

Verpakkingsvrije zeepjes

Een zero waste tip voor handzeep en andere middeltjes om jezelf en je huis proper te houden: koop zo verpakkingsvrij mogelijk. Er poppen overal winkel(tjes) uit de grond, nu de vraag naar zero waste stijgt. Afval weigeren is beter dan een poging tot recyclage, waarbij er altijd een deel van de grondstoffen verloren gaan. Daarnaast vergt het maken van de verpakking soms meer energie, tijd en grondstoffen dan het product zelf. Bovendien zijn blokken zeep vaak langer bruikbaar, zelf zonder bewaarmiddelen.

Je vindt deze zeepjes in verschillende verpakkingsvrije winkels, webshops (zoals www.kudzu.be) of bij kleine ondernemers. Je kan ze ook volledig zelf maken!



P.S. Alle blokken handzeep kan je omvormen naar vloeibare zeep. Die kan je dan in een herbruikbaar pompje bewaren.



Sigarettenpeuken

Wist jij dat de sigarettenpeuk het meest gevonden item van zwerfvuil is?

Vele rokers zien er het kwade niet van in of gaan ervan uit dat peuken composteerbaar zijn. Daarbij doen het er zovelen. Zo belanden veel opgerookte peuken op de grond of zelf meteen in rioolputten.

Maar niets is minder waar.

Sigaretten bevatten microplastics. Eens een peuk, via riolering en rivieren in de zee terecht komt, gaat deze terug afbreken in deze miniscule, maar enorm schadelijke, deeltjes. Ze zijn dus een groot onderdeel van de Plastic Soup die onze oceanen bedreigen.

Sigaretten vergen sowieso ook veel energie en grondstoffen voor productie en transport en is dus echt belastend voor het milieu.

Hoewel stoppen met roken beter is voor zowel je eigen gezondheid als voor het milieu, is deze gewoonte voor velen moeilijk af te leren. Is stoppen met roken (nog) niets voor jou? Probeer dan altijd je peuken in de daarvoor voorziene vuilbakken te deponeren. Een kleine daad, maar met een enorme impact!

Geen vuilbak in de buurt?
Of in een enorme haast om je bus of trein niet te missen?
Wist je dat er draagbare asbakken bestaan waarin je je peuken kunt bewaren om later weg te gooien?
Een handige tool, als je het ons vraagt!



Kudzu
eco webshop
www.kudzu.be

Plan(ee)taardig

"Enkel eten wat van planten afkomstig is? Wat kan ik dan nog eten?!"
Wel, eigenlijk echt héél veel!

Als je je bord bestudeert, dan merk je dat bij een gevarieerd, als standaard gevonden dieet niet uitsluitend vlees, vis -en melkproducten of eieren te vinden zijn. Je eet ook granen, groenten, zaden, noten, pitten, fruit en allerlei producten waarin deze verwerkt worden. Helemaal plantbased!

Bovendien stijgt het aanbod enorm. Je vindt dus allerlei alternatieven en innovatieve producten die volledig plantaardig zijn gewoon in je lokale supermarkt of buurtwinkel.

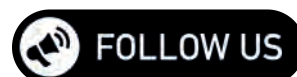
Maar waarom de omschakeling maken?

Uit verschillende studies is gebleken dat een plantaardig dieet gunstig is voor zowel je eigen gezondheid als dat van onze aardbol! Bovendien vermijd je door het kiezen van veganistisch eten ook een heleboel onnodig dierenleed en heeft het positieve gevolgen voor je medemens. De vlees-, ei- en zuivelindustrie vergt veel van de planeet. Denk maar aan enorme oppervlakten, grondstoffen, energie, dierenlevens,... die eigenlijk efficiënter zouden kunnen benut worden.

Een voorbeeld hiervan is het zeer actuele amazonegebied die al enkele weken brandt. Er worden vaak gebieden platgebrand of vernietigd om om te bouwen tot plantage. Daarop wordt voeding geteeld voor dieren, die daarna worden geslacht voor hun vlees. Het gaat over gebieden vol natuur, bomen en planten die onze lucht zuiveren van CO₂. Het enorme Amazonewoud is een van de belangrijkste "longen" voor het leven op Aarde. Dieren en inheemse stammen die gevestigd zijn in het gebied worden ook bedreigd door de branden. Maar de Westerse vraag naar vlees blijft nog te groot...



P.S. Wil je graag meer informatie over plantaardig eten? Wij zijn altijd bereikbaar via onze facebookpagina om je vragen te beantwoorden!



