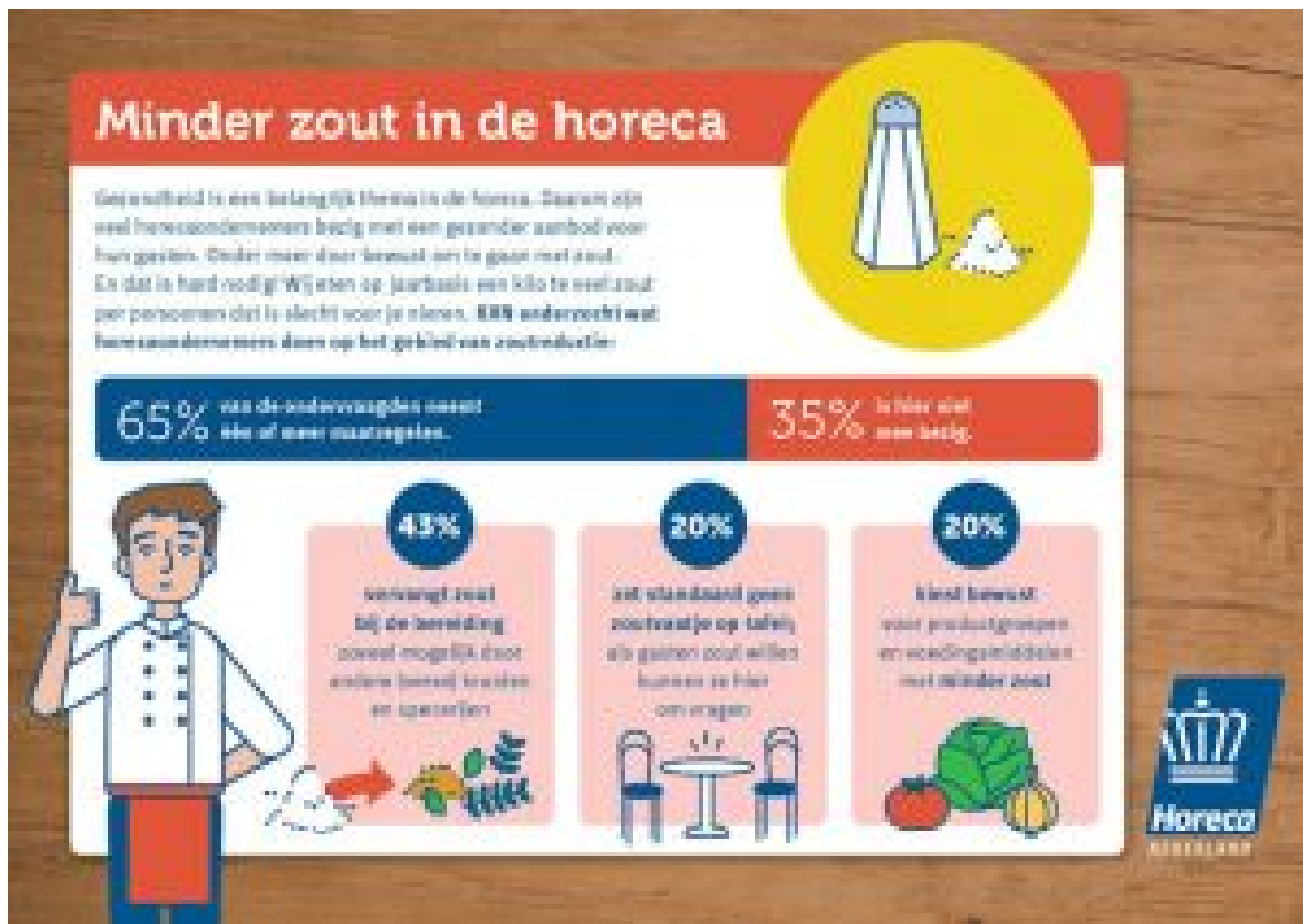


65% van de horecabedrijven doet zout 'in de ban'

14-01-2019 12:54



Koninklijke Horeca Nederland (KHN) en de Nierstichting maken zich sterk om de horeca te inspireren om bewuster met zout om te gaan. Want op jaarbasis eten we per persoon een kilo teveel zout en dat is slecht voor je nieren. KHN onderzoekt onder haar leden of horecaondernemers bezig zijn met zoutreductie. Uit de resultaten blijkt dat 65% van de ondernemers één of meer maatregelen neemt om zout te verminderen.

Onderzoek KHN naar zoutreductie in de horeca

Gezondheid is een belangrijk thema in de horeca en veel horecaondernemers zijn bezig met een gezonder aanbod voor hun gasten. Bewuster omgaan met zout is daarbij een belangrijk speerpunt. KHN onderzocht of horecaondernemers bezig zijn met zoutreductie en zo ja, wat zij op dat gebied doen. Bijna 1000 horecaondernemers vulden de enquête in en 65% van hen neemt één of meer maatregelen om de hoeveelheid zout te verminderen.

Op de vraag wat ze doen op het gebied van zoutreductie, antwoorden ze:

43% vervangt zout bij de bereiding zoveel mogelijk door andere (verse) kruiden en specerijen
20% zet standaard geen zoutvaatje op tafel, als gasten zout willen kunnen ze hier om vragen
20% kiest bewust voor productgroepen en voedingsmiddelen met minder zout

productgroepen en voedingsmiddelen met minder zout.

Antonio van den Hengel, bestuurslid van KHN: "Ik ben er trots op dat de meerderheid van de horeca-ondernemers bezig is met gezondheid van zijn gasten. En maatregelen neemt om het gebruik van zout in de horeca te verminderen. Want op die manier kunnen we vanuit de horeca een bijdrage leveren aan een gezonder Nederland. Het is namelijk belangrijk dat mensen minder zout eten, ook als ze uit eten gaan. Daarom organiseerden we samen met de Nierstichting op de vakbeurs Horecava de wedstrijd 'Lekkerste Stampot met minder Zout'. En op 12,13 en 14 maart a.s. vindt opnieuw de Nierstichting Restaurant Driedaagse plaats, die wij samen met de Nierstichting organiseren. Ik hoop dat er dit jaar nog meer restaurants mee doen aan dit culinaire evenement. Vorig jaar was het al een succes. Toen hebben 3500 gasten genoten van een zoutbewust menu bij meer dan 100 restaurants. Onze ambitie is dat er dit jaar meer dan 200 restaurants deelnemen."

Teveel zout is slecht voor je nieren

Ongeveer 85% van de Nederlanders eet meer zout dan de maximaal aanbevolen hoeveelheid van 6 gram per dag. Niet alleen thuis eten Nederlanders te zout, ook in veel restaurants. Op jaarbasis eten wij per persoon een kilo te veel zout, veelal verwerkt in alledaagse producten en gerechten. Een te veel aan zout is slecht voor je nieren. Ruim 1,7 miljoen Nederlanders hebben chronische nierschade, dit komt neer op 10% van de totale bevolking. Te veel aan zout heeft hier een belangrijk aandeel in. Minder zout helpt nierschade voorkomen.

Meer informatie: www.restaurantdriedaagse.nl

Redactie