

# Vakbeurs koppelt grootkeukens aan duurzame voeding

nieuws

Op dinsdag 23 april komen ruim 300 professionals uit de voedingssector bij elkaar in Brussel om informatie en ervaringen rond diverse thema's van duurzame voeding uit te wisselen. Het doel van de interactieve netwerksessie is om samen met alle betrokken actoren te kijken hoe vraag en aanbod nog beter op elkaar kunnen worden afgestemd. De doelgroep zijn grootkeukens.

🕒 8 APRIL 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:21

Lees meer over:

[milieu](#)

[marketing](#)

Op dinsdag 23 april komen ruim 300 professionals uit de voedingssector bij elkaar in Brussel om informatie en ervaringen rond diverse thema's van duurzame voeding uit te wisselen. Het doel van de interactieve netwerksessie is om samen met alle betrokken actoren te kijken hoe vraag en aanbod nog beter op elkaar kunnen worden afgestemd. De doelgroep zijn grootkeukens, die 35 procent van de voedingsmarkt vertegenwoordigen.

Meer en meer Belgen consumeren maaltijden buitenshuis. De out-of-home market is goed voor ruim 39 procent van de gehele voedingsmarkt, waarvan 35 procent gegeten wordt in personeelsrestaurants, studentencafetaria's, scholen, ziekenhuizen, enz. "Een uitstekende manier dus om via deze weg een ruim publiek te sensibiliseren over het grote belang van duurzame voeding voor onze planeet en onze gezondheid", vinden de organisatoren van de vakbeurs voor duurzame voeding 'Your Choice'.

Het zijn Vredeseilanden, Max Havelaar en BioForum Vlaanderen en Wallonië die sinds drie jaar deze professionele beurs organiseren. Zij bieden koks, aankoopverantwoordelijken van grote bedrijven, lokale en nationale overheidsdiensten, provincies, directies van scholen en kinderdagverblijven op Your Choice in Tour&Taxis in Brussel een ontmoetingsplek, waar zij contacten kunnen aanknopen met leveranciers van biologische en fairtradeproducten.

Het salon biedt leveranciers de gelegenheid om hun producten voor te stellen aan geïnteresseerde grootkeukens. Koks en aankoopverantwoordelijken krijgen de kans om kennis te maken met Fair Trade, bio en lokale producten en hoe ze die kunnen gebruiken in de grootkeuken.

Vanuit de hoek van grootkeukens is er steeds meer interesse voor duurzame voeding, maar het in de praktijk brengen van de duurzaamheidsprincipes valt hen moeilijker. Ze missen ondersteuning en hebben onvoldoende contacten die hen duurzame alternatieven voor bestaande ingrediënten kunnen aanbieden. Daar biedt Your Choice een passend antwoord op: ruim 100 leveranciers zullen er hun visie en duurzame producten delen met grootverbruikers.

**Meer info: [Your Choice](#)**

**Beeld:** Your Choice

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](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