nieuws

Koeltoog van Delhaize goed voor tien Michelinsterren

nieuws

Delhaize heeft voor haar koelvak een nieuwe aanwinst in huis gehaald. Voortaan biedt de supermarktketen ook vier desserts aan van 'chef van het jaar' Roger Van Damme. Daarmee is de afdeling kant-en-klaargerechten van Delhaize intussen goed voor tien Michelinsterren en tientallen GaultMillaupunten. Maar mogen die bereidingen ook lekker genoemd worden?

6 NOVEMBER 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:09

Lees meer over:
culinair
distributie
marketing

Delhaize heeft voor haar koelvak een nieuwe aanwinst in huis gehaald. Voortaan biedt de supermarktketen ook vier desserts aan van 'chef van het jaar' Roger Van Damme. Daarmee is de afdeling kant-en-klaargerechten van Delhaize intussen goed voor tien Michelinsterren en tientallen GaultMillaupunten. Maar mogen die bereidingen ook lekker genoemd worden?

"Dat we intussen meer dan 22 miljoen kant-en-klaargerechten per jaar verkopen, is voor een belangrijk deel aan onze sterrenchefs te danken. Zij nemen in de verkoop een steeds groter aandeel in", luidt het bij Delhaize. Volgens een insider zou het om zo'n twintig procent gaan, of 4,4 miljoen verkochte sterrenschotels per jaar.

Vooral de varkensblokjes met Westmalle en puree van driesterrenkok Peter Goossens vallen in de smaak bij de consument. "En die karbonaden van Goossens zijn lekker en beter dan tachtig procent van alle karbonaden die in de Vlaamse keukens worden klaargemaakt", proefde culinair recensent Dirk De Prins al, die ook de Delhaize-schotels van Lionel Ringelot aan een smaaktest onderwierp. "Ook die verdienen het predikaat 'waar voor hun geld'".

Maar worden die topkoks wel echt bij de bereiding van die kant-en-klaarmaaltijden betrokken? "We hebben die recepten eigenhandig bedacht", antwoordt Felix Alen, die in Delhaize vijf wildgerechten heeft. "Toen ik door Delhaize gevraagd werd, moest ik voor hun proefpanel twintig schotels klaarmaken. Daarvan werden er vijf uitgekozen die nu geheel volgens mijn recept worden bereid. En nog altijd moet ik die gerechten op regelmatige basis proeven, om te zien of de smaak nog altijd naar mijn zin is".
Over het geheim achter het succes van de driesterrenmaaltijden hoeft Alen niet lang na te denken. "De gemiddelde Vlaming heeft weinig tijd en is gemakzuchtig, maar houdt tegelijk vast aan goed eten. Dan is zo'n kant-en-klaarschotel natuurlijk de ideale oplossing. Intussen is het in ons wereldje al een hele eer om door Delhaize gevraagd te worden".

Bron: 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