



Onze planeet

Driemaandelijks, Mei 2006

Van afvalpreventie tot duurzaam verbruik



Mijn stad spreekt erover

8^e Groot Milieufeest: bezoek het huis voor duurzame ontwikkeling

Traditiegetrouw wordt de eerste zondag van juni het Groot Milieufeest gevierd. Dit groots opgezette evenement vindt dit jaar opnieuw plaats in het Jubelpark. Wij hopen er u even talrijk te mogen ontmoeten als vorig jaar (bijna twintigduizend bezoekers), in een familiale, feestelijke en ... zonovergoten sfeer.

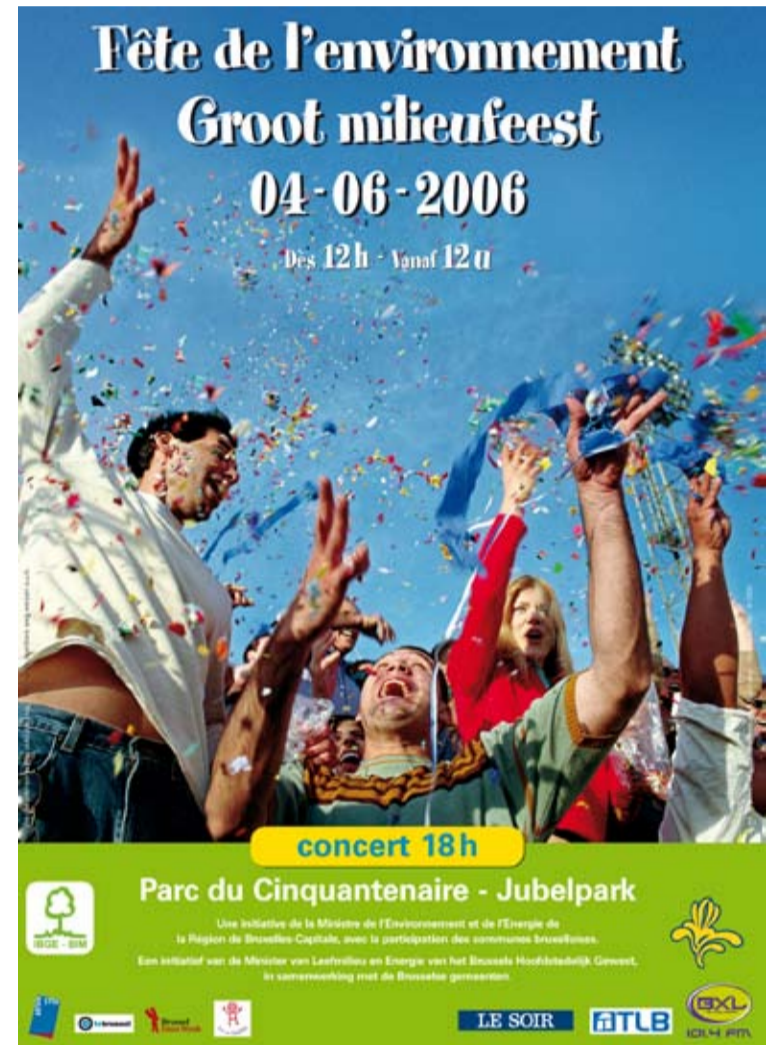
Niet te missen: het huis voor Duurzame Ontwikkeling

Blikvanger dit jaar is het Huis voor Duurzame Ontwikkeling, een ludieke en interactieve tentoonstelling uit Frankrijk. Het Huis deed al meer dan 15 steden aan en verlaat nu voor het eerst Frankrijk. In deze woning op ware grootte (300 vierkante meter) ontdekt de bezoeker op ludieke wijze een reeks handelingen en ideeën in verband met de milieuproblemen, maar krijgt hij ook en vooral zeer praktische raadgevingen voor het dagelijkse leven. Elke kamer heeft haar thema: energiebesparingen voor de woonkamer, afvalsortering en oordeelkundig gebruik van de koelkast voor de keuken, waterbesparingen voor de badkamer, verplaatsingen en gevaarlijke producten voor de garage, bouwmaterialen en isolatie voor de slaapkamer, enz.

Het milieu in Brussel voor het voetlicht

Ook de gebruikelijke afspraken worden niet vergeten. Op het Feest zullen alle actoren uit de wereld van het milieu van de partij zijn. Bijna zestig verenigingen uit sectoren zoals gezondheid, energie, eco-nieuwbouw, recycling, mobiliteit, onderwijs, water, geluid, eerlijke handel, technologische vernieuwing ... zijn vertegenwoordigd. De Europese Commissie zal er een stand opbouwen rond biodiversiteit in de stad. Een groot deel van de gemeenten van het Gewest zijn verenigd rond een gemeenschappelijk forum. De stands zullen worden opgesplitst volgens drie grote thema's: 'Mijn woning' (eco-nieuwbouw), 'Mijn verplaatsingen' (mobiliteit, vervoer), en 'Mijn milieu ... mijn gezondheid'.

De kinderen worden verwend met een klimmuur en een hindernissenparcours 'op ware grootte', het Magic Land Theater en de Fly Tox Symfonie, een schminkstand, spelletjes en muziek. Kortom, er is voor elk wat wils ... en alles overgoten met een feestelijk sausje. Begin van de activiteiten om 12 uur. Vanaf 18 uur wordt de dag afgesloten met een groot verrassingsconcert.



