nieuws

"Via grootkeukens breed publiek voor duurzame voeding"

nieuws

Volgende week dinsdag komen ruim 100 professionals uit de voedingssector bij elkaar in Brussel voor de vijfde editie van Your Choice, een netwerkevent dat grootkeukens en leveranciers van duurzame voeding met elkaar in contact wil brengen. Koks, aankoopverantwoordelijken van grote bedrijven, lokale en nationale overheidsdiensten, gemeenten, directies van scholen en kinderdagverblijven kunnen tijdens Your Choice hun potentiële leveranciers van biologische, Fairtrade- en streekproducten ontmoeten.

7 MEI 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:25

Lees meer over:
consument



Volgende week dinsdag komen ruim 100 professionals uit de voedingssector bij elkaar in Brussel voor de vijfde editie van Your Choice, een netwerkevent dat grootkeukens en leveranciers van duurzame voeding met elkaar in contact wil brengen. Koks, aankoopverantwoordelijken van grote bedrijven, lokale en nationale overheidsdiensten, gemeenten, directies van scholen en kinderdagverblijven kunnen tijdens Your Choice hun potentiële leveranciers van biologische, Fairtrade- en streekproducten ontmoeten.

De beurs is een organisatie van Vredeseilanden, Max Havelaar, BioForum Vlaanderen en BioWallonie. Samen zijn ze ervan overtuigd dat grootkeukens een voortrekkersrol kunnen spelen in het verduurzamen van de voedingsgewoonten van de Belgen. Meer en meer Belgen consumeren immers maaltijden buitenshuis. “De ‘out-of-home markt’ is goed voor ruim 39 procent van de gehele voedingsmarkt. 35 procent daarvan situeert zich in sociale catering zoals personeelsrestaurants, studentencafetaria’s of de restaurants in scholen en ziekenhuizen”, vertelt Anne Martens van Vredeseilanden. Daarom zijn grootkeukens volgens de Noord-Zuidbeweging en de biovoedingssector een uitgelezen kans om een groot publiek te sensibiliseren over het “enorme belang van duurzame voeding voor onze planeet en onze gezondheid”.

Your Choice heeft tot doel vraag en aanbod van duurzame voeding nog beter op elkaar af te stemmen. In verschillende discussiesessies wisselen de deelnemers ook ervaringen uit over hoe duurzaamheid in de keukens in praktijk kan gebracht worden. Als onderwerpen voor de rondetafelgesprekken werd onder meer gekozen voor voedselverspilling in grootkeukens. Jaarlijks worden daar immers 387 miljoen maaltijden geserveerd. Komen ook aan bod: plantaardige eiwitten in de keuken, duurzaamheid van hoeve- en streekproducten, de mogelijkheden die overheden hebben om duurzaamheidscriteria mee te nemen in hun aankoopbeleid voor voeding, de logistieke omkadering van duurzame voedingswaren, enz.

Meer info: Your Choice

Bron: eigen verslaggeving

Beeld: Your Choice

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