

Flandriamail Professional

November - December 2008

In deze aflevering:

- ✓ Flandria biedt wintergroenten van topkwaliteit aan, alsook “het neusje van de champignons” voor de feestdagen
- ✓ Vergeten wintergroenten herontdekt
*Bert Stas, Marketing en Communicatiemanager van de Mechelse Veilingen:
“Groenten zijn goedkoop als je kiest voor seizoensgroenten.”*
- ✓ Veiling Hoogstraten zet orgelpunt achter feestelijk jaar
Gaston Opdekamp, directeur Veiling Hoogstraten: “Kwaliteit is onze sterkte en Flandria staat daar borg voor. We moeten die sterkte koesteren en er blijven aan werken.”
- ✓ Marktvoorsicht voor november, december 2008 en januari 2009 (week 46 t/m week 4)
- ✓ Kort nieuws

Voor meer informatie over de inhoud van deze nieuwsbrief:
LAVA, tel. +32 (0)15.50.42.50 – fax + 32 (0)15.50.42.60 - e-mail lava@lava.be



Flandriamail Professional

November – December 2008
Met dank voor opname!

Flandria biedt wintergroenten van topkwaliteit aan alsook ‘het neusje van de champignons’ voor de feestdagen

De Flandriaproducten leveren ook in de wintermaanden een scala van dagverse wintergroenten aan de Flandriaveilingen. In de eindejaarsperiode kan de handel scoren bij de klant met speciale champignons uit het Flandria Specialty Street-gamma en andere feestelijke groenten.

Ook in de winter dagverse Flandriagroenten

Naast de serrebladgewassen zoals kropsla en slasoorten met en zonder wortelkruit, is er in de winter ook aanvoer van openluchtteelten: prei, spruiten, groene rode en witte kool, Chinese kool, witte en gele raapjes en groene selder.

- **Prei:** met zijn lange en gave witte schachten en zijn frisgroen loof is Flandriaprei een topper in de winterverkoop. Deze groente, die de hele winter vers wordt geoogst, verdient een mooi plaatsje in de groenterayon. De Flandriaveilingen bieden Flandriaprei aan in diverse verpakkingen die beantwoorden aan de specifieke eisen van elke doelgroep.
- **Witloof en roodloof:** in de wintermaanden is er traditioneel een grote aanvoer van Flandriawitloof van uitstekende kwaliteit. Als de handel tijdig aanvraagt voor de forcerie, is ook een groter volume leverbaar. Er wordt ook voldoende volume Flandriaroodloof aangeboden.
- **Spruiten:** spruiten zijn deze winter stevig, compact en van uitstekende kwaliteit. Met handgeschoonde Flandriaspruiten maakt de consument in een handomdraai een lekkere wintermaaltijd klaar.
- **Rode, witte en groene kool:** creëer een echte wintersfeer op het verkooppunt met de intense kleur en het gave uiterlijk van Flandriakolen.
- **Kropsla:** Flandriaserresla kent de hele winter lang, zonder onderbreking, een groot aanvoervolume. De grote troeven van kropsla van het keurmerk Flandria blijven de

zware krop en de botermalse bladeren. Met Flandriakropsla kun je in de winter snel hartverwarmende, overheerlijke slasoep maken!

- **Knolselderij:** laat uw klanten deze smakelijke wintergroente herontdekken. Flandriaknolselderij wordt zowel met als zonder loof aangeboden.
- **Groene selder:** een uiterst geschikte groente voor pittige wintersoepjes en bij mosselen.
- **Raapjes:** de klassieke witte raapjes en de fijne gele raapjes lenen zich uitstekend voor een smakelijk winters stoofpotje.
- **Tomaten:** er is voldoende jaarrond aanbod van losse en trostomaten. Ook sommige specialties zoals Torrito en Kumato zijn het hele jaar beschikbaar. Sommige Flandriaveilingen leveren nog speciale tomaatjes zoals Bellino, Ministar Lycoplus, Cherrystar en ti amo tot eind november/midden en eind december. De Flandriakwaliteitseisen voor tomaten blijven even hoog, ook in de wintermaanden.

