

Dagverse sla en vacuümkoeling om voedselverliezen tegen te gaan

31 MAART 2021

Met vorig jaar 56 miljoen verkochte stuks en 25 soorten is sla goed voor de helft van de Belgische aanvoer van groenten bij BelOrta. Om voedselverliezen tegen te gaan, zet de veiling sinds 2020 nog meer in op versheid. Dat gebeurt op twee fronten: kopers kunnen sla voortaan in voorverkoop aankopen waardoor ze zeker zijn van dagverse levering en daarnaast moet ook een vacuümkoeling de houdbaarheid van een product verlengen.

Lees meer over: [groente voedselverlies](#)

Meer dan 25 soorten sla zitten er in het assortiment van BelOrta, gaande van de traditionele kropsla, de multicolorsla, de lollo- en eikenbladtypes over ijsbergsla en romeinse sla tot zelfs de kleurrijke batavia en rode sla. Tel daar nog een aantal telgen bij uit het zogenaamde cichorium-geslacht zoals andijvie, krulandijvie, radicchio, suikerbrood en uiteraard ook witloof en roodlof. Bovendien biedt BelOrta ook sla met een wortelkruit aan. De meerderheid van de slasoorten is gedurende het hele jaar beschikbaar. “Dat betekent een heel uitgebreid aanbod bladgewassen waardoor je heel wat kan variëren”, klinkt het bij BelOrta.

Om groenten zo vers mogelijk bij de consument te krijgen, neemt de veiling regelmatig de commercialisatie en logistieke processen van een productgroep onder de loep. “Voor sla resulteerde dit in twee nieuwe verkoopsystemen”, legt Maarten Verhaegen, verantwoordelijke sales groenten bij BelOrta, uit. “Enerzijds hebben we de voorverkoop. Dit houdt in dat kopers op voorhand in aankoopintentie kunnen bekendmaken. Telers geven aan de veiling door welk aanbod zij op een bepaalde dag kunnen leveren. Die worden met elkaar gematcht zodat de sla die ’s morgens werd geoogst al in de loop van de dag bij de aankoper terechtkomt.”

Daarnaast zet de veiling ook zoveel mogelijk in op dagverse sla. “We vragen dat de telers voor 15 uur de sla die zij die dag hebben geoogst, aanleveren. Zeker op warme dagen is dat bijzonder belangrijk”, aldus Verhaegen. Op die manier kan BelOrta de investering die het deed in vacuümkoeling laten renderen. “Hiermee wordt onze sla op 15 minuten tijd volledig gekoeld worden tot ongeveer twee graden Celsius. Zo kan de houdbaarheid van bladgewassen aanzienlijk verlengd worden en blijft de kwaliteit ervan beter bewaard.” Met deze ingrepen wil BelOrta de strijd tegen voedselverspilling extra kracht bijzetten.



Maar ook op een ander vlak werkt de veiling aan duurzaamheid. “We zoeken aanhoudend verder naar duurzame verpakkingsalternatieven. We bieden onze kopers nu ook de mogelijkheid om sla aan te kopen in een papieren zak in plaats van een plastic exemplaar”, klinkt het.

Bron: Eigen verslaggeving

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39

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 twitter page: https://twitter.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>