

Job in de kijker: voedingsdeskundige

Colruyt geeft een pak voedingsinformatie

Colruyt geeft in zijn folders en kookboeken, op de verpakkingen van de producten en op zijn website een pak info over de voedingswaarde van producten en recepten, over allergenen, over bepaalde ingrediënten ... Daar gaan we niet lichtjes over. Twee voedingsdeskundigen zijn dagelijks bezig de info op te zoeken, te controleren enz. Ze vertellen ons er meer over ...

Ivyn, Katrien, wat doen jullie bij Colruyt?

We geven exacte en correcte info over de voedingswaarde van de producten. Zo berekenen we de voedingswaarde per portie om op de verpakkingen van onze eigen merken te vermelden. Bij Colruyt hebben we een volledige site ontwikkeld om de klanten te informeren over ingrediënten van onze producten, voedingswaarden, allergenen enz. Onze klanten vinden er heel wat specifieke informatie. We volgen ook de nieuwste wetenschappelijke inzichten over voeding en geven de Colruyt-aankopers ook advies.

portie (1 koekje, 1 glas enz.). Met al die info kunnen onze klanten een bewuste keuze maken. De bedoeling is de klant echt te helpen.

Hoe gaan jullie te werk voor de recepten en de menu's?

Samen met de culinaire ploeg zorgen we ervoor dat de weekmenu's en de recepten evenwichtig zijn. De weekmenu's, die op de website



Katrien en Ivyn zorgen voor duidelijke voedingsinformatie op onze verpakkingen en op internet.

Waar letten jullie op voor de verpakkingen?

We zorgen ervoor dat de informatie op de verpakkingen correct is. We gaan dan na of de ingrediëntenlijst klopt, of allergenen die in een product zitten ook op de verpakking

De bedoeling is de klant echt te helpen.

vermeld staan enz. We controleren ook of vermeldingen zoals 'light' of 'rijk aan vitamine C' wettelijk in orde zijn. Colruyt gaat zelfs nog verder dan de wet om zijn klanten nog beter te informeren. Voor elk product vermelden we bv. de voedingswaarde per 100 g en per

voldoende variatie bieden. We houden zoveel mogelijk rekening met de actieve voedingsdriehoek: zitten er genoeg groenten in onze menu's? Is er voldoende afwisseling tussen vlees en vis? Ten slotte berekenen we ook voor elk recept de voedingswaarde: energie, eiwitten, koolhydraten en vetten.

Hoe pakken jullie concreet nieuwe voedingsinzichten aan?

Bijvoorbeeld: er wordt aange-

raden om de hoeveelheid zout in de dagelijkse voeding te verminderen. Colruyt kan zijn klanten daarbij ook helpen. Zo hebben we voor onze bereide maaltijden van Patron Bernard in samenwerking met de aankoper de hoeveelheid zout in die gerechten verminderd.

Een ander voorbeeld: wetenschappelijke studies hebben recent aangetoond dat de temperatuur waarop je frieten bakt, gevolgen heeft voor de vorming van

acrylamide, een bestanddeel dat gevaarlijk kan zijn voor de gezondheid. Door de baktemperatuur te verlagen van 180 tot 175 °C,

beperk je de vorming van acrylamide en bak je je frietjes toch mooi goudbruin. Daarom hebben we ervoor gekozen om de baktips aan te

passen op alle verpakkingen van frietjes van onze eigen merken. Zo kunnen onze klanten over de juiste informatie beschikken op het juiste moment. ■

We zorgen ervoor dat de weekmenu's en de recepten evenwichtig zijn.

Op zoek naar producten zonder een bepaald allergeen?



Op onze website, in de rubriek 'Onze eigen merken' vindt u makkelijk en snel, in elk assortiment, producten zonder een bepaald allergeen bv. zonder gluten. U leest er ook meer over een aantal allergenen zoals noten en melkeiwitten.

Alle voedingsinfo op onze website



Op internet vindt u informatie over evenwichtige voeding en over allergenen. U leest er ook wat u op de verpakkingen kan terugvinden en nog veel meer. Surf naar www.colruyt.be > Winkelen bij Colruyt > Onze Producten > Onze eigen merken.