

Flandriamail Professional

September 2009

In deze aflevering:

- ✓ Productieprognoses appels en peren 2009/10
“België is dringend toe aan vernieuwing van zijn assortiment appels. Nieuwe appelvariëteiten moeten meer kansen krijgen” Luc Vanoirbeek (RvB LAVA, adviseur tuinbouwbeleid Boerenbond)
- ✓ Plukdata voor appels en peren (VCBT)
Overzicht Belgische en Europese productieprognoses seizoen 2009/2010
- ✓ Groente in de kijker: Alternatieve slasoorten zorgen voor lang nazomers gevoel
- ✓ *Jan Pollier, productchef groenten en fruit Carrefour:*
“Onze klanten weten dat Flandria voor versheid, kwaliteit én Belgisch staat.”
- ✓ Dag van de klant op 26 september 2009
Flandria en Buurtsuper.be brengen culinair leven in supers met wokactie,
- ✓ Marktvoorblik voor september 2009 (week 38 t/m week 41)
- ✓ 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

September 2009

Met dank voor opname!

Het nieuwe appel- en perenseizoen in België

“België is dringend toe aan vernieuwing van zijn assortiment appels. Nieuwe appelvariëteiten moeten meer kansen krijgen” Luc Vanoirbeek (RvB LAVA, adviseur tuinbouwbeleid BB)

- Kwaliteit appels uitzonderlijk hoog
- Normale tot goede vruchtmaat en goede schilkwiteit voor peren
- België blijft vierde grootste Europese producent van peren
- De pluk start normaal
- Welke prijzen mag de handel verwachten?

De verwachtingen werden niet ingelost, dat is de kern van Prognosfruit 2009. De Europese stocks aan appels zijn niet weggewerkt. Voor het komende seizoen wordt een kleinere appeloogst verwacht. De peren gaven vorig seizoen de laagste productie van de voorbije tien jaar. Voor 2009/2010 duiden de voorspellingen op een groei met 16%. Het wordt een redelijk normaal jaar voor de pluk. Voor Conference lag de start begin september, voor Jonagold wordt het 17 september.

Verwachtingen niet ingelost

Het jaarlijkse PrognosFruit Congres, een bijeenkomst van experts in de fruitsector, had dit jaar van 6 tot 8 augustus plaats in Maastricht. Tijdens Prognosfruit worden de oogstprognoses gepresenteerd van de appel- en perenoogst in 2009 in de EU-27. Een goed inzicht in en communicatie over de productie van hardfruit liggen ten grondslag aan een goede organisatie van zowel de oogst als de afzet.

Het seizoen 2008/2009 eindigt voor de appels in mineur. In de loop van het seizoen werd duidelijk dat de oogstramingen onderschat werden. Normaal schommelt de Europese productie rond 10 miljoen ton. Door de gunstige weersomstandigheden in de herfst werd uiteindelijk 11,5 miljoen ton gehaald, wat uitzonderlijk hoog is. Opvallend was de enorme correctie voor de Poolse productie. De schatting lag op 2,35 miljoen ton, maar moest worden bijgesteld naar 3,2 miljoen ton. Ook Duitsland en Italië hadden hun productie onderschat.

Hogere prijs, kleiner volume

Luc Vanoirbeek, adviseur tuinbouwbeleid Boerenbond: “In 2007 haalden de nieuwe lidstaten (NMS) een tamelijk lage productie, voor Polen bijvoorbeeld was dit 1 miljoen ton. Polen haalt normaal rond 2 miljoen ton appels. In 2008 is de oogst onverwacht steil opgeklommen tot 3 miljoen ton. De Polen hebben dus niet alleen hun achterstand ingehaald, ze zijn zelfs sterker geworden. Hun hoge productie zorgde voor grote export naar Oost-Europa en Rusland. Bij het begin van het seizoen haalden de tafelappelen in de oude productielanden hoge prijzen door het ingeschatte kleinere volume. Eind 2008 liet de financiële crisis zich voelen, er waren wisselkoersproblemen in het Verenigd Koninkrijk en Polen. Door al deze factoren en door de veel hogere reële productiecijfers dan verwacht, geraakte de markt in verwarring. In het tweede deel van het seizoen zakte de prijs voor tafelappelen. Ook industriefruit noteerde zeer laag. De oogst uit het zuidelijke halfmond kwam traag en laat op gang en dit had gelukkig wel een positief effect op onze handel.”

Europa oogst minder appelen en meer peren

Voor het komende seizoen wordt een productie van 10,7 miljoen ton appels verwacht, dit is een daling met 7% ten opzichte van vorig seizoen.

Voor de peren lag in het voorbije seizoen de definitieve opbrengst op 2,2 miljoen ton, dit is 360.000 ton minder. “Vorig jaar hadden we de kleinste perenoogst van de laatste jaren. De verkoop was zeer goed getimed en ging zodoende gepaard met een mooi prijsniveau. Uit het zuidelijk halfmond kwam wat meer import, zonder dat dit een uitwerking had op de prijzen van de EU-producenten. De prijs hield een hele tijd een hoog niveau aan. Alle stocks zijn weg”, zegt Luc Vanoirbeek.

Voor het komende seizoen 2009/2010 wordt 2,5 miljoen ton verwacht, een stijging van 16% ten opzichte van het vorige seizoen. Doyenné en Durondeau vertonen een lichte areaaldaling, maar de productiecijfers groeien door een schitterend rendement. In de Europese perenproductie groeit het areaal van de Conference-peer nog altijd. Er kwam dit seizoen nog eens 100 ha bij. “De Conférence-oogst zal de hoogste zijn van de laatste jaren. Voor het welslagen van het Belgische perenseizoen is onder meer een goed verloop van de export naar Rusland van groot belang.”

Belgische appelen van topkwaliteit

Ook in België hangen er dit jaar wat minder kilo's appels in de plantages. De lagere oogst wordt geraamd op -7,5% ten opzichte van het vorige seizoen. Men verwacht 311.000 ton. “Vorig seizoen hadden we echt een massale oogst. Dit jaar is de productie redelijk normaal. Bij het fruit speelt het fenomeen van de beurtjaren. Een iets mindere oogst wordt meestal afgewisseld door een zeer goede.”

