

## Zero Impact Meal

Een CO<sub>2</sub>-neutraal gerecht in jouw restaurant.



**Infobundel**

**GREEN**  
MEET  
THE NEW  
MEAT!  
**WAY**

# Zero Impact Meal

Een CO<sub>2</sub>-neutraal gerecht in jouw restaurant.



- **Leaflet: Principe - klimaatwinst - praktisch**
- **Factsheet: CO<sub>2</sub>logic + klimaatproject**
- **Factsheet: Bolognaise**
- **Factsheet: Burger**

Pag. 3 - 4

Pag. 5

Pag. 6

Pag. 7



## Een CO2-neutraal gerecht in jouw restaurant ?

**Zeer eenvoudig:  
Dat doen we samen in 1-2-3!**

### **1. Veggies-gerecht met een Greenway component op de menu.**

Je zet veggie/vegan gerechten met een CO2 neutrale Greenway component op de menu.

### **2. Je schrijft je in op ons ZERO IMPACT MEAL programma.**

Greenway compenseert de CO2e uitstoot van dit gerecht in het carbon offset programma van CO2logic. Per jaar berekenen wij de restemissies van al uw vegetarische maaltijden met een Greenway-component op basis van de verbruikte porties aan de hand van een door jou aangeleverde afnamelijst. We nemen dit mee in ons compensatieprogramma dmv carbon offset onder supervisie van CO2logic.

### **3. Jaarlijks rapporteren wij U de gerealiseerde klimaatwinst.**

Op basis van jouw gerealiseerde volume rapporteren wij je het aandeel in het carbon offset project en de gerealiseerde klimaatwinst. We besparen samen ca. 2 ton CO2e uitstoot per 1000 maaltijden\*.



\* zie achterkant voor berekeningsmethodes



## Wat is onze klimaatwinst ? (in kg CO<sub>2</sub>e):

**In vergelijking met een mix van klassieke gerechten is de klimaatwinst gemiddeld 2 kg CO<sub>2</sub>e per maaltijd.**

Impact per maaltijdtype voor een individuele maaltijd (gemiddelden in kg CO<sub>2</sub>e) :

- Traditioneel gerecht met vlees- of viscomponent : **1 tot 5 kg**
- Veggie/vegan gerecht met vleesvervanger: **ca. 0,5 kg**
- Veggie/vegan gerecht met CO<sub>2</sub>-neutrale Greenway-component: **ca. 0,37 kg**
- Veggie/vegan gerecht met Greenway-component met 100% carbon offset\*\* : **0 kg\***

\* Door uw inschrijving in ons programma engageren wij ons om de gemiddelde restuitstoot van uw volledig gerecht met een Greenway-component te compenseren via CO<sub>2</sub>logic. Dit bovenop de reeds 100% CO<sub>2</sub>-neutrale Greenway component. Op deze manier kan U een zeer duurzaam gerecht aanbieden.

\*\* 100% carbon offset : Wij streven ernaar om op termijn operationeel een CO<sub>2</sub>e neutraal bedrijf te zijn. In de aanloop naar deze doelstelling doen wij beroep op CO<sub>2</sub>logic om de restuitstoot d.m.v. Carbon Offset te compenseren. Alle details hierover staan in de Zero impact Meal factsheet. Daar vind U ook een impactvergelijking van een traditionele en een vegan Pasta Bolognaise



**1.000 Zero Impact Gerechten = minimaal 2 TON CO<sub>2</sub>e reductie**

Contacteer mij om U in te schrijven en onze toolbox te ontvangen of voor verder info:

Luc De Jaegher  
luc@greenway.be  
0476/544689

Laat ons uw consument motiveren om een klimaatbewuste menukeuze te maken.

**GREEN  
WAY**  
MEET  
THE NEW  
MEAT!



## Onze partner en de Belgische expert in het compenseren van CO<sub>2</sub>-restuitstoot

### Het principe



#### **1. Berekenen**

De eerste stap is de huidige CO<sub>2</sub>-voetafdruk berekenen en beoordelen. Deze berekening kan uitgevoerd worden voor producten, diensten, organisaties, acties, evenementen... Zij laat toe de CO<sub>2</sub>-gerelateerde opportuniteiten en risico's objectief te definiëren. Zo krijgt het bedrijf een globaal overzicht van de verschillende impacten in CO<sub>2</sub>-equivalenten.

#### **2. Verminderen**

Deze stap zorgt voor de identificatie van de dringendste en interessantste CO<sub>2</sub>-verminderingkansen. Om uw CO<sub>2</sub>-reducties te versnellen en de daarmee samenhangende besparingen op uw energiekosten, steunt CO<sub>2</sub>logic bedrijven met de organisatie van diverse CO<sub>2</sub> reducerende acties en financiering door derden.

#### **3. Compenseren**

De CO<sub>2</sub>-restuitstoot wordt gecompenseerd via de ondersteuning van gecertificeerde klimaatprojecten. Het is belangrijk hier op te merken dat alleen gecertificeerde klimaatprojecten voldoende waarborgen bieden voor een sterke klimaatstrategie. CO<sub>2</sub>logic staat bekend als de Belgische expert op dit vlak.

