nieuws

Hoe meer Belgisch rundvlees op menukaart krijgen?

nieuws

Met een nieuw actieplan dat de sectorvakgroep Vleesvee van Boerenbond eerder dit jaar aankondigde moet de geplaagde vleesveehouderij weer meer ademruimte krijgen. Een belangrijke poot in dat actieplan draait rond de promotie van Belgisch rundvlees. Naar de consument, maar ook naar toeleveranciers en horeca-organisaties. “Als er voldoende promotie is van onder meer VLAM en Apaq-W, dan staan de horeca-organisaties niet weigerachtig tegenover meer rundvlees ‘van bij ons’ of ‘made in Belgium’ en een meer zichtbare plaats op de kaart, tijdens opleidingen in hotelscholen, enzovoort”, zo klinkt het.

11 MEI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:40

Lees meer over:
rundveehouderij
culinair
consument



Met een nieuw actieplan dat de sectorvakgroep Vleesvee van Boerenbond eerder dit jaar aankondigde moet de geplaagde vleesveehouderij weer meer ademruimte krijgen. Een belangrijke poot in dat actieplan draait rond de promotie van Belgisch rundvlees. Naar de consument, maar ook naar toeleveranciers en horeca-organisaties. “Als er voldoende promotie is van onder meer VLAM en Apaq-W, dan staan de horeca-organisaties niet weigerachtig tegenover meer rundvlees ‘van bij ons’ of ‘made in Belgium’ en een meer zichtbare plaats op de kaart, tijdens opleidingen in hotelscholen, enzovoort”, zo klinkt het.
De rundvleesconsumptie in ons land zit al jaren in een dalende lijn, en dat voelt de sector. Via gerichte promotie wil de sector daar verandering in brengen. De vleesveehouderij wordt daarin gesteund door federaal landbouwminister Willy Borsus die een taskforce organiseerde om te zoeken naar concrete maatregelen om meer Belgisch rundvlees op de menukaart te krijgen in de horeca. Want op de menukaart ondervindt Belgisch rundvlees tegenwoordig erg veel concurrentie van onder meer Argentijns en Iers rundvlees. “Nochtans heeft ons Belgisch rundvlees zeker zo veel kwaliteiten als deze rundvleessoorten”, aldus de vakgroep Vleesvee van Boerenbond. “Hoog tijd dus om hierover met de horeca-organisaties en hun toeleveranciers rond de tafel te zitten.”
Volgens die horeca-organisaties zijn er verschillende redenen waarom er zo makkelijk buitenlands rundvlees op de kaart wordt gezet, eerder dan vlees van het Belgisch witblauw ras. “Op restaurant zoeken de klanten naar ‘iets speciaals’”, zo weet de vakgroep. “Buitenlands rundvlees, zoals het Iers, heeft een goed imago en een mooi verhaal errond. Belgisch witblauw vlees, daarentegen, heeft een eerder negatieve connotatie bij de consumenten. Bovendien zijn de troeven van het vlees helemaal niet bekend. Daarnaast zit er een hele promotiemachine achter Iers, Braziliaans … rundvlees. Die ontbreekt voor Belgisch rundvlees, zeker naar de horeca en zijn toeleveranciers.”

“Ons Belgisch rundvlees heeft troeven wat het klimaat betreft, het wordt lokaal geproduceerd …”, aldus de vakgroep, die benadrukt dat die troeven ook voldoende moeten gepromoot worden. “Tot slot speelt ook de smaak van het Belgisch witblauw een rol voor de restaurateurs. Het vetarme vlees van het Belgisch witblauw heeft vaak niet de gewenste smaakeigenschappen. Nochtans is er ook binnen het Belgisch witblauw heel wat variatie in kwaliteit en smaak, waarbij zeker ook aan de smaakvereisten van de horeca voldaan kan worden. Voor de Belgen primeert trouwens nog altijd een goed stuk mals vlees.”
Minister Borsus is alvast overtuigd van de meerwaarde van lokaal rundvlees en liet al weten dat hij meer Belgisch rundvlees op de menukaarten wil krijgen. Borsus stelde daarom voor om alle betrokken organisaties een charter te laten ondertekenen. “Promotie voor Belgisch rundvlees onder een globale koepel, met een onderliggend positief verhaal, is de basis om de beeldvorming bij de consument over Belgisch rundvlees bij te stellen”, zo klinkt het nog. “De restaurantbezoekers moeten opnieuw trots een lokaal geproduceerde, lekkere biefstuk bestellen.”

Bron: Boer&Tuinder

Beeld: Veeteeltvlees

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