nieuws

Minder aanvoer en omzet bij Veiling Haspengouw

nieuws

Veiling Hapengouw in Sint-Truiden zal het topjaar 2004 qua aanvoer en omzet dit jaar niet evenaren. De dalende aanvoer en de lagere prijzen zijn dit jaar verantwoordelijk voor een lagere omzet. De aanvoerdaling werd voornamelijk opgetekend bij de appelen en in mindere mate ook bij de peren. Dat blijkt uit het jaarverslag van Veiling Haspengouw dat maandag in Sint-Truiden werd toegelicht.

19 DECEMBER 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:55

Veiling Hapengouw in Sint-Truiden zal het topjaar 2004 qua aanvoer en omzet dit jaar niet evenaren. De dalende aanvoer en de lagere prijzen zijn dit jaar verantwoordelijk voor een lagere omzet. De aanvoerdaling werd voornamelijk opgetekend bij de appelen en in mindere mate ook bij de peren. Dat blijkt uit het jaarverslag van Veiling Haspengouw dat maandag in Sint-Truiden werd toegelicht. In vergelijking met 2004 boekte de Limburgse veiling dit jaar 3,8 miljoen euro minder omzet. De aanvoer van appelen, peren, aardbeien, zoete kersen, zure kersen en bessen bedraagt dit jaar 113.000 ton. Vorig jaar was dat nog 130.000 ton.

De aanvoerdaling was het sterkst bij de appelen. Daar werd een daling van 15 procent genoteerd. Ook in het segment aardbeien werd een daling van 15 procent genoteerd in vergelijking met 2004 en één van 5 procent bij de peren. De aanvoer van bessen daalde eveneens met 12 procent. De enige stijgers dit jaar waren de zoete en de zure kersen. Hun aanvoer steeg respectievelijk met 28 en met 1 procent.

Volgens directeur Renaat Kuipers van Veiling Haspengouw lag de middenprijs van de appelen dit jaar lager dan in 2004 en verliest de appel vooral aan de Fransen markt. Bij Veiling Haspengouw maakt de Jonagold nog steeds 70 procent van het appelarsenaal uit, maar blijft de variëteit buiten België moeilijk verkoopbaar, zo luidde het.

Bovendien duiken er in warenhuizen meer en meer niet-Belgische appelen op, aldus Kuipers. Bij de veiling zorgden de peren dit jaar voor het eerst in de geschiedenis van de veiling ook voor een grotere omzet dan de appelen. Veiling Haspengouw wil in de

toekomst verder werken aan de herwaardering van de kwaliteit van de peren en de betere peer opwaarderen. "De Conferencepeer is erg geliefd op de West-Europese markt, maar onderscheidt zich te weinig. Daarom moeten er dringend initiatieven genomen worden om de kwaliteit van de peer sterker te benadrukken en anders te presenteren", aldus nog de directeur.
De Limburgse veiling start ook met een vierde gamma, de verwerking van vers fruit. Tegen eind januari komen er consumptieappelen (Greenstar) op de markt, geschild en in schijfjes versneden en verpakt in een meeneemzakje. Dit nieuwe product zal in eerste instantie op de cateringmarkt geïntroduceerd worden. Veiling Haspengouw werkte hiervoor samen met Waasmontland, een bedrijf gespecialiseerd in de verwerking van vers fruit in Haspengoudcenter I in Sint-Truiden.
De veiling plant volgend jaar geen grote investeringen inzake nieuwbouw of de aanschaf van grote installaties. Er wordt momenteel wel nog een investeringsdossier onderzocht, met name een installatie om de peren te kalibreren. Er zal voorts ook blijvend geïnvesteerd worden in de ontwikkeling en de verbetering van de nieuwe rassen en de commercialisatie en promotie ervan, zo zei Kuipers nog.
Veiling Haspengouw beschikt als coöperatieve veiling over 43.000 ton bewaarcapaciteit, waarvan 4.000 vierkante meter geconditioneerde ruimte. Bij Veiling Haspengouw werken 53 arbeiders en 42 bedienden. De veiling telt 8.000 leverende vennoten.

Bron: Belga

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