nieuws

Grootkeuken kan op Your Choice werken aan aankoopbeleid

nieuws

Your Choice, de vakbeurs rond duurzame voeding voor grootkeukens en horeca, is dit jaar te gast in Flanders Expo Gent. Het is de uitgelezen plek voor verantwoordelijken van grootkeukens en horeca om in contact te komen met leveranciers van biologische, fairtrade en lokale producten. Voor de zesde editie die nu woensdag plaatsvindt, werken Fairtrade Belgium, BioForum Vlaanderen, EVA en Vredeseilanden samen met de organisatoren van Horeca Expo, de grootste vakbeurs in Vlaanderen voor horeca en grootkeukens. Bij Anne Martens van Vredeseilanden zijn de verwachtingen hoog gespannen: “Editie na editie merken we meer draagvlak voor duurzame voeding bij de ‘grootverbruikers’. Het thema leeft, dat mag je gerust zeggen, toch blijft het pionierswerk van ngo’s om de goede voornemens te vertalen in aankoopgedrag.”

16 NOVEMBER 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:33

Lees meer over:
consument
distributie



Your Choice, de vakbeurs rond duurzame voeding voor grootkeukens en horeca, is dit jaar te gast in Flanders Expo Gent. Het is de uitgelezen plek voor verantwoordelijken van grootkeukens en horeca om in contact te komen met leveranciers van biologische, fairtrade en lokale producten. Voor de zesde editie die nu woensdag plaatsvindt, werken Fairtrade Belgium, BioForum Vlaanderen, EVA en Vredeseilanden samen met de organisatoren van Horeca Expo, de grootste vakbeurs in Vlaanderen voor horeca en grootkeukens. Bij Anne Martens van Vredeseilanden zijn de verwachtingen hoog gespannen: “Editie na editie merken we meer draagvlak voor duurzame voeding bij de ‘grootverbruikers’. Het thema leeft, dat mag je gerust zeggen, toch blijft het pionierswerk van ngo’s om de goede voornemens te vertalen in aankoopgedrag.”

Met Your Choice willen drie ngo’s die rond voeding werken (Fairtrade Belgium, EVA en Vredeseilanden) en bio-belangenverdediger BioForum Vlaanderen het thema duurzame voeding onder de aandacht brengen in de horeca en bij grootkeukens. Deze ‘grootverbruikers’ kunnen een rol spelen in het verduurzamen van onze voedingsgewoonten. Meer en meer consumeren we immers maaltijden buitenshuis. De ‘out-of-home markt’ in ons land is goed voor ruim 39 procent van alle uitgaven voor voeding. Meer dan een derde daarvan heeft betrekking op ‘sociale catering’ zoals personeelsrestaurants, studentencafetaria’s of de restaurants in scholen en ziekenhuizen.

Voor Vredeseilanden was het duidelijk waar er nog een grote duurzaamheidswinst te boeken valt. De ngo startte met pilootprojecten rond duurzame voedingsaankopen door grootkeukens. Niet één, niet twee maar een paar dozijn keukens werden begeleid. Anne Martens somt op met wie Vredeseilanden allemaal in zee ging: “De FOD Financiën, meteen goed voor 18

personeelkeukens verspreid over belastingkantoren in het hele land, andere overheidsrestaurants van de verschillende beleidsniveaus, de keukens van enkele kinderdagverblijven, de catering van UZ Gasthuisberg, OCMW-catering, het studentenrestaurant van onder meer de Universiteit Antwerpen, enz." De pilootprojecten werden met zorg geselecteerd want het is de bedoeling dat Vredeseilanden er lessen kan uit trekken om de goede praktijken vervolgens breder te verspreiden.
Telkens werd het aankoopbeleid afgetoetst aan dezelfde criteria: lokale en seizoensgebonden groenten, vleesmindering via een vegetarisch aanbod, minder grote (vlees)porties, minder voedselverspilling en afval, een (groter) aanbod van biologische en fairtrade producten, duurzame viskeuzes, enz. Vredeseilanden geeft advies en wakkert het enthousiasme aan bij de gemotiveerde mensen die je in een grootkeuken nodig hebt om ernstig met duurzaamheid aan de slag te gaan. "Onze ervaring is dat zij na afloop van het pilootproject het aangepaste aankoopbeleid voortzetten mits er op tijd en stond een positieve prikkel is zoals een bijeenkomst van grootkeukenverantwoordelijken", aldus Martens, die benadrukt dat Vredeseilanden ook na afloop van een project nog openstaat voor vragen. Aankopers zien zich immers voor een aantal grote uitdagingen gesteld. Hoe verzoen je 'lokaal' aankopen bijvoorbeeld met de grote volumes uit de catering. Een kleinere keuken is flexibeler en kan bijvoorbeeld makkelijker een samenwerking aanknopen met een plaatselijke landbouwer.
Soms gebeurt het dat de verantwoordelijken van een grootkeuken de goede voornemens niet in hun aankoopbeleid kunnen omzetten. "De erg lage prijs waaraan voedsel wordt aangeboden in een grootkeuken is dan meestal het grote obstakel", weet Martens. "Voeding is gewoon te goedkoop en dat hebben ze ook bij de federale overheid beseft. De wel heel erg lage prijs van een warme maaltijd werd iets opgetrokken in de personeelsrestaurants van de FOD Financiën." De lage verkoopprijs van grootkeukenmaaltijden is niet altijd de bottle-neck. Een aantal duurzame aanpassingen werken kostenbesparend, denk maar aan minder vlees en meer seizoensgebonden ruimte. Dat schept volgens Vredeseilanden financiële ruimte voor een opwaardering van het voedselaanbod met bio- en fairtrade producten.
Voor de editie van 2015 verlaat Your Choice Brussel en gaan de organisatoren een samenwerking aan met Horeca Expo, de grootste vakbeurs voor horeca en grootkeukens die in Flanders Expo te Gent plaatsvindt. Op die manier komen nog meer professionals in aanraking met duurzame voeding, en dat op woensdag 18 november, dé dag van de grootkeukens. Het doelpubliek van Your Choice zijn onder andere de aankopers van grootkeukens, chef-koks, duurzaamheidsverantwoordelijken van grotere bedrijven en de cateringverantwoordelijken van studenten- en personeelsrestaurants. Zij kunnen kennismaken met de leveranciers van biologische, fairtrade of alleszins duurzame producten. Zo'n eerste contact kan ook inhouden dat er geproefd wordt van het aanbod. Aangezien het een B2B-beurs is, kunnen contacten een verlengstuk krijgen in de vorm van contracten.
Naast de vakbeurs Your Choice op 18 november op Horeca Expo, kunnen de verantwoordelijken van eeen grootkeuken of horecazaak ter plekke ook deelnemen aan een studiedag rond het thema duurzame menuplanning voor grootkeukens.
Vredeseilanden bundelt de informatie over duurzame praktijken voor de Belgische 'out-of-home' markt op de website duurzamecatering.be.

Beeld: Vredeseilanden

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 |