De kwaliteit van de Belgische appel ligt dit jaar op uitzonderlijk hoog niveau, dankzij een warm voorjaar en onze typische zomers: frisse nachten, overdag het kwik naar omhoog en de nodige regen. Dit levert grote vruchten met mooie blos. Voor zowat alle rassen wordt verwacht dat de maat groter is. Jonagold en mutanten zouden zelfs zeer grote vruchten geven. Het blijft een Belgische topvariëteit met een productie van 146.000 ton.

64,6% meer peren, dat is de spectaculaire stijging die men verwacht voor het komende seizoen. Van 170.483 ton in 2008 loopt de totale Belgische perenproductie op naar 280.600 ton. “We kenden een zeer lage productie vorig seizoen en kregen nu héél gunstige weersomstandigheden. Eind april en begin mei was het al behoorlijk warm. Dit zorgde voor goede bevruchting en groei, wat nu resulteert in goede kwaliteit en groot volume”, aldus Luc Vanoirbeek.

“Het aandeel van hardfruit met het Flandria-keurmerk in de totale Belgische productie schommelt rond de 10%. De totale omzet hardfruit op de VBT-veilingen bedraagt 225 miljoen euro. De Flandria-veilingen hebben hier een aandeel van 15 à 20 % in.”

Start plukseizoen

2009 is een redelijk normaal jaar voor de pluk. Men verwacht niet dat de start in Vlaanderen vroeger op gang zal komen, tenzij uiteraard voor de vroege rassen. In 2008 lag de start wel 7 dagen vroeger dan normaal.

Het Vlaams Centrum voor Bewaring van Tuinbouwproducten (VCBT) geeft volgende adviezen voor de pluk: (zie ook tabel)

- Peren:
 - Voor Durondeau is de pluk al gestart sinds 31 augustus.
 - Voor Conference ligt het startschot op 2 september.

- Appels:
 - De vroegste appel, de Belgica, wordt geplukt sinds 3 september.
 - Voor bewaarappels start de pluk rond 17 september, een normaal tijdstip.

Prijstvoorspellingen

“We verwachten een héél sterke prijsdruk in de herfst en een mogelijke prijsstijging na nieuwjaar. Voor de peren is een iets lagere prijszetting mogelijk gezien de overvolle perengaarden in Noordwest-Europa. De gemiddelde perenoogst zal vermoedelijk een acceptabele prijs hebben. In het kader van de prijsvorming van hardfruit is ook de prijs van concurrerende fruitmarkten van belang (citrusfruit, bananen,...) en de invoer uit overzeese landen. Tijdens de tweede seizoenperiode van 2009-2010 wordt het afwachten of de stocks genormaliseerd zijn en hoe de export uit het zuidelijke halfrond verloopt. Na de jaarwisseling kan de prijs er anders uitzien”, geeft Luc Vanoirbeek mee.

Verschuivingen in Belgisch areaal

Het Belgische appelareaal daalt nog altijd. In het seizoen 2008/2009 was er nog 8080 ha, nu nog 7730 ha, dit is bijna 5% minder (cf. tabel). Vooral het areaal Jonagold neemt jaarlijks sterk af. Dit jaar verdwijnt er weer 200 hectare. Het Belgische perenareaal blijft vrij stabiel. Met de verwachte productie komt België op de vierde plaats als perenproducent in de EU.

Luc Vanoirbeek: “We kunnen stellen dat de Belgische perenproductie sinds 2003 bijna verdubbeld is. In 2003 zaten we op 171.000 ton, nu zo’n 281.000 ton. Landen van de EU-25 namen in het verleden gemakkelijk 140.000 tot 150.000 ton af. Via extrapolatie stelt Prognosfruit dat België in 2012 zo’n 350.000 à 400.000 ton peren zou produceren. De

binnenlandse markt is een vaste waarde. De Russische markt vertoont door de economische crisis weinig animo. Hierdoor loopt de export momenteel moeilijker.”

Nieuwe appelrassen kansen geven

Zowel binnen de EU als in eigen land zien we de laatste jaren opvallende verschuivingen in de appelvariëteiten. Vanaf dit seizoen worden de nieuwe rassen meegeteld in de prognoses. Wat vooral opvalt, is dat het volume van de nieuwe appelvariëteiten sterk toegenomen is. Kanzi vertoont een spectaculaire groei zowel in areaal als in rendement. De totale Belgische productie ligt op 6290 ton, dit is een stijging met 175,9%. Ook de Belgica-appel levert een hogere productie, dankzij een hoger rendement.

Luc Vanoirbeek: “België is dringend toe aan vernieuwing van zijn appelassortiment en een goede commercialisatie. Nieuwe appelvariëteiten zoals Belgica, Kanzi en Greenstar moeten meer kansen krijgen. De kwaliteit is goed, het zijn lekkere, knapperige appels, net wat de moderne consument van een nieuwe appel verlangt. Ook de markt reageert positief.”



Flandriamail Professional

September 2009

Met dank voor opname!



Plukdata appel en peer 2009

Het Vlaams Centrum voor Bewaring van Tuinbouwproducten geeft volgende adviezen:

Plukdata peer 2009

Conference	2 – 13 september
Doyenné	11 -17 september
Durondeau	31 augustus – 6 september

Plukdata appel 2009

Belgica	3 - 8 september
Boskoop	21 – 25 september
Braeburn	22 – 27 oktober
Elstar	6 – 11 september
Gala	6 – 9 september
Golden	20 – 27 september
Greenstar	4 – 8 oktober
Jonagold en –mutanten	17 – 30 september
Jonagored	17 – 30 september
Kanzi	<i>datum wordt meegedeeld in week 35</i>
Pinova	27 september – 5 oktober

Eerste Belgische oogststraming appels 2009/10

Ras	2008/2009			2009/2010			09/10 t.o.v 08/09 Productie (%)
	Rendement (ton/ha)	Areaal (ha)	Productie (ton)	Rendement (ton/ha)	Areaal (ha)	Productie (ton)	
Golden	39	830	32.370	34	830	28.220	-12,8
Jonagold en mut.	46	3.600	165.600	43	3.400	146.200	-11,7
Jonagored	45	1.600	72.000	45	1.600	72.000	0,0
Boskoop	40	550	22.000	35	500	17.500	-20,5
Cox's	27	100	2.700	27	90	2.430	-10,0
Elstar	27	300	8.100	30	250	7.500	-7,4
Belgica	26	100	2.600	32	100	3.200	23,1