Voor meer informatie :

Het huis voor duurzame ontwikkeling zal voor het grote publiek toegankelijk zijn op 29, 31 mei en 1 juni van 16h tot 19h, op 3 juni van 9h tot 19h en op 4 juni van 12h tot 18h in het Jubelpark (ingang Schuman), gratis toegang.

Voor het volledige programma van het feest: www.ibgebim.be of tel. 02 775 75 75

Grote wedstrijd: bezorg ons uw recepten voor de verwerking van restjes!

Kent u een onfeilbare manier om overschotjes van puree, droog brood of andere restjes opnieuw te gebruiken en is uw gezin daar opgetogen over? Stuur ons dan uw recept toe, samen met uw volledige gegevens (BIM 'wedstrijd voeding' - Gulledele 100 - 1200 Brussel, of per e-mail op ecocons@ibgebim.be). Prijzen: 50 cursussen verwerking van restjes met een chef-kok ter waarde van 40 euro. Veel succes! Volledig reglement van de wedstrijd op aanvraag op 02 775 75 75 of via ecocons@ibgebim.be



Inhoud

- **Luchtkwaliteit: actie «Gezond ademen in Brussel ...»**
Pagina 2
- **Informatieavonden over hernieuwbare energiebronnen**
Pagina 2
- **Wat te doen met vervallen geneesmiddelen?**
Pagina 2
- **Levensmiddelen bewaren, een kunst**
Pagina 3
- **Maak van uw tuin een schuilplaats voor de natuur!**
Pagina 3
- **Composteren: een milieuvriendelijke activiteit ten dienste van de sociale integratie**
Pagina 4
- **Nieuwe look voor het BIM-logo!**
Pagina 4
- **Ook de ondernemingen ijveren voor een schoner milieu**
Pagina 5
- **Minder papier en lager energie-verbruik op school: enthousiaste en zeer actieve leerlingen!**
Pagina 5
- **Miniporties: maxiprijzen en maxiafval!**
Pagina 6
- **Het hoekje van de kinderen**
Pagina 6





Luchtkwaliteit: actie «Gezond ademen in Brussel ...»

De Brusselaars maken zich almaar meer zorgen over de kwaliteit van de lucht en haar effecten op de gezondheid. Het Gewest wil de inwoners dan ook betrekken bij de debatten over de maatregelen die moeten worden genomen om de luchtverontreiniging te bestrijden. Voor de actie 'Gezond ademen in Brussel ...', Brussel Hoofdstad - Gezonde stad', stelde het BIM een panel samen van burgers die werden uitgenodigd hun mening te geven en aanbevelingen te formuleren over de luchtverontreiniging, veroorzaakt door het wegverkeer.

Welke maatregelen moeten worden genomen tegen de luchtverontreiniging?

Het Lucht-Klimaatplan, dat momenteel ten uitvoer wordt gebracht door de ministers van Leefmilieu en Mobiliteit, voorziet in een aantal maatregelen met betrekking tot het parkeerbeleid, de bedrijfsvervoersplannen, het stimuleren van schone voertuigen, de verbetering van het aanbod van het openbaar vervoer enz.

De impact van die maatregelen wordt echter ook bepaald door onze inbreng als burger. Het doel van de actie 'Gezond ademen in Brussel' is bijgevolg de draagwijdte van het plan te verhogen via concrete maatregelen die de burgers ook willen uitvoeren.

Hoe functioneert het burgerpanel?

Van maart tot juni 2006 houden 21 Brusselaars, die werden uitgekozen na een telefonische opiniepeiling en dus geen 'specialisten' zijn, een tiental vergaderingen. Tijdens deze ontmoetingen worden zij geconfronteerd met de uitdagingen, de knelpunten en de realiteit van de luchtverontreiniging veroorzaakt door het wegverkeer in Brussel. Uiteindelijk zullen zij zich moeten uitspreken over de maatregelen en acties die zij het meest aangewezen achten en die zij zelf bereid zijn uit te voeren. Twee neutrale



en geschoolde animatoren dragen zorg voor de organisatie van dit Panel en helpen de vrijwilligers op democratische wijze te debatteren. Specialist in luchtkwaliteit en mobiliteit (= deskundigen) en wetenschappers werden eveneens door de panelleden gehoord, tijdens een openbare hoorzitting in het Brussels parlement, om de debatten te voeden of bepaalde punten te verduidelijken. Het officiële advies van het panel zal eind juni aan Minister van Leefmilieu Evelyne Huytebroeck worden bezorgd. Vervolgens zullen de deskundigen vergaderen (in principe in september) en op basis van de adviezen van de panelleden zullen zij de toe te passen oplossingen bespreken. Een delegatie van panelleden zal worden uitgenodigd op dit debat. Het gaat hier als het ware om een oefening in democratie die zou moeten leiden tot concrete oplossingen.

Voor meer informatie :
■ www.ibgebim.be (Rubriek 'Actualiteit').



Wat te doen met vervallen geneesmiddelen?

Vervallen of ongebruikte geneesmiddelen mogen niet in uw huisapotheek blijven liggen. Hun gebruik kan uw gezondheid schaden. Het is wenselijk ze na hun uiterste gebruiksdatum weg te doen, maar niet in de witte zak. Dit is belangrijk voor uw veiligheid en die van anderen.

Concreet zamelen alle apothekers uw geneesmiddelen in en beschikken zij daartoe over een speciaal ontworpen doos.

De geneesmiddelen worden dan op een milieuvriendelijke manier verwijderd. Deze operatie wordt door de farmaceutische bedrijven gefinancierd, met de steun van de apothekers.

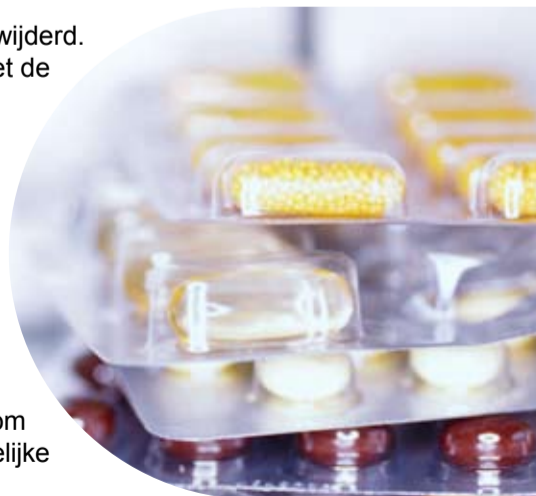
Ook u moet meedoen! Breng niet-gebruikte pillen, zetpillen en tabletten in hun blisters terug. Lever de restjes van zalven in hun tubes in, de resten van siropen en andere vloeibare geneesmiddelen of sprays in hun flesje. Opgelet, lege verpakkingen worden niet teruggenomen. Afhankelijk van hun aard moeten die in de gele zak (kartonnen doosjes, bijsluiters), de glascontainer (glazen potjes) of de witte zak (blisters en niet-recycleerbaar plastic).

Sinds 1 september 2005 is uw apotheker als enige persoon gemachtigd om uw vervallen of ongebruikte geneesmiddelen in te zamelen. In de gewestelijke containerparken worden ze niet meer aanvaard.

Het gaat hier om de concretisering van een nieuwe wetgeving die de fabrikant verplicht afval, geproduceerd ten gevolge van zijn activiteit, terug te nemen, in te zamelen en te recycleren aan het einde van de levensduur. Dit systeem is al operationeel voor batterijen (Bebat), verpakkingen voor levensmiddelen en huishoudverpakkingen (groene punten van Fost plus), papier, elektrische en elektronische apparaten (Recupel) enz.

Voor meer informatie :

■ Surf naar pharma.be, rubriek geneesmiddelen/vervallen geneesmiddelen. U vindt er de volledige sorteertwijzer.



Informatieavonden over hernieuwbare energiebronnen

Eind mei vertrekt APERE op tournee in de gemeenten van het Gewest om te debatteren en al uw vragen over hernieuwbare energiebronnen te beantwoorden. Nu onze energieafhankelijkheid werkelijk een probleem wordt, de energieprijzen ontzettend snel stijgen en het klimaat bedreigd wordt door de verbranding van fossiele brandstoffen, winnen de hernieuwbare energiebronnen aan belang als alternatief. Het onderwerp blijft veelomvattend en weinig bekend, en in de stad lijkt het gebruik van hernieuwbare energiebronnen weinig vanzelfsprekend. U aarzelt en weet niet waar te beginnen? Neem dan deel aan één van de informatieavonden !

Wat zijn de hernieuwbare energiebronnen? Zijn ze geschikt voor Brussel? Wat zijn hun voor- en nadelen? Hoe ze te gebruiken? Welke besparingen kan men doen? Zijn er financiële steunmaatregelen? Hoe kwaliteitsmateriaal en een goede installateur vinden? Enz. Maak u geen zorgen, het zal geen lange, abstracte conferentie zijn, maar een echte interactieve ontmoeting tussen burgers en specialisten. Zo zal een groot deel van elke avond gewijd zijn aan uw vragen.



Achteraf zult u wellicht meer inzicht hebben in uw energietoekomst. U zult ook vaststellen dat hernieuwbare energiebronnen zowel voor ondernemingen als voor privé-personen beschikbaar zijn en dat zij perfect in Brussel kunnen worden aangewend om sanitair water te verwarmen (zonne-energie), de woning te verwarmen (houtketels) of elektriciteit te produceren (fotovoltaïsch systeem)

Voor meer informatie :

De Apere zal u in uw gemeente ontvangen op een informatie-/debatavond. De toegang is vrij en gratis, inschrijven is niet nodig. Voor de volgende gemeenten werd al een datum vastgelegd: Vorst (29/5), Sint-Lambrechts-Woluwe (6/6), Oudergem (8/6), Ukkel (12/6), Watermaal-Bosvoorde (14/6), Elsene (19/6), Evere (20/6) en Jette (26/6). Voor praktische informatie of de data voor de andere gemeenten (Anderlecht, Etterbeek, Brussel-Stad,...), kunt u contact opnemen met APERE op 02/218.78.99 – info@apere.org - www.apere.org.

