

Gezonde en gevarieerde maaltijden voor elk kind

Belgomeals trekt de kaart van lekkere, verse en gezonde maaltijden voor de schoolgaande jeugd, kinderdagverblijven en zorginstellingen.



“Maandelijks stelt Belgomeals met een team van professionele koks en diëtistes nieuwe menu’s en recepten op. Voor de menu’s van baby’s en peuters volgen we de richtlijnen van Opgroeien. In de nieuwe keuken kunnen onze koks gebruik maken van de nieuwste en modernste keukenapparatuur. Door de sterke groei was er dringend nood aan capaciteitsuitbreiding. Met onze nieuwe centrale keuken van 5.000 m² zijn we klaar voor de toekomst, stelt Gino Mouton, bestuurder Belgomeals. “Toch is groei niet de hoofdprioriteit. In de eerste plaats willen we kwaliteit leveren en het steeds beter doen. Als we hierdoor groei kunnen realiseren is dat goed, maar dit is op dit ogenblik niet onze hoofdbekommernis.”

Geoptimaliseerd productieproces voor koude lijn

Volgens de bestuurder is de nieuwe centrale keuken zo ontworpen om het productieproces nog verder te optimaliseren. “We kiezen voor onze maaltijden bewust voor de koude lijn met vacuümgarig. Door het vacuümgarig blijven de voedingsstoffen optimaal aanwezig. Dat wil dus zeggen dat we uitsluitend maaltijden maken, die koud toekomen en ter plaatse geregenereerd worden. Dit zorgt ervoor

dat er steeds een minimale tijd is tussen het opwarmen en het nuttigen van de maaltijd. Hierdoor blijven de smaak, textuur, vitamines en mineralen aanwezig.”

Vacuümzakverpakking

In de centrale keuken van Belgomeals wordt gewerkt met speciale, milieuvriendelijke vacuümverpakkingen, legt Gino Mouton uit. “Al onze maaltijdcomponenten worden verdeeld in een vacuümzakverpakking. Die vacuümverpakkingen zorgen er voor dat de maaltijden tot 28 dagen vers bewaard blijven in de koelkast. Bovendien brengt deze zakverpakking minder afval met zich mee dan de klassieke voorgedrukte plastic bakjes. De zakverpakkingen zijn in de nabije toekomst ook recyclebaar. Daarnaast worden onze maaltijden netjes gesorteerd per dag en geleverd in herbruikbare bakken”

Inzetten op duurzaamheid

Belgomeals zet al een tijdje in op duurzaamheid. Dat geldt bijvoorbeeld bij de aankoop van de ingrediënten waarbij er steeds meer rekening gehouden wordt met de sociale en de ecologische wijze waarop deze producten zijn geproduceerd. Daarnaast tracht de cateraar ook zoveel mogelijk met lokale en/of residuvrije geteelde groenten te werken.



80% van de gebruikte groenten is residuvrij vandaag, dit is een rechtstreekse investering voor de gezondheid van de kinderen. Verder gebruiken we fairtrade en biofruit voor onze fruitpappen.

Minder energie en impact op milieu

We hebben 5000 m² zonnepanelen geïnstalleerd, goed voor 40% van de nodige capaciteit van de energie. Verder is er warmterecuperatie op de keukenventilatie van 40.000 m³h en op de koelgassen. Met deze recuperatie gaan we water verwarmen voor het onderhoud van de keuken. Regenwater gaan we gebruiken voor de afkoelingsprocessen van de maaltijden via onze koeltorens. Ook de leveringen (350 per dag) maken deel uit van het geoptimaliseerd productieproces. De leveringen gebeuren door eigen transport, die via een software optimaal berekend worden zodat er zo weinig mogelijk kilometers gereden worden en aan de centrale keuken in real-time worden gelogd, zodat de koude keten verzekerd blijft. Per vestiging wordt er voorzien in één levering per week. De chauffeurs brengen de maaltijden tot in de koelkast of de koelcel van de instelling.

MEER INFORMATIE?

BELGOMEALS

Antoon Van Osslaan 1 bus 22
1120 Neder-over-Heembeek
T: 02 264 98 80
www.belgomeals.be