#### **4. Communiseren**

Bedrijven die een inspanning doen om hun klimaatimpact te verlagen verdienen erkenning. Wij ondersteunen hun interne en externe communicatie gericht aan alle stakeholders, om de betrokkenheid & erkenning te verhogen

### Het CO<sub>2</sub>-neutral® label



CO<sub>2</sub>logic ontwikkelde in samenwerking met Vinçotte, een onafhankelijke derde partij, het CO<sub>2</sub> Neutral® label, gebaseerd op de internationaal erkende PAS2060 norm. In tegenstelling tot "greenwashing" kan dit label alleen bekomen worden dankzij reële klimaatinspanningen. Sinds 2007 garandeert dit label dat organisaties die dit label verdienen actief hun lokale en globale klimaatimpact berekenen, verminderen en compenseren.

### Klimaatproject Greenway : Ghana Cookstove Project.

Het primaire tropische woud is met 60% afgenomen in Ghana, onder meer door de behoefte aan houtskool. Het doel van dit project is voor CO<sub>2</sub>logic en haar partners om de ontwikkeling en distributie van efficiënte kookfornuizen te ondersteunen om miljoenen bomen te redden, gezinnen te ondersteunen, economische activiteiten te stimuleren en de gezondheidstoestand in Ghana te verbeteren.

Meer info :

[www.co2logic.com/nl](http://www.co2logic.com/nl)

[www.greenway.be](http://www.greenway.be)

**GREEN  
WAY**  
MEET  
THE NEW  
MEAT!



## FACTSHEET

### PASTA BOLOGNAISE

## Berekening carbon footprint klassiek/veggie/vegan + klimaatwinst Zero Impact Meal

Ingrediënten / recept 20 pers	QTY in kg	CO2e/kg (1)	klassiek	Veggie	Vegan	Zero Impact Meal(3)
Pasta gedroogd	2	0,495	0,99	0,99	0,99	
Plantaardige olie ( koolzaad)	0,1	2,03	0,203	0,203	0,203	
Ui	1	0,76	0,76	0,76	0,76	
Paprika	0,5	0,92	0,46	0,46	0,46	
Wortelstukjes	0,7	0,73	0,511	0,511	0,511	
Selderstukjes	0,3	0,66	0,198	0,198	0,198	
Courgetteblokjes	0,5	0,55	0,275	0,275	0,275	
Olijfolie	0,2	2,6	0,52	0,52	0,52	
Tomaten pasta	0,15	0,63	0,095	0,095	0,095	
Tomatenpulp	3,2	0,9	2,88	2,88	2,88	
Water	0,5	0	0	0	0	
Groentebouillon	0,08	0,32	0,026	0,026	0,026	
Roux	0,01	1,99	0,020	0,020	0,020	
Gehakt varken-rund	2	30,50	61	-	-	
<b>Greenway fijngenhakt (2)</b>	1,5	0	-	0	0	
Parmezaanse kaas	0,4	13	5,2	5,2		
Vegan kaas (kokosbased)	0,4	2,1	-	-	0,84	
Totale carbon footprint in kg CO2e			72,934	11,934	7,574	
<b>Totale carbon footprint in kg CO2e portie</b>			<b>3,64</b>	<b>0,59</b>	<b>0,37</b>	<b>0 (3)</b>

(1) Data AGRIBALYSE LCA Simapro

(2) Co2e neutraal

(3) Restuitstoot gecompenseerd in Carbon Offset programma

**De klimaatwinst bij de keuze voor  
1 portie vegan bolognaise Zero Impact  
ipv een klassieke bolognaise:  
3,64 kg CO2e**





## FACTSHEET

# BURGER

## Berekening carbon footprint Rundsburger vs Greenway Burger + klimaatwinst Zero Impact Meal

Ingrediënten / recept 20 pers	QTY in kg	CO <sub>2</sub> e/ kg (1)	Rundsburger	Greenway Burger	Zero Impact Meal (3)
20 Rundsburger 120g	2,4	41,43	99,43	-	
20 Greenway Burger 120g	2,4	-	-	0 (2)	
20 Burger Soft Buns 90g	1,8	2,29	4,122	4,122	
Koolzaadolie	0,1	2,03	0,203	0,203	
40 plakjes tomaat	0,6	1,88	1,128	1,128	
80 schijfjes augurk	0,3	0,63	0,189	0,189	
Ui in schijfjes	0,2	0,42	0,084	0,084	
Mayonaise / veganaise	0,3	2,21	0,663	0,663	
Mosterd	0,1	1,68	0,168	0,168	
Ketchup	0,2	0,94	0,188	0,188	
Totale carbon footprint in kg CO <sub>2</sub> e			106,175	6,745	
<b>Totale carbon footprint in kg CO<sub>2</sub>e portie</b>			<b>5,309</b>	<b>0,337</b>	<b>0</b>

(1) Data AGRIBALYSE LCA Simapro

(2) Co<sub>2</sub>e neutraal

(3) Restuitstoot gecompenseerd in Carbon Offset programma

**De klimaatwinst bij de keuze voor  
1 Greenway Burger Zero Impact  
ipv een klassieke rundsburger:  
5,309 kg CO<sub>2</sub>e**