Voor meer informatie
Dienst Info-Leefmilieu



van het BIM
02/775.75.75

info@ibgebim.be

www.ibgebim.be





Levensmiddelen bewaren, een kunst

In ons vorige nummer wezen wij u op de voedselverspilling en haar effecten op het milieu. U kreeg een reeks raadgevingen om beter te eten en minder weg te gooien. En beter bewaren is één van de belangrijkste middelen om minder te verspillen. Dit is essentieel in de zomer, de periode van de oogst, van de jam en andere conserven, maar ook van felle hitte. Wat moeten wij doen om de koudeketen niet te verbreken en de koelkast en diepvriezer optimaal te benutten ?



Onmisbaar: de koeltas

Op het vlak van voedselbewaring worden de eerste handelingen al gesteld op het ogenblik van de aankoop. Koop diepvriesproducten net voor u naar de kassa gaat en gebruik een koeltas. Zo kunt u uw verse of diepgevroren producten veilig vervoeren. In de zomer is deze tas onontbeerlijk omdat reeds gedeeltelijk ontdooide levensmiddelen niet opnieuw in de diepvriezer mogen worden geplaatst (maximaal 3 dagen in de koelkast vóór gebruik). Controleer voor andere levensmiddelen altijd de uiterste gebruiksdatum.

Doordacht gebruik van de koelkast

- Stop niet te veel in de koelkast. Als de koelkast te vol is, bewaren de producten minder goed.
- Sommige plaatsen zijn meer geschikt dan andere en bepaalde artikelen mogen niet naast elkaar worden gelegd omdat kruisbesmetting mogelijk is, vooral tussen gekookte en rauwe producten.

Wat hoort in welke zone thuis ?

Gematigde zone (6-10°C): eieren, melk, boter, fruit en verse groenten, dranken, sauzen, geopende fruitsapverpakkingen, geraspte kaas.

Koele zone (4-6°C): melkproducten, verse kaas, gekookte groenten en vruchten, zelfbereide gerechten.

Koude zone (<4°C): vlees, gevogelte, vis, fijne vleeswaren, room, nagerechten, melkhoudende nagerechten, verpakte salades, vers fruitsap, klaargemaakte schotels, producten die ontdooit worden.

Variabele zone (deur): dranken, ...

In koelkasten met geïntegreerd vriesvak bevindt de koude zone (<4°C) zich net onder dit vriesvak. In andere koelkasten is het de zone vlak boven de fruit- en groentelade. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van uw apparaat. Als de plaats van de zones niet is aangegeven, controleer dan zelf door in elke zone een glas water met een thermometer te plaatsen.

Opgelet : het 'vriesvak' is geen diepvriezer !

Het heeft een temperatuur tussen -12 en +2°C (de diepvriezer moet op zijn minst -18°C bereiken). Hierdoor is de houdbaarheid van de producten in het vriesvak zeer kort, afhankelijk van het aantal sterren dat op uw koelkast staat aangegeven (één ster: 1 tot 2 weken, twee sterren: 2 maanden). En uiteraard kan er geen sprake zijn van zijn levensmiddelen in te vriezen in het vriesvak (met uitzondering van ijsblokjes).

Enkele raadgevingen betreffende het onderhoud

- Ontdooi en reinig de binnenzijde van uw koelkast en diepvriezer minimaal 1 keer per maand: zo bespaart u energie en kunt u uw levensmiddelen langer bewaren.
- De condensator aan de achterzijde moet regelmatig stofvrij worden gemaakt. Dit voorkomt ook een verhoging van het energieverbruik.
- Laat de deuren niet te lang wijd open staan.

Laat warm voedsel afkoelen voor u het in de koelkast of diepvriezer plaatst. Levensmiddelen die nog warm zijn, doen de temperatuur in het apparaat stijgen. Gevolgen? Gevaar voor de ontwikkeling van microben en een hoger energieverbruik.

Seizoensgebonden voorzorgen

De winkelrekken liggen vol fruit en groenten van alle soorten. De ideale periode om vitamines bij te tanken. En waarom ze al niet opslaan voor de volgende winter? Conserveren op azijn of olie, jam maken of invriezen: het is het seizoen ervoor. In onze volgende kookfiche vindt u recepten en raadgevingen. U kunt een (gratis) abonnement nemen !

Voor meer informatie :

Om een abonnement te nemen op de kookfiches : 02 775 76 28 of ecocons@ibgebim.be

Raadpleeg de site van het Brussels Observatorium voor Duurzame Consumptie : www.observ.be. Hij bevat zeer volledige informatie over het probleem van de voedselverspilling. U kunt zelfs een duurzaam (of niet-duurzaam) recept testen en de effecten van de producten die u wilt kopen op het milieu onderzoeken. Surf naar de rubriek Test Jezelf.

Breng ons een bezoek op het Groot Milieufeest. U kunt bij ons een cursus 'verwerking van restjes' volgen. U ontvangt bij die gelegenheid ook een nieuwe kookfiche met seizoensproducten en diverse raadgevingen. Wij hopen u talrijk te mogen verwelkomen!



Maak van uw tuin een schuilplaats voor de natuur !

De actie Natuurlijke Schuilplaatsen werd in 1984 in Wallonië en Brussel gestart door de vzw RNOB Natuurreservaten (nu NATAGORA). Het doel is in privé-tuinen schuilplaatsen te creëren voor het wilde leven. Sinds 1991 heeft de actie zich toegespitst op Brussel en probeert men, met de hulp van het BIM, een breder publiek te sensibiliseren.



Dit jaar is het Natagora-project omgedoopt tot de actie 'Natuur in de tuin'. Natagora wenst zijn netwerk van tuinen met een label uit te breiden. Bent u bereid van uw tuin een plaats te maken waar het wilde leven gedijt en u aan te sluiten bij het netwerk van tuinen met een label? Iedereen kan deelnemen, op voorwaarde dat men over een lapje grond beschikt op het grondgebied van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest. Om deel te nemen, moet u een kandidaatsdossier indienen en het 'Natuur in de tuin'-charter ondertekenen om te bevestigen dat u het project onderschrijft.

Wil u eerst meer informatie? Neem deel aan de fietstocht langs de tuinen van de actie 'Natuur in de tuin' op zondag 18 juni. Voor het tweede opeenvolgende jaar nodigen Natagora en Pro Velo u samen uit om enkele tuinen en natuurzones te ontdekken. Vertrek om 10 u of om 14 u (één van de groepen zal begeleid worden door een Nederlandstalige gids). Afspraak op het kruispunt van de Park van Woluwelaan en de Franciscanenlaan in Sint-Pieters-Woluwe. Prijs: 5€ per persoon (mogelijkheid van fietsen te huren – prijs: 6€/fiets). Inschrijving (onontbeerlijk) en reservering fiets (noodzakelijk) op 02/502.73.55 of www.provelo.org of velotourisme@provelo.org.

Voor meer informatie :

Het volledige programma van de activiteiten en het kandidaatsdossier zijn verkrijgbaar op www.natagora.be/natureaujardin. Contact : Actie 'Natuur in de tuin' – Natagora, 02/245.55.00 - natureaujardin@natagora.be.

Ontdek de natuur en de voordelen van de zachte mobiliteit in het Brussels Gewest dankzij Pro Velo, dat u zijn programma van begeleide fietstochten voorstelt op: www.provelo.org



Composteren: een milieuvriendelijke activiteit ten dienste van de sociale integratie

De vzw «Centre de Vie» in Jette vangt overdag een dertigtal jonge gehandicapte personen op. De vereniging won de wedstrijd 'Terre de Femmes', georganiseerd door het magazine 'Femme d'aujourd'hui', in samenwerking met de 'Fondation Yves Rocher'. Hierdoor zag een zeer mooi project het levenslicht: de inrichting van een demonstratiecentrum voor composteringstechnieken.

Dit project zal het mogelijk maken de organische afvalstoffen, geproduceerd door het centrum, te verwerken, maar ook en vooral een nieuwe didactische activiteit te ontwikkelen waarbij jongeren zich kunnen ontplooiën via het geleverde werk en het contact met het publiek. Céline Boucher (compostmeester) en Fanchon Paumen, die verantwoordelijk zijn voor het project en allebei opvoedster zijn in het Centrum, delen hun ervaringen met ons.

Céline, hoe is dit project ontstaan ?

Céline Boucher : «Aanvankelijk volgde ik de opleiding tot compostmeester die door het BIM werd georganiseerd om de compost die we al hadden, beter te beheren, maar we hadden er te weinig. Tijdens de opleiding ontdekte ik dat er in bepaalde gemeenten demonstratieplaatsen waren, net als enkele buurtcomposteringscentra. Ik vond het een geniaal idee dat kon leiden tot een uitwisseling tussen de gemeente, de buurtcomités en de inwoners. Het is een aanpak die ons perfect ligt: alles is gebaseerd op uitwisseling en op het interculturele aspect. Daarom stelde ik het idee voor aan het Centrum. En geleidelijk aan heeft het zijn weg gevonden. Wij ontdekten dat het magazine 'Femme d'aujourd'hui' een wedstrijd organiseerde en namen eraan deel. Wat de motivatie des te groter maakt ! »

Was het moeilijk een geschikte plaats te vinden ?

CB. «We hadden te weinig plaats! Wij namen contact op met de gemeente. Die was gemotiveerd, te meer omdat de wedstrijd veel media-aandacht zou krijgen. Op die manier wisten we dat het project naderhand niet zou worden verwaarloosd. We kregen dan ook al snel een terrein ter beschikking, net beneden aan onze tuin.»

Op termijn zal het centrum regelmatig worden opgesteld voor het publiek, wat zal men er kunnen ontdekken ?

CB. «Wij willen alle bestaande types van compostbakken tonen en informatie verstrekken over de voor- en nadelen, afhankelijk van de aard van de tuin. Wij zouden willen dat de bezoekers bij hun vertrek echt weten welke oplossing het meest aangewezen is voor hun gezin, rekening houdend met de kenmerken van hun tuin.»



De inrichtingswerken zijn begonnen

Van waar zal het te composteren afval komen ?

CB. «Het gaat om tuinafval en afval dat wij dagelijks in de keuken produceren, aangezien wij het middageten samen met de bewoners klaarmaken. Wij gebruiken geen gekookte keukenresten om geen ratten aan te trekken. Deze resten worden opnieuw gebruikt als kippenvoer. Af en toe beschikken wij ook over de overschotjes van onze burens van de volkstuinten van Jette en het haksel dat ons wordt toegeleverd door een tuinman, gespecialiseerd in het hakken van bomen. Wij gebruik het haksel om de paden af te bakken, de perken en de moestuin te bedekken, en voor compost. Voorts recupereren wij het zaagsel van ons schrijnwerkersatelier.»



Nadia en Vincent keren compost om

Hoe gaat dat in de praktijk in zijn werk? Wie draagt zorg voor de compost ?

Fanchon Paumen : «Wij wilden dat jongeren het project zouden dragen en dat zij zelf aan het publiek zouden uitleggen wat zij doen. Ze dragen nu al zorg voor de tuin, de moestuin en de kippen. Ze maaien het gras, snoeien de hagen. Zij zijn het ook die de bakken zullen vullen met het tuin- en keukenafval. Op die manier worden zij geleidelijk onafhankelijker en stellen zij zich open voor de buitenwereld.»

Nadia en Vincent zijn twee jongeren die alle dagen komen. Zij zijn belast met de rondleidingen in het Centrum en zijn diverse werkplaatsen, de tuin, de moestuin, de kippenren, en uiteraard in het toekomstige demonstratiecentrum.

Nadia, Vincent, van welke activiteit houden jullie het meest ?

Nadia : «Wat ik het liefst doe, is in de tuin werken, de bonen en tomaten plukken.»

Vincent : «Ik pluk ook graag, en ik houd me af en toe bezig met de compost. De laatste keer dat ik eraan werkte, trok ik handschoenen aan en verwijderde ik het afval dat niet geschikt was voor de compost. Ik draag ook de emmer om het keukenafval bij de compost te doen.»

Jullie hebben informatiepanelen gemaakt, geloof ik ?

Vincent : «Ja, samen met andere jongeren hebben wij panelen gemaakt over wat men wel of niet mag composteren.»

Nadia : «Wij hebben ook tekeningen gemaakt.»

Vincent : «Wanneer de kinderen komen, kunnen wij hen zo uitleggen wat we doen.»



Nadia toont ons de door de jongeren gemaakte panelen

Deze jongeren, leerling-compostmeesters, weten goed waarmee ze bezig zijn. Zij ontwikkelden gelijktijdig didactisch materiaal via andere ateliers zoals het schrijnwerkersatelier of het knutselatelier. Zij hebben zin om hun kennis over te dragen en het publiek te ontmoeten. Dit project, dat zich al in een gevorderd stadium bevindt, heeft nog een zetje nodig om het grote publiek te kunnen ontvangen. Om het tot een goed einde te brengen, wordt een samenwerking met het BIM op het getouw gezet.



Nieuwe look voor het BIM-logo !

Zeer binnenkort zult u horen spreken over Brussel Leefmilieu. Dit is geen nieuwe instelling, maar de «bijnaam» die wij voortaan aan het BIM zullen geven. Een meer betekenisvolle, modernere, duidelijkere naam die beter zal weergeven waarvoor het BIM al meer dan 15 jaar staat. Naar aanleiding van die modernisering krijgt ons logo een nieuwe look, al blijft een boom het symbool. Deze verjongingskuur heeft tot doel een betere bekendheid te verwerven bij de Brusselaars. Op de achtergrond zijn de functies en opdrachten van het BIM nog altijd even grootschalig en talrijk, met een ononderbroken verbetering van de kwaliteit van ons Brusselse milieu als centraal thema. Tijdens het Groot Milieufeest kunt u kennismaken met onze nieuwe look !





Ook de ondernemingen ijveren voor een schoner milieu

Sinds 1999 wordt het label 'Ecodynamische onderneming' toegekend aan ondernemingen en overheidsinstellingen die aan milieubeheer doen. Energie besparen, afval sorteren, het water niet verontreinigen ... al deze gedragingen waartoe burgers worden aangespoord, zetten ook de ondernemingen aan tot actie. Het label stelt hen in staat hun inspanningen te structureren, te plannen en te meten. Als beloning kunnen zij een welverdiende officiële erkenning krijgen! Tot op heden hebben 80 Brusselse ondernemingen het label ontvangen.



Een Brussels erkenningslabel

Om het label «Ecodynamische onderneming» te verkrijgen, moeten ondernemingen en overheidsinstellingen zich vrijwillig kandidaat stellen voor één of meer vestigingen in het Brussels Gewest. Een jury, samengesteld uit 14 overheids- en privé-instellingen of -organisaties die representatief zijn voor de milieu- en economische sectoren, spreekt zich uit over het milieubeheersysteem van de onderneming en haar milieuprestaties. De onderneming krijgt dan het label «Ecodynamische onderneming» toegewezen met 1, 2 of 3 sterren naar gelang van het bereikte prestatieniveau. Elke 3 jaar moet de onderneming een bijgewerkt dossier indienen en wordt haar ecologische dynamisme opnieuw beoordeeld. Zij kan dus sterren winnen of haar label verliezen als zij haar inspanningen niet volhoudt.

U bent bedrijfsleider? Begin er nu aan!

