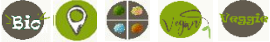


















Duurzame cateringlijst

NAAM	TRUE	BESCHRIJVING	CONTACT	INFO
VUB RESTO	Elsene	Broodjes, koffiepauzes en recepties	<p>☎ 02 629 33 53</p> <p>✉ catering@vub.ac.be</p> <p>🌐 https://intranet.vub.ac.be/restaurant/cateringdiensten.html</p>	<p>Leveren</p>
Les Cocottes volantes	Ukkel	Salades	<p>☎ 0484 62 23 42</p> <p>✉ Lescocottesvolantes@gmail.com</p> <p>🌐 https://www.facebook.com/pg/lescocottesvolantes/about/?ref=page_internal</p>	<p>Leveren met fiets</p>
Biorganic Factory	Vorst	Walking dinner & conferentielunches	<p>☎ 02 649 57 52</p> <p>✉ contact@biorganicfactory.be</p> <p>🌐 https://biorganicfactory.be/services-traiteur-bio-bruxelles/</p>	<p>Leveren</p>
Refresh	Elsene	Toegewijde wijkkantine met sociale tewerkstelling	<p>☎ 02 647 88 04</p> <p>🌐 https://refreshbxl.com/</p>	<p>Leveren</p>
Bepositive	Etterbeek	Gezonde soep, salades & quiches	<p>☎ 02 231 80 01</p> <p>✉ info@be-positive.be</p> <p>🌐 http://be-positive.be/restauration/</p>	<p>Leveren</p>
Le flexitarien	Etterbeek	Salades en desserts. Sterke focus op low waste.	<p>☎ 02 280 48 88</p> <p>✉ contact@leflexitarien.be</p> <p>🌐 https://www.leflexitarien.be/</p>	<p>Afhalen</p>
Kamilou	Vorst, Brussel en Elsene	Broodjes, quiches & salades	<p>☎ 02 894 46 67</p> <p>✉ contact@kamilou.be</p> <p>🌐 https://www.kamilou.be/nl/menu-catering/</p> <p>(Eén contact voor de drie locaties)</p>	<p>Leveren</p>
Mile End	Brussel	Focus op fermentatie	<p>☎ 0471 68 46 07</p> <p>✉ http://www.mileend-brussels.com/contact</p> <p>🌐 http://www.mileend-brussels.com/</p>	<p>Leveren</p>

NAAM	TRUE	BESCHRIJVING	CONTACT	INFO
Fourchette a bicyclette	Elsene	Salades, wafels,..	☎ 0477 96 66 04 ✉ https://fourchetteabicyclette.com/en/contact	Eventruimte voor 10-40 gasten beschikbaar met catering 
FARM HANKAR	Brussel	Salades, kazen & patisserie	☎ 02 318 58 53 ✉ hankar@farmstore.be 🌐 https://www.farm.coop/nl/farm-hankar/	Afhalen 
Greenz Biobar	Ukkel	Bio broodjes, wraps, salades & dessert	☎ 02 850 90 63 ✉ Greenzbiobar@gmail.com 🌐 https://www.greenzbiobar.com/business-lunch/	Leveren 
Chez mauricette	Brussel	Salades, pasta & broodjes	☎ 02 230 40 46 ✉ info@chez-mauricette.com 🌐 http://chez-mauricette.com/	Leveren met Deliveroo 
PicNik	Tervuren	Fingerfood	☎ 0497 84 46 39 ✉ info@picnik.be 🌐 https://www.picnik.be/catering	Leveren 
Foodmaker	Brussel	"Healthier food in a casual-fast way" Serveert vlees en heeft vegan opties.	☎ 014 53 81 52 ✉ info@thefoodmaker.com 🌐 http://www.thefoodmaker.com/en/order	Leveren 
COCO donuts	Sint-Gillis	Donutwinkel van eco-minded ondernemers.	☎ 02 513 24 60 ✉ https://janson.cocodonutsbrussels.be/contact/ 🌐 https://janson.cocodonutsbrussels.be/	Leveren met Uber Eats 
Les Gastosophes	Anderlecht	Netwerk van voedselinzameling in biowinkels. Transformeert deze producten tot een lekkere maaltijd	☎ 0486 15 68 38 ✉ coucou@gastosophes.be 🌐 https://www.facebook.com/lesgastosophes/	Leveren 
Forcado	Sint-Gillis	Portugese keuken	☎ 02 539 00 19 🌐 https://forcado.be/en	Leveren met Deliveroo 

NAAM	TRUE	BESCHRIJVING	CONTACT	INFO
Hinterland	Sint-Gillis	Brunch	02 537 97 47 https://hnlrld.be/en	Leveren met Deliveroo 
Slurps	Evere	Walking dinner	0477 92 74 11 https://www.slurps.be/reservation-contact/ https://www.slurps.be/	Leveren 
El Turco	Elsene	Mezze	02 503 36 48 https://elturco.be/en/contact https://elturco.be/en	Leveren met Deliveroo 
Arpaije	Elsene	Klassieke 'broodjesplateau'	02 646 21 31 contacter@arpaije.be http://www.arpaije.be/services/le-service-traiteur/	Leveren 
Le Pain Quotidien	Elsene	Broodjes & salades	02 348 49 46 catering@lepainquotidien.be https://www.lepainquotidien.com/be/fr/catering	Leveren 
Govinda Box	Etterbeek	Indische keuken	0486 82 03 10 govindaboxbrussels@gmail.com https://www.facebook.com/pg/Govinda-Box-Vegetarian-Lunch-Delivery-246513825541345/about/?ref=page_internal	Leveren met fiets 
Our house project	Anderlecht	Culturele ervaring met tailor made menu	info@ourhouseproject.org https://ourhouseproject.org/food	Leveren 
Bouillon de cultures	Schaarbeek	Wereldkeuken	02 210 94 36 sesam@bouillondecultures.be http://www.bouillondecultures.be/-Notre-service-traiteur-.html?lang=fr	Leveren 

Vergadering of event? De VUB helpt je a.d.h.v. deze lijst graag om de ecologische voetafdruk van je catering zo klein mogelijk te houden.

