

# "Etnische voedselmarkt is opportuniteit voor landbouw"

nieuws

Er liggen heel wat kansen voor de Nederlandse landbouwsector in het produceren van producten voor het etnisch marktsegment.

🕒 1 FEBRUARI 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:53

Lees meer over:  
diversificatie

Er liggen heel wat kansen voor de Nederlandse landbouwsector in het produceren van producten voor het etnisch marktsegment. Het aandeel allochtonen in de bevolkingssamenstelling van de steden is immers sterk toegenomen. Vooral wanneer het komt tot samenwerking met allochtone ondernemers in grote steden, biedt deze markt pas echt perspectief. Dat concludeert het Nederlandse LEI.

De Nederlandse steden hebben de jongste decennia grote veranderingen ondergaan in bevolkingssamenstelling. Zo is alleen al in Amsterdam, Rotterdam en Den Haag één op drie inwoners een niet-westerse allochtoon. Tot voor kort waren dat vooral Surinamers, Marokkanen, Antillianen en Turken, ondertussen zijn daar ook Polen en Chinezen bijgekomen. Daardoor is de vraag naar etnisch voedsel vanuit de steden toegenomen. Etnisch voedsel is voedsel dat verband houdt met of een uitdrukking is van een bepaalde cultuur of van een bepaalde culturele, religieuze of nationale achtergrond. Volgens onderzoek van Rabobank uit 2007 blijkt dat er jaarlijks 2,7 miljard euro wordt omgezet op de Nederlandse markt voor etnisch voedsel en dat de jaarlijkse groeiverwachting ongeveer 3,5 pct is. Volgens de onderzoekers biedt deze markt dus heel wat kansen voor de Nederlandse land- en tuinbouwers.

Het LEI concludeert dat deze allochtone bevolking open staat voor in Nederland geteelde, etnische producten, zeker als er een goede prijs-kwaliteitverhouding is. Omdat het lastig is voor landbouwers om in contact te treden met deze allochtone bevolkingsgroepen, is het volgens de onderzoekers aangewezen dat ze contact zoeken

met etnische ondernemers uit grote steden. “Op die manier kan de landbouw een nieuwe, specifieke afzetmarkt voor etnisch voedsel creëren”, klinkt het.

In Nederland hebben al een aantal projecten met etnisch voedsel succes. Zo startte een man in Nederland een kamelenmelkerij op. Kamelenmelk is vooral bekend in Arabische landen en blijkt gezonder dan melk van andere dieren. De melk vindt gretig aftrek en een uitbreiding van de melkerij is aan de orde. Een ander bedrijf startte met de productie van koshere falafel en hummus. In de eerste plaats focuste het bedrijf op joodse consumenten, maar nu het ook halal-gecertificeerd is, verkoopt het zijn producten met succes aan de moslimgemeenschap.

**Meer informatie:** Rapport '[Marktkansen voor etnisch voedsel en etnische diensten](#)'

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17

1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](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