

Vredeseilanden helpt ziekenhuiskeuken te verduurzamen

nieuws

In het kader van het transformatieproject van de agrovoedingsketen werkte Noord-Zuidorganisatie Vredeseilanden de voorbije twee jaar intensief samen met het UZ Gasthuisberg in Leuven om de ziekenhuiscatering een duurzame facelift te geven. Dat resulteerde in nieuwe menu's waar minder vlees op staat, meer vegetarische alternatieven, meer lokale en seizoensgebonden groenten en fruit en duurzame vis. Ook werden de afvalstromen onder de loep genomen. Dit kan het begin zijn van een langdurig project, zo klinkt het bij Vredeseilanden.

© 4 JUNI 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:30

Lees meer over:

culinair

gezondheid



In het kader van het transformatieproject van de agrovoedingsketen werkte Noord-Zuidorganisatie Vredeseilanden de voorbije twee jaar intensief samen met het UZ Gasthuisberg in Leuven om de ziekenhuiscatering een duurzame facelift te geven. Dat resulteerde in nieuwe menu's waar minder vlees op staat, meer vegetarische alternatieven, meer lokale en seizoensgebonden groenten en fruit en duurzame vis. Ook werden de afvalstromen onder de loep genomen. Dit kan het begin zijn van een langdurig project, zo klinkt het bij Vredeseilanden.

Binnen het transformatieproject dat twee jaar geleden werd opgestart door de belangrijkste sectorfederaties uit de agrovoedingsketen werden vier praktijkklubs in het leven geroepen om het duurzaam gedachtegoed in de praktijk te brengen. Ook Vredeseilanden zette zijn schouders onder één van de Action Labs: het werkte een nieuwe, duurzame strategie uit voor de keuken van het Universitair Ziekenhuis Gasthuisberg in Leuven. Vredeseilanden had eerder al ervaring opgedaan met het begeleiden van grootkeukens, maar Gasthuisberg was de eerste case in de zorgsector.

De facilitaire diensten van het ziekenhuis waren naar verluidt meteen enthousiast, en dus stelden beide partners een werkgroep samen die zo goed mogelijk alle betrokkenen uit de organisatie van het ziekenhuis vertegenwoordigde. Vertrekpunt was een charter waarin onder meer afgesproken werd om meer vegetarische gerechten op het menu te zetten, meer seizoensgebonden groenten en fruit, duurzame vis, en om voedselverspilling zo veel mogelijk tegen te gaan. De overkoepelende doelstelling is om resoluut te gaan voor gezonde voeding en om daar ook duidelijk over te communiceren. "We zijn vertrokken van een nulmeting en zijn dan met onze werkgroep gaan nadenken over wat gezonde voeding precies inhoudt in een ziekenhuiscontext", legt Katharina Beelen van Vredeseilanden uit. "Via een engagementsverklaring zijn we dan met concrete ideeën en voorstellen aan de slag gegaan. Dat gaat van structurele veranderingen zoals aanpassingen van de menu's tot eenmalige acties zoals het uitdelen van peren in de kantine. Voor ons is dit zeker geen "los" project: we geloven dat we de duurzaamheidsmotor van de catering van het UZ aan de praat hebben gekregen en we zullen verdere stappen blijven opvolgen. Zo zitten we in september opnieuw samen voor een tussentijdse evaluatie."

Beeld: Vredeseilanden

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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra