nieuws

# Zijn volkskeukens een oplossing voor voedselverliezen?

nieuws

De Vereniging voor ecologisch leven en tuinieren (Velt) organiseert de komende maanden 16 volkskeukens in Antwerpen. Telkens zal er gekookt worden met voedseloverschotten van lokale bioproducenten en -distributeurs. Dit kadert in het pilootproject 'Volkskeuken Deluxe' en de vraag hoe je lokale voedseloverschotten goed kan benutten.

15 NOVEMBER 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:23

Lees meer over:
consument

De Vereniging voor ecologisch leven en tuinieren (Velt) organiseert de komende maanden 16 volkskeukens in Antwerpen. Telkens zal er gekookt worden met voedseloverschotten van lokale bioproducenten en -distributeurs. Dit kadert in het pilootproject 'Volkskeuken Deluxe' en de vraag hoe je lokale voedseloverschotten goed kan benutten.
Volkskeuken Deluxe is een experiment waarvoor Velt samenwerkt met het voedselcollectief De Beek, het transitienetwerk Transitie Deurne, het buurthuis Het Werkhuys en restaurant Mama Matrea. De partners van Velt hebben allemaal ervaring met het organiseren van zogenaamde volkskeukens, waarbij mensen aan een verlaagd tarief genieten van een maaltijd die bereid is met voedseloverschotten. De bedoeling is om te onderzoeken of je een plek kan creëren waar vraag en aanbod (het lokale voedseloverschot, ***nvdr***.) elkaar kunnen ontmoeten.
Emelie Heller, voedingsmedewerker bij Velt, geeft een woordje uitleg: "We zoeken naar een tastbare of virtuele plaats om voedseloverschotten en voedselvraag te matchen. Bij 'virtueel' denk ik aan een website die boeren kunnen gebruiken om hun overschotten aan te kondigen. Maar het is dus ook mogelijk dat we tot de conclusie komen dat er nood is aan een tastbare plek en aan vrijwilligers om het logistiek in goede banen te leiden." Dat wordt nu onderzocht door in Antwerpen 16 volkskeukens te organiseren.

Tijdens zo'n volkskeuken genieten mensen uit een buurt of wijk aan een schappelijke prijs van een warme maaltijd. De aanwezigen krijgen bovendien informatie over wat volkskeukens en consumenten kunnen doen om voedselverspilling tegen te gaan. Er wordt tijdens een volkskeuken creatief gekookt met voedseloverschotten.
"Ook bioboeren die hun producten niet rechtstreeks aan de consument verkopen, blijven met dergelijke 'overschotten' zitten. Denk maar aan misvormde en andere in het gangbare circuit onverkoopbare groenten", legt Heller uit.
Om het project te ondersteunen, werden zeventien 'volkskoks' speciaal opgeleid om voor een grote groep te koken met voedseloverschotten. Tijdens de eerste editie op vrijdag 15 november in Borgerhout krijgen de drie volkskoks de hulp van drie bekende gezichten (schrijver Jeroen Olyslaegers en actrices Tine Embrechts en Jolente De Keersmaeker). Samen zullen zij een vegetarische maaltijd bereiden voor een 80-tal mensen. Ze gebruiken daarvoor de overtollige groenten van een bioboer uit Lier.
Op basis van de opgedane ervaringen werkt Velt in de loop van 2014 een inspiratiegids uit voor producenten en andere volks- en grootkeukens. Later zal dus blijken of het concept volkskeuken een structurele oplossing kan betekenen voor de voedselverliezen in de keten.

**Beeld:** Velt


## 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