



## Cookstoves in Ghana

Een Gold Standard CO<sub>2</sub>-compensatieproject

In Ghana wordt nog veel gekookt op open vuur, of op houtskoolpotten. Het hout of houtskool dat voor koken gebruikt wordt, leidt tot veel ontbossing en heeft verregaande consequenties voor het klimaat.

Om dit probleem aan te pakken is een CO<sub>2</sub>-compensatieproject opgezet voor het distribueren van functionele, zuinige en moderne kookpotten tegen een gesubsidieerde prijs aan particuliere huishoudens.

### Project

Ghana ligt aan de kust van West-Afrika. De efficiënte kookpotten worden lokaal geproduceerd en worden door een netwerk van verkopers door heel Ghana verkocht.

Ongeveer 75% van de klanten koopt de kookpot op krediet: de lening wordt afgelost met

de besparing die het verminderde verbruik van houtskool oplevert. Er is een bewuste keuze gemaakt om de kookpotten tegen een lage prijs te verkopen zodat deze ook goed gebruikt worden.

Tijdens het koken komt ongezonde rook vrij die wordt ingeademd. Het zoeken naar hout, het tijdsverslindende koken en de gezondheidsproblemen gaan ten koste van andere bezigheden zoals onderwijs voor kinderen en betaalde arbeid voor volwassenen.

### Samenwerking met lokale bevolking

De betrokkenheid van de lokale bevolking is groot. Het project steunt ondernemers bij de productie en de verkoop van de kookpotten.



groenbalans

Postbus 4098 | 3502 HB Utrecht | 035 75 33 114 | [www.groenbalans.nl](http://www.groenbalans.nl)



Doordat de vraag hoger is dan de productie worden er meer lokale fabriekjes geopend. Hierdoor wordt kennis opgebouwd over vervaardiging, distributie en verkoop van de kookpotten, die aangeboden worden voor een betaalbare prijs. Gezond en schoon koken is dus voor alle gezinnen bereikbaar.

De verbeterde kookpot gebruikt minder brandstof waardoor er minder tijd besteed wordt aan het sprokkelen van hout. Minder hout betekent minder rookontwikkeling en dus een gezondere leefomgeving voor vooral vrouwen en kinderen.

De kookpotten zijn gemaakt van klei en oud ijzer en door hun unieke ontwerp in staat om warmte langer vast te houden en te controleren. Hierdoor is het eten sneller gaar en is er minder rookontwikkeling binnenshuis.

### Gold Standard certificaat

De hoogste kwaliteitsstandaard is de [Gold Standard](#), ondersteund door het Wereld Natuur Fonds (WWF). Eisen waar Gold Standard-projecten aan moeten voldoen:

Alleen duurzame energie- en energie efficiëntie-projecten komen in aanmerking, die voor de lange termijn voordelen brengen voor het desbetreffende land en het klimaat. Het project kan alleen worden gerealiseerd met behulp van de opbrengsten uit Gold Standard-rechten.

Projecten moeten voldoen aan minimaal drie [Sustainable Development Goals](#), vastgelegd door UN tijdens het Klimaatakkoord van Parijs in 2015.

### Sustainable Development Goals:



1.420.000 miljoen mensen worden bereikt met dit project om zo hun levensstandaard te verbeteren.



Voor zeker 300 mensen betekent dit een nieuwe uitdaging en dus economische groei, ook in de regio.



Op dit moment zijn er 370.000 duurzame kookpotten in gebruik.



Door het koken op deze potten wordt 200.000 ton CO2 gereduceerd op jaarbasis.