

Flandriamail Professional

Oktober 2009

In deze aflevering:

- ✓ Seizoensgroente in de kijker
“Rapen onder het Flandria-label zijn een absolute voltreffer”
(Jo Lambrecht, commercieel directeur, Veiling Brava)
- ✓ Vlaamse ambtenaren proeven vergeten groenten van Flandria
- ✓ VCBT ontwikkelt beslissingsondersteunend systeem voor Flandria-tomatensegmentatie
“Een belangrijke stap voorwaarts in de gebruikswaarde van onderzoeksresultaten”
(Maarten Hertog, postdoctoraal onderzoeker KULeuven bij VCBT)
- ✓ Marktvoorsicht voor oktober en november 2009 (week 42 t/m week 48)
- ✓ Kortnieuws

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

Oktober 2009

Met dank voor opname!

Seizoengroente in de kijker - Raapjes

“Rapen onder het Flandria-label zijn een absolute voltreffer” (Jo Lambrecht, commercieel directeur, Veiling Brava)

In het vroege voorjaar van 2008 kregen raapjes een plaats in het Flandria-aanbod. Dit kadert in een herwaarderingscampagne voor vergeten groenten van bij ons. De Flandria-veilingen bieden jaarrond verse rapen aan, met topaanvoer in de winter. Naast witte rapen zijn er ook gele raapjes in het assortiment.

Er zit groei in

Raapjes onder het Flandria-keurmerk op de markt brengen, bleek een goede keuze. De groente is intussen goed ingeburgerd in de Flandria-familie. “Er zit dit jaar duidelijk groei in ten opzichte van vorig jaar. Het areaal voor raapjes is met bijna 50% toegenomen. Tussen januari en maart werd 30.000 kg meer aangevoerd dan in 2008”, zegt Hans De Meyer, supervisor verkoop bij de Mechelse Veilingen. “Vorig jaar werden er op Veiling Brava meer dan 2 miljoen busseltjes rapen verhandeld, zo ‘n 10% meer dan in 2007. De handel heeft onze rapen nu echt ontdekt. De kopers vragen ernaar”, aldus Jo Lambrecht, commercieel directeur van Veiling Brava, de belangrijkste Flandria-veiling voor de vermarkting van rapen.

Jaarrond fris aanbod

Rapen zijn typische vollegrondsgroenten. Jonge raapjes die in april-mei aangeleverd worden, zijn geteeld onder glas. Zo zijn Flandria-rapen toch het jaarrond beschikbaar. De topaanvoer ligt tussen oktober en maart. Naast witte rapen zijn er gele raapjes in het assortiment, beter gekend als boterraapjes.

Flandria-raapjes zijn regelmatig van vorm en hebben de typische kleur van de variëteit (wit- of geelvlezig). Ze vertonen geen enkele beschadiging noch scheuren. De wortel is kort, glad en niet te diep afgesneden. Het Flandria-lastenboek garandeert dat alleen de absolute topproductie het Flandria-keurmerk krijgt.

De meeste Flandria-rapen worden gebusseld geleverd zonder loof. Sortering van losse rapen gebeurt volgens de diameter van de knol in vier categorieën: klein, middel, groot en zeer groot. Frisse lenteraapjes zijn wel gebusseld met loof. In busseel (met of zonder loof) worden rapen aangeboden met 5 tot 7 stuks middel, 3 tot 4 stuks middelgroot, met een busselgewicht van ongeveer 600 gr (witvlezige rapen).

Flandria-rapen worden standaard aangeboden op de klok in EPS-kisten met 15 of 12 bussels. Ze worden ook in schaaltes aangeboden. Op vraag van de klant kunnen rapen in alternatieve verpakkingen worden geleverd. De telers besteden veel aandacht aan kwaliteit en presentatie. Zo is de handel zeker van een gegarandeerde kwaliteit.

Veelzijdige groente

In de groente- en fruitrayon presenteert u de raapjes in EPS-kist met Flandria-kistenkaart. Bewaar de groente best bij een temperatuur tussen 1 en 5°C. Regelmatig met water verstuiven is aan te bevelen.

