

# Delhaize werkt nauw samen met 400 lokale landbouwers

nieuws

Delhaize trekt meer dan ooit de kaart van de lokale boeren en de seizoensgroenten. “Smaak en kwaliteit primeren”, zegt Delhaize-topman Dirk Van den Berghe. “Wij hebben al 530 zogeheten ‘Producten van bij ons’, afkomstig van zo’n 400 lokale boeren en producenten. Rechtstreeks aan ons geleverd, zonder tussenpersonen”, klinkt het.

🕒 9 JULI 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:22

Lees meer over:

distributie

marketing

▫

Delhaize trekt meer dan ooit de kaart van de lokale boeren en de seizoensgroenten. “Smaak en kwaliteit primeren”, zegt Delhaize-topman Dirk Van den Berghe. “Wij hebben al 530 zogeheten ‘Producten van bij ons’, afkomstig van zo’n 400 lokale boeren en producenten. Rechtstreeks aan ons geleverd, zonder tussenpersonen. En het is nog duurzamer ook, zonder daarom duurder te zijn”, klinkt het.

Volgens de supermarktketen is de consument van vandaag op zoek naar authenticiteit. “We zijn ervan overtuigd dat dit geen voorbijgaand fenomeen is. Mensen gaan weer meer op zoek naar de echte smaak. En hoe verser, hoe lekkerder. Als wij de groenten bijna letterlijk van het veld naar de winkel kunnen krijgen, hebben we meteen een lengte voorsprong op concurrenten die nog de tussenstap naar de veiling moeten zetten”, meent Van den Berghe.

Kopen en koken dus op basis van de seizoenen. “Seizoensgroenten zijn niet alleen lekkerder, ze zijn ook goedkoper. Consumenten moeten zich ook wat minder laten leiden door het uitzicht van groenten of fruit. Een tomaat hoeft niet perfect rond en egaal rood te zijn om lekker te smaken. Of een scheve wortel smaakt niet noodzakelijk slechter. Vaak is het tegendeel zelfs waar”, aldus de Delhaize-topman.

Van den Berghe benadrukt meteen dat de kwaliteitseisen niet omlaag gaan door te kiezen voor rechtstreekse samenwerking met lokale producenten. “Zelfs de kleine, lokale boeren krijgen

regelmatig onze controleurs over de vloer. En onze medewerkers in de winkels voeren bij elke levering een visuele controle uit. Wat niet aan onze eisen voldoet, gaat onherroepelijk terug.” Eisen die soms op het absurde af zijn, zeker op het eerste gezicht. “Zo kregen wij ooit van Delhaize de vraag of we prei konden leveren met een gegarandeerde maximumlengte van 36 centimeter. Tot dan was de standaardmaat 58 centimeter”, zegt prei- en venkelkweker Rudy Crocket uit Bornem. “Bij nader inzien past een prei van die lengte in de groentelade van een doorsnee koelkast. En omdat de consument onder invloed van de tv-koks almaar minder groen aan de prei wil, planten we hem dit jaar dieper en hogen we de aarde iets meer op.”

**Bron:** Het Nieuwsblad

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17

1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](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](#)