Vele ondernemingen associëren milieu met kosten en niet met besparingen! En dat is absoluut onjuist. Het BIM publiceerde concrete voorbeelden van ecobeheer om, met cijfermateriaal, aan te tonen dat bepaalde milieuacties vaak financieel rendabel zijn. Een voorbeeld? Een hotel (label met 2 sterren) verving zijn gloeilampen door spaarlampen. Resultaat: een verlaging van het stroomverbruik met 62 procent voor hetzelfde verlichtingsresultaat en minder interventies van het technische team om de lampen te vervangen. Financieel levert dit een besparing van 1380 euro op over het gehele jaar. De investering rendeert na 2,5 jaar.

Deelname aan het programma helpt het energieverbruik en dus de kosten te beperken en het beheer van de milieueffecten ononderbroken te verbeteren. Het is ook een communicatie-instrument dat het imago van de onderneming en haar integratie in de buurt bevordert. Bepaalde ondernemingen, zoals Volkswagen en Vishay, beschikken met dit label over een doeltreffend hulpmiddel om met hun bureaus te communiceren.

Wacht niet om eraan te beginnen: het BIM biedt belangrijke begeleiding aan in de vorm van methodologische en thema-opleidingen, begeleiding ter plaatse door externe adviseurs, diverse werkmiddelen en raadgevingen.

Bent u werknemer? Spreek erover met uw directeur

De meeste ondernemingen die deelnemen aan het labelingsproces hebben grondig nagedacht, met ook aandacht voor hun werknemers die bv. een aanzienlijk deel van hun kosten voor openbaar vervoer terugbetaald kunnen krijgen. Bovendien stelt het programma een betere follow-up, een verbetering van de luchtkwaliteit of een beperking van de geluidshinder in het vooruitzicht. Spreek er op uw werkplek over met uw collega's of bazen: er is geen uiterste datum om zich kandidaat te stellen voor het label «Ecodynamische onderneming».

Steun de ecodynamische ondernemingen!

Wanneer u als privé-persoon of als werknemer van een vennootschap een beroep wenst te doen op een onderneming, geef dan voorrang aan bedrijven die het label bezitten. Tal van diensten en sectoren zijn vertegenwoordigd (hotels, drukkerijen, verenigingen, studiebureaus, concertzalen enz.). Dit is een manier om hun inspanningen te belonen!

Voor meer informatie:

U kunt de lijst van ondernemingen met het label en hun presentatiefiche raadplegen op <http://www.ibgebim.be> >> Ondernemingen >> Milieubeheer >> Label Ecodynamische onderneming
Inlichtingen: ecodyn@ibgebim.be – tel. : 02/775.75.75

Alle types van ondernemingen kunnen zich kandidaat stellen voor het verkrijgen van het label. Tot de ondernemingen die het label al bezitten, behoren verenigingen, drukkerijen, studiebureaus, media, reclamebureaus, hotels, overheidsinstellingen enz. Een voorbeeld is TV Brussel. Wat hebben zij gedaan? TV Brussel gebruikt een virtueel decor zodat afvalproductie en het gebruik van gevaarlijke producten wordt voorkomen. Hierdoor is bovendien slechts één studio nodig, wat het probleem van de opnameruimte oplost. TV Brussel heeft zijn kunststof (wegwerp)bekertjes bovendien vervangen door porseleinen kopjes met logo.



Minder papier en lager energieverbruik op school: enthousiaste en zeer actieve leerlingen!

Meer inzicht verwerven in de invloed van ons papier- en energieverbruik op het milieu. Ontdekken dat wij, door onze gewoonten te veranderen, ons verbruik en de effecten ervan op het milieu kunnen beperken. Bewust gezamenlijke inspanningen leveren om op school veranderingen door te voeren. Dat zijn de fasen van twee projecten die het BIM voorstelt aan de klassen van de lagere scholen in Brussel. De betrokken klassen kunnen gebruik maken van didactisch materiaal, animatie en de steun van gespecialiseerde verenigingen. Een boeiend programma waaraan momenteel bijna 850 leerlingen deelnemen.

Patrick, animator bij Zonnebloem, stelde vast dat de leerlingen enthousiast waren:

«In het kader van het project 'papier', moest de animatie, met de klas die ik volgde, plaatsvinden in het park, waar de leerlingen zouden kennismaken met de boom en zijn leven ... maar het weer besliste er anders over! Wij keerden dan maar naar de klas terug en er volgde een salvo aan vragen, die soms veel verder gingen dan het onderwerp en die betrekking hadden op het ontstaan van de natuur en van het leven, op de aarde en in het heelal! De leerlingen gaven zich rekenschap van de kwetsbaarheid van de natuur en de noodzaak haar te beschermen. De ontdekking van het papier via in de klas uitgevoerde proeven was voor hen zeer verrijkend. Ik toonde hen diverse types van papier (dikte, textuur, kleur, kwaliteit enz.). Zij moesten ze rangschikken volgens hun gebruik en het type van vuilniszak waarin ze kunnen worden gestopt. De leerlingen konden het papier onderzoeken met de microscoop en zo de vezels bekijken, het papier wegen, er water en olie op gieten en vervolgens kijken wat er gebeurde. Hiermee beschikten zij reeds over een grote hoeveelheid informatie om het papier beter te gebruiken en vooral minder te verspillen.»

Geoffroy is ook animator bij Zonnebloem en leidde in een klas een workshop rond het thema «energie»:

«Voor het project 'energie' werd in een eerste fase aan de leerlingen gevraagd een balans op te maken over de gewoonten van de school. Een soort van 'beginbalans'. Wij stelden daarom kleine groepjes samen en elk groepje trok op onderzoek in de school en de andere klassen, met de vragenlijst in de hand. Dat was voor hen vrij motiverend, omdat zij zo konden vaststellen dat hun klas het niet zo slecht deed! Vervolgens stelden ze zonder veel problemen hun klascharter en persoonlijke verbintenissen op. Tijdens de tweede animatie, die nog niet heeft plaatsgevonden, zal moeten blijken hoe enthousiast zij in de praktijk zullen zijn. De onderwijzeres was in ieder geval bijzonder gemotiveerd.»

Voor meer informatie

Ook u kunt voor een beter milieu ijveren met uw klas. Als u een beroep wilt doen op de vereniging en het aangeboden materiaal, kan u zich inschrijven vóór 16 juni bij Green Belgium. In 2006-2007 kunnen 20 papier- en 20 energieprojecten worden begeleid. Wie eerst inschrijft, zal eerst geholpen worden! Alles is volledig gratis. Neem contact op met Kris Van Ingelghem op 02 209 16 30 of via info@greenbelgium.be



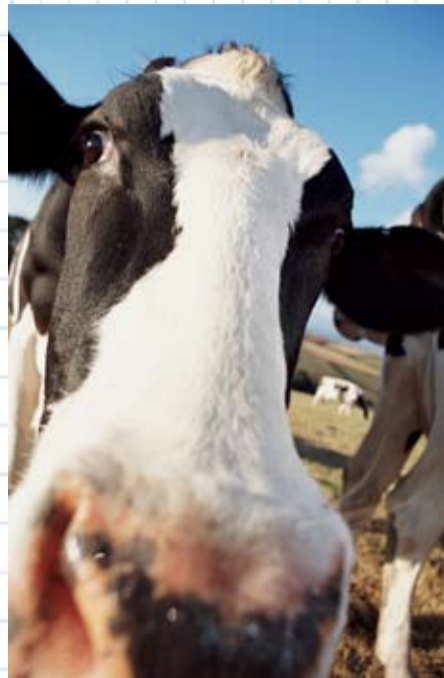
Miniporties: maxiprijzen en maxiafval !



Neem het concrete geval van mayonaisepotten. Eenmansporties mayonaise kosten drie keer meer en produceren niet-recycleerbaar verpakkingsafval. De klassieke glazen pot daarentegen kan gerecycleerd worden als u hem in de glascontainer doet (nadat u hem hebt afgewassen). Diezelfde vaststelling kan gedaan worden voor tal van andere gangbare verbruiksartikelen (boter, jam, honing, kaas, diverse sauzen enz.). Dergelijke verpakkingen zijn zinloos voor producten die lang houdbaar zijn (zoals jam, honing) of als u deze producten geregeld eet.

Kies, afhankelijk van de consumptiegewoonten van uw gezin, het product en de verpakking die de minste voedselverspilling en het minste verpakkingsafval met zich brengen. Houd tegelijk de prijzen in de gaten. U hebt keuze te over !

Het hoekje van de kinderen



De trechterkoe

Er was eens een koe. Zij graasde rustig in haar weide in de zomer en kon tot 50 kg gras per dag eten. In de winter keerde ze naar de boerderij terug en kreeg ze goed voeder van haar boer.

Zij en haar vrouwelijke collega's aten zoveel dat meer dan de helft van de akkers in haar land (België) nodig waren om haar voedsel te produceren. Op een dag kwam er een einde aan haar lange leven. Via het slachthuis

en de groothandelaar eindigde ze in de vorm van hamburgers in het fastfoodrestaurant op de Grote Markt.

En voor een hamburger van 100 gram waren 2 kg graan en 2000 liter water nodig

Wat is het belang voor de planeet en voor de mensen die haar bewonen?

Alle artsen zijn het erover eens: in onze landen eten wij te veel vlees. Bovendien toont onze eetlustige koe aan dat het eten van grote dieren gevolgen heeft voor het milieu: hun voedsel is afkomstig van de intensieve landbouw, die te veel water verbruikt en verontreinigende chemische meststoffen aanwendt.

Wat te doen ?

- Minder vlees eten en het vervangen door plantaardige eiwitten.
- Gevogelte verkiezen boven rundvlees: men heeft berekend dat we, door kip te eten in plaats van rundvlees, het milieu 15 keer minder kunnen belasten.
- Biologisch vlees kiezen: de dieren worden gevoed met milieuvriendelijke gewassen.

Als u nog niet bent geabonneerd ...

Ik wil 'Mijn Stad ... Onze Planeet'
Vul deze bon in en stuur hem terug naar het BIM - Gulledele 100 - 1200 Brussel of neem een kijkje op de webstek van het BIM (www.ibgebim.be) waar u hem on line kan invullen. U kan telefoneren naar 02 775 75 75.

per gewone post per e-mail

- ➔ Naam :
- ➔ Voornaam :
- ➔ Straat :
- ➔ Nr. : ➔ Bus : ➔ Postcode :
- ➔ Gemeente :
- ➔ E-mail :