Braeburn	34	100	3.400	39	100	3.900	14,7
Greenstar	40	140	5.600	43	140	6.020	7,5
Kanzi	19	120	2.280	37	170	6.290	175,9
Pinova	31	50	1.550	26	50	1.300	-16,1
Andere	30	590	17.700	32	500	16.000	-9,6
Totaal appelen:		8.080	335.900		7.730	310.560	-7,5

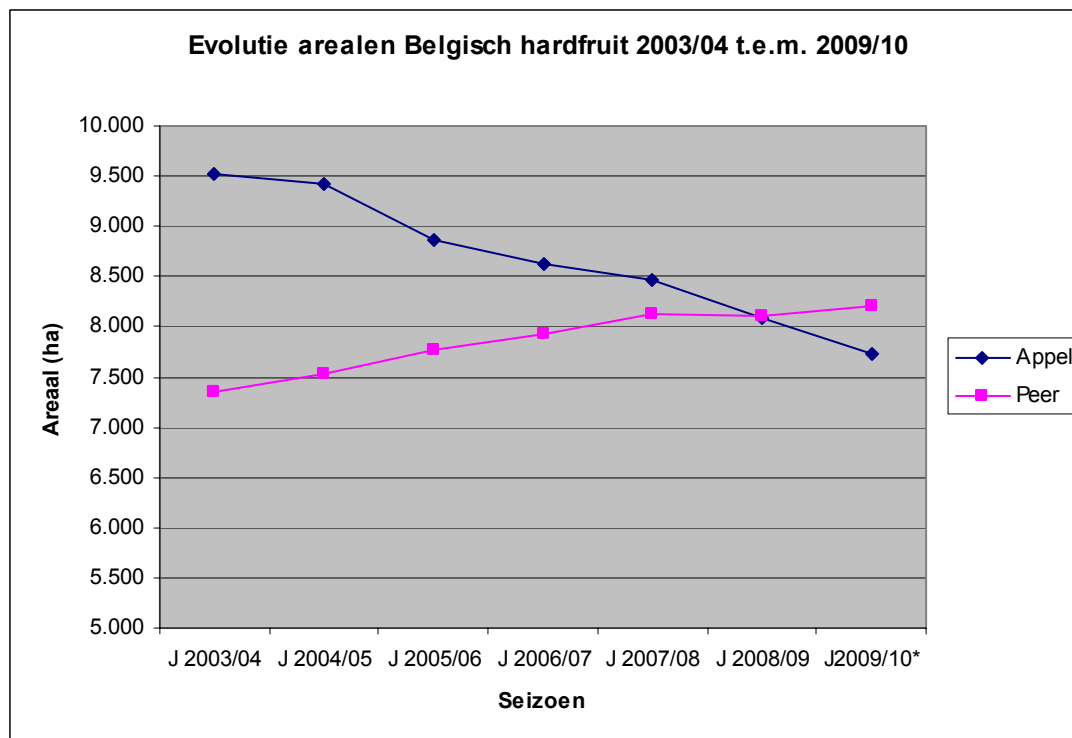
Bron: Werkgroep Oogstramingen – Vlaams ministerie van Landbouw

Eerste Belgische oogstraming peren 2009/10

Ras	2008/2009			2009/2010			09/10 t.o.v 08/09 Productie (%)
	Rendement (ton/ha)	Areaal (ha)	Productie (ton)	Rendement (ton/ha)	Areaal (ha)	Productie (ton)	
Conférence	22	6.900	151.800	36	7.000	252.000	66,0
Doyenné	13	700	9.100	24	680	16.320	79,3
Durondeau	20	300	6.044	26	280	7.280	20,5
Andere	16	215	3.539	20	250	5.000	41,3
Totaal peren		8.115	170.483		8.210	280.600	+64,6

Bron: Werkgroep Oogstramingen - Vlaams ministerie van Landbouw

Figuur. Evolutie van de Belgische arealen hardfruit 2003/04-2009/10 (ha)



Bron: Werkgroep Oogstramingen - Vlaams ministerie van Landbouw

Appelproductie per land in de Europese lidstaten (in 1.000 ton)

<i>Land</i>	<i>2000</i>	<i>2001</i>	<i>2002</i>	<i>2003</i>	<i>2004</i>	<i>2005</i>	<i>2006</i>	<i>2007</i>	<i>2008</i>	<i>P2009</i>	<i>(1)</i>	<i>(2)</i>
Austria	163	156	161	153	164	176	162	193	169	185	9	6
Belgium	498	336	348	320	356	317	358	358	336	311	-7	-11
Bulgaria	92	78	73	58	58	71	65	60	56	56	0	-7
Czech Republic	196	140	163	154	164	138	160	113	157	141	-10	-2
Denmark	32	31	25	25	26	26	27	32	26	24	-8	-15
France	2.260	1.938	1.965	1.728	1.709	1.770	1.585	1.676	1.528	1.601	5	0
Germany	1.131	923	766	818	946	925	948	1.070	1.047	1.042	0	2
Greece	288	196	244	166	282	265	267	236	231	220	-5	-10
Hungary	695	605	527	500	679	467	480	203	583	514	-12	22
Italy	2.127	2.180	2.174	2.144	2.032	2.085	1.991	2.196	2.164	2.115	-2	0
Latvia	35	36	50	36	7	38	32	31	34	25	-26	-23
Lithuania	102	155	82	97	34	130	100	40	74	60	-19	-16
Netherlands	500	475	370	405	435	380	348	396	376	392	4	5
Poland	2.000	2.484	2.168	2.428	2.522	2.200	2.250	1.100	3.200	2.600	-19	19
Portugal	227	265	300	287	277	252	257	258	245	245	0	-3
Romania	490	507	492	811	1.098	439	417	287	459	435	-5	12
Slovakia	27	27	27	34	31	36	31	10	42	48	14	73
Slovenia	60	38	41	62	62	58	50	61	60	60	0	5
Spain	685	806	646	704	553	701	547	599	528	448	-15	-20
Sweden	24	22	20	19	20	21	20	16	18	18	0	0
United Kingdom	196	212	123	157	164	193	174	196	201	214	6	12
Totaal:	11.828	11.611	10.764	11.106	11.618	10.687	10.269	9.132	11.533	10.753	-7	4

