



Smaakonderzoek en productpresentatie van The Greenery

Wouter Verkerke, Piet Steenbergen & Monica Kersten

Smaakonderzoek

In samenwerking met verschillende ketenpartners werkt Wageningen UR Glastuinbouw aan smaakvolle, veilige, gezonde en gemakkelijk te consumeren glasgroenten. Er wordt regelmatig grootschalig smaakonderzoek uitgevoerd aan allerlei producten. Dit gebeurt met smaakpanels van consumenten en getrainde experts, maar ook door metingen op het laboratorium. De klanten zijn veredelingsbedrijven, telers en afzetorganisaties. De resultaten zijn vertrouwelijk.

Samenwerken voor smaak

The Greenery werkt samen met Wageningen UR Glastuinbouw op het gebied van smaak en inhoudstoffen. Regelmatig wordt het assortiment tomaten gescreend op smaak. Daarnaast worden met behulp van smaakpanels van superproevers benchmarks vergeleken met nieuwe producten. Bij sommige producten worden ook gezondheidsbevorderende inhoudstoffen gemeten. Met groepen telers van The Greenery wordt nagedacht over positionering van nieuwe en bestaande producten.

Wat is er te doen?

U kunt meedoen aan een smaakproef tomaat.
Een kookdemonstratie bijwonen (alleen op vrijdag).
Kennismaken met het productaanbod van The Greenery.

Gevarieerd assortiment groente, fruit en paddenstoelen

Consumenten willen jaarrond keus hebben uit een breed assortiment groente, fruit, paddenstoelen en exoten. The Greenery brengt de versproducten van over de hele wereld samen en levert ze dagelijks vers aan de klant. Deze klanten zijn vooral supermarktketens.

Het assortiment varieert van paprika tot pastinaak en van cantharel tot citroen. Samen met haar telers brengt The Greenery ook constant nieuwe groenten en fruitsoorten op de markt zoals tomaten met een speciale smaak of makkelijk verpakte minigroenten voor tussendoor.

