

"Belg vatbaar voor innovatieve voedingsproducten"

nieuws

Voedingsproducenten en winkelketens die nieuwe voedingswaren in de markt willen introduceren in Europa, kiezen opvallend vaak voor België om te checken of het product aanslaat. "Meer dan onze buurlanden staan Belgen open voor vernieuwende producten", zegt Chris Moris van Fevia in de weekendeditie van De Morgen.

🕒 21 NOVEMBER 2004 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:29

Voedingsproducenten en winkelketens die nieuwe voedingswaren in de markt willen introduceren in Europa, kiezen opvallend vaak voor België om te checken of het product aanslaat. "Meer dan onze buurlanden staan Belgen open voor vernieuwende producten", zegt Chris Moris van Fevia in de weekendeditie van De Morgen. In landen als Duitsland en Nederland blijken consumenten gevoeliger te zijn voor de prijs. "Anderzijds staan Belgen ook bekend als moeilijke consumenten", aldus Roeland Smets van de Belgilux Association of Branded Products Manufacturers. "Als een product hier gewaardeerd wordt, mogen producenten ervan uitgaan dat het ook in onze buurlanden een succes wordt". Naast de houding van de consument zijn ook de centrale ligging en de gemengde samenstelling van de bevolking redenen waarom België een ideaal testland is.

Producten die gelanceerd worden in België worden vaak eerst in een klein gebied uitgeprobeerd. Carrefour werkte een variant uit op die formule. Twee 'tastecars' van de groep doorkruisen voortdurend het hele land op zoek naar proefgrage consumenten. In de tastecar, die opgesteld wordt op de parkings van de winkelketen, kunnen consumenten nieuwe kandidaat-producten voor de huiseigen merken testen.

Winkelketens die eerst regionaal testen, doen dat meestal in de grote steden waar ze goede doorsnede van het nationaal cliënteel bereiken. In drie Antwerpse GB-winkels wordt momenteel bijvoorbeeld een nieuw assortiment kant-en-klare aardappelen getest. Puree, kroketten, geschilde en licht voorgekookte aardappelen passen in de trend van de voorbereide voedingswaren die de voorbije jaren aan een flinke opmars bezig zijn.

Het testen in beperkte regio's houdt echter gevaren in. "Niet alleen landen, maar ook regio's kunnen een verschillende smaak hebben", aldus Smets. "In Vlaanderen gaat men bijvoorbeeld meer voor een delicate en vernieuwende smaak. Walen houden veeleer van een uitgesproken traditioneel smaakpalet. Dat merk je zowel bij wijn, koekjes als mosterd".

Lees ook: geVILT: [Vlaamse groenten zijn Europese smaakmakers](#)

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

 screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

 screenreader.visit us on our bluesky page:
<https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra