

## Inspiratiegidsen promoten duurzame 'Kempense Kost'



Joke Smets, Katrien Loots en An Dries genieten van de hapjes van Christel.  
© Wouter Adriaensen

**RETIE - Het hoeven niet altijd zonnepanelen en elektrische wagens te zijn. Vzw's Vormingplus Kempen en Voedselteams lanceren een website en drie inspiratiegidsen om bedrijven bewuster om te laten gaan met voeding.**

Vormingplus Kempen testte het idee voor de Kempense Kost eerst uit in Mol. "We brengen al een aantal jaar enthousiastelingen met een hart voor ecologische duurzaamheid samen in de Kempen. Vorig jaar organiseerden we een inspiratieavond rond duurzame voeding. Daar kwamen we op het idee om een actie te doen voor bedrijven, een doelgroep die we niet zo goed kenden maar waarmee we veel mensen konden bereiken. Door de positieve reacties op onze duurzame menukaart in Mol vorig jaar, besloten we om het grootser aan te pakken en uit te breiden naar de hele Kempen.

2



Kempense bedrijven krijgen een van de drie lokale inspiratiegidsen in de bus.

© WOAD

Zowel kleine als grote ondernemingen bleken argumenten te hebben om vast te houden aan wat ze kennen. Daarom ondersteunen Vormingplus Kempen en Voedselteams bedrijven en organisaties die bewuste voedselkeuzes willen maken nu met tien concrete tips en adressen van lokale producenten. "Promoot kraantjeswater, bied biosapjes aan in plaats van frisdranken en trakteer op bedrijfsfeestjes met lokale hapjes", somt Katrien er enkele op. "Kleine ingrepen die wel veel kunnen betekenen. We gaan de wereld niet met een vingerknip veranderen maar wel meewerken aan de duurzame omslag."

Niet alleen burgers, ook bedrijven zijn op de duurzaamheidstrein gesprongen. Ze kunnen daarbij gebruik maken van de Sustainable Development Goals of Duurzame Ontwikkelingsdoelen van de Verenigde Naties. "Tegen 2025 zullen we CO2-neutraal zijn", klinkt het ambitieus bij An Dries, HR- en projectverantwoordelijke bij Orakel, producent van polsbandjes en jetons in Retie.

## KATRIEN LOOTS

VORMINGPLUS KEMPEN



**"We gaan de wereld niet met een vingerknip veranderen, maar deze kleine ingrepen kunnen veel betekenen."**

Orakel zet voor haar duurzaamheidsambities in op verschillende fronten. Sinds een jaar werkt het bedrijf samen met Christels Keuken, de Retiese traiteurszaak van Christel Goddeeris. Zij maakt de soep voor de medewerkers van Orakel. "Van bij het begin van mijn zaak, twee jaar geleden, heb ik bewust gekozen voor het duurzame en de toekomst", zegt ze.



**Enkele Kempense hapjes.**

© *Wouter Adriaensen*

Rond deze tijd krijgen alle bedrijven in de Kempen een inspiratiegids in de bus. Kempense Kost wordt bovendien gepromoot tijdens evenementen en bij vakbonden en werkgeversorganisaties. (*woad*)

---

De boekjes en de tien handige tips vindt u ook op de website [www.kempensekost.be](http://www.kempensekost.be)

---