

# Eerste saladebar met verticale boerderij opent in Gent

nieuws

Aan de Gentse Dampoort opent in november een saladebar die bladgroenten en kruiden serveert rechtstreeks afkomstig uit een klimaatkamer in de zaak zelf. De initiatiefnemers, die met andere woorden serveren wat ze in hun zaak oogsten, mikken op twintig vestigingen in België tegen 2020. Technologisch wordt in de afgesloten klimaatkamer die eruitziet als een hoogtechnologische serre licht, temperatuur en luchtvochtigheid zodanig gestuurd dat de bladgroenten en kruiden er in optimale omstandigheden groeien.

🕒 21 OKTOBER 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:37

Lees meer over:

glastuinbouw

technologie

marketing



Aan de Gentse Dampoort opent in november een saladebar die bladgroenten en kruiden serveert rechtstreeks afkomstig uit een klimaatkamer in de zaak zelf. De initiatiefnemers, die met andere woorden serveren wat ze in hun zaak oogsten, mikken op twintig vestigingen in België tegen 2020. Technologisch wordt in de afgesloten klimaatkamer die eruitziet als een hoogtechnologische serre licht, temperatuur en luchtvochtigheid zodanig gestuurd dat de bladgroenten en kruiden er in optimale omstandigheden groeien.

In Gent verhuist saladebar Romain Roquette binnenkort naar het Quantum-gebouw vlakbij Gent-Dampoort. Geen groot nieuws, ware het niet dat de saladebar ter plekke zijn eigen salades zal kweken in een verticale boerderij, waardoor het de eerste zelfvoorzienende saladebar van het land wordt. De bladgewassen en kruiden worden in rekken gekweekt, in een afgesloten teeltomgeving. Zowel de watertoevoer als de plantenvoeding worden automatisch gestuurd, en groeien doen de planten onder ledlampen, waardoor ze sneller volgroeid zijn.

“Dit is gewoon de volgende stap in landbouw”, aldus Maarten Vandecruys van Urban Crops, het West-Vlaamse bedrijf dat de teeltinstallatie zal bouwen. “Eerst werd er gekweekt in open lucht, daarna in serres. En toen waren er ook vragen: planten in een glazen huis? Nu is dat aanvaard. Aan de installatie kan overigens ook nog een zaai- en verpakkingslijn worden toegevoegd. Dan loopt alles automatisch: van zaadje tot ingepakte plant.”

“Er is tot 95 procent minder waterverbruik, omdat de damp opgevangen wordt voor hergebruik”, gaat Vandecruys verder. “Omdat het een afgesloten geheel is, zijn er ook geen herbiciden of pesticiden nodig. Een ander voordeel is dat de smaak en vorm van de groenten aangestuurd kunnen worden. Door te spelen met kleuren kan je sla kweken met een beknopt, maar dik en stijf blad. Of

een groot en dun. En door ook de voedingsstoffen aan te passen, kunnen de groenten zoeter of bitterder gemaakt worden. Elke plant heeft zijn eigen algoritme. De kennis die nu in het hoofd van de boer zit, vertalen we in software."

**Bron:** De Standaard/Belga

## 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