

- [Homepage](#)
- [Nieuws](#)
- Consumenten gaan bij groenten steeds meer voor speciaal

nieuws

Consumenten gaan bij groenten steeds meer voor speciaal

nieuws

De rol van groenten is de voorbije jaren sterk uitgebreid. “Mensen willen dat hun groenten bijdragen tot de smaakbeleving van hun gerecht”, zegt Roel Dekelver van Delhaize in De Standaard. Bij de aankoop van hun groenten hebben consumenten dus veel meer aandacht voor smaak, variatie, kleur ..., waarbij de tendens is dat ‘speciaal’ het ‘nieuwe normaal’ wordt. Gevolg is dat bijvoorbeeld ruim een vierde van het aanbod tomaten en sla vandaag uit speciale rassen bestaat.

19 april 2019 – Laatst bijgewerkt om 14 september 2020 14:49

Lees meer over:

- [tuinbouw](#)
- [voedingsindustrie](#)



De rol van groenten is de voorbije jaren sterk uitgebreid. “Mensen willen dat hun groenten bijdragen tot de smaakbeleving van hun gerecht”, zegt Roel Dekelver van Delhaize in De Standaard. Bij de aankoop van hun groenten hebben consumenten dus veel meer aandacht voor smaak, variatie, kleur ..., waarbij de tendens is dat ‘speciaal’ het ‘nieuwe normaal’ wordt. Gevolg is dat bijvoorbeeld ruim een vierde van het aanbod tomaten en sla vandaag uit speciale rassen bestaat.

In het voortgangsrapport 2018 van het Vlaams Ketenplatform Voedselverlies staat te lezen dat er in de supermarkt elk jaar tussen de 5 en 10 procent verse voeding bijkomt, aldus De Standaard. Dat betekent weliswaar dat andere producten plaats moeten ruimen, maar het gaat daarbij niet steeds om andere producten uit de verse voeding. Carrefour offerde de voorbije jaren bijvoorbeeld in een aantal filialen een stuk van de non-foodafdeling op. “Vooral ons bio-aanbod groeide van ongeveer 1.000 naar 4.500 producten, en we blijven uitbreiden”, vertelt Baptiste van Outryve, woordvoerder van Carrefour. Bij bevragingen van de supermarkten bij hun klanten valt op dat die meer en meer gaan voor vers, kwalitatief, uitgebreid en authentiek.

Groenten zijn geen bijzaak meer, en moeten dus bijdragen tot de smaakbeleving van het gerecht. “Denk aan rucola, maar ook waterkers, postelein, paksoi, Romeinse sla en little gem”, vertelt Roel Dekelver. “De ontwikkeling naar alternatieve slasoorten neemt inderdaad toe”, bevestigt Katrien De Backer van de veilingassociatie Lava (onder meer BelOrta, REO en Hoogstraten). “Via proeftuinen, die nauw in contact staan met telers en producentenorganisaties, worden nieuwe variëteiten en rassen geselecteerd. Smaak speelt daarbij een belangrijke rol.” Bij de tomaten eenzelfde tendens, met een jaar na jaar stijgende aanvoer van specialiteiten zoals kerstomaten en pruimtomaten.

Ook bij teler Stoffels Tomaten uit Rijkevorsel kozen ze de voorbije jaren voluit voor specialiteiten. “We wilden geen massaproductie meer, omdat die te weinig marktgericht is”, vertelt Petra Veldman, die samen met haar echtgenoot Paul Stoffels het bedrijf runt. “De tomatenmarkt is bijzonder volatiel: je kan jezelf overgeven aan de schommelingen of inspelen op de noden ervan.” En dat doen ze volop. Vijftien jaar geleden teelde het bedrijf amper drie rassen, en dat zijn er vandaag ruim twintig. In de serres hangen alle kleuren en vormen, van zoet tot zurig. “We merken dat mensen vooral neigen naar de zoetere tomaten”, vertelt Stoffels, “maar het nadeel is dat die sneller hun smaak verliezen en na een week zelfs een rotte toets krijgen. Het is dus geen gemakkelijke zoektocht naar een tomaat die in de smaak valt en toch lang genoeg lekker blijft.”

Bron: De Standaard

Gerelateerde artikels



nieuws

[Tervuren bant turfhoudende potgrond, ook tuinbouw probeert andere substraten](#)

gisteren



Podcast tip

[Podcast over voedselverspilling: "De grootste winst tegen voedselverlies ligt niet alleen op het veld"](#)

8 juni 2026



nieuws

[Cargill investeert 56 miljoen euro in Belgische voedselproductie en innovatie](#)

3 juni 2026



nieuws

[Groentemuseum 't Grom brengt de geschiedenis van de bloemkool](#)

18 mei 2026



nieuws

[Helft van Ardo-waterbassin voor telers verloren na lek](#)

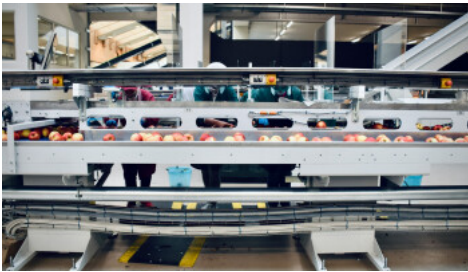
7 mei 2026



Reportage

[Tomato Masters boekt resultaat met project van zonnepanelen: “meer energie en gezondere planten”](#)

7 mei 2026



nieuws

[Fevia: “Als we nu niet ingrijpen, dreigt voedingsindustrie uit België te verdwijnen”](#)

28 april 2026



Reportage

[Van waterlinzen tot bierkoekjes: VILT bezoekt de innovatieve voedselbeurs Food At Work](#)

23 april 2026



nieuws

[Belgische voedingsbedrijven bij wereldtop in voedselveiligheid, maar afpersing blijft risico](#)

21 april 2026



nieuws

[Bouwer van e-tractoren ontmanteld: ook overheid is de dupe](#)

13 april 2026



nieuws

[BelOrta ziet dit jaar minder telers en minder areaal](#)

24 maart 2026



nieuws

[Boekvoorstelling 'Je bord ontrafeld': Vijf opvallende inzichten over landbouw](#)

11 maart 2026



nieuws

[Mooie prijzen voor de eerste zomerse tomaten](#)

10 maart 2026

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17

1000 Bruxelles

[Contacteer ons](#)

Contact

- M • info@vilt.be

Menu

- [Steun ons](#)
- [Partners](#)
- [Opinie](#)
- [Wegwijs in de sector](#)

Volg ons op:

- [screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/](https://www.facebook.com/vilt.nieuws/)
 - [screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/](https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/)
 - [screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws](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](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](#)