Verse raapjes ogen mooi, maar ze zijn ook héél lekker! Laat klanten eens proeven, want raapjes laten zich perfect smaken als snack. Jonge raapjes hebben rauw een fijne, unieke toets. Ze zijn bovendien vitaminerijk en caloriearm.

Raapjes zijn appetijtelijk, zowel in een heerlijk stoofpotje als in soep. Ze geven een rustieke toets aan een klassieke hutspot. De groente is ook onmisbaar bij couscous en lamsvlees. Ook uw allochtone klanten zullen uw aanbod van rapen waarderen.

“Onze rapen onder het Flandria-label zijn een absolute voltreffer”, besluit Jo Lambrecht.



Flandriamail Professional

Oktober 2009

Met dank voor opname!

Vlaamse ambtenaren proeven bijzondere groenten van Flandria

Het Landbouwministerie bestaat dit jaar 125 jaar en de Vlaamse overheid besloot om dit te vieren met een proeverij van bijzondere seizoensgroenten. In de sobere maar mooie stand werd een waaier van dagverse vergeten groenten met het Flandria-keurmerk geëtaleerd. Voor de meeste ambtenaren was het een verrassende kennismaking.

Oud en toch verrassend nieuw

De Vlaamse overheid wil zijn ambtenaren regelmatig laten kennismaken met producten uit de Vlaamse land- en tuinbouw. Op donderdag 24 september organiseerde de afdeling Organisatie en Strategisch Beleid van het departement Landbouw&Visserij in samenwerking met Flandria opnieuw een proeveractie voor Vlaamse ambtenaren in het Ellipsgebouw te Brussel. In een smaak- en herkenningquiz kon iedere deelnemer zijn/haar kennis van bijzondere groenten van Flandria opfrissen of leren kennen.

Gert Luypaert (communicatieverantwoordelijke Afdeling Organisatie en Strategisch beleid): “125 jaar is een respectabele leeftijd en deze bijzondere groenten zijn ook oud. Dit is dus een uitstekende combinatie bij deze viering van 125 jaar ministerie van Landbouw. Een proeverij is bovendien een leuke manier om de Vlaamse land- en tuinbouw in de picture te zetten. Met deze actie willen we zo’n 750 ambtenaren bereiken. Het personeelsrestaurant biedt ook een hoofdschotel aan met vergeten groenten.”

Enthousiast

In een quiz kon iedere deelnemer zijn kennis van deze bijzondere groenten testen en één van de 15 kookboeken 'Slank in elk seizoen' van Flandria winnen.

“Heel veel mensen kennen deze groenten niet meer en ook de smaak is voor de meeste proevers verrassend nieuw. De quiz maakt het tot een interactief gebeuren. Mensen moeten vergeten groenten herkennen op smaak of op het zicht. Hopelijk prikkelt dit hun nieuwsgierigheid en is de interesse gewekt. De meesten reageren enthousiast”, zegt Gert Luypaert.

“Rammenas is wel héél geschikt om rauw in blokjes te serveren als hapje bij het aperitief. Het smaakt héél pittig”, luidde de commentaar van een deelnemende ambtenaar. Een andere

deelnemer vond de zoete smaak van pastinaak wel verrassend. Rucola maakte zich wat meer bekend.

Mooie presentatiestand

Op de mooie, sobere presentatiestand met een 25-tal bijzondere groenten genoten onder andere witte pastinaak, schorseneren, friscgroene waterkers, koolrabi, rode biet, snijbiet of warmoes, beukenzwam, en de grillige rattenaardappeltjes veel belangstelling.

Ir. Marleen Mertens van de Afdeling Duurzame Landbouwontwikkeling: ‘We geven informatie over de teelt en de kwaliteit van deze bijzondere Flandria-groenten. Een proeverij is een uitstekend middel om vergeten smaken weer te leren kennen. Zo’n actie helpt mensen over de drempel om eens iets nieuws te kopen. Deze proeverij zet hen hopelijk aan om met pastinaak, raapjes, snijbiet, koolrabi en andere vergeten groenten in de keuken aan de slag te gaan.

“Alle deelnemers ontvangen een gele courgette en een Flandria-receptenfoldertje voor courgette. Zo wordt de link gelegd met het kwaliteitskeurmerk en wordt wat informatie meegegeven. De deelnemers zien hier overal het logo van Flandria hangen. In de winkel zullen ze dus hopelijk het kwaliteitsmerk sneller herkennen. De Flandria-veilingen doen moeite om bijzondere groenten uit de vergeethoek te halen. Bijzondere groenten van Flandria bieden veel ongekende gebruiksmogelijkheden in de keuken. Dat is de boodschap die we willen meegeven”, besluit Gert Luypaert.



Flandriamail Professional

Oktober 2009

Met dank voor opname!

VCBT ontwikkelt beslissingsondersteunend systeem voor Flandria-tomatensegmentatie

“Een belangrijke stap voorwaarts in de gebruikswaarde van onderzoeksresultaten” (Maarten Hertog, postdoctoraal onderzoeker KULeuven)

Het Vlaams Centrum voor de Bewaring van Tuinbouwproducten (VCBT) voert, in samenwerking met LAVA, kwaliteitsanalyses op tomatenrassen uit in het kader van de Flandria-tomatensegmentatie. Het VCBT ontwikkelde een systeem om de gebruikswaarde van de onderzoeksresultaten te verhogen. Dit gebeurt door een visuele voorstelling met behulp van spiderdiagrammen.

Kwaliteit objectief meten

Onder het Flandria-keurmerk worden tomatencultivars opgedeeld in verschillende segmenten (vleestomaten, trostomaten, tussentypes). Het afstemmen van de productie op de vraag in de markt ligt aan de basis van de tomatensegmentatie. Elk segment wordt getypeerd door zijn eigen teelteigenschappen, smaak, kleur, grootte en vorm.

De tomatensegmentatie wordt jaarlijks herzien. Om te bepalen welke nieuwe tomatenrassen eventueel toegelaten worden tot de Flandria-segmenten wordt een aantal veelbelovende tomatenrassen aangeplant op de proefcentra van Sint-Katelijne-Waver (PSKW) en Meerle (PCH). De productie-, teelt-, kwaliteit- en smaakeigenschappen van de rassen worden op verschillende tijdstippen onderzocht.

Het VCBT voert, in samenwerking met LAVA, de kwaliteitsanalyses op tomatenrassen uit om zo tot een selectie te komen die geschikt is voor commerciële teelt. Hiervoor ontwikkelt het VCBT meettechnieken om de kwaliteit beter en objectiever te kunnen kwantificeren. Deze systemen moeten de besluitvorming ondersteunen. LAVA en de betrokken partners gebruiken de onderzoeksresultaten bij de evaluatie van de gebruikswaarde van nieuwe cultivars. Hun beslissingen betreffende de segmentatie van de Flandria-tomaten zijn ook op deze informatie gebaseerd.

Nieuwe grafische weergave

In 2007 maakte het VCBT een start met een nieuw systeem, een sterdiagram (spiderdiagram), dat alle opgemeten waarden (data) voor de raskenmerken in een bepaald Flandria-segment in grafische vorm weergeeft.

Maarten Hertog, postdoctoraal onderzoeker KULeuven: “Het gaat hier om een zeventigtal kenmerken die tot voor enkele jaren in de vorm van afzonderlijke cijfertabellen werden gepresenteerd. Dit systeem vroeg heel veel tijd om alles te vergelijken. Nieuw nu is dat alle gegevens van alle cultivars in een segment in één visualisatie worden voorgesteld, met name het spiderdiagram. Het is een manier om de resultaten overzichtelijk te presenteren en om snel inzicht te krijgen in de data. Elke lijn in het spiderdiagram geeft de resultaten van één cultivar weer. Je leest vrij vlot af welke cultivar voor een grote groep van kenmerken samenvalt of afwijkt van de andere rassen.”

“In de spiderdiagram zie je duidelijk welke nieuwe cultivar goed of slecht scoort voor bepaalde kenmerken en dus al of niet past binnen het segment. Dit maakt een snellere en objectievere conclusie mogelijk”, aldus Els Bobelyn, kwaliteitsverantwoordelijke bij het VCBT.

Gewikt en gewogen

Dit nieuwe systeem biedt bovendien de mogelijkheid om voor elk tomatenras een score te berekenen.

Maarten Hertog: “Het is nog een verdere verfijning van de ruwe resultaten, dit ten behoeve van vermarkting. We ‘wegen’ het tomatenras volgens de belangrijkheid van de gemeten kenmerken in een specifiek segment. Immers, niet elk kenmerk is even belangrijk voor de vermarkting. Zo proberen we alle cultivars te wegen naar beste, héél goede en minder goede resultaten voor alle kenmerken. Aspecten van groot belang zullen meer doorwegen in de finale score. We geven dus een soort rapportcijfer, dit is een score op een schaal van 0 tot 100. Hoe hoger de score, hoe beter de tomaat beantwoordt aan de vereiste criteria voor het Flandria-keurmerk en voor een bepaald tomatensegment. Deze score wordt ook visueel in een spiderdiagram voorgesteld, zodat de resultaten gemakkelijk kunnen worden afgelezen.”

Dit nieuw beslissingsondersteunend systeem met behulp van spiderdiagrammen betekent een belangrijke stap voorwaarts in de gebruikswaarde van onderzoeksresultaten in het kader van het kwaliteitsonderzoek bij tomatensegmentatie. De verwerkte resultaten worden op een gebruiksvriendelijke manier ter beschikking gesteld van stakeholders. Dit vergemakkelijkt in aanzienlijke mate de besluitvorming.

Voor meer info: Vlaams Centrum voor Bewaring van Tuinbouwproducten, W. de Croylaan 42, 3001 Heverlee. Contacten: Els Bobelyn, kwaliteitsverantwoordelijke +32/(0)16 32 27 32; Maarten Hertog, postdoctoraal onderzoeker KULeuven, tel. +32/(0)16 32 23 76.



Flandriamail Professional

Oktober 2009

Met dank voor opname!

Marktvoorblik voor oktober en november 2009 (weken 42-48)

Deze marktvoorblik voor de voornaamste Flandria-producten geldt voor de maanden oktober en november en werd afgesloten op dinsdag 22 september. De voorspellingen zijn gebaseerd op de aanvoerverwachtingen op dat tijdstip. De actuele veilingprijzen worden vergeleken met de prijzen in dezelfde periode vorig jaar. Ook de middenprijzen worden vergeleken. Het zijn geen prijsvoorspellingen.

Losse tomaten

Aanvoer: er wordt nog een hoge productie verwacht van 2,5 miljoen kg/week voor week 42-43. Vanaf week 44-45 voorziet men een volumevermindering naar 1,8 miljoen kg per week. De daaropvolgende weken (46-48) blijft de aanvoer dalen naar een niveau van 1 tot 1,5 miljoen kg losse tomaten per week.

Prijs: de gemiddelde veilingprijs van de losse tomaten ligt veel lager dan deze van 2008 in dezelfde periode.

Trostomaten

Aanvoer: de dalende trend van september houdt aan. In week 42-43 kan de handel rekenen op 2 miljoen kg trostomaten per week, in week 45 nog op 1,8 miljoen kg. In de weken 46-48 schommelt de aanvoer rond 1,5 miljoen kg per week.

Prijs: ook hier ligt de prijs, gemiddeld genomen, veel lager.

Kropsla

Aanvoer: serresla blijft op het niveau van ongeveer 2 miljoen stuks per week in week 42-43. Voor de kropsla zit er daarna duidelijk groei in naar 2,5 miljoen stuks in de weken 44 en 45. De stijging houdt nog aan in de weken 46-48 met een aanvoer van 2,5 tot 3 miljoen stuks per week.

Prijs: de Flandria-veilingen noteerden een lagere prijs dan in september vorig jaar. Gemiddeld genomen over eenzelfde periode valt de prijs wel samen met deze van 2008.

Witloof

Aanvoer: de productie vertoont tot eind november een vrij stabiel beeld. In de weken 43-48 voeren de producenten 1 tot 1,3 miljoen kg witloof per week aan.

Prijs: de lage prijs houdt aan. De gemiddelde prijs over de eerste negen maanden van dit jaar ligt lager dan in 2008.

Paprika

Groen: er wordt nog 120.000 kg per week verwacht voor de weken 42-45. De aanvoer vermindert tot 50.000 kg per week in de weken 46-47. Het einde van de productie wordt verwacht in week 48.

Geel: de LAVA-veilingen voorspellen een daling van de aanvoer. In de weken 42-43 vertaalt zich dit in een aanbod van 150.000 kg per week. In de weken 44-46 is er een aanhoudende aanvoervermindering tot 100.000 kg gemiddeld per week. De handel kan nog een laatste aanvoer van 50.000 kg verwachten in week 47. Hierna valt het productieseizoen stil.

Rood: in de weken 42 tot 45 is er een gelijkmatige aanvoer van 200.000 kg per week. Het volume loopt terug tot 130.000 kg per week in de weken 46-47. Ook voor rode paprika stopt de productie in week 48.

Prijs: de prijs voor de drie paprikakleuren lag opmerkelijk lager dan in september 2008. Dit is ook het geval voor de gemiddelde prijs.

Aubergines

Aanvoer: de aanvoer van aubergines gaat gestadig in dalende lijn. Voor de weken 42 en 43 is dit nog 100.000 kg per week. In de weken 44-45 schommelt de productie rond 80.000 kg/week en in weken 46-47 nog 40.000 kg/week. Week 48 valt de productie van aubergine volledig stil.

Prijs: aubergine noteerde een lagere prijs. Gemiddeld hangt de prijs rond het gemiddelde van vorig jaar over dezelfde periode.

Komkommers

Aanvoer: het komkommerseizoen loopt stilaan naar zijn einde. In week 42 wordt nog 800.000 stuks aangevoerd. Daarna volgt een lineaire daling met in week 47 nog een productie rond 150.000 stuks. In week 48 stopt het seizoen.

Prijs: in september scoorde komkommer een wat hogere prijs. De gemiddelde veilingprijs is vergelijkbaar met vorig jaar.

Courgette

Aanvoer: de productiecurve neemt een flinke duik met 500.000 stuks in week 42 tot 100.000 stuks in week 44. In week 46 wordt een punt gezet achter het courgetteseizoen.

Prijs: courgette noteerde in 2008 gemiddeld een hogere veilingprijs dan dit jaar.

Veldsla

Aanvoer: de voorspellingen geven een constant beeld voor veldsla. De handel mag in de weken 42-43 tussen 35.000 en 40.000 kg per week verwachten. In de weken 44-48 is dit 30.000 tot 35.000 kg/week.

Prijs: de prijs in september was vergelijkbaar met deze van vorig jaar. De gemiddelde prijs over de negen maanden van 2009 ligt lager in vergelijking met vorig jaar.

Bloemkool:

Aanvoer: een hoge aanvoer wordt verwacht in weken 42-43 met tussen 300.000 en 400.000 stuks per week. In de weken 44-46 zwakt de aanvoer af tot 200.000 à 300.000 stuks per week. De dalende productie blijft aanhouden met 150.000 stuks per week in de weken 47 tot 48.

Prijs: bloemkool noteerde in september lagere veilingprijzen dan in 2008 en ook lagere, gemiddelde prijzen dan vorig jaar.

Witte kool

Aanvoer: voor de weken 43-48 voorspellen de Flandria-veilingen 80.000 à 100.000 stuks witte kool per week.

Prijs: in september lagen de prijzen voor witte kool lichtjes hoger dan vorig jaar. Gemiddeld genomen zit de prijs beneden deze van 2008.

Rode kool

Aanvoer: de groei zit er duidelijk in. In weken 43 tot 48 voeren de producenten tussen 50.000 en 70.000 stuks per week aan.

Prijs: voor rode kool noteerden de Flandria-veilingen een lichtjes hogere prijs. Gemiddeld gezien gaf 2008 een hogere prijsnotering dan dit jaar.

Savooikool

Aanvoer: de productie van savooikool groeit opvallend. Er wordt een aanvoer van 90.000 à 120.000 stuks per week verwacht in de weken 43-48.

Prijs: de prijs lag in september hoger dan vorig jaar.

Prei

Aanvoer: het niveau van de voorbije weken zakt lichtjes. Week 42-44 blijft de aanvoer rond 1 miljoen kg per week hangen. Daarna zit er weer groei in: 1,2 tot 1,4 miljoen kg wordt aangeboden in de weken 45-48.

Prijs: in september lag de prijs voor prei lichtjes hoger dan vorig jaar. Ook de gemiddelde prijs scoort hoger dan in 2008.