Haal een 'warme' omzet met Flandria

Kropsla, prei, spruitjes, witloof, veldsla, groene selder, kolen en knolselder lenen zich uitstekend voor winterpromotieacties. Door een ruime aanvoer kan de handel tussen december en april een mooie omzet halen en interessante promotieacties opzetten.

Plaats feestelijke champignons in de kijker!

Telers doen speciale inspanningen om rond de eindejaarsperiode dagelijks meer productie te kunnen leveren, juist om de dagversheid van Flandria te garanderen én te kunnen voldoen aan de grotere vraag van handel en consument naar groenten in deze periode. De champignontelers doen inspanningen om zoveel mogelijk de productie te sturen zodat de Flandriaveilingen een behoorlijke aanvoer kunnen garanderen in de laatste weken van december.

De ervaring leert dat deze Flandriaproducten goed scoren in de periode vóór en tijdens de eindejaarsfeestdagen. Zeker champignons zijn in de eindejaarsperiode niet weg te denken uit de keuken van de Belgische restaurants en keukenpieten.

- **Witte champignons:** de klassieke, witte champignons bestaan in de sorteringen groot, middelgroot en fijn. De Flandriaveilingen garanderen voldoende aanvoer tijdens de laatste drie weken van december.
- **Gastronomische paddestoelen:** oesterzwammen van Flandria worden aangeboden in de sorteringen 3-10 cm en 7-15 cm diameter en in punnets van 250 gr en schalen van 1 kg. Flandria garandeert een hoge en uniforme kwaliteit en een lange houdbaarheid. Het aanbod gastronomische paddestoelen in Flandria breidde de jongste jaren flink uit met onder andere: champignons de Paris (kastanjechampignons), shii-take,

beukenzwam, paarse schijnridderzwam (pied bleu) en Japanse bundelzwam. Ze worden ongetwijfeld een blikvanger op de winkelvloer tijdens de feestperiode.

- **Witloof Q:** Flandria Q is het absolute topsegment in het Flandriawitloof, want de kwaliteitseisen liggen nog hoger dan bij standaard Flandriawitloof. Zet de prachtige kroppen zeker in de schijnwerpers tijdens de feestperiode.
- **Roodloof:** deze kleurige variëteit van witloof presenteert mooi in de groenterayon en is perfect geschikt voor moderne bereidingen en feestelijke gelegenheden.
- **Multicolor:** deze verse slamix van drie slasoorten (lollo bionda, lollo rossa en eikenblad) in één wortelkruit behoudt lang haar knapperige stevigheid en is dus een dankbare garnituur bij warme schotels.
- **Tomaten:** tomaatjes kunnen in de komende feestperiode niet ontbreken. Prunella, Cherrystar, Ministar LycoPlus, Eleganto geven uw groenterayon een warmrode tint. Zeer attractieve types tomaten maken feestelijke gerechten nog feestelijker: de mooie vorm van de Coeur de Boeuf, de bruine glans van de Kumato, de roze speelsheid van de Sweet Pink.
- **Radisjes:** suggereer de klanten radisjes als gezond aperitiefhapje bij de feesten.
- **Veldsla:** deze knapperige, groene blaadjes mogen zeker niet ontbreken als frisse garnituur op feestshots. Flandriaveldsla wordt aangeboden in twee varianten: in roosjes, mooi als garnituur op feestelijke schotels en in losse blaadjes.
- **Lollo Bionda, Lollo Rossa en eikenbladsla rood en groen, Romeinse sla, rucola:** ook naar deze slasoorten stijgt de vraag in de feestperiode. De Flandriaveilingen zorgen voor voldoende aanvoer.
- **Chinese kool:** uiterst geschikt voor wokavondjes onder familie en vrienden en daarom ook populair in de eindejaarsperiode.
- **Vittelotte:** deze paarse, iets zoetere aardappel, oogt héél origineel op een feestelijk bord.
- **Pijpajuintjes:** een fris tintje geven aan feestelijke schotels? Suggereer klanten pijpajuintjes.
- **Babyspinazie:** supermalse spinazieblaadjes, jong geoogst, zijn pittig in slaatjes.
- **Aardbeien:** onze Vlaamse telers garanderen een beperkt aanbod van Flandria-aardbeien in de laatste weken van december en tot na nieuwjaar.

Met de superkwaliteit en het uitgebreide aanbod van Flandria scoort de handel en de winkelier gegarandeerd tijdens de eindejaarsperiode!

Een verpakking voor elke doelgroep

De Flandriaveilingen bieden wintergroenten aan in uiteenlopende verpakkingen. Welke is voor uw winkel of handel de meest geschikte verpakking? Laat u leiden door de smaak en de aard van uw klanten of doelgroep.

- **Prei**

- Er zijn de klassieke platte pakken, samengebonden met metaaldraad of wassen; ook zijn er ronde bundels, samengehouden met elastiek of tape.
- Prei is beschikbaar met en zonder wortels.
- Op vraag van de koper kunnen de Flandriaveilingen ook ingekorte prei met een lengte van max. 40 cm leveren in flow-pack, onder krimpfolie of los. Ingekorte prei blijkt aan te slaan bij een jong en stedelijk publiek.
- De veilingen pakken deze winter uit met een nieuwigheid: één verpakte, ingekorte preistengel, gebruiksklaar en snel te verwerken in rauwkost.

- **Witloof en roodloof**

- Schaaltjes van 500 g met twee stronkjes witloof en één stronkje roodloof met op de verpakking recepten die uitnodigen om aan de slag te gaan met deze lekkere wintergroente.
- Schaaltjes van 500 g met drie grote kroppen witloof of vier middelgrote kroppen.
- Miniwitloof (chiconnettes) op schaaltjes van 175 g.

- **Spruiten**

- De Flandriaveilingen bieden handgeschoonde spruitjes aan in plastic zakjes van 500 g.
- Ook in plastic doosjes van 700 g.



Flandriamail Professional

November – December 2008
Met dank voor opname!

Vergeeten groenten herontdekt

**“Groenten zijn goedkoop als je kiest voor seizoensgroenten.”
(Bert Stas, Marketing en Communicatiemanager van de
Mechelse Veilingen)**

De Mechelse Veilingen voeren deze winter campagne om meer seizoensgroenten van eigen bodem te kopen. Ze willen ook ‘vergeeten groenten’ weer in ere herstellen.

Tijdens de herfstvakantie trakteerden de Mechelse Veilingen bezoekers in de Antwerpse Zoo en in Planckendael op typische wintersoepjes. Zo’n ludieke actie moet de verbruiker aanzetten om meer seizoensgroenten van eigen bodem te eten. “Als de consument kiest voor seizoensgroenten van eigen bodem is dit niet alleen goed voor zijn portemonnee, maar ook goed voor zijn ecologische voetafdruk én een garantie voor kwaliteit en versheid”, zegt Bert Stas.

In hun pleidooi voor meer streekgebonden wintergroenten vinden de veilingen steun bij de chefs van toprestaurants. “Meer en meer zetten zij weer de typische wintergroenten, zoals prei, spruiten, kolen op de kaart.”

Comeback van oude wintergroenten

Namen als ramenias en pastinaak klinken velen vreemd in de oren. Toch zijn het lekkere wintergroenten van bij ons. Samen met raapjes, koolrabi, rode biet, zijn deze oude groenten aan een revival bezig. De veilingen doen deze winter een oproep om deze ‘vergeeten groenten’ weer onder de aandacht te brengen. “Binnen de horeca groeit alvast de belangstelling. Dankzij de topkoks worden deze vergeeten groenten herontdekt”, aldus Bert Stas.

Voorlopig maken de ‘vergeeten groenten’ nog maar een beperkt aandeel uit van de markt, want het marktklaar maken is arbeidsintensief. Een twintigtal bedrijven heeft zich toegelegd op minder bekende groenten. “Nu inventieve koks deze vergeeten groenten in ere herstellen, maken we ons sterk dat ook de consument snel zal volgen. Oude groenten zijn iets exclusief waarmee men zijn gasten in de komende feestperiode kan verrassen. Serveer bijvoorbeeld ramenias als een pittig aperitiefhapje”, weet commercieel manager Jos Van Dessel.

Plaats dit seizoen ook eens ‘vergeeten groenten’ in de spotlights op de winkelvloer en maak er primeurgroenten van.



Flandriamail Professional

November – December 2008
Met dank voor opname!

Veiling Hoogstraten zet orgelpunt achter feestelijk jaar

Gaston Opdekamp, directeur Veiling Hoogstraten: “Kwaliteit is onze sterkte. Flandria staat daar borg voor. We moeten die sterkte koesteren en er blijven aan werken.”

Veiling Hoogstraten viert dit jaar zijn 75-jarig bestaan. De veilinggebouwen kregen een facelift en er kwam een nieuw logo. Een speciale primeurverkoop van de eerste aardbeien vormde de start van een reeks van feestelijke momenten en een finaal slotfeest op 22 november moet de kers op de feesttaart zijn. Er is reden om te feesten: de jongste tien jaar steeg de aanvoer van aardbeien van 6000 naar 21.500 ton en ook de glasgroenten kenden een flinke groei.

Tuinders onuitwisbaar aanwezig

Na de feestelijke primeurverkoop volgden dit jaar nog tal van feestmomenten bij Veiling Hoogstraten. De kunstwedstrijd Art-By genoot veel respons en de verkoop voor een goed doel was meer dan geslaagd. Een praalwagen tijdens de traditionele bloemencorso in Zundert in september stond in het teken van 75 jaar Veiling Hoogstraten en in diezelfde maand was er het Hoogstraten Groenten & Bloemenfeest met creaties versierd met tuinbouwproducten en bloemen. ‘De tuinders’, een bronzen beeld van drie meter werd onthuld en symboliseert in het centrum van Hoogstraten de onuitwisbare aanwezigheid van de tuinbouw in deze regio.

Goede prijzen voor aardbeien

Aardbeien, tomaten, paprika en komkommer vormen de topvier van Veiling Hoogstraten. Ze vertegenwoordigen 98% van de omzet, waarvan 50% aardbeien, het hoofdproduct. De veiling kende over heel het jaar een mooi, gelijkmatig prijsverloop voor aardbeien en dit voor alle teelttypes. Ook de prijsvorming voor tomaten en paprika was bevredigend tot aan de zomer. Nadien echter volgde een lange periode van zwakke tot soms regelrecht slechte prijsvorming.

Gaston Opdekamp (directeur Veiling Hoogstraten): “Het hele seizoen gaf jammer genoeg zwakke prijzen voor komkommer en op gebied van rendement van glasgroenten in het algemeen kennen we wel onzekere tijden. De explosief gegroeide kostprijs door de sterk gestegen energiekosten legt een zware druk op onze glastuinbouwbedrijven. Toch heeft een

aantal telers nog fors geïnvesteerd in areaal. Voor de toekomst willen we verder naar oplossingen zoeken, onder andere energiearmere teelten, energieschermen, WKK,”

Flandria: garantie voor uniforme kwaliteit

Veiling Hoogstraten vertegenwoordigt een substantieel aandeel van aardbeien op de Europese markt. “Ik schat dat we de kaap van 20.000 ton aardbeien zullen halen. We slagen erin om dergelijke hoge concentratie te realiseren omdat wij ook aardbeien van de andere veilingen – Profruco en Zundert – mee commercialiseren onder de vlag van In-Co. We kunnen meer dan tien maanden per jaar aardbeien aan onze klanten leveren en de aanvoer verzekeren tot na de eindejaarsfeesten. Onze aardbeien worden verkocht onder het eigen label ‘Aardbeien van Hoogstraten’, groenten onder de gezamenlijke Flandriakwaliteit. Beide labels verenigen productievoorwaarden (GlobalGap, IKKB) en kwaliteitsvoorwaarden op een voor Europa unieke wijze.”

Flandria Specialty Street groeit

“Drie jaar geleden heeft Veiling Hoogstraten Specialty Street opgestart, een bundeling van innovatieve groenten die sinds vorig jaar werden ondergebracht bij Flandria. Deze innovatieve groenten zijn momenteel goed voor 15% van het areaal bij Veiling Hoogstraten en er zit nog groei in. Alleszins kunnen we de handel garanderen dat de aanvoer van tomaatjes van Flandria Specialty Street héél de winter doorloopt. Deze nichemarkt vraagt wel een eigen, meer directe aanpak in verkoop en promotie”, meent Gaston Opdekamp.

Alleen met kwaliteit overleven

“Er bestaat momenteel veel concurrentie, veel aanbod en voor veel producten zwakke prijsvorming. In deze moeilijke markt kunnen we alleen overleven als we ons onderscheiden met kwaliteit. En Flandria staat daar borg voor. Het unieke aan Flandria is dat onder één merknaam meer dan 50 lastenboeken van producten worden aangeboden met dezelfde garantie voor kwaliteit en strenge, milieuvriendelijke productievoorwaarden. De sterkte van Flandria is ook onze commerciële en logistieke samenwerking onder één coöperatieve koepel: LAVA. Het buitenland benijdt ons dit. We moeten deze sterkte koesteren en er blijven aan werken om dit verder uit te bouwen, omdat we erin geloven! Het is het waard”, klinkt het overtuigend.

“We kunnen terugblikken op een jaar waarin de 75^e verjaardag van Veiling Hoogstraten brede belangstelling kreeg. De prijsvorming, zeker bij diverse groenten, en de gestegen kostprijzen baren evenwel zorgen. Toch bewijzen investeringen bij de telers hun geloof in de toekomst. We hopen dat de prijsvorming in de laatste periode van het teelseizoen dit geloof zal bevestigen. Met ons slotfeest op 22 november, waarop producenten, klanten en relaties hartelijk welkom zijn, hopen we dit jubileumjaar met een speciaal, feestelijk cachet af te sluiten.”



Flandriamail Professional

November – December 2008
Met dank voor opname!

Marktvoorblik voor november, december 2008 en januari 2009 (week 46 t/m week 4)

Deze marktvoorblik voor de voornaamste Flandriaproducten geldt voor de maanden december en januari en werd afgesloten op donderdag 23 oktober. De voorspellingen zijn gebaseerd op de aanvoerverwachtingen op dat tijdstip. De veilingprijzen worden vergeleken met prijzen in dezelfde periode vorig jaar en met jaargemiddelden. Het zijn geen prijsvoorspellingen.

Losse tomaten: In week 46 leveren de producenten nog ongeveer 1,5 miljoen kg losse tomaten. De volgende weken vermindert het volume geleidelijk tot 800.000 kg in week 49. De aanvoer blijft gewaarborgd, maar daalt tot 500.000 à 600.000 kg in de weken 50-51. Tegen het jaareinde leveren de tomatenproducenten nog 200.000 kg. De eerste weken van januari is er een zeer beperkte aanvoer van minder dan 50.000 kg per week. De maand oktober vertoonde betere prijzen voor losse tomaten dan in de zomerperiode. Toch blijft de gemiddelde prijs iets onder het niveau van vorig jaar.

