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

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