nieuws

Vredeseilanden helpt grootkeukens aan duurzamer menu

nieuws

Mensen eten steeds vaker buitenshuis. Alleen al de maaltijden die verstrekt worden in bedrijfskantines, scholen, rust- en ziekenhuizen vertegenwoordigen 13,6 procent van de totale voedingsomzet in ons land. Vredeseilanden ziet hierin een potentiële hefboom om de eetgewoonten van de consument te beïnvloeden. De werking rond duurzame catering werd in 2008 opgestart, nu volgt het eindrapport met getuigenissen en een illustratie van de duurzaamheidsacties die ondernomen werden in de door Vredeseilanden begeleide grootkeukens. De acties variëren van seizoensgebonden groenten, elke dag een vegetarische schotel tot een menu waarop je enkel duurzaam gelabelde vis vindt.

21 OKTOBER 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:28

Lees meer over:
consument



Mensen eten steeds vaker buitenshuis. Alleen al de maaltijden die verstrekt worden in bedrijfskantines, scholen, rust- en ziekenhuizen vertegenwoordigen 13,6 procent van de totale voedingsomzet in ons land. Vredeseilanden ziet hierin een potentiële hefboom om de eetgewoonten van de consument te beïnvloeden. De werking rond duurzame catering werd in 2008 opgestart, nu volgt het eindrapport met getuigenissen en een illustratie van de duurzaamheidsacties die ondernomen werden in de door Vredeseilanden begeleide grootkeukens. De acties variëren van seizoensgebonden groenten, elke dag een vegetarische schotel tot een menu waarop je enkel duurzaam gelabelde vis vindt.
Grootkeukens beschikken over een enorm potentieel om duurzame voeding mainstream te maken. Vredeseilanden had dat al in 2008 in de mot en startte toen met het begeleiden van personeelrestaurants in de publieke en private sector. Zes duurzaamheidsprincipes vormden het uitgangspunt: vleesvermindering, lokale en seizoensgebonden producten, producten afkomstig uit duurzame landbouw, producten afkomstig uit eerlijke handel, vis uit duurzame visvangst en minder voedselverspilling en afval. Die zes principes worden vertaald in tien engagementen die de keukens onderschrijven. Na een jaar begeleiding door Vredeseilanden moesten de grootkeukens in staat zijn om maaltijden aan te bieden die beter overeenstemmen met de criteria van duurzame voeding en de aanbevelingen van het nationaal voedings- en gezondheidsplan.
De eerste stap in vele pilootkeukens is het verkleinen van de vleesporties van 200 à 150 gram naar 160 à 100 gram. “In de verschillende restaurants is dit vlot verlopen. De klanten aanvaarden dit zonder problemen indien er in totaliteit niet minder op hun bord ligt. De uitbreiding van het vegetarisch aanbod is in alle keukens een enorm belangrijke stap bij de verduurzaming van het aanbod. In een aantal keukens nam men deel aan ‘Donderdag Veggiedag’, een initiatief van EVA. In alle keukens werd geëxperimenteerd met biologische producten, zij het met wisselend succes. Seizoensgebonden werd een criterium in vele keukens. Soms uitte zich dat in een volledig aangepaste saladbar, waar je tijdens de wintermaanden bijvoorbeeld geen tomaten vindt.

Voor elk type keuken ontstonden een aantal beste praktijken, die inspirerend kunnen werken voor gelijkaardige grootkeukens en instellingen. In het eindrapport worden de knelpunten opgesomd die men ervoer. Voor grootkeukens is het vinden van aangepaste leveranciers de voornaamste drempel om ook effectief duurzaam aan te kopen. Grootkeukens hebben nood aan een gegarandeerde toevoer, geschikte grootverpakkingen, aangepaste logistieke kaders, enz.
Verder is de kostprijs een voortdurende evenwichtsoefening omdat grootkeukens dikwijls met een contractueel vastgelegde 'food cost' werken. Volgens Katharina Beelen van Vredeseilanden is dat niet onoverkomelijk: "Duurzame voeding hoeft geen hogere kostprijs te betekenen. Doordat we inzetten op alle pijlers van duurzaamheid, zijn er heel wat kostenbesparende maatregelen: denk aan afval uitsparen, vleesvermindering en seizoensgebonden producten. Als je deze zaken eerst aanpakt, creëer je meer ruimte voor andere aankopen, zoals gelabelde voeding (bio, fair trade, MSC, enz.), waarvan de kostprijs vaak een stuk hoger ligt."
Meer info: Vredeseilanden

Bron: Vredeseilanden / eigen verslaggeving

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