Trostomaten: De kleinere aanvoer van het najaar zet zich door: van 1,5 miljoen kg in week 46 daalt het volume tot 900.000 kg trostomaten in de eerste week van december (week 49). In de weken 50 en 51 betekent dit nog 800.000 kg per week. Voor week 52 wijzen de vooruitzichten op een verdere aanvoerdaling tot 300.000 kg. In de weken 1 tot 3 schommelt de aanvoer rond 150.000 kg per week. In de tweede helft van januari (weken 4 en 5) kan de handel nog 100.000 kg verwachten. Ook voor trostomaten lagen de prijzen in oktober laag. De gemiddelde prijs blijft wel iets boven het seizoengemiddelde van vorig jaar.

Kropsla: de productie van winterkropsla evolueert in stijgende lijn van 2,5 miljoen stuks in week 46 naar 2,5 à 2,8 miljoen stuks in week 49. De aanvoer kent een nieuwe piek naar het jaareinde toe. Voor weken 50 tot 52 voorziet men een aanvoer van 3 tot 3,2 miljoen stuks per week. Na nieuwjaar zien we een terugval, maar er blijft een voldoende grote aanvoer van 2 à 2,5 miljoen stuks. Oktober leverde wisselvallige en ongunstige prijzen voor kropsla. De gemiddelde prijs bleef vergelijkbaar met deze van 2007.

Witloof: van deze typische wintergroente groeit het volume constant: 1,3 miljoen kg in de maanden november en december (weken 46 tot 52). Dit productieniveau blijft constant tijdens de eerste weken van 2009. De prijszetting voor witloof gaf in oktober af en toe wat betere resultaten, maar bleef over het algemeen wisselvallig en ongunstig. Gemiddeld blijft de prijs veel lager dan vorig jaar.

Veldsla: ook de productie van veldsla blijft groeien. De producenten garanderen in de weken 46 tot 48 30.000 kg per week en 35.000 kg per week in de weken 48 tot 50. In de laatste weken van het jaar loopt de aanvoer zelfs op tot 50.000 kg per week om in januari (weken 1 tot 5) lichtjes te zakken naar 45.000 kg per week. De voorbije weken vertoonden de prijs voor veldsla geen noemenswaardige verbetering. De gemiddelde prijs kwam niet boven de gemiddelde prijs van 2007.

Witte kool: november belooft een aanvoer van 80.000 tot 100.000 stuks witte kool in de weken 46 tot 48. Vanaf week 50 worden zo'n 80.000 stuks witte kool per week aangeboden. Met 70.000 stuks kent de aanvoer een lichte dip in de weken 51 en 52, gevolgd door een sterke piek van 100.000 à 120.000 stuks per week in de maand januari. In oktober lagen de prijzen voor witte kool beneden het prijsniveau in dezelfde periode vorig jaar. Doordat het vorige koolseizoen (voorjaar 2008) wel goede prijzen gaf, ligt het gemiddelde prijsniveau over het hele jaar toch hoger dan in 2007.

Rode kool: rode kool kent een productie van ongeveer 50.000 stuks per week in de weken 46 tot 52. Begin 2009 stijgt de productie met een aanvoer van 50.000 tot 60.000 stuks in de weken 1 tot 5. De prijsevolutie verloopt ongunstig en de gemiddelde jaarprijs ligt onder het jaargemiddelde van 2007.

Savooikool: men verwacht een aanvoer van 100.000 stuks in week 46. Daarna schommelt de aanvoer tussen 80.000 en 90.000 stuks in week 49. Dit niveau zakt naar 60.000 stuks in de laatste weken van het jaar. De prijsvorming verloopt gunstig. Toch blijft tot eind oktober het jaargemiddelde beneden dat van vorig jaar.

Knolselderij: in de weken 46 tot 52 houdt de hoge productie van november stand: 100.000 tot 120.000 stuks per week. Dit hoge niveau handhaaft zich in de weken 1 tot 4 met een aanvoer van 120.000 stuks per week. Voor knolselderij lag de prijs in oktober lager dan vorig jaar. De gemiddelde prijs over 2008 evenaart het niveau van 2007.

Prei: Ook voor prei klimt de aanvoer gestaag de komende weken. De producenten leveren 1,2 miljoen kg losse prei in de weken 46 tot 49 en dit neemt toe tot 1,6 miljoen kg per week in de weken 50 tot 52. Na nieuwjaar zien we een verdere productiestijging tot 2,2 miljoen kg per week (weken 1 tot 5). Het preiseizoen nam een goede start. De producent kreeg een hogere prijs voor zijn product, maar in oktober kalfde de prijs weer af. Gemiddeld ligt de prijs voor prei hoger dan vorig jaar.

Spruiten: de productie van deze typische wintergroente bereikt zijn top in de maanden november en december. In de weken 46-52 verwachten de veilingen 120.000 kg spruitjes. In de weken 1 tot 5 van volgend jaar ligt de aanvoer tussen 120.000 en 130.000 kg per week. Bij het begin van het spruitseizoen ligt de gemiddelde prijs al hoger dan vorig jaar. Het belooft een geslaagd productiejaar te worden.



Flandriamail Professional

November – December 2008
Met dank voor opname!

Kortnieuws

Gezond lopen met Flandria

In het kader van het partnership met *Start to Run* was Flandria de voorbije maanden present op de loophappenings *Dwars door Mechelen* en *Dwars door Hasselt*.

Voor deze geslaagde loopevents, gesponsord door Flandria, daagden duizenden enthousiaste sportievelingen op. Op de Flandriastand wakte Flandriakok hapjes en perste sapjes met groenten en fruit om aan beginnende lopers en mensen die gezonder willen eten het goede voorbeeld van een gezonde én lekkere voeding te geven.

Op *Dwars door Mechelen* verrasten de Mechelse Veilingen hun VIP-genodigden met soepjes, slaatjes en wokproevertjes bereid met Flandriagroenten.

Info: www.start2run.be

Flandria prominent aanwezig op World Food Moscow

Elf groente- en fruitexporteurs trokken eind september opnieuw onder de VLAM-koepel naar Moskou voor de 17^e editie van de voedingsbeurs World Food Moscow.

De producten en het logo van Flandria en Specialty Street waren prominent aanwezig op de stand van VLAM. Van alle voedingswaren die op de beurs voorgesteld worden, zijn groenten en fruit de snelste groeier.

Rusland is een stevige groeimarkt voor België. De interesse gaat vooral uit naar de Flandria-Conférenceperen. Maar liefst 40% van de totale Belgische perenexport vertrekt naar Rusland. In het spoor van de Conférenceperen vinden ook steeds meer groenten hun weg naar het oosten.

Flandria proeven op najaarsevenementen

Na de golf van televisiespots voor Flandria-prei en Flandria-witloof in september en oktober wordt de promotie voor Flandria dit najaar voortgezet in een rechtstreeks contact met een belangrijke doelgroep: fijnproevers.

Feesten in het rood

Veiling Hoogstraten neemt deel aan de *Week van de Smaak* van 13 tot 23 november met Flandria. Op basis van heerlijke rode streekproducten zoals aardbeien, tomaten en paprika, allemaal Flandriakwaliteit, maken leerlingen van een hotelschool een streekgastronomisch banket 'In het Rood' klaar. Gasten worden verwacht in hun mooiste rode outfit.

Info: www.weekvandesmaak.be

Origineel op Kokerello

Flandria is aanwezig met een stand op de grote foodiesbeurs Kokerello van vrijdag 5 tot maandag 8 december in Flanders Expo, Gent.

De Flandriakok wil bezoekers verrassen met originele combinaties op basis van groenten en fruit: niet alleen wokgerechten en sapjes, maar ook verrassende soepen en gastronomische slaatjes. In zijn culinaire demonstraties zullen producten van Flandria Specialty Street en innovaties van Flandria uitblinken.

Info: www.kokerello.be