Spruiten

Aanvoer: de productie groeit tot 100.000 kg per week in weken 42-44. In weken 45-48 stijgt de aanvoer van 130.000 tot 150.000 kg/week

Prijs: september gaf een lagere prijs voor spruiten. Gemiddeld voor 2009 scoorde de prijs boven deze van vorig jaar.

Knolselderij

Aanvoer: in week 43 tot 48 kan de handel rekenen op zo'n 100.000 stuks per week.

Prijs: de gemiddelde prijs van Flandria-knolselderij ligt op hetzelfde niveau als in 2008.



Flandriamail Professional

Oktober 2009

Met dank voor opname!

Kort nieuws

'Die van Flandria zijn niet van gisteren... maar van vandaag'

De slogan 'Die van Flandria zijn niet van gisteren... maar van vandaag' slaagt erin om de kwaliteit en de versheid van het Flandria groente- en fruitaanbod uitstekend te verwoorden. In de najaarscampagne van Flandria, die loopt van 21 september tot 11 oktober, mogen prei en witloof het woord voeren. Deze tv-campagne loopt op Eén, Canvas en Vitaya.

De gekende tv-spots met de sprekende groenten zijn voor de allerlaatste keer te zien. Deze najaarsgolf betekent immers het einde van de huidige Flandria-campagne die vier jaar duurde. Vanaf volgend jaar wordt er uitgekapt met een volledig nieuwe campagne die de consument moet overtuigen om voor Flandria-kwaliteit te kiezen.

Flandria-wokstands in het najaar

Nog tot 31 oktober staan de Flandria-wokstands elke vrijdag en zaterdag bij de groente- en fruitrayons in winkelpunten van Colruyt en Carrefour. In het najaar wordt er gewokt met prei en bloemkool. Daarnaast bieden onbemande infostands in tal van supermarktketens gratis receptfolders van Flandria aan.

Overzicht wokacties

9 en 10 oktober: Colruyt Wetteren, Kalmthout en Marche; Carrefour Hasselt.

16 en 17 oktober: Colruyt Wilson, Menen en Ukkel; Carrefour Belle-Ile.

23 en 24 oktober: Carrefour Bonnelles.

30 en 31 oktober: Carrefour Flémalle.

Flandria-stand op Chefs Event te Leuven

Cinoco, de invoerder van champagne Bollinger, nodigde op 28 september Belgische topchefs uit in de Stadsschouwburg van Leuven, dé Stad van de Smaak 2009, dit in samenwerking met zo'n vijftig producenten en verdelers van hoogwaardige culinaire producten. Chefs en culinaire journalisten konden in een ontspannen sfeer met de nieuwste culinaire producten kennismaken. Aan de Flandria-stand konden ze de specialiteiten uit het Flandria Specialty Street assortiment bewonderen.

Fantastische respons buurtsupers op gratis wokacties met Flandria

Voor de Dag van de Klant op zaterdag 26 september, een actie van UNIZO (de unie van zelfstandige ondernemers) zetten de zelfstandige winkeliers weer hun beste beentje voor om hun klanten te verwennen. De buurtsupers slaagden erin hun troeven zoals versheid, nabijheid, vakkennis, en persoonlijke service sterk uit te spelen. Volgens Luc Vogels, verantwoordelijke voedingssector bij UNIZO, hebben de buurtsupermarkten een mooie weekomzet gerealiseerd en deze omzetverhoging lag vooral op de Dag van de Klant.

Om de Dag van de Klant te ondersteunen, bood Flandria 30 wokacties aan met Flandria-groenten. Dit aanbod om een wokactie te winnen, kreeg fantastische respons.

“We werden echt overrompeld met telefoontjes en e-mails”, vertelt Luc Vogels. “Winkeliers hebben héél spontaan gereageerd naar aanleiding van de redactionele artikels over Flandria en dit wokactie-aanbod in ons *Supermagazine*. We voelden echt een drive om mee te doen. Professionele ondersteuning voor hun groente- en fruitrayon met kwaliteitsvolle producten van Flandria weten zelfstandige winkeliers zeker te waarderen.”

Dit najaar zijn er alvast een dertigtal wokacties bij buurtsupers gepland.