nieuws

Visconsumptie van Vlaming blijft nagenoeg stabiel

nieuws

We aten in 2017 thuis gemiddeld 8 kg vis, week- en schaaldieren in België, inclusief verse vis, diepgevroren en verwerkt. Dat is 2% minder dan in 2016. Hierbij valt op dat categorie ‘verse bereidingen’ steeg met 12%, terwijl de verse, diepgevroren en gerookte producten minder gekocht werden. Verse vis werd 4% minder gekocht in volume en was 4% duurder. Buitenshuis aten we dan weer meer vis. Dat blijkt uit cijfers van marktonderzoekbureaus GfK België en iVox in opdracht van VLAM.

7 JUNI 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:41

Lees meer over:
visserij
consument



We aten in 2017 thuis gemiddeld 8 kg vis, week- en schaaldieren in België, inclusief verse vis, diepgevroren en verwerkt. Dat is 2% minder dan in 2016. Hierbij valt op dat categorie ‘verse bereidingen’ steeg met 12%, terwijl de verse, diepgevroren en gerookte producten minder gekocht werden. Verse vis werd 4% minder gekocht in volume en was 4% duurder. Buitenshuis aten we dan weer meer vis. Dat blijkt uit cijfers van marktonderzoekbureaus GfK België en iVox in opdracht van VLAM.

GfK België volgt het aankoopgedrag van een panel van 5.000 Belgische gezinnen, die dagelijks al hun aankopen voor thuisverbruik bijhouden, in opdracht van VLAM. In lijn met de licht stijgende voedingsbestedingen stegen de bestedingen van vis, week- en schaaldieren vorig jaar met 2%, zo blijkt uit de cijfers voor 2017. Het gekochte volume van de viscategorie in België kromp de voorbije periode echter met 2%. Vooral diepgevroren schaal- en weekdieren en gerookte vis liepen terug.

De verse bereidingen op basis van vis, schaal- en weekdieren daarentegen kenden wel een sterke volumegroei (+12%). Traiteurgerechten en slaatjes deden het dus goed. In totaal kocht de Belg vorig jaar iets meer dan 8 kg vis, week- en schaaldieren (vers, diepgevroren en verwerkt) voor een waarde van 99 euro. De helft van het volume van vis, week- en schaaldieren wordt als vers gekocht. De Vlaming is de grootste viseter in België en koopt anderhalve kg vis, week- en schaaldieren meer dan de Waal en 0,3 kg meer dan de Brusselaar. 94 gezinnen op 100 kochten vorig jaar vis, week- en schaaldieren en ze deden dit gemiddeld 19 keer of een halve keer minder dan het jaar voordien.

Verse vis was vorig jaar 4% duurder en daalde met 4% in volume per capita. De Belg kocht vorig jaar gemiddeld 1,5 kg verse vis. De verse mosselen waren in 2017 goedkoper en konden zowel het aantal kopers als het volume op peil houden. De gepelde grijze garnalen stegen verder in prijs (+12%) en verloren 14% in volume per capita. Ten opzichte van acht jaar geleden verdubbelde de prijs van de gepelde grijze garnalen en halveerde het gekochte volume.

Kabeljauw blijft de populairste vissoort, op de voet gevolgd door zalm. 45% van de Belgische gezinnen kochten vorig jaar verse kabeljauw. Op de tweede plaats volgt verse zalm met 40 kopers op 100. De twee klassiekers, zalm en kabeljauw, zijn samen goed voor de helft van de verkoop van verse vis en dit aandeel stagneert. Zalm verloor terrein maar dit verlies werd gecompenseerd door de groei bij kabeljauw. De Noordzeevissen heilbot, zeebaars, tong, poon en roodbaars deden het beter in 2017 dan het jaar voordien. Exotische soorten zoals pangasius, tilapia en victoriabaars verliezen verder aan populariteit.
De klassieke supermarkten blijven met 40,5% marktaandeel afgetekend marktleider maar verliezen terrein aan hard discount en buurtsupermarkt. De visspeciaalzaak verloor de voorbije periode marktaandeel en zakt onder de 9%. In Vlaanderen is de visspeciaalzaak voor verse vis en Noordzeevis belangrijker maar ook hier verliest dit kanaal terrein. Voor verse vis heeft de visspeciaalzaak een marktaandeel van 22%, voor Noordzeevis 26%. Niettemin verliest de visspeciaalzaak ook hier terrein. De openbare markt is voor verse vis een belangrijk kanaal (14% marktaandeel) in Vlaanderen.
Thuis is en blijft de belangrijkste consumptieplaats voor de viscategorie. Twee derde van de visconsumptie vindt thuis of bij familie en vrienden plaats. Ruim een derde wordt buitenshuis geconsumeerd. Vooral de horeca wordt belangrijker als consumptieplaats. Het aandeel van dit kanaal in de visconsumptie steeg van 16 naar 21% in drie jaar tijd. Er zijn ook grote verschillen per soort. Zo zijn kabeljauw en zalm meer thuisproducten. Scampi's en mosselen zijn dan weer typische restaurantproducten. In het algemeen worden vis, week- en schaaldieren relatief vaker buitenshuis geconsumeerd dan bijvoorbeeld vlees en kip.

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