

Nauwelijks verse groenten in schoolmaaltijden

nieuws

De consument eet steeds meer buitenshuis. Dagelijks verorbert hij daar gemiddeld 24 g fruit en 138 g groenten. Dat is minder dan de helft van de aanbevolen hoeveelheid. In de schoolmaaltijden en de maaltijden van ziekenhuizen en rusthuizen blijft het aandeel van verse groenten en vers fruit bovendien verontrustend laag. Dat blijkt uit marktonderzoek van Food in Mind.

🕒 22 OKTOBER 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:31

De consument eet steeds meer buitenshuis. Dagelijks verorbert hij daar gemiddeld 24 g fruit en 138 g groenten. Dat is minder dan de helft van de aanbevolen hoeveelheid. In de schoolmaaltijden en de maaltijden van ziekenhuizen en rusthuizen blijft het aandeel van verse groenten en vers fruit bovendien verontrustend laag. Dat blijkt uit marktonderzoek van Food in Mind.

Iets minder dan 30 procent van de Belgische groenten wordt geëxporteerd. Van het totale aanbod dat op de binnenlandse markt blijft, gaat 71,6 procent naar de distributie en 28,4 procent naar de buitenhuisconsumptie. Van het totale aanbod aan fruit wordt 10 procent aangekocht door de buitenhuisconsumptie tegenover 90 procent door de distributie. In de groente- en fruitaankopen voor de buitenhuisconsumptie neemt de horeca 62,9 procent van het volume voor haar rekening. De rest is bestemd voor de sociale catering, zijnde scholen, ziekenhuizen, rusthuizen, etc.

Het gebruik van verse groenten en fruit verschilt sterk volgens de aard van de eetgelegenheid. Slechts 8 procent van alle gebruikte groenten en fruit in schoolmaaltijden is vers, tegenover 67 procent diepvries en 25 procent blik. In de zorgcatering is 25 procent van de gebruikte groenten en fruit vers, 60 procent diepvries en 15 procent blik. De horeca scoort nog een pak beter: hier is 59 procent van alle ingekochte groenten en fruit vers tegenover 14 procent uit diepvries, 24 procent uit blik en 3 procent uit andere verwerkingstechnieken zoals vacuümverpakkingen.

Het lijstje van de tien meest aangekochte en verbruikte groenten in de buitenhuisconsumptie van de Belgen wordt met grote voorsprong aangevoerd door de tomaten (34,5 procent van het volume). Krulsalades nemen de tweede en derde plaats

in. Het onderzoek stelde ook een hitparade van de tien meest verbruikte fruitsoorten in de sociale catering samen. Belgische aardbeien scoren hier het hoogst, gevolgd door citroenen en sinaasappels.

37,4 procent van de ondervraagde consumenten wil dat buitenhuismaaltijden in de eerste plaats gezond en licht zijn. 36,8 procent vraagt dat de producten en de bereidingen dagvers zijn. "We zien ook dat grote keten- en fastfoodrestaurants en grote cateringbedrijven hun groenteaanbod opdrijven", zegt onderzoeker Eddy Bovijn van Food in Mind. "Bekende voorbeelden zijn de slaatjes van McDonald's, de light menu's in de bedrijfsrestaurants die door Sodexho geëxploiteerd worden, en de gratis warme groenten die de Lunch Gardens bij een maaltijd aanbieden".

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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra