nieuws

Bakkers rekenen duurdere boter door aan consument

nieuws

De dure boter is groot nieuws nu steeds meer bakkers hun prijzen verhogen vanwege de duurdere grondstof voor hun patisserie. Op Radio 1 getuigt patissier Roger Van Damme dat boter, maar bijvoorbeeld ook vanille en chocolade, erg duur werden en hem nopen tot het herbekijken van recepten. “Het wordt een uitdaging om een mooi dessert te maken voor een acceptabele prijs”, zegt hij. In de geschreven pers rekent bakkerijfederatie Bakkers Vlaanderen voor dat de kostprijs van een croissant met 5 cent stijgt, en die van een cake met al snel 20 cent door de duurdere boter. Tussen januari en nu werd die de helft duurder.

31 AUGUSTUS 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:41

Lees meer over:
melkvee
voedingsindustrie
consument



De dure boter is groot nieuws nu steeds meer bakkers hun prijzen verhogen vanwege de duurdere grondstof voor hun patisserie. Op Radio 1 getuigt patissier Roger Van Damme dat boter, maar bijvoorbeeld ook vanille en chocolade, erg duur werden en hem nopen tot het herbekijken van recepten. “Het wordt een uitdaging om een mooi dessert te maken voor een acceptabele prijs”, zegt hij. In de geschreven pers rekent bakkerijfederatie Bakkers Vlaanderen voor dat de kostprijs van een croissant met 5 cent stijgt, en die van een cake met al snel 20 cent door de duurdere boter. Tussen januari en nu werd die de helft duurder.
Uit een rondvraag van Het Nieuwsblad blijkt dat zes op de tien bakkers de prijs van hun producten reeds verhoogd hebben omdat zij boter duurder moeten aankopen. De honderd bevraagde bakkers geven aan dat ze vooral koffiekoeken, croissants en taarten een hogere prijs geven. Zij rekenen de fors gestegen groothandelsprijs voor boter door aan de consument. In januari kostte een kilo boter hen 4,36 euro, inmiddels is dat opgelopen tot 6,65 euro. De prijs is meer dan verdubbeld in vergelijking met vorig jaar.
Wanneer boter te duur wordt voor grootverbruikers uit de voedingsindustrie, dan bestaat voor de zuivelsector het risico dat zij overschakelen op plantaardige vetstoffen. Patissier Roger Van Damme legt in het radioprogramma ‘De ochtend’ uit dat het voor hem en voor bakkers moeilijk is om een alternatief te vinden. “Ik gebruik soms minder boter en in de plaats daarvan het makkelijker te verwerken mascarpone, maar dat is zeker niet goedkoper.”

Bron: Radio 1 / Het Nieuwsblad

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

Crafted by Brigada