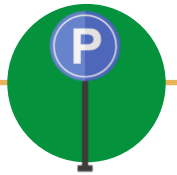
MILIEU-IMPACT

IMPACT PER GERECHT (per stuk)	BROEIKASGASEMISSIE	WATERVERBRUIK	 LANDGEBRUIK
Champignon Wellington	0,03 ritjes tussen Utrecht en Amsterdam (0,4 kg CO2-eq)	0,06 douchebeurten (4 L water)	0,02 parkeerplaatsen (0,2 m2*jaar land)
Hartige mini muffin	0,01 ritjes tussen Utrecht en Amsterdam (0,1 kg CO2-eq)	0,05 douchebeurten (3 L water)	0,01 parkeerplaatsen (0,1 m2*jaar land)
Hartige taart	0,1 ritjes tussen Utrecht en Amsterdam (1,3 kg CO2-eq)	0,5 douchebeurten (30 L water)	0,07 parkeerplaatsen (0,9 m2*jaar land)

WAT VALT ER OP?

Gemiddelde uitstoot bij cateraars is 1,0-1,2 kg CO2-eq per gerecht.

Qua milieu-impact scoren de gerechten erg goed, op het gebied van gezondheid is er nog wat winst te behalen door bij de hartige mini muffins en de champignon wellington ook te werken met volkoren granen