



# Duurzame voeding in Finto

**Dit najaar laat Fedorest je in het Finto-restaurant genieten van menu's en producten met een kleine voetafdruk. Aan jou om ze uit te proberen.**

**Je hebt iedere werkdag de keuze om duurzaam te eten.**

## 21-25 september 2009: biologische voeding

In de biolandbouw gebruikt de boer geen chemisch-synthetische pesticiden en kunstmeststoffen. Biologisch vlees bevat geen hormonen en antibiotica en verwerkte producten zijn vrij van synthetische additieven. De bioboer heeft wat minder opbrengst, maar hij biedt een kwalitatief product aan dat goed is voor mens en milieu én ook lekkerder smaakt. Kies je voor bioproducten dan is je ecologische voetafdruk 20% kleiner.

## 19-23 oktober 2009: fairtrade

Fair Trade of eerlijke handel brengt producten op de markt waarbij de producent een rechtvaardige prijs krijgt. Deze prijs staat in verhouding tot de werkelijke productiekosten van de boer. De prijs wordt niet bepaald door de verhoudingen op de internationale markt. Fairtradeproducten voldoen daarnaast aan strenge milieueisen.

## 16-20 november 2009: minder vlees

De impact van de industriële veeteelt op het klimaat is aanmerkelijk; koeien en schapen produceren veel methaan en die warmt de aarde op. De grote vraag naar vlees leidt tot een intensieve teelt die erg zwaar weegt op het milieu. Niet alleen de uitstoot van methaangas maar ook de productie van mest zorgt voor vervuiling van drinkwater en bodem. Een vegetarische maaltijd geeft je evenveel energie en hoeft zeker niet saai te zijn.

## 07-11 december 2009: seizoensgebonden voeding

Een aardbei zal bij ons in de openlucht niet groeien in de winter; ze heeft veel licht en warmte nodig om te rijpen. Toch vind je nagenoeg het hele jaar door aardbeien in de winkel: ze komen met het vliegtuig of de vrachtwagen uit het zuiden of ze zijn gekweekt in verwarmde serres. De productie van aardbeien in volle grond stoot minstens 10 keer minder CO<sub>2</sub>-uit dan die van aardbeien uit de serre of met het vliegtuig overgevlogen uit het zuiden. Ze hebben bovendien veel meer smaak.

**Laat het je smaken!**

**Vraag het quizformulier aan de kassa en maak kans op één van de 5 maandelijkse prijzen.**

Het project 'verduurzamen catering Financieel' wordt uitgevoerd door Fedorest, Velt, Vredeseilanden, Bioforum Vlaanderen, NBV, Eva, Wervel en Ecolife en is mogelijk dankzij de steun van POD Duurzame Ontwikkeling.

Meer info: [www.poddo.be](http://www.poddo.be)

Programmatorische Federale Overheidsdienst  
Duurzame Ontwikkeling

