

Plantaardig aanbod studentenrestaurants groeit: “Maak veggie standaardkeuze”

nieuws

De helft van de studentenresto's in Vlaamse en Brusselse hogescholen en universiteiten, voeren dit academiejaar actief promotie voor plantaardige maaltijden. Vooral Hogeschool PXL in Limburg en Universiteit Antwerpen zijn koplopers. Dit blijkt uit een jaarlijks onderzoek van ProVeg, de organisatie die in België werkt aan de plantaardige transitie.

🕒 5 NOVEMBER 2024

Ruben De Keyzer

Lees meer over:

[onderwijs](#)

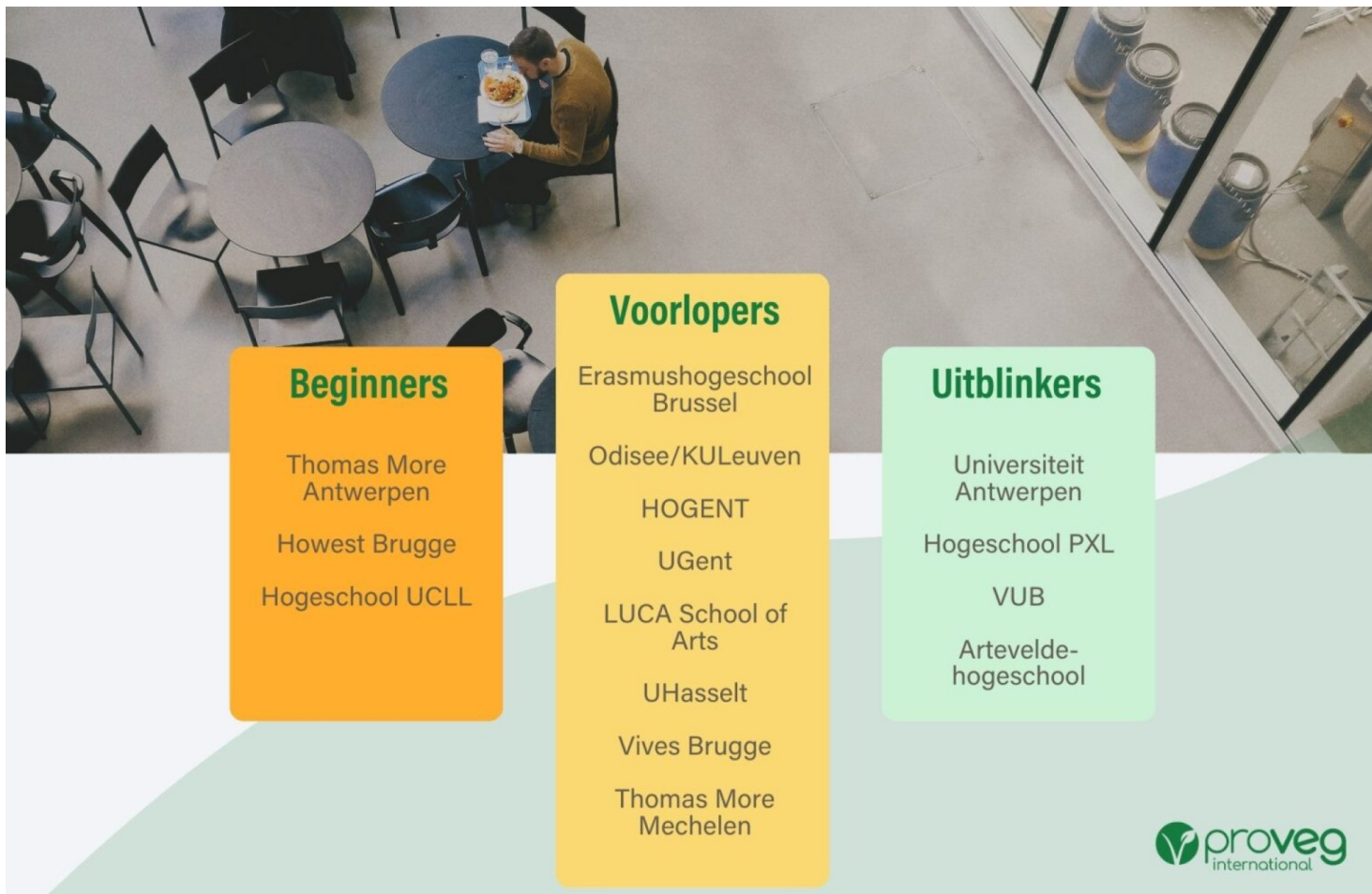
[vegetarisch](#)

[eiwitshift](#)



Zeven onderwijsinstellingen engageerden zich samen met de Vlaamse overheid voor de Green Deal Eiwitshift, die als doel heeft om 60 procent van onze eiwitten uit plantaardige bronnen te halen. Proveg evalueerde het plantaardig beleid van de hogescholen en universiteiten, en rangschikte hen volgens drie categorieën: uitblinkers, voorlopers en beginners.

Enkele opvallende resultaten: bij Komida van Universiteit Antwerpen is al 50 tot 58 procent van het aanbod veggie. Bij VUB en KULeuven is dit 30 procent. De Arteveldehogeschool in Gent streeft ernaar om in de komende vier jaar de catering voor medewerkers volledig om te zetten naar 100 procent plantaardige voeding. Bij Vives Brugge wordt om de twee maanden een volledige veggieweek georganiseerd.



