

Jaarlijks 120.000 biomaaltijden in Gentse scholen

nieuws

Minstens 15 procent van de 800.000 maaltijden die elk schooljaar in de Gentse stadsscholen geserveerd worden, zullen met biologische ingrediënten bereid worden. Het schoolmenu moet vanaf volgend schooljaar ook de vier seizoenen volgen. Wat de ingrediënten betreft, zijn enkel eieren van kippen met vrije uitloop mogelijk en vis moet gelabeld zijn met MSC/ASC-certificaten of gelijkwaardig. Dat en een reeks andere duurzaamheidscriteria staat in een nieuwe Europese aanbesteding van de stad Gent. Het raamcontract is goed voor twee schooljaren en het is 4,4 miljoen euro waard.

🕒 25 FEBRUARI 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:29

Lees meer over:
consument



Minstens 15 procent van de 800.000 maaltijden die elk schooljaar in de Gentse stadsscholen geserveerd worden, zullen met biologische ingrediënten bereid worden. Het schoolmenu moet vanaf volgend schooljaar ook de vier seizoenen volgen. Wat de ingrediënten betreft, zijn enkel eieren van kippen met vrije uitloop mogelijk en vis moet gelabeld zijn met MSC/ASC-certificaten of gelijkwaardig. Dat en een reeks andere duurzaamheidscriteria staat in een nieuwe Europese aanbesteding van de stad Gent. Het raamcontract is goed voor twee schooljaren en het is 4,4 miljoen euro waard.

"Schoolmaaltijden moeten smakelijk en gezond zijn, dat is het allerbelangrijkste, want voor veel kinderen is dat dé warme maaltijd van de dag", zegt de bevoegde schepen Martine De Regge (sp.a). "En stapje voor stapje proberen we echte duurzaamheidscriteria op te nemen in ons aankoopbeleid. We vinden het vooral belangrijk om de markt te stimuleren. Want het is naar de toekomst toe enorm belangrijk dat producenten mee in het verhaal stappen om te verduurzamen in al wat we doen."

Wat de gezondheidsaspecten betreft, wordt het gebruik van southamptonkleurstoffen - die worden onder meer met hyperactiviteit in verband gebracht - niet toegestaan en gebruikte E-nummers moeten kenbaar gemaakt worden. Om de ecologische voetafdruk te beperken, blijft 'Donderdag veggiedag' overeind en moet er dagelijks een vegetarisch alternatief zijn. Overigens moet er ook een alternatief voor varkensvlees aangeboden worden. De vereiste om alleen vis met MSC/ASC-certificaten aan te bieden, leidt er volgens sp.a-raadslid Greet Riebbels toe dat vis van de Belgische vloot niet in aanmerking komt. Het gebruik van tilapia, pangasius en tonijn wordt overigens niet toegestaan.

In het bestek wordt voorts aandacht besteed aan de verpakking en het tegengaan van voedselverspilling. Er wordt aan de leveranciers gevraagd naar eigen initiatieven op dat vlak. Extra punten zijn er voor wie een hoger percentage bio kan aanleveren en/of extra fairtradeproducten gebruikt. Het inzetten op sociale economie en andere sociale maatregelen wordt ook gestimuleerd.

Bron: Belga


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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)