nieuws

VLAM bekroont koks met hart voor witblauw rundvlees

nieuws

Witblauw rundvlees van bij ons is lekker en kwaliteitsvol, maar staat nog te weinig op de kaart in horecazaken. Om hieraan te verhelpen, startte VLAM samen met zijn Waalse tegenvoeter begin dit jaar een campagne. Meer dan 700 restaurants kregen intussen een kennismakingspakket. Twee koks ontvangen zelfs een jaar lang gratis rundvlees.

25 NOVEMBER 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:52

Lees meer over:
rundveehouderij
marketing
culinair

Witblauw rundvlees van bij ons is lekker en kwaliteitsvol, maar staat nog te weinig op de kaart in horecazaken. Om hieraan te verhelpen, startte VLAM samen met zijn Waalse tegenvoeter begin dit jaar een campagne. Meer dan 700 restaurants kregen intussen een kennismakingspakket. Twee koks ontvangen zelfs een jaar lang gratis rundvlees.

De horecacampagne voor witblauw rundvlees bestaat uit drie fasen. In februari konden alle Belgische restaurants een kennismakingspakket aanvragen. De restaurants die hierop ingingen, kregen naast een aankoopbon van vijftig euro voor Belgisch rundvlees ook een kookboek en vleesprikkertjes. Bedoeling is dat ze met die prikkertjes aan de klanten duidelijk maken dat ze rundvlees van bij ons serveren.

Eind april konden de restaurants hun menukaart insturen om te bewijzen dat ze met Belgisch rundvlees werken. Op de actiewebsite witblauw.be kregen ze bijkomende vragen over witblauw rundvlees voorgeschoteld. De honderd restaurants met de beste score kregen een individuele controle door een expert. Op die manier werden twintig laureaten geselecteerd, die elk een aankoop van Belgisch rundvlees ter waarde van 1.500 euro terugbetaald krijgen.

De koks van deze restaurants werden ook nog eens onderworpen aan een afvallingkwis, waarbij hun kennis van het Belgisch witblauw getest werd. Eindwinnaars werden restaurant Den Haze in Wingene en restaurant Sel et Poivre in Eupen. Zij krijgen een jaar lang gratis rundvlees ter waarde van maximum 15.000 euro.
In de laatste fase van de campagne gaan VLAM en APAQ-W op zoek naar koks die echte voorvechters zijn van inlands rundvlees en er creatief mee aan de slag gaan. Kandidaten dienden twee originele recepten in te sturen op basis van Belgisch witblauw. De jurering gebeurt in het voorjaar. Dan zullen een Vlaamse en Waalse ambassadeur aangeduid worden voor het rundvlees van bij ons.
Meer informatie: Witblauw

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
Crafted by Brigada