Er kan steeds gebruik gemaakt worden van de cateringdienst van de VUB zelf. Het restaurant van de VUB heeft een duurzame insteek en werd hiervoor bekroond met het **Good Food label** vanuit Leefmilieu Brussel.

De VUB-resto streeft naar gezonde, ecologisch verantwoorde en betaalbare maaltijden met minder dierlijke eiwitten. Veganistische en vegetarische gerechten zijn steeds beschikbaar, de vis die geserveerd wordt is gecertificeerd met een MSC- en/of een ASC-label. Ook neemt de resto deel aan eerlijke en lokale handel van seizoensgebonden producten. Er wordt eveneens getracht de bezoekers te sensibiliseren rond duurzame voeding. Er is een focus op energiebesparing en afvalvermindering in de dagelijkse werking van de resto, dit onder andere door biomethanisatie.





[Bestel je graag een broodjeslunch bij VUB-resto? Heel eenvoudig, kijk op: https://intranet.vub.ac.be/restaurant/cateringdiensten.html](https://intranet.vub.ac.be/restaurant/cateringdiensten.html)

Toch liever eens iets anders? Bestel bij één van de cateraars uit de duurzame catering lijst.

Feedback

Ken jij nog andere duurzame catering? Heb je nog tips of een review? Alle opmerkingen zijn welkom bij greenteam@vub.be.

Legende: Streefdoelen van de cateraar

Biologisch		Deze cateraar gebruikt producten van biologische landbouw of herkomst.		Bij deze manier van landbouwen worden geen kunstmatige meststoffen, schadelijke hulpstoffen, chemische pesticiden en niet-gekeurde additieven gebruikt. Genetische modificatie is hier verboden.
Ecologisch transport		Deze cateraar transporteert op ecologische wijze d.w.z. niet met de wagen		Transport die niet met de wagen gebeurt benoemen we als ecologisch, dit zorgt voor minder CO2-uitstoot.
Fair		Deze cateraar gebruikt Fairtrade producten	Meer info: https://www.fairtradebelgium.be/facts-figures/	Fair-trade of eerlijke handel helpt boeren en arbeiders een betere plek te verwerven in de handelsketen. Dit betekent dat ze moeten kunnen leven van hun werk en kunnen investeren in een duurzame toekomst.
Lokaal		deze cateraar koopt lokaal		Wanneer voedingsproducten lokaal geproduceerd worden. Dit is voor ons in eerste instantie in en rond het Brusselse Gewest.

Low waste



Deze cateraar tracht afval te beperken

Meer info:
<https://info.meiplasticvrij.be/faq>

We willen meer en meer naar een afvalvrije samenleving streven, dit houdt onder andere in dat we minder (low) of geen (no) plastic willen consumeren. Dit houdt eveneens in dat er zo weinig mogelijk verspild wordt, van verpakking tot voedsel.

Seizoensgebonden



Deze cateraar gebruikt seizoensgebonden producten

Meer info:
<https://leefmilieu.brussels/themas/voeding/acties-van-het-gewest/campagnes/eet-lokaal-en-volgens-seizoen>

Eten volgens wat er beschikbaar is zorgt ervoor dat je maaltijd niet alleen meer ecologisch is maar ook goedkoop én lekker.

Sociaal



Deze cateraar zet in op sociale tewerkstelling en/ of sociale projecten

Meer info: <https://www.socialeinnovatiefabriek.be/nl/sociaal-ondernemerschap>

Via sociale tewerkstelling maatschappelijke meerwaarde realiseren, zoals een inclusievere maatschappij. Hier staan duurzame loopbanen, transparantie, kwaliteit en kansen centraal.

Veganistisch



Deze cateraar biedt een veganistisch aanbod aan

[Meer info:](https://www.evavzw.be/waarom-plantaardig)
<https://www.evavzw.be/waarom-plantaardig>

EVA vzw definieert een maaltijd als plantaardig (veganistisch) wanneer deze helemaal geen dierlijke producten bevat, dus ook geen zuivelproducten (melk, boter, kaas, room, yoghurt, melkpoeder, melkwei...), eieren of honing.

Vegetarisch



Deze cateraar biedt een vegetarisch aanbod aan

[Meer info:](https://www.evavzw.be/waarom-plantaardig)
<https://www.evavzw.be/waarom-plantaardig>

EVA vzw definieert een maaltijd of product als vegetarisch wanneer het geen ingrediënten bevat waarvoor dieren werden gedood. Dit wil zeggen: het bevat geen vlees (inclusief kip), vis, schaal- en weekdieren. Daarnaast bevat het ook geen bijproducten van de slacht, zoals gelatine (gemaakt uit beendermeel), kaasstremsel afkomstig van kalfsmaag, enzovoort.

GreenTeam stelde deze lijst op o.b.v. de beschikbare online informatie en is hierbij niet verantwoordelijk voor het aanbod van de cateraars. Wel ontvangt zij graag feedback gezien deze lijst een work in progress is.



VRIJE
UNIVERSITEIT
BRUSSEL



GreenTeamVUB
[T] 02 629 22 77
[E] greenteam@vub.be
[L] E.2.08

