

Persbericht

Team Horeca KW1C ontvangt Agrifoodpluim

's-Hertogenbosch, 12 oktober 2026 - Team Horeca van het Koning Willem I College (KW1C) ontvangt de Agrifoodpluim van de provincie Noord-Brabant. De opleiding laat studenten kennismaken met een toekomstbestendige manier van koken, waarbij plantaardige, regionale en seizoensgebonden producten centraal staan. Daarmee inspireert Team Horeca niet alleen toekomstige horecaprofessionals, maar draagt het ook bij aan een duurzamer voedselsysteem.

Team Horeca werkt vanuit de principes van Dutch Cuisine: tachtig procent plantaardige en twintig procent dierlijke ingrediënten, zoveel mogelijk van Nederlandse bodem, uit het seizoen en afkomstig uit de regio. Ook het terugdringen van voedselverspilling, eerlijke prijzen voor producenten en aandacht voor dierenwelzijn zijn vaste onderdelen van het onderwijs.

Duurzame keuzes

In de opleidingsrestaurants van KW1C maken studenten én gasten kennis met gerechten waarin duurzame keuzes centraal staan. Daarmee slaat de opleiding een brug tussen onderwijs, gastronomie en maatschappelijke opgaven als gezondheid, duurzaamheid en voedselbewustzijn.

Gedeputeerde Marc Oudenhoven reikte de Agrifoodpluim uit aan Team Horeca van KW1C. "De voedseltransitie begint niet alleen op het land, maar ook in de keuken. Team Horeca van het KW1C laat zien hoe je jonge professionals kunt inspireren om bewuste keuzes te maken, zonder in te leveren op smaak, kwaliteit of gastvrijheid. Deze studenten zijn de chefs, ondernemers en ambassadeurs van morgen. Met hun kennis en enthousiasme dragen zij bij aan een sterker, duurzamer en toekomstbestendig voedselsysteem in Brabant."

Volgens Twan Musters, directeur Voeding, Gastvrijheid & Uiterlijke Verzorging bij KW1C, is duurzaamheid geen apart vak, maar een vanzelfsprekend onderdeel van de opleiding. "Wij leiden de koks en horecaprofessionals van

de toekomst op. Daarom willen we studenten laten zien dat duurzaam koken niet gaat over beperkingen, maar juist over mogelijkheden. Door te werken met producten uit het seizoen, uit de regio en met meer plantaardige ingrediënten ontdekken ze hoeveel smaak, creativiteit en vakmanschap daarin zit. Die ervaring nemen ze straks mee naar restaurants en keukens in heel Brabant en daarbuiten."

Verbinding met praktijk

Een belangrijk onderdeel van de aanpak van Team Horeca is de verbinding met de praktijk. Daarom werkt de opleiding nauw samen met lokale boeren en voedselproducenten. Studenten maken kennis met de herkomst van voedsel, leren over teelt en productie en ontdekken hoe keuzes in de keten doorwerken op het bord. Zo worden producenten nadrukkelijk betrokken bij het onderwijs en krijgen studenten een compleet beeld van de voedselketen.

Met initiatieven zoals samenwerkingen met regionale producenten en praktijkprojecten rondom voedselproductie brengt Team Horeca onderwijs en praktijk dicht bij elkaar. Daarmee draagt de opleiding bij aan een nieuwe generatie horecaprofessionals die duurzaamheid niet als trend ziet, maar als vanzelfsprekend onderdeel van het vak.

Met de toekenning van de Agrifoodpluim spreekt de provincie Noord-Brabant haar waardering uit voor de manier waarop Team Horeca van KW1C werkt aan bewustwording, vakmanschap en een toekomstbestendig voedselsysteem.

Over de Agrifoodpluim

De Agrifoodpluim is een waardering van de provincie Noord-Brabant voor personen, organisaties of initiatieven die op inspirerende wijze bijdragen aan innovatie, verduurzaming en maatschappelijke verbinding binnen het agrofoodsysteem.



Team Horeca van het KW1C, met in het midden Twan Musters

Meer informatie:

Meer informatie over de provincie Noord-Brabant vindt u op de site www.brabant.nl/pers Voor meer informatie over dit persbericht kunt u contact opnemen met woordvoerder Tessel Linders, TLinders@brabant.nl telefoon: 06 55 68 68 36
