

## Persbericht voorstelling Week van Groenten en Fruit

### **De 8de Week van Groenten en Fruit Wie zijn de beste groenterestaurants van België?**

Van 1 tot 7 mei 2017 wordt voor de 8de maal 'De Week van Groenten en Fruit©' georganiseerd, een initiatief van Frank Fol – De Groentekok® – en We're Smart® World. Deze laatste is een recent totaalplatform dat een nieuwe visie biedt op een wereld waarin gekozen wordt voor een gezonder, ecologisch, evenwichtiger, socialer en ook respectvoller leven en manier van zaken doen. Bekijk zeker de meer dan 140 quotes van Bekende Europeanen over Groenten & Fruit: <http://weresmartworld.com/quotes>

De 8de Week is opnieuw een goed gevulde week. Tijdens de persvoorstelling op 1 mei werden niet alleen de diverse activiteiten van de Week voorgesteld, maar ook de Groente en Fruit van 2017, de '3de Week van de Duurzaamheid', het project afvalbeheer in restaurants, de samenwerking met de Franse organisatie 'Bon pour le Climat', de nieuwe opleiding voor grootkeukenchefs 'De Groene Goesting', het partnership met het UN World Food Program, het nieuwe boek De Grote Groentebijbel – Europa, Gent Jazz & Jazz Middelheim gaan We're Smart World en als kers op de taart de uitreiking van de Awards voor de Beste Groenterestaurants van Vlaanderen en Wallonië 2017 en de We're Smart® World 2017 Special Awards.

### **Groente en Fruit van het jaar 2017**

Dit jaar zijn **asperges** de groente van het jaar en is **rabarber** fruit van het jaar. Asperges zijn een Belgische symboolgroente bij uitstek. De combinatie van gekookte asperges met geprakt ei, gesmolten boter en gehakte peterselie wordt in buitenlandse kookboeken gemeenzaam als 'op zijn Vlaams' vermeld. Daarmee is het gerecht een van de iconen van onze gastronomie. En jawel, mocht u nog twifelen, rabarber is fruit. De ondergewaardeerde rabarber kan zowel hartig als zoet worden gebruikt.

<http://weresmartworld.com/de-week-van-de-groenten-en-fruit>

### **De Grote Groentebijbel – Europa**

Op 1 mei wordt ook het nieuwe boek van Frank Fol voorgesteld. Welke groenten smaken het best in welk seizoen? Met welke kooktechnieken geef je groenten een optimale smaak? Welke weg volgen de groenten die je eet? Het **referentiewerk De Grote Groentebijbel** geeft niet alleen antwoord op deze vragen, maar verzamelt ook alle Europese groenten en populaire kruiden. In dit nieuwe boek van Frank Fol, in samenwerking met culinair auteur Marc Declercq, vind je bovendien meer dan 120 super eenvoudige recepten, zowel 100% groenten als met vlees en vis. De prachtige foto's zijn van Heikki Verdurme.

€39,95, 368 pagina's <http://www.borgerhoff-lamberigts.be/boeken/p/detail/de-grote-groentebijbel>

### **De 3de Week van de Duurzaamheid**

Van 1 tot 5 mei wordt voor de derde keer de Week van de Duurzaamheid georganiseerd. De **'Week van de duurzaamheid'** oftewel **'Sustainability Week Belgium'** is een initiatief dat de lokale gemeenschappen motiveert een rol te spelen in de ontwikkeling van een duurzame planeet. De geprogrammeerde activiteiten fungeren als een katalysator voor het genereren van bewuste consumentenpatronen en een meer verzorgende economische relatie met onze planeet. Het project is in 2014 in New York opgestart door milieu-economete **Pamela Peeters** en een jaartje later in België geïntroduceerd. Pamela Peeters, een Belgische in New York, is een autoriteit op het gebied van duurzamer, gezonder en kwaliteitsvoller leven, en auteur van het boek 'Wordt ook een Eco Hero'. Op 1 mei stelt ze het thema Food voor in samenwerking met Frank Fol. Er is dan aandacht voor het nieuwe vegetarische kookboek "liberale dagen zonder vlees" – geïnspireerd door het "40 dagen zonder vlees" project en een ECO HERO food challenge voor kids. Voor de agenda, ga naar: [www.sustainable-planet.net](http://www.sustainable-planet.net) en ook [www.pamelapeeters.com](http://www.pamelapeeters.com) voor meer informatie rond Pamela Peeters.

### **Project afvalbeheer in restaurants**

Een derde van het geproduceerde voedsel in de wereld gaat verloren en draagt bij tot een gigantische afvalberg. Pamela Peeters gaat via een Brusselse case study met **Humphrey restaurant en de non-profit WORMS** kijken hoe het composteren van organisch materiaal in restaurants niet enkel een oplossing biedt voor het reduceren van afval maar tegelijkertijd de productie van compost genereert.

### **Bon pour le Climat**

We're Smart© World gaat in Frankrijk samenwerken met de organisatie **'Bon pour le Climat'**. Vanaf 2018 organiseert Frank Fol in samenwerking met deze organisatie 'De Week van Groenten en Fruit' en de wedstrijd **'Beste Groenterestaurant van Frankrijk'**. Vanaf nu kan ook iedereen terecht op het We're Smart World platform om **gerechten gratis te laten berekenen op hun ecologische impact met Etiquet'table®**.