1) *Verskil in percentage tussen P(rognose) 2009 and 2008*

2) *Verskil in percentage tussen P 2009 en gemiddelde van 2006-2007-2008*

Bron: Wapa/Prognos

Peerproductie per land in de Europese lidstaten (in 1.000 ton)

<i>Land</i>	<i>2000</i>	<i>2001</i>	<i>2002</i>	<i>2003</i>	<i>2004</i>	<i>2005</i>	<i>2006</i>	<i>2007</i>	<i>2008</i>	<i>P2009</i>	<i>(1)</i>	<i>(2)</i>
Belgium	174	87	167	172	231	229	268	287	170	281	65	16
Bulgaria	19	14	11	6	4	4	4	3	3	3	-6	-12
Czech Republic	2		1		2	2	2	3	3	5	81	87
Denmark	6	6	5	4	5	5	6	6	5	7	40	27
France	259	255	236	190	248	230	246	221	157	193	23	-7
Germany	65	47	56	49	61	53	57	56	38	42	11	-17
Greece	55	46	39	30	54	56	45	51	51	57	12	17
Hungary	40	27	27	33	31	40	39	12	40	40	1	33
Italy	877	794	947	819	838	882	966	922	759	817	8	-7
Latvia	1	2	2	1	1	2	2	1	1	1	20	-10

Netherlands	195	70	180	170	225	200	234	255	172	311	81	41
Poland	82	77	90	77	87	65	55	31	40	85	113	102
Portugal	142	142	125	90	188	130	175	142	188	184	-2	9
Romania	71	72	68	104	46	30	24	21	53	35	-33	9
Slovakia	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	30	10
Spain	597	661	602	641	521	608	535	494	475	427	-10	-15
Sweden	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	300	55
United Kingdom	34	34	35	35	34	27	27	29	23	31	35	17
Totaal:	2.621	2.334	2.593	2.423	2.578	2.565	2.687	2.537	2.178	2.521	16	2

1) *Vershil in percentage tussen P(rognose) 2009 and 2008*

2) *Vershil in percentage tussen P 2009 en gemiddelde van 2006-2007-2008*

Bron: Wapa/Prognos



Flandriamail Professional

September 2009

Met dank voor opname!

Groente in de kijker

Alternatieve slasoorten zorgen voor lang nazomers gevoel

Lollo bionda, lollo rossa, eikenbladsla, batavia, rucola, ... Alternatieve slasoorten die in de zomer volop in productie zijn uit openluchtteelt, maar ook in het najaar is er nog voldoende aanvoer uit teelt onder glas. Eindeloze variatie voor nazomerse slaatjes die de consument nog lang in vakantiestemming houden!

De alternatieve slasoorten zijn niet meer weg te denken uit de groentekorf van de Vlaamse consument. Zowel de in open lucht geteelde, als de onder glas geteelde variëteiten hebben een vaste plaats in de markt veroverd. In het najaar komt de productie uit teelt onder glas. De verbruiker geniet hierdoor van een ruimer sla-aanbod dat bovendien het hele jaar door beschikbaar is. Er is nog ruime aanvoer van september tot oktober. Ook in november wordt het aanbod van alternatieve slasoorten nog verzekerd. De multicolor in wortelzak blijft tot het einde van het jaar beschikbaar voor de handel.

Soorten

Lollo Bionda en Lollo Rossa: hebben een losse krop met sterk gekruld blad. Lollo Rossa is de rode variant, Lollo Bionda de gele.

Eikenbladsla-groen of rood: vormt een losse, roodbruine of groene krop. De bladeren zijn sterk ingesneden en lijken min of meer op een eikenblad. Het blad is mals en zacht en heeft een lichte nootachtige smaak.

Multicolor: een combinatie van 3 slasoorten - lollo bionda, lollo rossa en eikenblad - in één wortelkruit, ideaal voor consumenten die een sla-mix willen en toch verse producten willen gebruiken in plaats van voorgesneden gemengde slasoorten.

Rode sla: is de rode variëteit van de gewone kropsla.

Ijsbergsla: ijsbergsla vormt een heel vaste krop. De bladeren zijn stevig en knapperig. De smaak is pittiger dan die van gewone kropsla. De houdbaarheid is zeer goed.

Radicchio Rosso: radicchio rosso is een rond, klein kropje van rode bladeren met witte nerven. Zeer stevige structuur, knapperig maar toch mals.

Batavia groen of rood: batavia lijkt qua vorm op kropsla. Het blad is sterk gebobbeld en heeft een gegolfde vorm. Batavia is een slasoort met een heerlijke, frisse nasmaak en een knapperige 'beet'. Het grote voordeel van dergelijke sla is de lange houdbaarheid!

Romeinse sla: de buitenste bladeren zijn vrij hard en zijn perfect om te stoven.

Rucola: onder het Flandria-label bestaat de authentieke zuiderse rucola met de donkergroene kleur, ingesneden bladeren én scherpe smaak.

Koraalsla: enkel de onderste 4 à 5 cm afsnijden, als resultaat krijg je een waaier van losse blaadjes. Een gezonde, zeer smakelijke en knapperige sla. Is verkrijgbaar in rood en groen.

Sortering en verpakking

Flandria alternatieve slasoorten zijn vrij van beschadigingen en fysiologische gebreken. De kroppen ogen fris en vers. Ze zijn vrij van kropvorming en zijn goed ontwikkeld. Ze hebben een glad snijvlak en hebben een verzorgde presentatie en verpakking.

Sortering van alternatieve slasoorten gebeurt op basis van het gewicht van 100 kroppen, de kleur, de lengte en de bladvorm: fijn of grof. Standaard worden deze slasoorten in blauwe EPS-kisten verpakt. Het product kan ook in een zakje met of zonder perskluit aangeboden worden. Andere verpakkingen worden geleverd op vraag van de handel.

Bewaring

Het product wordt het best bewaard bij een temperatuur van 1 °C (min 0 - max 3 °C) met een relatieve vochtigheid van 95 à 100%. Ook alternatieve slasoorten bestaan voor het grootste gedeelte uit water. Lang bewaren is dus uit den boze.

Combineer versheid met gemak

Alternatieve slasoorten lenen zich perfect voor een kleurrijke, gemengde sla, maar ogen ook mooi als bordgarnituur. Geef klanten wat tips om van Batavia eens soep te maken, te stoven, smoren, of roerbakken. Batavia combineert uitstekend met allerlei andere groenten. De smaak van verse batavia is zo fris dat het bij vlees, vis, kip, kaas, noten of eiergerechten past. Hebt u klanten die graag experimenteren in de keuken? Suggereer hen om met Batavia aan de slag te gaan. Rucolablaadjes smaken heerlijk, verwerkt in groene salades, aardappelsalade en tomatensalade. Ze geven een aparte toets aan koude en warme pastaschotels. Gekookt en gepureerd is het een extra smaakmaker voor soepen en sauzen. Voor de 'echte' keukenpieten onder uw cliënteel: met rucola kunt u een pittige pestovariant bereiden. Radicchio rosso wordt voornamelijk als basissalade gebruikt, wordt direct geserveerd met dressing of goede olijfolie. Radicchio is ook zeer geschikt voor garnering tussen een broodje.

Veel vitamientjes, geen calorieën

Sla behoort tot de meest caloriearme groenten: 7 kcal per 100 gram. Door verschillende soorten sla te mengen krijg je een kleurrijke, aantrekkelijke salade én een gezonde cocktail van verschillende voedingsstoffen en andere gezondheidsbevorderende stoffen, waaronder antioxidanten die ons helpen beschermen tegen ziekte. Radicchio rosso bijvoorbeeld blijkt net zoveel of meer antioxidanten te bevatten dan blauwe bes en spinazie. Bij een normale hoeveelheid van 100 gram radicchio in een gemengde salade is dat een 'gezondheidsbom'. Kortom, sla is een bron van vitamines.

Uitgedrukt per 100 gram product. Energetische waarde 28 Kj / 7 kcal

Vitamine A: 70 µg

Vitamine C: 10 mg

Kalium: 292 mg

Calcium: 39 mg

Fosfor: 40 mg

Vezels: 0,8 g



Flandriamail Professional

September 2009

Met dank voor opname!

Jan Pollier, productchef groenten en fruit Carrefour:

“Onze klanten weten dat Flandria voor versheid, kwaliteit én Belgisch staat.”

Carrefour België maakt deel uit van de Franse supermarktketen Carrefour, de op één na grootste retailer van Europa. Carrefour stelt strenge eisen bij de aankoop van groenten en fruit. Voor een maximaal kwaliteitsbehoud van zijn versproducten beschikt Carrefour over opslagplaatsen waar de leveranciers, ook de Flandria-veilingen, leveren. Over het aankoopbeleid van het bedrijf voor groenten en fruit hadden we een gesprek met Jan Pollier, productchef groenten en fruit.

Versheid en kwaliteit primeren

- Hoe ziet de aankoopstrategie van Carrefour eruit?

Jan Pollier: “Bij Carrefour werken we met een ‘plan de vente’ dat in grote lijnen vastlegt ‘wat’ we ‘wanneer’ zullen aankopen. Het plan vormt ook de basis van onze keuzes bij dagelijkse veilingaankopen. Aangezien groenten en fruit sterk seizoensgebonden producten zijn, kopen we uiteraard de typische groenten van het seizoen aan. Ons ‘plan de vente’ hanteert wel enige flexibiliteit om kort op de bal te spelen volgens het marktaanbod. Onze inkopers groenten en fruit hebben veel inspraak, aangezien zij zeer goed op de hoogte zijn van wat er in onze winkels gebeurt. De inkoper moet dus de vooropgestelde aankoopstrategie volgen, maar toch kan hij autonoom beslissen op de veiling ‘s morgens. In de groente- en fruitsector is dit wel héél belangrijk omdat bij de klokverkoop alles héél snel moet gaan. Het gaat om een mix van aankoopmogelijkheden gezien de verscheidenheid aan producten. “

- Werkt u met een dagprijs, een weekprijs of een seizoensprijs?

Jan Pollier: “Prijs zetten gebeurt op basis van ervaring, prognoses naar volumes, de weersverwachtingen en de marktsituatie op dat ogenblik. Als een groente in onze promotiefolder komt, moeten we de prijs weken vooraf vastleggen, gewoon omdat er tijd nodig is om de folder klaar te maken. Je weet niet wat de marktprijs zal zijn op het moment van de promotie, dat is dus niet gemakkelijk. Soms kopen we ook rechtstreeks. Het gaat dan om een typisch aanbod met een typische verpakking. Als de producent aan de veiling levert, gebeurt de facturatie aan de veiling. Het is productafhankelijk. Onze aankoper groenten en fruit moet altijd de juiste mix vinden van goede kwaliteit tegen een goede prijs. We zijn met

voeding bezig en dan primeert bij Carrefour in de eerste plaats de versheid en de kwaliteit. De prijs volgt.”

Koude keten respecteren

- Hoe verloopt de verwerking in het distributiecentrum zelf?

Jan Pollier: “Voor een maximaal kwaliteitsbehoud doet Carrefour beroep op de logistieke steun van twee distributiecentra, één in Sint-Katelijne-Waver en één in Nijvel. In deze depots is veel Belgisch product van topkwaliteit terug te vinden, waaronder Flandria. Alles in het distributiecentrum is tot in de puntjes georganiseerd om een perfecte koudeketenbewaring tot in de winkel te garanderen. Dat is wat de klant wil en daarvoor engageren we ons ook. De versproducten die 's ochtends op de veiling aangekocht zijn, komen al enkele uren later aan en worden voorlopig gestapeld in een koelhangar met een constante temperatuur van 4°C. Bij het verladen van verse groenten en fruit gebeurt onmiddellijk een controle op temperatuur en kwantiteit. Elk product dat we hebben aangekocht, wordt ook streng gecontroleerd op kwaliteit. De kwaliteitscontroleurs kijken of de kalibers kloppen met de vermelde klasse. Er worden foto's van de producten genomen. Zo kan de inkoper verifiëren of de gekochte waren ook echt beantwoorden aan de verwachte kwaliteit. Criteria voor goedkeuring of afkeuring zijn gebaseerd op onze lastenboeken. We zijn streng. Wat niet goed is, komt niet in de winkel. Alles gebeurt héél accuraat zodat de producten zo snel mogelijk naar het magazijn in de geschikte temperatuurzone kunnen worden overgebracht. Immers, in het distributiecentrum besteedt men de grootste zorg aan het behoud van de versheid voor groenten en fruit met een korte shelflife. “

Vandaag binnen, morgen in de winkel

- Hoe snel worden de bestellingen verwerkt?

Jan Pollier: “Goederen die dagelijks binnenkomen, gaan in principe diezelfde dag nog weg. Dat geldt ook voor Flandria-groenten. De picking, dit is het klaarmaken van de bestelling voor de winkels, gebeurt rond de middag en een voorlevering al in de loop van de namiddag. De rest wordt 's nachts geleverd zodat de producten 's ochtends in de winkelrekken liggen. Het transport van het distributiecentrum naar de winkels is ook erg doordacht. Eerst wordt de koeling in de vrachtwagens zelf gemeten. Pas als de koeling tussen 4 en 6 °C ligt, mag de vrachtwagen geladen worden en vertrekken. De temperatuur in de vrachtwagens wordt ook vanuit het distributiecentrum continu gemonitord.”

- Hoe garandeert u het kwaliteitsbehoud in de winkels zelf?

Jan Pollier: “Uiteraard moet onze zorg en aandacht voor kwaliteit tot in onze winkels doorlopen. In zijn verkoopstrategie kiest Carrefour ervoor zijn klanten een héél ruim assortiment aan te bieden, uiteraard aangepast aan het type winkel. Onze hypermarkten moeten grote hoeveelheden aankopen. De Carrefour Express, een buurtwinkel zeg maar, beschikt over minder referenties, want krijgt meer klanten voor dagelijkse aankopen over de vloer. In ons nieuw concept, Carrefour Market, staat in het groente- en fruitrayon altijd een beperkte hoeveelheid producten mooi geëtaleerd, genoeg om een verkoop van één à twee uur te garanderen. In de loop van de dag vult de rayonverantwoordelijke meermaals aan vanuit de koelzone, dus een héél korte rotatie en dit komt de kwaliteit zeker ten goede. Voor de klant is het echt altijd supervers zoals bij 'de kruidenier om de hoek'. De rayonmanagers groenten en

fruit zijn een héél belangrijke schakel in onze verkoopstrategie. Carrefour wil nog meer aandacht aan kwaliteit in de winkel besteden. Daarom maken we ook werk van opleidingen voor onze rayonmanagers.”

Ook Flandria in ruim assortiment

- Hoe belangrijk is het Flandria-keurmerk voor u?

Jan Pollier: “De inkopers doen hun uiterste best om alleen kwaliteit aan te kopen. Als we Flandria kopen, zijn we zeker dat de groenten beantwoorden aan onze hoge kwaliteitsnormen. De Flandria-lastenboeken vallen volledig samen met de eisen van onze lastenboeken. Onze klanten kennen Flandria en weten dat het keurmerk voor versheid, kwaliteit én Belgisch staat. Er wordt ook met de rayonverantwoordelijke gecommuniceerd over wat het keurmerk inhoudt. Carrefour neemt altijd consequent het Flandria-logo mee in zijn folder, naast het België-label. Het precieze percentage Flandria in onze aankopen inschatten, kunnen we niet. Zeker is dat we Flandria kopen omdat we vertrouwen hebben in het keurmerk. Bij Flandria-blokverkoop zijn we zeker dat het product van verschillende telers toch dezelfde homogene kwaliteit bezit. We zijn ook vragende partij voor Flandria-wokacties. Degustaties krikken de sfeer in de winkel op. Het is een prettige manier om de consument te bereiken, om hem of haar nieuwe producten te laten proeven. We denken eraan om zo in de toekomst het gamma vergeten groenten van Flandria te promoten.”



Flandriamail Professional

September 2009

Met dank voor opname!

Dag van de Klant op 26 september: Flandria en Buurtsuper.be brengen culinair leven in uw winkel

Het sterke motto van deze 22ste Dag van de Klant blijft zoals vorig jaar: 'Dag in Dag uit voor u in vorm'. Flandria en Buurtsuper.be slaan ook nu weer de handen in elkaar. Dertig zelfstandige buurtsupers krijgen een wokactie van één dag met de kwaliteit van Flandria-groenten. Culinair leven in uw winkel: een beproefde succesformule!

Nieuwe campagne én nieuwe attentie!

Op zaterdag 26 september, 'Dag van de Klant', schenken 1000 buurtsupers uit de zelfstandige voedingsdetailhandel (F2- en F3-sector) aan elke klant een magazine en een lekkere attentie. Klanten worden verrast met een exclusief geschenkdoosje met kaneelkoekjes van Jules Destrooper. Het gaat in totaal om 400.000 attenties! Klanten kunnen fietsen en cheques voor gratis producten winnen. In het magazine worden de specifieke troeven van de buurtsuper gepromoot: nabijheid, vakadvies, klantvriendelijk onthaal, verse producten, ...

30 Flandria-wokacties

Flandria schenkt voor de Dag van de Klant 30 wokacties aan buurtsupers in samenwerking met UNIZO, de unie van zelfstandige ondernemers. Een professioneel demoteam leert uw klanten de kunst van het wokken met de kwaliteit van Flandria-groenten. In *Supermagazine* van juni werd de wokactie al in de picture gezet.

“De wokactie is een van de projecten waarmee we de groenten van het keurmerk Flandria promoten in België”, licht *marketingverantwoordelijke Ilse Ceulemans* de wokactie toe.

“De actie is een reeks van demonstraties en degustaties op de winkelvloer die erop gericht is klanten te laten kennismaken met de voordelen van wokken en de kwaliteit van Flandria-groenten. Wokken is een snelle, makkelijke en gezonde manier van koken en de combinatie van deze kookwijze met de versheid en de kwaliteit van de Flandria-groenten staat garant voor een brede keur van overheerlijke gerechten. Na elke demonstratie ontvangt elke klant een folder met originele, eenvoudige recepten.”

Flandria-ambiance gegarandeerd

“De wokactie ontlokt bij klanten én winkeliers enthousiaste reacties”, weet Ilse Ceulemans uit ervaring. “De meeste klanten gaan spontaan in op de uitnodiging om te proeven. De praktische aanpak met handige tips en originele ideeën voor een overheerlijk resultaat zorgen voor ‘leven’ op de winkelvloer in een spontane en aangename interactie met de klanten. De ervaring leert ook dat de verkoop van de verse groenten waarmee wordt gewokt op de dag van de wokactie tot 30% hoger kan zijn dan op een andere dag. Een echte meerwaarde.”

Nog mooiere groente- en fruitrayon met Flandria

Om de actie te ondersteunen stelt Flandria promotiemateriaal ter beschikking van zelfstandige voedingswinkeliers en buurtsupers: posters met Flandria-groenten en -fruit, mobiles, vloerstickers, receptfolders en kistribbelstroken. Kortom, alles wat nodig is voor een mooiere groente- en fruitrayon.

Gratis promotiemateriaal aan te vragen bij LAVA, Ilse Ceulemans, verantwoordelijke marketing, op 015 50 42 55, e-mail: ilse.ceulemans@lava.be

Info: www.dagvandeklant.be en www.buurtsuper.be



Flandriamail Professional

September 2009

Met dank voor opname!

Marktvooruitblik voor september 2009 (week 38 t/m week 41)

Deze marktvooruitblik voor de voornaamste Flandria-producten geldt voor de maand september en werd afgesloten op donderdag 20 augustus. 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. Bloemkool, witloof en prei kunnen interessant zijn voor promotieacties in de weken 38 t/m 41.

Losse tomaten

Aanvoer: er wordt nog hoge productie verwacht voor week 38, maar vanaf week 39 voorziet men een lichte volumevermindering tot gemiddeld 2,5 tot 3 miljoen kg per week. De daaropvolgende weken (40-43) blijft de aanvoer op 2 tot 2,5 miljoen kg per week hangen.

Prijs: de augustusprijs en de gemiddelde veilingprijs van de losse tomaten lag veel lager dan in 2008 over dezelfde periode.

Trostomaten

Aanvoer: sinds week 35 loopt er een lineaire daling in de aanvoer van trostomaten. Deze trend houdt aan in de volgende weken. Tot week 39 kan de handel rekenen op 2 tot 2,5 miljoen kg per week. In oktober (week 40 – 43) is er een verdere afname tot 1,8 tot 2 miljoen kg per week.

Prijs: het prijsniveau voor augustus en de gemiddelde prijs halen het niveau van 2008 niet.

Kropsla

Aanvoer: voor kropsla blijft de aanvoer stabiel op 1,5 tot 2 miljoen stuks kropsla in de weken 35-43.

Prijs: de Flandria-veilingen noteerden een prijs die vergelijkbaar is met deze van vorig jaar in augustus. Gemiddeld genomen haalt kropsla een iets hogere prijs dan over dezelfde periode in 2008.

Witloof

Aanvoer: de productie kent een constante stijging tot 1 miljoen kg per week in de weken 38-40. De aanvoer stagneert op dit niveau tot week 43.

Prijs: de lage prijs houdt aan. De gemiddelde prijs over acht maanden van dit jaar komt overeen met deze van 2008.

Paprika

Groen: de productie verloopt met pieken en dalen. In de weken 38 tot 40 schommelt de aanvoer tussen 100.000 en 120.000 kg per week. Er wordt weer een piek verwacht van 150.000 kg per week voor de weken 40-43.

Geel: de LAVA-veilingen voorspellen een productiedaling in de weken 35-40 die zich vertaalt in een aanbod van 150.000 à 250.000 kg per week. De weken 41-43 vertonen een beeld met lichte schommelingen tussen 150.000 en 180.000 kg per week.

Rode: in de weken 37 tot 39 is er een wisselende topaanvoer met pieken en dalen tussen 300.000 en 500.000 kg per week. Het volume loopt daarna terug van 300.000 tot 200.000 kg per week voor weken 40-43.

Prijs: de prijs voor de drie paprikakleuren ligt veel lager dan in augustus 2008. Dit is ook voor de gemiddelde prijs het geval.

Aubergines

Aanvoer: de aanvoer van aubergines kent ook pieken en dalen. Een lichte groei doet zich voor in de eerste helft van september. Voor de weken 36 tot 38 voorspellen de LAVA-veilingen 250.000 kg per week. Vanaf week 40 schommelt de productie rond 200.000 kg en daalt daarna tot 100.000 kg in week 45.

Prijs: aubergine noteert een lagere prijs. Gemiddeld ligt de prijs beneden het niveau van vorig jaar.

Komkommers

Aanvoer: de dalende trend houdt aan en ligt op 1 tot 1,5 miljoen stuks in week 37-38. Ook daarna blijft het aanbod verminderen. In week 43 betekent dit nog 0,5 miljoen stuks.

Prijs: de gemiddelde veilingprijs is vergelijkbaar met deze van vorig jaar.

Courgette

Aanvoer: na de piek in augustus neemt de productiecurve een lichte duik met 0,7 miljoen tot 1,2 miljoen stuks per week tot week 40. Daarna loopt de productie terug en volgt er een lineaire afname tot week 42 met 400.000 tot 500.000 stuks per week.

Prijs: de prijs in augustus ligt lager dan vorig jaar en gemiddeld haalde courgette vorig jaar een hogere veilingprijs.

Veldsla

Aanvoer: de voorspellingen geven een constant beeld voor veldsla. De handel mag in de weken 38 tot 43 nog tussen 35.000 en 40.000 kg per week verwachten.

Prijs: de prijs is vergelijkbaar met vorig jaar. De gemiddelde prijs haalt het gemiddelde van vorig jaar niet.

