nieuws

Colruyt maakt huismerkproducten gezonder

nieuws

Supermarktketen Colruyt kondigt naar aanleiding van Wereldgezondheidsdag aan dat het haar huismerkproducten onder de loep zal nemen om het vet-, suiker- en zoutgehalte te verlagen. Colruyt laat weten dat het ondertussen al 800 producten gescreend heeft. Met 200 producten werd al aan de slag gegaan, met als resultaat 100 geherformuleerde producten in de winkelrekken. De komende maanden hoopt de federale overheid een pact te sluiten met de industrie, de distributeurs en de horeca opdat zij de hoeveelheid calorieën van hun producten verlagen.

7 APRIL 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:34

Lees meer over:
distributie
gezondheid
consument



Supermarktketen Colruyt kondigt naar aanleiding van Wereldgezondheidsdag aan dat het haar huismerkproducten onder de loep zal nemen om het vet-, suiker- en zoutgehalte te verlagen. Colruyt laat weten dat het ondertussen al 800 producten gescreend heeft. Met 200 producten werd al aan de slag gegaan, met als resultaat 100 geherformuleerde producten in de winkelrekken. De komende maanden hoopt de federale overheid een pact te sluiten met de industrie, de distributeurs en de horeca opdat zij de hoeveelheid calorieën van hun producten verlagen.

Colruyt laat weten dat het al haar huismerkproducten gezonder wil maken. “Het is de bedoeling dat onze diëtisten al onze voedingsproducten doorlichten”, legt Stefan Goethaert van Colruyt uit. “Waar nodig en waar mogelijk gaan we systematisch de voedingswaarden verbeteren, bijvoorbeeld door de suiker- en zoutgehaltes te verlagen of door vezels toe te voegen. We verminderen ook vetgehaltes of vervangen de verzadigde vetten door betere vetsoorten die rijk zijn aan poly-onverzadigde vetzuren. En in bereide maaltijden verhogen we het aandeel groenten.”

Tegen eind 2016 moeten alle producten de revue gepasseerd zijn, en daarna begint Colruyt opnieuw. “Het verminderen van suiker, vet en zout moet gefaseerd gebeuren, wil je niet te veel inboeten aan smaak. Een plotse grote vermindering zou de klant niet aanvaarden”, zegt Goethaert. “Tot nu toe waren onze nieuwe recepten een succes, op één product na. We hadden de vegetarische currysalade drastisch verlaagd in vetgehalte, maar kregen daarover klachten van de klanten. We hebben vervolgens een tussenvariant in de winkels gelegd.”

Wat Colruyt doet, horen binnenkort alle voedingsproducenten in België te doen. De komende maanden hoopt de FOD Volksgezondheid - binnen het kader van een Nationaal Voedings- en Gezondheidsplan - een pact te sluiten met de industrie, de distributeurs en de horeca opdat zij de hoeveelheid calorieën van hun producten verlagen. Door het suiker- en/of vetgehalte terug

te dringen, maar ook door porties te verkleinen of door de samenstelling van producten (bijvoorbeeld meer groenten in sauzen) te veranderen. Het streefcijfer dat momenteel op tafel ligt, is 10 procent minder calorieën tegen 2020: vijf procent in een eerste fase en dan later nog eens een inspanning van vijf procent.
Maar hoeveel gezonder zijn die enkele grammen minder suiker, vet en zout, zo vraagt De Standaard zich af: “Neem nu de 'drinkyoghurt aardbei' van Everyday, die de keten zelf naar voren schuift als voorbeeld. Vroeger zat er 13,8 gram suiker in 100 gram, nu is dat nog 12,9 gram. Op jaarbasis een verschil van 2,6 ton suiker voor de totale productie, berekende de keten. Maar een consument die de yoghurt regelmatig drinkt, krijgt nog steeds heel veel suiker binnen. Een normale portie van 200 gram bevat net geen 26 gram suiker, méér dan de strengste dagelijkse suikerrichtlijn van de Wereldgezondheidsorganisatie, ongeveer 25 gram suiker per dag.”
Een beetje rommelen aan percentages is louter 'symboolpolitiek', zo klinkt het bij voedingsexpert Theo Niewold van de KU Leuven. “Als de fabrikant de helft van de calorieën uit een product haalt, eten mensen er gewoon meer van. De overheid zou beter kunnen investeren in veilige fietspaden, dat zou wezenlijk iets veranderen, omdat het mensen aanzet tot beweging. Maar fietspaden moet de overheid zelf bekostigen, terwijl de caloriebeperking op conto komt van de fabrikant (die een nieuw product moet maken) of de klant (na het doorrekenen).”
“Als consument zouden we ook 'bewuster' kunnen omspringen met eten”, gaat Niewold verder. “En dat kan het best door zelf te koken in plaats van kant-en-klaar te kopen. Industrieel voedsel bevat bijna altijd grote hoeveelheden vet, suiker en zout. Kook je zelf, dan heb je alles meer in de hand.” Bij Colruyt klinkt het dat het beperken van bewerkte voeding niet haar maatschappelijke rol is. “We hebben een ruim versaanbod, maar de klant is vrij om te kopen wat hij wil”, aldus Stefan Goethaert. “Wij willen ons steentje bijdragen met een gemiddelde verlaging van vet, suiker en zout. Dat zou toch alvast een verschil moeten betekenen voor wie systematisch onze huismerkproducten koopt."

Bron: eigen verslaggeving/De Standaard

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