

Grootkeukens verlagen milieu-impact met 10 procent

nieuws

Het project van Velt en Ecolife om de ecologische voetafdruk van grootkeukens te verlagen, blijkt een succes.

🕒 14 NOVEMBER 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:07

Lees meer over:

gezondheid

consument

milieu

□

Het project van Velt en Ecolife om de ecologische voetafdruk van grootkeukens te verlagen, blijkt een succes. Beide betrokken Vlaams-Brabantse zorginstellingen, De Valier en Huize Eigen Haard, slaagden erin om op korte tijd hun milieu-impact met zo'n 10 procent te verminderen door het serveren van kleinere vleesproporties, meer vegetarische alternatieven en meer seizoensgroenten. Het personeel van beide zorginstellingen werd gedurende zes maanden begeleid door Ecolife en Velt. Ze kregen kookles van ecokok Nicola Kersting en ondersteuning door ecocoach Ingrid Pauwels. Een praktische gids, de groentekalender, het handboek Ecologische Voeding van Velt en vijf infoches rond duurzame voeding moesten daarbij houvast bieden. In een gezamenlijk keukenatelier maakten de instellingen ten slotte kennis met duurzame leveranciers en ecologische producten.

Uiteindelijk gingen beide instellingen op hun eigen manier aan de slag, en betrokken daarbij zowel keukenpersoneel, begeleiders als bewoners. In beide gevallen betrof het drie maatregelen: minder vlees per maaltijd, meer vegetarische schotels en meer seizoensgroenten.

“Deze maatregelen verlaagden de voetafdruk van de instellingen met ongeveer tien procent. Het project toont met andere woorden duidelijk aan dat het haalbaar is om ook in grootkeukens rekening te houden met het milieu, en dat een omschakeling naar een meer duurzame grootkeuken zelfs op korte termijn mogelijk is”, stellen Velt en Ecolife.

De organisaties kozen voor maatregelen in het voedselaanbod van de instellingen, “omdat studies aantonen dat een derde van onze ecologische voetafdruk verbonden is met onze eetgewoonten. Het

consumeren van vlees, vis en zuivel en de keuze om ook in de winter groenten te eten uit verwarmde serres of uit verre landen, weegt zwaar door in de milieubalans. Tegelijkertijd stellen de Wereldgezondheidsorganisatie en de Hoge Gezondheidsraad dat we te veel vlees en te weinig groenten en fruit eten. De maatregelen komen met andere woorden zowel het milieu ten goede, als de gezondheid van de bewoners”.

De provincie Vlaams-Brabant ondersteunde het project.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17

1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)