Bloemkool:

Aanvoer: de aanvoer blijft gelijkmatig tussen 250.000 en 500.000 stuks per week in de weken 38-43.

Prijs: bloemkool noteerde in augustus 2009 een hogere veilingprijs dan in 2008, maar wel lagere gemiddelde prijzen dan over dezelfde periode in 2008.

Witte kool

Aanvoer: na de piek in week 37 volgt een korte terugval in week 38. Er zijn dan 70.000 stuks beschikbaar. Naar week 40 volgt een lineaire stijging tot 90.000 stuks. Voor de weken 40-43 voeren de producenten tussen 80.000 en 100.000 stuks witte kool aan.

Prijs: in augustus lagen de prijzen voor witte kool veel lager dan vorig jaar. Dit geldt ook voor de gemiddelde prijs.

Rode kool

Aanvoer: de groei houdt duidelijk aan. In weken 39 tot 43 voeren de producenten nog 60.000 tot 70.000 stuks per week aan.

Prijs: ook voor rode kool noteren de Flandria-veilingen een veel lagere prijs en een lager gemiddelde dan vorig jaar.

Savooikool

Aanvoer: de productie van savooikool komt goed op gang. Er wordt een aanvoer van 100.000 stuks verwacht in de weken 38 tot 43.

Prijs: de prijsvorming geeft hetzelfde resultaat als vorig jaar.

Prei

Aanvoer: er is een hoge productie van herfstprei. Voor week 38 klimt de aanvoer naar 1 miljoen tot 1,2 miljoen kg. Dit hoge niveau van 1,2 miljoen kg wordt aangehouden in de weken 40-43.

Prijs: prei noteerde laag in augustus. Over het jaar tot nog toe gezien, ligt de gemiddelde prijs hoger dan vorig jaar.

Spruiten

Aanvoer: het volume ligt nog laag met 40.000 kg in week 37. In weken 39-40 zal de aanvoer al schommelen rond 70.000 kg per week. De productie groeit naar 100.000 kg per week in week 44.

Prijs: voor informatie over de prijs is het nog te vroeg.

Knolselderij

Aanvoer: het aanbod blijft stijgen. In week 38 voeren de producenten zo'n 80.000 stuks per week aan. In de periode van week 40 t/m week 43 kan de handel rekenen op 80.000 tot 120.000 stuks per week.

Prijs: zowel de prijs in augustus als de gemiddelde prijs zijn vergelijkbaar met deze van 2008.



Flandriamail Professional

September 2009

Met dank voor opname!

Kort nieuws

Flandria-wokacties

Nog tot 31 oktober staat de Flandria-wokstand elke vrijdag en zaterdag bij groente- en fruittrayons in grote Belgische winkelpunten (F1).

In het najaar wordt gewokt met prei en bloemkool.

11 en 12 september

Colruyt Marchienne; Colruyt Heverlee; Colruyt Roosensplein; Carrefour Lier.

18 en 19 september

Colruyt Gembloux; Colruyt Bree; Colruyt Evere anc. Com.; Carrefour Zemst.

25 en 26 september

Carrefour Tienen.

2 en 3 oktober

Colruyt Menen; Colruyt Molenbeek; Colruyt Deurne Noord; Carrefour Korbeek-Lo.

9 en 10 oktober

Colruyt Wetteren; Colruyt Kalmthout; Colruyt Marche; Carrefour Hasselt.

16 en 17 oktober

Colruyt Wilson; Colruyt Liedekerke; Colruyt Ukkel; Carrefour Belle-Ile.

23 en 24 oktober

Carrefour Bonnelles.

30 en 31 oktober

Carrefour Flémalle.

Flandria-promoties ook in het najaar

De onbemande infostands in tal van supermarktketens bieden klanten in september en oktober nog gratis receptfolders van Flandria aan.

Voor winkeliers zijn er nu ook mooie Flandria-draagtassen beschikbaar. Handelaars kunnen ze aankopen aan aankoopprijs (€1). Voor klanten een leuk hebbeding en winkeliers kunnen er zelf een winkelactie mee voeren.

Flandria-draagtassen kun je bestellen bij Marketing LAVA, T 015 50 42 55, e-mail: marketing@lava.be.

Flandria op Beurs Horeca Life te Brussel

Van zondag 4 oktober tot dinsdag 6 oktober heeft in Tour & Taxis te Brussel de beurs Horeca Life plaats. Om innovaties te ontdekken is Metro Expo de uitgelezen ruimte. Meer dan 200 leveranciers bieden een fraai overzicht van hun verse en droge voeding en non-food. De Flandria-stand met een uitgelezen overzicht van verse groenten en fruit is ook te vinden in hall 1A. Bezoekers kunnen deelnemen aan demonstraties en degustaties.

Info: www.horecalife.be

125 jaar Landbouwministerie met bijzondere Flandria-groenten

Het ministerie van Landbouw bestaat 125 jaar en dit gaat niet onopgemerkt voorbij. Op donderdag 24 september 2009 organiseert het departement Landbouw en Visserij, in samenwerking met Flandria, een proeveractie met vergeten en bijzondere groenten uit de Vlaamse land- en tuinbouw voor ambtenaren van de Vlaamse overheid. Er is een presentatie van bijzondere groenten en een ingenieur van Landbouw en Visserij geeft daar graag uitleg bij. De deelnemers kunnen hun smaak kennis van bijzondere groenten testen en een kookboek 'Slink in elk seizoen' (LAVA-uitgave) winnen. Iedere deelnemer ontvangt een gele ronde Flandria-courgette en Flandria-courgetterecepten.

Mechelse Veilingen lopen Dwars door Mechelen

Op zondag 27 september 2009 wordt de vierde editie van de stadsloop Dwars Door Mechelen gelopen. De Mechelse Veilingen willen zoveel mogelijk telers, kopers en personeel aan de start krijgen. De finish ligt op de sfeervolle Grote Markt.

Op zondag 11 oktober worden sportieve Limburgers verwacht op Dwars door Hasselt.

Zoals altijd is Flandria op beide evenementen present en verrast de deelnemers met gezonde hapjes en sapjes.

Info: www.starttorun.be