



INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING
VAN TUINBOUWPRODUCTEN

Haagsteeg 6 - Wageningen - telefoon 08370-2045

BULLETIN No. 7

NOVEMBER 1964

KOELING BIJ ZELFBEDIENINGSVERKOOP VAN GROENTE EN FRUIT

door Drs. P. Greidanus

Koeling geeft bij zelfbedieningsverkoop van zacht fruit, bladgroenten en plaklare gesneden en voorverpakte produkten een betere houdbaarheid en minder verlies door uitval.

Uit een I. B. V. T. onderzoek is gebleken, dat deze produkten ongekoeld slechts 1 à 2 dagen in goede conditie blijven, bij gekoelde opslag en uitstalling daarentegen tenminste 3 dagen.

Een beperkt onderzoek onder praktijkomstandigheden gaf de volgende cijfers over de percentages uitval:

koelvoorzieningen	uitval in %
geen koeling	} 4,5
alleen gekoelde uitstalling	
alleen gekoelde opslag	3,0
gekoelde opslag en uitstalling	1,5

Gekoelde uitstalling zonder voorafgaande gekoelde opslag leverde dus geen voordeel op. Ten opzichte van alleen gekoelde opslag en gekoelde opslag + uitstalling lag de uitval in een verhouding van 3 : 2 : 1.

De kosten van een koelcel van 15 m³ inhoud werden berekend op f 23,50 per week en van een koelvitruine van 3 m² op f 22, --. Bij een gemiddelde omzet van f 2250, -- p. w. is een besparing van 2% op de uitval reeds voldoende om de kosten van de koelcel + vitruine te dekken. De bijkomende voordelen als betere presentatie, betere kwaliteitsbehoud en langere houdbaarheid zijn moeilijk in geld uit te drukken, maar zullen zeker de verkoop stimuleren.

Medewerkers: W. C. Boer en O. Wiersma

477509