nieuws

"Wij willen duurzame maaltijden in elke school"

nieuws

Chefkok Seppe Nobels en Rikolto - het vroegere Vredeseilanden - slaan de handen in elkaar voor het project GoodFood@School. Met het initiatief willen de organisatoren van gezonde en duurzame voeding op school de normaalste zaak van de wereld maken. De samenwerking werd gelanceerd met een Belgische week in het Technisch Instituut Heilige Familie in Brugge. "Voeding op school is een enorme hefboom om ons voedselsysteem rechtvaardiger, milieuvriendelijker en gezonder te maken", zegt Myrthe Peijnenborg van Rikolto.

30 MEI 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:45

Lees meer over:
voedingsindustrie
culinair
landbouw algemeen



Chefkok Seppe Nobels en Rikolto - het vroegere Vredeseilanden - slaan de handen in elkaar voor het project GoodFood@School. Met het initiatief willen de organisatoren van gezonde en duurzame voeding op school de normaalste zaak van de wereld maken. De samenwerking werd gelanceerd met een Belgische week in het Technisch Instituut Heilige Familie in Brugge. "Voeding op school is een enorme hefboom om ons voedselsysteem rechtvaardiger, milieuvriendelijker en gezonder te maken", zegt Myrthe Peijnenborg van Rikolto.

Chefkok Seppe Nobels wordt het gezicht van GoodFood@School, het ambitieuze programma van Rikolto, Fairtrade Belgium en GoodPlanet. Tegen 2021 willen de organisaties in alle Vlaamse scholen een gezond en duurzaam voedingsbeleid hebben, zowel in de keuken als in de klas. "Voeding op school is een enorme hefboom om ons voedselsysteem rechtvaardiger, milieuvriendelijker en gezonder te maken", zegt Myrthe Peijnenborg van Rikolto. "Willen we een groeiende wereldbevolking op een duurzame manier voeden, is dat geen luxe maar een noodzaak."

"Ik geloof heel erg in jongeren als de change makers van morgen", zegt Seppe Nobels. "Jongeren moeten vragen durven stellen over wat ze eten. Je hebt het recht om te weten wat je eet, waar je eten vandaan komt en welke impact het heeft op je gezondheid en onze planeet. Ik wil niet iemand overtuigen die al 40 jaar dagelijks een berg aardappelen eet en weinig groenten. Maar kinderen en jongeren daarentegen, daar heb je nog een invloed op."

Om te onderzoeken hoe je een duurzaam voedingsbeleid in de praktijk waar maakt, werden in vier scholen 'School Food Labs' opgestart. Een van die labs is te vinden in het Technisch Instituut Heilige Familie in Brugge. "We zijn gestart met een aantal nieuwe experimenten rond duurzame voeding", vertelt Tom Ledoux, adunct-directeur van de school. "Onder begeleiding van Rikolto stak de

directie, het gezondheidsteam, de leerlingen en Scolarest - de afdelingen scholencatering binnen Compass Group- de koppen bij elkaar om stapsgewijs voor duurzame voeding te kiezen."
In de school werd een afvalmeting georganiseerd, de leerkrachten voeding en chefkok Kevin volgden een workshop gastronomisch plantaardig koken en een week lang zal de schoolkeuken Belgische klassiekers serveren, naar een duurzaam recept van Seppe Nobels. "Ik besef heel goed dat het verre van makkelijk is om gezond te koken voor grote groepen, maar er is beweging", zegt Seppe Nobels. "Uiteindelijk doet iedereen wat ie wil, maar als je een beetje ballen aan je lijf hebt, dan spring je vandaag op de kar van gezonde voeding. De situatie zoals ze vandaag is – toenemende zwaarlijvigheid en een veel te grote ecologische voetafdruk - moet een wake up call zijn."

Beeld: Rikolto

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