

Synergie tussen korte keten en horeca in West-Vlaanderen

Volgens de West-Vlaamse toeristische dienst Westtoer en onderzoeks- en adviescentrum Inagro is er nog ruimte bij horeca en logiesaanbieders voor land- en tuinbouwers die aan korteketenverkoop doen. Om de korte ketenondernemers en toeristische ondernemers dichterbij elkaar te brengen, heeft het Leader-project 'Westhoek op je bord' meerdere initiatieven klaarstaan. Een uitwisseling tussen producenten en studenten van de hotelschool Ter Duinen was de eerste.

16 OKTOBER 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 16 OKTOBER 2023 20:02

Lees meer over:

[korte keten](#)

[Inagro](#)

[West-Vlaanderen](#)



De korte keten kreeg de voorbije jaren veel aandacht. Veel landbouwers ontdekten een extra inkomstenbron in de rechtstreekse verkoop van hun boerderijproducten en waarden het persoonlijke contact met hun klanten. “Maatschappelijke evoluties dagen de landbouwsector uit om zijn verdienmodel toekomstgericht te verduurzamen”, aldus de projectpartners Westtoer en Inagro. “De Westhoek is een landbouwregio bij uitstek, de korte keten en boerderijbeleving zijn interessante opportuniteiten met potentieel voor extra afzet bij horeca en logiesaanbieders.”

“Bezoekers moeten hun verblijf letterlijk kunnen proeven”, gaan de projectpartners verder. Via uitwisseling, productontwikkeling, opleiding en promotie streeft het Leader-project ‘Westhoek op je bord’ naar vernieuwing en uitbreiding van het korte ketenaanbod, maar ook naar aanpassing aan de behoeften van toeristen en recreanten.

Gedeputeerde voor toerisme Sabien Lahaye-Battheu benadrukt het belang van dit initiatief: “Streekgastronomie maakt deel uit van de Westhoek-identiteit. We hebben een succesvol toeristisch aanbod en imago en het is belangrijk dat we blijven investeren in deze troeven. De groei van korte keten in de Westhoek is indrukwekkend. Zowel toerisme als korte keten dragen bij aan een dynamisch, leefbaar platteland en versterken de authentieke streekidentiteit”.



Verbinding met de bron van het voedsel

De uitwisseling met een 70-tal studenten van Hotelschool Ter Duinen uit Koksijde en enkele korteketenondernemers was de start van meerdere pilotacties en lokale samenwerkingen tussen land- en tuinbouwers, horeca en logies in de Westhoek. Begin oktober gingen de zesdejaars van de hotelschool de boer op en bezochten ze een zuivelproducent, een groente- of fruitkweker en een hoeveslagerij. De koks in spe, bepalen binnenkort mee wat er op het bord komt in restaurants, hotels en cateringevents. Deze ervaring heeft als doel de chefs te inspireren bij het ontwikkelen van innovatieve recepten voor de toeristische sector. Zo kunnen ze de streekgastronomie en -beleving helpen verrijken.

Weten van waar je eten vandaan komt en welke zorg de teelt vraagt, versterkt de waardering en verbondenheid met voedsel. “Al meer dan 20 jaar zet de provincie West-Vlaanderen in op landbouweducatie. We bieden jongeren de kans om met eigen ogen te zien waar hun voedsel vandaan komt, ook deze koks in opleiding”, legt gedeputeerde voor landbouw Naeyaert uit. De boerderijbezoeken in de Westhoek lieten studenten zien waar melk vandaan komt, hoe groenten groeien en worden geoogst en welke zorg en voeder nodig zijn voor kwaliteitsvlees.

De studenten werden tijdens hun bezoek ook getrakteerd op een korte ketenlunch en proevertjes, wat hun enthousiasme versterkte. “We horen tegenwoordig veel over korte keten, maar kunnen ons vaak geen concreet beeld van bijvoorbeeld groenten in het veld vormen. We zijn dan ook blij met deze leerrijke bezoeken bij producenten. Het was een geweldige ervaring.”

Culinaire creaties in de maak

Hotelschool Ter Duinen daagt haar studenten uit om de komende weken aan de slag te gaan met Westhoek-producten. Streekgastronomiechefs Dries Cloet en Bart Denys zullen de studenten begeleiden bij het ontwikkelen en integreren van nieuwe culinaire creaties. De studenten krijgen de keuze uit een lijst met Westhoek-ingrediënten en prikkelende thema's zoals een vernieuwde picknickformule, kant-en-klaar ovengerecht of verjaardagscatering voor vakantiewoningen. In maart volgend jaar zullen ze hun culinaire bereidingen voorstellen aan een vakjury, bestaande uit Westhoekchefs en de bezochte korte ketenproducenten. Het is de bedoeling dat de gerechten op termijn te vinden zijn in Westhoek logies en restaurants. Zo is de keten rond.



Uitgelicht

Geen stilstand in de korte keten tijdens stikstofcrisis

nieuws

De interesse van landbouwers in de korte keten neemt jaar na jaar toe, zelfs in onrechtzekere tijden. “Bij ons is geen stilstand op te merken vanwege de stikstofcrisis”, verte...

3 OKTOBER 2023

[Lees meer](#)

Bron: Eigen berichtgeving

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39

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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra