



PEULVRUCHTEN IN DE SPOTLIGHT: DOE MEE MET BEANMEAL!

Apeldoorn, 3 februari 2026 — Bonen, linzen, erwten: ze zijn klein van stuk, maar groots in impact! Tijdens de derde editie van BEANMEAL, die plaatsvindt van maandag 9 t/m zondag 15 februari 2026, inspireren we heel Nederland om vaker peulvruchten op het menu te zetten. Doe mee, ontdek nieuwe recepten en draag bij aan een gezond en duurzaam eetpatroon!

Door te kiezen voor een BEANMEAL geniet je van heerlijke gerechten en draag je bij aan een duurzamere voedselketen. In een BEANMEAL verwerk je peulvruchten, bij voorkeur van Nederlandse bodem. Wist je al hoe veelzijdig peulvruchten zijn én hoe lekker het is om peulvruchten te eten in je gerechten? Een goede reden om mee te doen aan BEANMEAL, rondom Wereld Peulvruchtendag op 10 februari. Het thema van dit jaar is Bean Your Cuisine, met als uitblikker een speciaal ontwikkeld chef-gerecht van Boonus van Mannus. Dit gerecht dient als inspiratie voor chefs op locatie en kan tijdens BEANMEAL worden bereid, naast alle andere activiteiten zoals de bonenchallenge van Stichting ProVeg, het pop-up restaurant en meer. Kies je favoriete peulvrucht en verrijk jouw maaltijd!

Over BEANMEAL

BEANMEAL is een samenwerking van partijen* met als doel het activeren van de Nederlandse consument tot een eetmoment met peulvruchten. In Nederland komen we slechts tot de helft van de dagelijks aanbevolen hoeveelheid als het gaat om de consumptie van peulvruchten. Het stimuleren van de consumptie van peulvruchten naar gemiddeld 250 gram per persoon per week draagt bij aan een gezonde balans voor mens, dier en milieu. Door vaker te kiezen voor peulvruchten ontstaat er meer variatie op het bord. Dit sluit aan bij de vernieuwde richtlijnen goede voeding van de Gezondheidsraad, die door het Voedingscentrum worden verwerkt in de Schijf van Vijf.

Het activatiethema van 2026 is BEAN YOUR CUISINE. Activaties zijn erop gericht om zowel thuis als buitenshuis smakelijk verrast te worden door de veelzijdigheid van peulvruchten. Met nieuwe recepten en producten, een challenge voor chef-koks en pop-uprestaurants verwachten we dit jaar nog meer mensen te verleiden tot een BEANMEAL, een maaltijd met peulvruchten. We zetten de activiteiten die nu bekend zijn alvast voor u op een rij:

- Challenge Chef-Kok BEANMEAL: geïnspireerd op de challenge van VITAM van editie 2025, organiseert provincie Noord-Brabant dit jaar een challenge voor alle foodservice chefs. De uitdaging? Ontwikkel een uniek plantaardig gerecht met peulvruchten, geschikt voor catering en bereiding thuis, met peulvruchten van Nederlandse bodem. "Boonus van Mannus" van Mannus Smit van Appèl is uitgeroepen tot het winnende gerecht. Tijdens de BEANMEAL week wordt het recept bekend gemaakt zodat iedereen het kan proberen.
- Met meer recepten en inspiratie laten we zien hoe lekker, voedzaam en veelzijdig peulvruchten zijn. Via het [receptenplatform](#) van Eatertainment zijn alle recepten beschikbaar.
- BEANMEAL Veggie Challenge: voor degenen die alleen of in een groep de uitdaging aan willen gaan is er dit jaar voor het eerst de [BEAN MEAL Veggie Challenge](#) van Stichting ProVeg. Met deze handige gratis app krijgen deelnemers nog meer inzicht en routine met als doel vaker peulvruchten eten.
- Supermarkten zetten in op (recept)inspiratie, zichtbaarheid en aantrekkelijke acties in de winkel, online en in de folders van Jumbo en Lidl. Bij Ekoplaza zijn er Mediterrane lupineballetjes met bijpassend recept verkrijgbaar. Ook kun je in diverse kookstudio's van Albert Heijn XL een bereiding van peulvruchten proeven.
- BOON opent met FoodVia een pop-up restaurant in Arnhem: een unieke kans om te proeven hoe verrassend én lekker een BEANMEAL kan zijn.
- Food Pioneers publiceert een downloadbare onepager waarin consumenten worden gestimuleerd om vaker bonen te eten, met focus op het veranderen van keuzegedrag.
- Foodservicebedrijven: Appèl en Facilicom delen via hun locaties receptinspiratie. Hutten stelt de BEANMEAL-recepturen beschikbaar aan hun chefs op locatie en richt zich op nieuwe productintroducties en -ontwikkeling. CIRFOOD zet in op storytelling en signing om gasten te verleiden vaker plantaardig te kiezen, waarbij een speciaal samengesteld inspiratiemenu de peulvrucht als 'natuurlijke powerfood' het centrale podium geeft op de locaties.
- HAK zal tijdens de BEANMEAL-week extra inzetten op inspiratie op social media, onder andere door peulvruchten feitjes te delen.
- De liefde voor peulvruchten gaat door de maag! Op 14 februari vindt de kook & inspiratie workshop 'Bean Your Cuisine met Lupine' bij Lekker Lupine plaats!

Benieuwd wat er nog meer te doen is? Check het [#BEANMEAL overzicht](#).

Doe mee!

De BEANMEAL is van en voor iedereen! Laat je inspireren door nieuwe recepten en heerlijke gerechten verrijkt met peulvruchten. Voor elk eetmoment van de dag, in verschillende vormen en smaken en voor een aantrekkelijke prijs. Doe mee en ontdek het foodinspiratieplatform [Eatertainment](#) en social media voor volop inspiratie, van lekkere recepten tot verrassende bereidingstips en leuke weetjes.



*BEANMEAL wordt mogelijk gemaakt door: Albert Heijn, BO Akkerbouw, BOON, Green Organics, HAK, LIDL, Ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur (LVVN), Provincie Noord-Brabant, Provincie Noord-Holland, Stichting Groei Grutten en Wereld Natuur Fonds (WWF-NL).

Partners die bijdragen aan de doelstelling van BEANMEAL zijn: Appèl, CIRFOOD (food-service), De Nieuwe Melkboer, Eatertainment, Eiwitboeren van Nederland, Ekoplaza, Facilicom, Food Pioneers, Green Protein Alliance, Hutten, Jumbo, Lekker Lupine, ME-AT, ProVeg, Schouten Europe, Udea en Vitam. Het is nog steeds mogelijk om als partner aan te sluiten voor de volgende editie van 2027. Deel je eigen inspiratie tijdens de editie van 2026 via #beanmeal.

Noot voor redactie

Meer weten?

Voor meer informatie, neem contact op met:
BEANMEAL

Pleuni Timmermans
06-52258782
info@beanmeal.nl

b.g.g.
Marianne Karstens
06-41867785

[Klik hier](#) voor beeldmateriaal, uitsluitend te gebruiken vanaf maandag 9 februari 2026 in combinatie met het artikel en [BEANMEAL logo](#).

