



Coduco, uw partner bij al uw duurzame voedingsprojecten



Dienstenaanbod

2025

Over ons

UW PARTNER IN DUURZAAMHEID

Bij CODUCO staat duurzame voeding centraal. We hebben een grondige kennis van de cateringsector en een solide expertise in de strijd tegen voedselverspilling en in de recuperatie en verwerking van onverkocht voedsel. Dankzij deze ervaring kunnen we alle organisaties, publiek of privé, ondersteunen in hun overstap naar een duurzamer model.

Met een aanpak op maat en praktische oplossingen helpen onze Smart Food-diensten u om van uw voedingsuitdagingen kansen te maken. Afval verminderen, beheer van coproducten optimaliseren en menu's aanpassen: het zijn allemaal mogelijkheden om duurzaamheid, gezondheid en economische vitaliteit te combineren.

U heeft eerder hulp nodig bij uw aankopen? BuySmart is er om u te begeleiden bij het definiëren en toepassen van verantwoorde aankoopstrategieën. Klik [hier](#) voor meer informatie.

Ons team

BEKWAAMHEID EN POLYVALENTIE



ROB RENAERTS



BOYANA MENU



LOUISE LEFEBVRE



SARAH GREGOIRE



AXEL HAVELANGE



ELS DE GEEST

Wat maakt ons anders?

🕒 **Meer dan 15 jaar expertise:** beproefde oplossingen, gebaseerd op jarenlange ervaring.

🎯 **Aanpak op maat:** al onze diensten zijn aangepast aan uw specifieke behoeften.

📊 **Meetbare impact:** realistische doelen en concrete resultaten om uw prestaties te optimaliseren.



Concrete resultaten

🌍 **20 ton** voedselverspilling voorkomen binnen één enkel project.

🍴 **Meer dan 50 keukens** begeleid bij het invoeren van duurzame praktijken.

🏆 **Deelname** aan de ontwikkeling en de controle van het **Good Food Kantine-label**.

Onze diensten

PRAKTISCHE OPLOSSINGEN VOOR DE HELE
VOEDSELKETEN

I. Meer duurzaamheid en betere prestaties voor uw kantines

Uw kantine optimaliseren via duurzamere menu's? We kunnen u helpen!

- Menu's herzien voor meer duurzaamheid en gezondheid.
- Personeel opleiden in de toepassing van duurzame praktijken.
- Voedselverspilling evalueren en verminderen - analyseren hoeveel voedsel verloren gaat, controle-instrumenten implementeren en een methodologie invoeren voor metingen.
- Voedselkosten optimaliseren (foodcost).
- Audits en diagnoses: maximale efficiëntie voor uw kantines en de garantie op leveranciers in lijn met uw doelstellingen.

Onze klanten getuigen

“Coduco hielp de stad Aat om de schoolmaaltijden duurzamer te maken door één vegetarische maaltijd per week in te voeren en 77% seizoensgroenten te bereiden.

De menu's werden samen met het keukenteam aangepast om de haalbaarheid te verzoenen met het plezier van de kinderen.”

II. Geef waarde aan uw coproducten voor meer duurzaamheid

Uw coproducten worden een bron van inkomsten met innovatieve oplossingen op maat van uw organisatie.

- Analyseer de stromen van coproducten dankzij een volledige en gepersonaliseerde audit.
- Ontdek oplossingen om aan deze producten waarde te geven: u ontvangt praktisch advies voor preventie en hergebruik. Zo wordt “afval” een bron van onvermoede mogelijkheden.
- Ontwikkel nieuwe producten door prototypes te integreren en economische modellen toe te passen die overeenstemmen met wat u écht nodig heeft.

Onze klanten getuigen

“Dankzij het partnerschap tussen brouwerij Cantillon en Coduco wordt elk jaar 20 ton fruit gerecycleerd in het coproduct ‘Beer Jams’. Deze confituur op basis van lambiekfruit combineert de expertise van de Belgische brouwerijen met vindingrijkheid. Zo vermijden we samen heel wat voedselverspilling.”

Brouwerij Cantillon, 2022

Ga vandaag nog tot de actie over!

Kies voor ondersteuning op maat om uw voedingspraktijken te optimaliseren via duurzame, rendabele en doeltreffende oplossingen.

Neem vandaag nog contact met ons op!

+32 476 88 45 80
boyana@coduco.be
www.coduco.be
LinkedIn

