nieuws

Voedselteams organiseren Korte Keten Koken

nieuws

Voedselteams, een vzw die zich inzet voor de promotie van de korte keten, en Vorming Plus Limburg slaan de handen in elkaar voor een serie van kookworkshops met lokale producten uit Limburg. Met het initiatief wilt Voedselteams zowel de deelnemers aan het werk zetten met seizoensproducten van recht bij de boer, als hen informeren over duurzame landbouw en korte ketenaankoopkanalen.

30 SEPTEMBER 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:27

Lees meer over:
culinair



Voedselteams, een vzw die zich inzet voor de promotie van de korte keten, en Vorming Plus Limburg slaan de handen in elkaar voor een serie van kookworkshops met lokale producten uit Limburg. Met het initiatief wilt Voedselteams zowel de deelnemers aan het werk zetten met seizoensproducten van recht bij de boer, als hen informeren over duurzame landbouw en korte ketenaankoopkanalen.

Voedselteams is een netwerk van lokale medewerkers en duurzame producenten die allemaal dezelfde missie delen: bijdragen aan regionale voedselsystemen en de verkoop van landbouwproducten via de korte keten stimuleren. Binnen het kader van de quick-win-projecten van de Vlaamse overheid om de korte ketenverkoop in Vlaanderen uit te bouwen, organiseert de organisatie een nieuw initiatief: Korte Keten Koken.

“Binnen dit initiatief is er zowel een informatief als dynamisch luik”, legt Bart Thoelen van Voedselteams uit. “We willen namelijk niet enkel mensen aan de kook krijgen met regionale seizoensproducten, maar hen ook informeren over waar die producten vandaan komen en waar ze te koop zijn”.

Het informatieve luik bestaat voornamelijk uit een seizoensbrochure waarin telkens een nieuw(e) activiteit, recept of producent in de kijker wordt geplaatst. In het najaar wordt het dynamische luik ingevuld door een serie van kookworkshops. Hiervoor werd beroep gedaan op de educatieve expertise van Vorming Plus Limburg die vijf kookjuffen aanstelde. Zij werden vervolgens opgeleid door Christel Vanderheyden, een pro in het geven van kookworkshops.

Zij werkte een driedelige kookworkshop uit rond drie centrale thema’s. De sessie Limburgse desserten haalt het beste uit de zoete kant van de provincie, tijdens de sessie Seizoensgebonden spreads wordt vooral rekening gehouden met jonge ouders die snelle, gezonde broodsmeersels willen maken voor in de brooddoos van de kinderen. Een laatste sessie geeft inspiratie om met wintergroenten als kool en peulvruchten zo veel mogelijk te variëren. In totaal worden de workshops georganiseerd op vijf verschillende locaties.

Ook tijdens de workshops zelf worden de deelnemers geïnformeerd over aankoopkanalen voor korte ketenproducten zoals Recht van bij de boer, Puur Limburg en Hartenboer Limburg. Afhankelijk van de locatie van de workshop, worden de gebruikte producten lokaal aangekocht. Die lokale producenten krijgen bovendien hun eigen ID-kit, waarin de deelnemers van de workshop een woordje uitleg krijgen over de producent van hun voedsel. Eénmaal wordt zelfs op locatie gekookt, bij boerderij De Wroeter in Kortessem.
Meer info: overzicht van data en locaties

Beeld: Voedselteams

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