### **De Groene Goesting**

Met 'De Groene Goesting' wil de **Grootkeukenschool van Ter Groene Poorte**, in samenwerking met We're Smart World en Vredeseilanden, de nadruk leggen op een gezonde en gevarieerde voeding waarin het aanbod en het verbruik van groenten wordt verruimd en gestimuleerd. Maandelijks krijgen de leerlingen een nieuwe en unieke eetbeleving voorgeschoteld, waarin vers, lokaal, gezond, seizoensgebonden, gevarieerd en duurzaam centraal staan en groenten een prominente rol vertolken. Meer groenten op het bord met de Denk Groenten! Denk Fruit! filosofie.

### **Gent Jazz gaat We're Smart World**

Gezond en vers wordt de standaard op Gent Jazz en Jazz Middelheim terwijl men geniet van topartiesten in een unieke setting. Dat mag je echt letterlijk nemen want **Frank Fol, De Groentekok® en Seppe Nobels** van het restaurant Graanmarkt 13 in Antwerpen openen exclusief op Gent Jazz & Jazz Middelheim Festival een **pop-up restaurant** waar u kan genieten van gezonde, verse en culinaire topgerechtjes! Denk Groenten! Denk Fruit!® op z'n best! De chefs zullen nauw samenwerken met **J&M catering**, sinds drie jaar de trouwe cateringpartner van Gent Jazz Festival.

### **Partnership UN World Food Program**

Frank Fol is één van de 5 Europese topchefs die als Food Advocate samenwerkt met het World Food Program (WFP) en de European Union Humanitarian Aid voor de #WhatFoodMeans campagne. In een **videoreeks** ontdekt Frank het belang van voeding voor de mensen in Noord-Ethiopië die zwaar worden getroffen door de extreme droogte in het land. De video's tonen hoe voedsel ons allemaal verbindt. Frank luistert naar hun verhalen en leert er hoe hij de favoriete gerechten van de families moet bereiden van de gezinnen die hij bezoekt. De videoreeks vertelt het inspirerende verhaal over hoe de juiste hulpverlening op een kritiek ogenblik een grote humanitaire ramp heeft kunnen voorkomen. De hulp bracht daarnaast ook hoop, gaf de mensen kracht om weerstand te bieden en redde het leven van miljoenen mensen. De video's vind je hier :

<https://www.youtube.com/watch?v=QZqLdsyw0y4>

<https://www.youtube.com/channel/UCqfp3t4J48rclIHjyRdsQBA>

### **We're Smart® Awards 2017**

De We're Smart® Awards honoreren elk jaar restaurants, winkels, bedrijven en personen die elk op hun gebied een bijzondere inspanning deden om een gezonde en duurzame levensstijl, en groenten en fruit in de hoofdrol te promoten of creatief te ondersteunen.

#### **Dit zijn de laureaten voor Vlaanderen:**

Beste Culinaire Bloemen Award – Benelux 2017

't Aards Paradijs, Nevele

Best Groenten en Fruit communicatie – Benelux 2017

Hofke Van Bazel, Bazel

Hoogste % Denk Groenten! Denk Fruit!® – Benelux 2017

Condacum, Kontich

Meest culinaire kruiden en bloemen producent – Benelux 2017  
Bell'Aroma, Vlezenbeek

Meest creatieve Groenten en Fruit winkel – België 2017  
't Fijnproevertje, Hofstade

We're Smart World Award – PROJECT VAN HET JAAR 2017  
Tia Hellebaut, meter en Jan Delvaux, projectmanager [www.onemileaday.be](http://www.onemileaday.be)

**Dit zijn de laureaten voor Wallonië – Brussel**

Beste Smaak en Gezondheid Award – Benelux 2017  
Ô de vie, Juprelle

We're Smart World Award – PERSOON VAN HET JAAR 2017  
Valérie Mostert, Aubel

### **De Beste Groenterestaurants van de Benelux 2017**

De winnaars beste groenterestaurants van de Benelux 2017 werden door een professionele jury in samenwerking met Gault&Millau Benelux en de klanten van de restaurants beoordeeld. Tijdens de quotering van de restaurants wordt vooral rekening gehouden met het percentage groenten en fruit dat in de maaltijd wordt verwerkt, de smaak en originaliteit van de gerechten, de presentatie, de structuur van de ingrediënten, de natuurlijke kleuren en een goede communicatie rond het gebruik van groenten en fruit. Meer info: <http://weresmartworld.com/nl/de-wedstrijd-beste-groenterestaurant-van-de-benelux-2017>

8 restaurants, vier in Vlaanderen en vier in Wallonië – Brussel waren genomineerd. Dit zijn de laureaten van het jaar:

**Het beste Groenterestaurant van Vlaanderen 2017**  
Hofke Van Bazel, Bazel

**Het beste Groenterestaurant van Wallonië – Brussel 2017**  
Bouchéry, Brussel

De Awards voor Nederland zullen op 12 juni bekend worden gemaakt tijdens een persevent bij Koppert Cress in Monster.

### **DNA We're Smart® World**

We're Smart World wil Mensen & bedrijven (We're) samenbrengen die gezond, ecologisch en duurzaam bezig zijn, zowel in de voeding als in andere sectoren, proberen van elkaar te leren en elkaar te versterken met als enige doel onze maatschappij te laten evolueren naar slimmere (Smart)

oplossingen voor ons lichaam, de natuur en de wereld (World). Projecten zoals "De Week van groenten en fruit", Wedstrijd "Beste Benelux groenterestaurant", Acties "De Groentekok" en "De Groene Gids – We're Smart World" willen daaraan bijdragen. **Guidance & Solutions for a better world.**

Meer informatie: [www.weresmartworld.com](http://www.weresmartworld.com)

Contactpersoon: Frank Fol – [info@weresmartworld.com](mailto:info@weresmartworld.com) – 0032  
(0)475/973441