

Geraakt e-commerce voor verse voeding ingeburgerd?

nieuws

Hoewel in ons land minder dan één procent van de verse voeding vandaag online wordt besteld, geloven de initiatiefnemers van de Vlaamse startup Efoodconsult dat dit aandeel snel de hoogte zal ingaan. Dat boodschappen nog maar weinig online worden besteld en geleverd, heeft volgens hen vooral te maken met de kostprijs van gekoeld transport. "Onze isothermische leverbox met een ingebouwde sensor die permanent de temperatuur in de gaten houdt, moet dit euvel verhelpen", klinkt het bij eFoodconsult.

🕒 19 APRIL 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:34

Lees meer over:
handel



Hoewel in ons land minder dan één procent van de verse voeding vandaag online wordt besteld, geloven de initiatiefnemers van de Vlaamse startup Efoodconsult dat dit aandeel snel de hoogte zal ingaan. Dat boodschappen nog maar weinig online worden besteld en geleverd, heeft volgens hen vooral te maken met de kostprijs van gekoeld transport. "Onze isothermische leverbox met een ingebouwde sensor die permanent de temperatuur in de gaten houdt, moet dit euvel verhelpen", klinkt het bij eFoodconsult. Met een aandeel van ruim 15 procent in de consumenten aankopen raakt online shoppen stilaan ingeburgerd in ons land. "Maar verse voeding online bestellen is voor veel Belgen vaak nog een brug te ver", stelt Peter Somers, voormalig manager van Bpost en oprichter van Sprintpack, een bedrijf dat logistieke diensten verleent aan de groeiende e-commerce sector. Vandaag haalt de klant online bestelde boodschappen vaak nog zelf af, maar Somers verwacht dat thuislevering meer en meer de norm wordt. Zo bestaan er in Groot-Brittannië en Nederland al online supermarkten die geen fysieke winkels meer hebben. Volgens experts zou vooral de kostprijs van gekoeld transport ervoor zorgen dat boodschappen nog maar weinig online worden besteld en geleverd. Verse voeding en diepvriesvoeding kunnen niet als gewoon pakje opgestuurd worden. Verkopers willen ook niet het risico lopen dat voeding bederft of besmet geraakt door een onderbreking in de koudeketen.

De startup Efoodconsult denkt daar iets op gevonden te hebben. Het bedrijf ontwikkelde een isothermische leverbox die met een ingebouwde sensor voortdurende de temperatuur in de gaten houdt. In de box past een kartonnen binnendoos en daar bovenop komt een koelelement. "De klant behoudt de binnendoos en de koelbox gaat weer mee met de leverancier", vertellen Jos Miermans en Marnix Van Bockhaven, de oprichters van Efoodconsult.

Uit testen is gebleken dat de Efoodbox, zoals de isothermische leverbox wordt genoemd, de juiste temperatuur 36 uur lang kan garanderen, zelfs bij buitentemperaturen tot 35 graden. De gegevens van elke box kunnen via een cloudplatform worden geraadpleegd en bij levering moet de transporteur de box scannen om bevestiging te krijgen dat de koudeketen nooit onderbroken werd. Efoodconsult wil de boxen aanbieden in een verhuurmodel, zowel aan grote voedingsdistributeurs als aan koerierbedrijven.

Bron: De Tijd

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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)