

Fruit en soep op school met resten van BelOrta

29 JUNI 2021

BelOrta, Provincie Limburg, stad Borgloon en sociale onderneming HOST met IN-Z vzw stellen trots Froep voor. “Froep zorgt elke schooldag voor een extra portie gezonds op school”, klinkt het bij de initiatiefnemers. “De reststromen van BelOrta worden verwerkt tot verse soep en heerlijke fruitsnacks. We verzorgen ook de bedeling tijdens het middagtoezicht, op maat van de kinderen en het schoolteam.”

Lees meer over: [platteland groente fruit](#)



Vanaf september 2021 gaat HOST vzw via sociale tewerkstelling aan de slag met reststromen van groente- en fruitveiling BelOrta. In de keuken van Borgloon bereiden de medewerkers van HOST vzw verse soep en fruitsnacks met deze lokaal geteelde producten. Zij zullen ook elke middag aan de kleuter- en lagere scholen leveren en verzorgen de bedeling en het opruimen als de school dit wenst.

“Stad Borgloon werkt mee aan Froep door de soepkeuken te verbouwen als eerste fase van het herbestemmingsproject Brigittijnenklooster Nieuwland dat aangekocht werd in 2018”, aldus het stadsbestuur. “Daarnaast financieren we de aankoop van soep en fruitsnacks voor de zes scholen van het Loons basisonderwijs (1.000 kleuters en leerlingen) die dit flankerend en jaarlijks kunnen aanbieden aan al hun kinderen. Op die manier moeten de scholen noch de ouders een bijdrage betalen. Zo garanderen we het recht van elk kind op een portie verse groenten en fruit, op een verbaasd plezante manier aangebracht.”

“ De keuken gaat vernieuwend om met de onvoorspelbare toelevering van reststromen van BelOrta

Froep

“Het bedelen van verse soep en fruitsnacks in de Limburgse kleuter- en lagere scholen is een waardevol gegeven en als dat dan gebeurt met streekproducten kan ik dat alleen maar aanmoedigen”, reageert ook Limburgs gedeputeerde Inge Moors. “Zeggen we niet altijd jong geleerd, is oud gedaan. Ik wijzig een beetje naar: jong kennismemaakt, is altijd gedaan. Het is een mooi voorbeeld van plattelandsontwikkeling.”

Binnen het project wordt er zoveel mogelijk gewerkt met resten, wat betekent dat de keuken vernieuwend omgaat met de onvoorspelbare toelevering van de grondstof. “De verwerking tot snacks en soep gebeurt zoveel mogelijk á la minute en aan de hand van creatieve bewaar-, koel- en verwerkingstechnieken zoals originele recepten, smoothies, spreads, koekjes van gedroogd fruit, appel- en perensappen, fruitgebak,...”, besluiten de koks.

Bron: Eigen verslaggeving

Beeld: Provincie Limburg

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35

1000 Brussel

Belgium

Contact

T •

M • info@vilt.be

Volg ons op:

[screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/](https://www.facebook.com/vilt.nieuws/)

[screenreader.visit us on our twitter page: https://twitter.com/vilt_nieuws](https://twitter.com/vilt_nieuws)

[screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/](https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/)