nieuws

Eindwerk wordt succesvol appelsapbedrijf

nieuws

Studenten van de Katholieke Hogeschool Kempen sloegen voor hun eindwerk de handen in elkaar en stampten een appelsapbedrijfje uit de grond.

5 JANUARI 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:13

Lees meer over:
fruitteelt
varia

Drie studenten van de Katholieke Hogeschool Kempen sloegen voor hun eindwerk de handen in elkaar en stampten samen een appelsapbedrijfje uit de grond. ‘Sweet Tap’ produceert 100 procent puur appelsap in vaatjes van 5 liter. In een maand tijd verkochten de studenten al 250 boxen. Omwille van het succes wil een van de jongeren het bedrijfje na afstuderen verderzetten.

Simon Vervisch richtte samen met twee medestudenten Fruitteelt aan de Katholieke Hogeschool Kempen een appelsapbedrijfje op bij wijze van eindwerk. Alle drie hebben ze de interesse in fruitteelt meegekregen van thuis uit, want alle drie zijn ze opgegroeid op een fruitbedrijf.

De studenten kozen voor een bedrijf genaamd ‘Sweet Tap’, dat appelsap perst en verkoopt in vaatjes van 5 liter. Aan het appelsap worden geen additieven, suikers of bewaarmiddelen toegevoegd. Omdat het sap gepasteuriseerd wordt, heeft het wel een houdbaarheid van twee jaar in een ongeopende verpakking en 60 dagen na opening.

Wat het bedrijfje nog onderscheidt van bestaande appelsapbedrijven, is het feit dat de studenten kozen voor verkoop in het zogenaamde ‘box-in-bag’-systeem. Dat zijn vaatjes waarin tot nog toe vooral wijn verkocht werd.

Het concept blijkt succes te hebben. Op één maand tijd verkochten de studenten al ongeveer 250 vaatjes. Daarom wil Simon Vervisch na afstuderen het bedrijf verderzetten, vertelt hij aan Het Nieuwsblad en Het Laatste Nieuws. “Ooit wil ik het fruitbedrijf van mijn ouders in Boezinge overnemen, maar voorlopig is daar geen ruimte

voor een voltijdse betrekking. Met Sweet Tap hoop ik de rustige periodes bij mijn ouders op te vangen. Een aantal buurt- en voedingswinkels hebben al interesse getoond om het sap in hun assortiment op te nemen", zegt Vervisch.

Bron: Het Nieuwsblad/Het Laatste Nieuws

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