nieuws

Cateringbedrijf geeft voedselproductie een gezicht

nieuws

Topchef Peter Goossens prijst Robrecht Wissels, de kok van Belgocatering in Aalst, omdat hij de grootkeuken verfijnt en de band tussen producent en consument herstelt.

28 SEPTEMBER 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:16

Lees meer over:
diversificatie

Dankzij een overwinning op een prestigieuze kookwedstrijd wordt Robrecht Wissels in 2013 afgevaardigd naar Bocuse d'Or, het officieuze wereldkampioenschap koken. "De grote verdienste van Wissels is dat hij de cateringkeuken aan het verfijnen is", vertelt topchef Peter Goossens. Wissels kookt voor Belgocatering in Aalst dat klanten laat kennismaken met de boeren achter de lokaal geproduceerde voedingsmiddelen. Bocuse d'Or is volgens gewezen 'Mijn Restaurant'-jurylid Dirk De Prins een wedstrijd om talentvolle koks te lanceren. "De laatste edities werden vooral gewonnen door deelnemers uit Scandinavische landen, waar de overheden er veel geld tegenaan gooien om hun koks optimaal voor te bereiden", aldus De Prins. Robrecht Wissels gaat in 2013 de Belgische kleuren verdedigen. Opmerkelijk is dat hij geen eigen restaurant heeft, maar in de catering werkt. Dat vooroordeel ten aanzien van de cateringkeuken is volgens Peter Goossens onterecht. "Wat op je bord komt, dat telt", aldus Goossens. Hij prijst Wissels voor het verfijnen van de cateringkeuken.
Na gekookt te hebben in toprestaurants als El Bulli in Spanje en Comme Chez Soi in Brussel, werkt hij nu voor Belgocatering in Aalst. "Robrecht was niet de eerste topchef die we binnenhaalden", zegt Bartel Dewulf, gedelegeerd bestuurder van Belgocatering. "Drie jaar voor Robrecht deden we al een beroep op Patrick Spiessens, die 21 jaar sous-chef was in de Comme Chez Soi." De keuze voor Robrecht Wissels past in de strategie van Belgocatering om de grootkeuken te verfijnen. Dat gaat samen met het

kiezen voor Belgische producten en het versterken van de band tussen producent en consument.
"Voor het vlees maakten we afspraken met een vleesveehouder en varkenshouder waarbij we zelfs inspraak hebben in het voeder van de dieren", vertelt Dewulf. "Groenten nemen we af van een achttal bioboeren uit West-Vlaanderen. In de toekomst gaan zij in onze opdracht groenten telen zodat we wensen omtrent smaak en formaat kunnen overmaken." Door foto's van de boeren en een kaart waarop de boerderijen aangeduid zijn, maakt Belgocatering geen anonieme maaltijden, maar toont het de klanten wie voor hun groenten en stukje vlees heeft gezorgd.

Bron: Het Nieuwsblad/eigen verslaggeving

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