Om mee te doen aan de wedstrijd en zo kans te maken op een waardebon van €60 voor www.kudzu.be, kan je alle informatie verkrijgen bij de stand van Adili

Slow Fashion

First things first, wat is "slow fashion"?

Slow fashion kenmerkt zich door tijdloze collecties met kleding van hoge kwaliteit die lang mee gaat. Het is de tegenhanger van fast fashion, dat met name geassocieerd wordt met wegwerpge-drag en oneerlijke handel.

Fast fashion vergt veel grondstoffen en energie voor de productie en transport van kledij, schoenen en accessoires. De prijzen van deze spullen lijken ons vaak gunstig, maar om die te bekomen moet er natuurlijk ergens wel aan gevoeld worden. Zo worden ze het meest geproduceerd in landen waar de arbeiders (waaronder vaak kinderen) aan hongerlonen werken. De kwaliteit kan ook gelabeld worden als "fast" als in "snel aan vervanging toe". Dit zorgt er natuurlijk voor dat mensen nieuw blijven kopen, wat die industrie dan weer draaiende houdt.

Een gevolg hiervan is dat er een enorme kleding-afvalberg ontstaat van afgedankte spullen. Wist je dat jaarlijks 14 miljard kilo kledij weggegooid wordt?

Gelukkig hoeft het niet per se zo te zijn! Je vindt al heel wat betaalbare, duurzame items op de markt. Bovendien is het vaak nog fijner om te gaan shoppen in vintage -en tweedehandswinkeltjes waar je echt koopjes kan doen en originele spulletjes kan vinden.

De mens blijft een creatief wezen, je ziet steeds vaker nieuwe concepten opkomen.

Hoorde je bijvoorbeeld al eens over 'swopping' of 'kledingruil'?

Vast en zeker heb je al gehoord van apps zoals 'United Wardrobe' en 'Vinted'!

Of probeerde jij al eens kledij te upcyclen of creatief te herwerken?

Closet sales of tweedehandsverkopen zijn natuurlijk ook een slimme keuze om aan slow fashion te doen ;)



Om mee te doen aan de wedstrijd en zo kans te maken op een waardebon van €60 voor www.kudzu.be, kan je alle informatie verkrijgen bij de stand van Adili

Voedselverspilling

De voedingsindustrie is een van de grootste industriën op deze planeet. Logisch ook, er moeten 7,7 miljard mensenmagen gevoed worden en dat aantal blijft stijgen!

Toch is er nog sprake van voedselverspilling, vooral in de Westerse wereld.

Sterker nog een derde van het voedsel dat in één jaar wereldwijd geproduceerd wordt voor menselijke consumptie, wordt weggegooid. Dat is in totaal 1,3 miljard ton voedsel dat jaarlijks verspild wordt.

Daarbovenop gaat veel (landbouw)grond en water naar de vervaardiging van voedsel voor de vleesindustrie. Dit resulteert dus in een verlies van waardevolle stoffen voor minder voeding die voor de mens kan dienen. Om het even in cijfers om te zetten, nemen we het voorbeeld van 1 kilo biefstuk. Om dit te produceren is er eigenlijk 25 kilo voedsel nodig en zeker 4.000 liter water. Dat is nog zonder de grond, de brandstoffen voor transport en de verdere kosten van productie meegerekend.

“Lelijke” fruitstukken en groenten, die eigenlijk perfect eetbaar of verwerkbaar zijn, worden ook zeer vaak afgedankt. Daarnaast wordt er om bepaalde marktprijzen op peil te houden ook enorm wat gesjoemeld in de voedingsindustrie. Wat natuurlijk zorgt voor een enorm verlies aan voedingsmiddelen en waardoor een tekort aan voedsel geen ver van mijn bedshow meer zal zijn in de toekomst.



Ook winkels, horeca en zelf consumenten als jij en ik gooien vaak eten, die al dan niet overtijd is, in de vuilbak.

Gelukkig kan het ook anders!

Heb jij bijvoorbeeld al gehoord van de “Too good to go”-app, waar je last minute pakketjes kan bestellen van verschillende zaken? Je kan bij de meeste horecazaken ook al vragen om je overschot in een doggy bag mee te krijgen naar huis.

Er bestaan ook erg creatieve manieren om je restjes te herwerken.

Bovendien kan je voedsel ook langer bewaren door in te vriezen of herbruikbare dozen en glazen borden te gebruiken.

Of je eet je volledige portie zo uit natuurlijk ;)



Om mee te doen aan de wedstrijd en zo kans te maken op een waardebon van €60 voor www.kudzu.be, kan je alle informatie verkrijgen bij de stand van Adili