nieuws

Cargill Izegem maakt gezonde bakolie voor McDonald's

nieuws

Cargill Izegem pakt uit met een nieuwe bakolie, een mengsel van oleïnezuurhoudende koolzaadolie en oleïnezuurhoudende zonnebloemolie met klassieke koolzaad- en zonnebloemolie. Door die samenstelling bedraagt het gehalte aan verzadigde vetten nog maximaal 10 procent en die van transvetzuur hoogstens 2 procent. McDonald's maakt er in ons land al gebruik van sinds juli. De koolzaad- en zonnebloemolie is voor 80 procent afkomstig uit Frankrijk. De rest komt uit Groot-Brittannië en Oost-Europa.

28 SEPTEMBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:01

De 57 restaurants van McDonald's in ons land maken hun gefrituurde producten sinds juli klaar in bakolie met extra lage vetpercentages. Dat is uniek in België. Bovendien wordt al het gebruikte vet vervolgens herwerkt tot biodiesel.

De Izegemse vestiging van Cargill pakt uit met de nieuwe bakolie, een mengsel van oleïnezuurhoudende koolzaadolie en oleïnezuurhoudende zonnebloemolie met klassieke koolzaad- en zonnebloemolie. Door die samenstelling bedraagt het gehalte aan verzadigde vetten nog maximaal 10 procent en die van transvetzuur nog hoogstens 2 procent. Normaal zouden alle Belgische vestigingen van McDonald's deze bakolie vanaf oktober gebruiken, maar dat gebeurt dus al sinds juli.

Het gebruik van dergelijke bakolie is niet alleen uniek in ons land, McDonald's België loopt daarmee ook voorop in Europa. Voorheen gebruikte de fastfoodketen een partieel geharde koolzaadolie. Die heeft al vrij lage vetpercentages, maar voortbordurend op de gezondheidstrend wilde de hamburgerketen verder gaan dan dat. "Gezonde producten zoals wortelen aanbieden is een ding, maar je kunt ook werken aan de calorieën en de vetten", zegt woordvoerder Stephan De Brouwer van McDonald's. "Wij denken dat dit belangrijk is. Daar kun je het verschil maken".

Een verschil in smaak mag er niet zijn. Daar wordt streng op toegezien. "De olie wordt bij ons niet alleen getest op waarden, maar ook geproefd", zegt Hans Six, technical account manager bij Cargill in Izegem. "Zodra een staal een smaak of geur afgeeft,

wordt de olie geweigerd en moet die opnieuw het hele productieproces door. Een olie die smaak afgeeft, heeft namelijk een kortere levensduur in de friteuse. Bovendien verwacht de klant dat zijn eten bereid is in smaakloze olie".
Ook in de restaurants worden regelmatig kwaliteitstesten gedaan, zowel door McDonald's zelf als door een externe firma. "Drie keer per dag kijken we of de olie nog altijd goed is", zegt De Brouwer. "Daarvoor hanteren we ruime marges. Als de waarden aangeven dat de olie nog wel even gebruikt kan worden, vervangen we die toch".
De koolzaad- en zonnebloemolie is voor 80 procent afkomstig uit Frankrijk. De rest komt uit Groot-Brittannië en Oost-Europa. Een bewuste keuze. Het risico om op één land in te zetten is te groot in geval met misoogst. McDonald's wil verzekerd zijn van een continu voldoende levering en voldoende kwaliteit. Met de landbouwers is Cargill meerjarencontracten aangegaan. Dat geeft de boeren dan weer de garantie dat ze een verzekerde afzet hebben.
Voor boeren is het financieel interessanter om enkel klassieke koolzaad en zonnebloemen te verbouwen. Voor frituren zijn die echter minder geschikt. Vandaar dat Cargill de telers een premie betaalt opdat ze toch oleïnezuurhoudende soorten verbouwen. Vorig jaar heeft de bakolieproducent daarom 15 à 20 procent meer betaald.
Cargill Izegem levert de speciale bakolie aan vestigingen van McDonald's in België, Nederland, Frankrijk, Rusland, Malta en Marokko. De McDonald's-lijn in de fabriek draait gemiddeld 80 uur per week. Per uur worden er 2.000 vijfliterflessen met bakolie gevuld. Daarmee heeft de hamburgerketen een aandeel van 8 procent in de volledige productiecapaciteit. "We hopen dat dat nog groeit", zegt plantmanager Rudy Fiers.
De bakolie wordt na gebruik in Nederland herwerkt tot biodiesel. Die belandt vooral op de Duitse markt. De impact van deze brandstof op het milieu is nog lager dan bij biodiesel op basis van gewoon koolzaad. Dat komt omdat de door McDonald's gebruikte koolzaad langer, want immers dubbel, gebruikt wordt.(KS)

Bron: De Morgen

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