijke handel gebruikt bij de bereiding van maaltijden.

#### Blik op de wereld

- Culinair je horizons verleggen, kan met de wekelijkse internationale gerechten.
- Om bij het eten ook Arabisch, Italiaans, Spaans of Engels te oefenen, kun je terecht op de international tables.



### Biodivers

- Er komen geen bedreigde diersoorten meer voor op de menukaart.
- Voor het aanbod aan vis kiezen we voor het MSC label, wat een duurzame visserij garandeert.

### Afval

- Preventie van afval aan de bron bij het bereiden en bewaren van maaltijden.
- Bannen van wegwerpverpakking en vervangen door duurzame alternatieven: inox koffielepels, glazen suikerverdelers, melkkannetjes,...
- Ook in de cafetaria is nu gratis drinkwater beschikbaar. In de vernieuwde automaten wordt geen plat water aangeboden, dit is immers gratis te verkrijgen aan de verschillende drinkwaterunits.
- PMD-afval wordt apart ingezameld.

### Communicatie

- Als trefpunt binnen de Vrije Universiteit Brussel ondersteunt het restaurant communicatie rond duurzame voeding.

## Wat brengt de toekomst?

- Energiezuinige infrastructuur bij de renovatie van het restaurantgebouw
- Bestendige, energiebesparende maatregelen: verminderen van verlichting in resto tijdens de daluren
- Introductie van biologische producten bij het bereiden van maaltijden
- Momenteel overschrijden de porties vlees, vis en vleesvervangers de dagelijkse behoefte (aanbevolen is 100-125g/d voor hoofdgerecht en alle beleg samen!). Stapsgewijs zal de nadruk op dierlijke eiwitbronnen verschuiven naar een meer divers aanbod.

**Het restaurant bespaart 20 ton CO<sub>2</sub> indien de vleesporties aangepast worden aan de dagelijkse behoefte. Diezelfde 20 ton CO<sub>2</sub> kan ook bespaard worden indien alle gebruikers 1 dag veggie eten in de week.**

Charter opgesteld i.s.m. dienst Milieuoördinatie en UCOS.



Vrije  
Universiteit  
Brussel