

Roeselaarse Reo-veilig plant forse investeringen

nieuws

Bij de Roeselaarse Reo-veiling zijn ingrijpende veranderingen op til. Dit najaar wordt de bestaande accommodatie helemaal vernieuwd. "Investerings in moeilijke tijden zijn nodig", zegt directeur Noël Keersebilck in Het Laatste Nieuws. De Reo-veiling kende namelijk tot nu toe al een slecht jaar wegens een reeks ineengestorte marktprijzen.

🕒 13 AUGUSTUS 2004 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:28

Bij de Roeselaarse Reo-veiling zijn ingrijpende veranderingen op til. Dit najaar wordt de bestaande accommodatie helemaal vernieuwd. "Investerings in moeilijke tijden zijn nodig", legt directeur Noël Keersebilck uit in Het Laatste Nieuws. De Reo-veiling kende namelijk tot nu toe al een slecht jaar.

De veiling kampt momenteel met een overaanbod en de prijzen van sommige producten zijn ineengestort. De geplande innovaties, met een geraamd kostenplaatje van zowat elf miljoen euro, moeten de groenteveiling straks weer doen aansluiten bij het kransje topveilingen in Europa. "Dit jaar is zowat het slechtste dat ik ooit heb meegemaakt", zegt Reo-directeur Noël Keersebilck. "De belangrijkste producten doen het nu al maanden slecht. Vooral sla en tomaten zijn spotgoedkoop en brengen de telers nauwelijks nog iets op. Zo betaalt men nu voor een krop sla amper tien eurocent en dat is de helft van de normale zomerprijs. Het goede weer en ook een gedaalde consumptie zorgen ondertussen voor een overaanbod. Verder is er nog de dure euro, die de export naar de VS bemoeilijkt. Enig lichtpuntje is de jonge prei, een groente die steeds meer in restaurants geserveerd wordt", weet Keersebilck.

De Reo-veiling blijft echter niet bij de pakken zitten. Zo worden vanaf november dit jaar een aantal technologische ingrepen uitgevoerd. "Er wordt onder andere een modern traceersysteem uitgewerkt", legt Keersebilck uit. "Onze heftrucks krijgen een boordcomputer, een soort GPS-systeem eigenlijk, waardoor elk bakje of palet meteen gelokaliseerd kan worden. Alles wordt ook uitvoerig gescand zodat we zullen weten wie de producent en wie de afnemer van elk product is". Verder plant de veiling ook de inrichting van een gigantische koelruimte van 70 op 220 meter. Natte en droge doorstroomkoeling moeten ervoor zorgen dat de glans en kleur van de groenten blijft. Er is ook een langere houdbaarheid mogelijk en door de uitstekende beveiliging zullen de groenten gevrijwaard blijven van stofdeeltjes en roetuitslag.

"In oktober bestaat de veiling trouwens zestig jaar en ook in dat kader willen we inspanningen leveren om de veiling opnieuw een belangrijke meerwaarde te geven", besluit Reo-directeur Noël Keersebilck.

Meer informatie: [Reo in cijfers](#)

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](#)