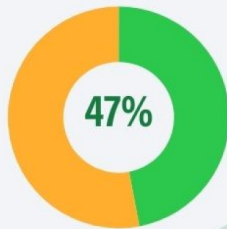
Proveg deelde de Vlaamse en Brusselse onderwijsinstellingen op in drie categorieën. Foto: Proveg

Om studenten aan te zetten om plantaardig te kiezen, merkt Proveg dat de naam van het gerecht een groot verschil kan maken. Een ‘pasta met geroosterde mediterrane groenten’ doet het tot vier keer beter dan een ‘vegetarische spaghetti’. “Benadruk de smaak, textuur, kruiding, ingrediënten, oorsprong of bakwijze om gerechten aantrekkelijker te maken of geef een unieke of speelse naam”, geeft de organisatie als tip.

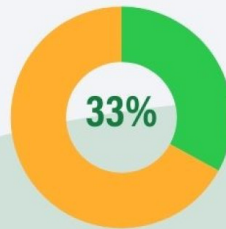
"Maak veggie standaard, maar niet verplicht"

Proveg spoort scholen aan om van veggie de ‘standaardkeuze’ te maken. “Opgelet: een standaardkeuze betekent niet dat het de verplichte keuze is”, meldt de organisatie. “Zorg er dus niet voor dat dit ertoe leidt dat de veggie keuze de enige keuze is, maar zorg dat studenten nog steeds uit veggie en niet-veggie opties kunnen kiezen.” Ook de vormgeving van het menu is belangrijk. Een subtiele ‘V’ naast de plantaardige gerechten op het menu doet het veel beter dan een aparte vegancategorie.

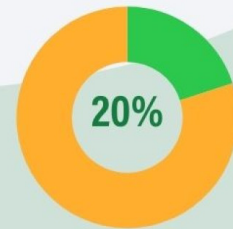
Sommige onderwijsinstellingen vielen in de prijzen met hun veggie-aanpak. Het studentenrestaurant van Hogeschool PXL ontving een Gault&Millau-award voor het smaakvolste cateringgerecht van het jaar: een volledig plantaardige schotel van gestoofde venkel met een crème van witte bonen, tomaat, noten en limoen. De cafetaria van de VUB heeft het Good Food Label behaald en biedt een ruim assortiment plantaardig broodbeleg (van currysalade tot tonino) en vegan gebak aan.



Bijna de helft van de studentenrestaurants geeft plantaardig een prominente plaats in het aanbod.



Een derde van de studentenrestaurants heeft expliciete doelen om het plantaardig aanbod te verbeteren.



20% van de studentenrestaurants onderneemt dit academiejaar nieuwe acties rond plantaardige voeding.

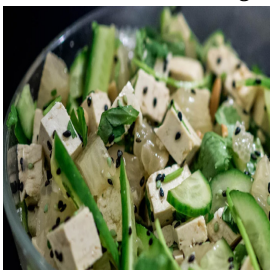
Foto: Proveg

Een plantaardige switch heeft niet alleen een positieve impact op het milieu, maar ook op de budgetten. Een recente studie van Bryant Research laat zien dat grote onderwijsinstellingen tot 600.000 euro per jaar kunnen besparen met een overstap naar 100 procent plantaardige catering. Een plantaardige maaltijd is gemiddeld 30 procent goedkoper dan een maaltijd met vlees. "Ook bij ons kan op deze manier de foodcost omlaag en het aantal plantaardige maaltijden omhoog. Studenten zijn erg prijsgevoelig. We zien dat Ikea de helft van zijn publiek kan overtuigen met een goedkopere veggie optie. Dat is in de hogescholen en universiteiten ook mogelijk," zegt Maureen Vande Cappelle, Teamlead Food Service bij ProVeg.

Coachingprogramma

Vande Capelle is blij met het toegenomen enthousiasme voor plantaardige maaltijden. "In de studentenrestaurants kunnen we echt het verschil maken. Jongeren zijn nieuwsgierig naar nieuwe smaken en hechten veel belang aan de milieu-impact van hun voeding. Het hoger onderwijs ontvangt elk jaar subsidies om studenten van betaalbare en gezonde maaltijden te voorzien. In ruil voor die steun zou de Vlaamse overheid kunnen vragen om te helpen bij de eiwitshift", zegt ze.

ProVeg zette verder nog een overlegplatform op waar hogescholen en universiteiten hun successen en obstakels met elkaar kunnen delen. De organisatie geeft ook advies en workshops over succesvolle grootkeukenrecepten, smaakmakers, vleesvervangers, plantaardige zuivel en communicatie. De studenten worden uitgenodigd om de Veggie Challenge App te downloaden, een gratis en laagdrempelig coachingprogramma.



Uitgelicht

UGent schroeft veggie-aanbod terug in studentenrestaurants door beperkte vraag

nieuws

Waar de universiteit van Antwerpen net nog heeft aangekondigd om tegen 2030 rood vlees en bewerkt vlees van de kaart te halen in haar studentenrestaurants, heeft de Gentse uni...

18 AUGUSTUS 2023

[Lees meer](#)

Bron: Eigen berichtgeving

Beeld: UAntwerpen

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