

Deze website gebruikt cookies. Als u verder surft dan accepteert u deze cookies. Om verder te kunnen, klikt u eenmaal op een willekeurige link op de pagina. Mocht u deze cookies niet willen accepteren kunt u dat aangeven in de [cookie-instellingen](#).

- [Home](#)
- [Voedselvoorziening](#)
- [Stadslandbouw](#)
- [Multifunctionele landbouw](#)
- [Circulaire stad](#)
- [Groen in de stad](#)
- [Hitte in de stad](#)
- [Wateroverlast](#)
- [Luchtkwaliteit](#)
- [Over ons](#)



Meer regionale producten met smaak & kwaliteit

Door: [Marcel Vijn](#) · 19 augustus 2019

Categorie: [Multifunctionele landbouw](#)

Stel je koopt een product rechtstreeks bij de boer. De man is sympathiek, de productiewijze deugt en het levert ook nog iets op voor het landschap. Alles klopt maar ... het is niet lekker. Koop je het dan nog een tweede keer? Waarschijnlijk niet.

Regionale producten uit gangbare keten

Bij regionale producten hebben we het over heel veel zaken. We hebben het over keurmerken, over een eerlijke prijs voor de boer, over logistiek maar heel weinig over smaak & kwaliteit van de producten. Veel verder dan 'vers' als kwaliteit komen we niet. Hoe komt dat? Dat komt omdat we in Nederland vooral het bestaande product als regionaal product willen verkopen. Maar dat bestaande product is ontwikkeld voor de gangbare markt waar bijvoorbeeld bewaarbaarheid een belangrijke productkwaliteit is.

Dezelfde rassen

Notificatie

Abonneren op nieuwe blogposts

Meest recente berichten

☐ Meer regionale producten

Daarom eten we allemaal aardbeien van het ras Elsanta. Niet omdat dat de lekkerste aardbeien zijn maar omdat ze voldoende lang houdbaar zijn in de supermarkt. Toen Willem & Drees nog leverden aan een supermarktketen lagen hun Elsanta aardbeien uit de streek naast goedkopere aardbeien van hetzelfde ras die van elders kwamen. Consumenten gaven aan meer te willen betalen voor smaakvollere aardbeien ook al kwamen die niet uit de eigen regio. Smaak & kwaliteit gaat voor regio.

Bestaande reststromen



Voor de productie van Nederlandse cider wordt nu B-kwaliteit hand- en moesappels gebruikt. Dat zijn appels die er niet mooi genoeg uitzien om aan consumenten te worden verkocht. Deze appels zijn van rassen die veredeld zijn op de smaak van de Nederlandse consument en daardoor relatief zoet. En dat maakt het moeilijk om van deze appels een goede cider te maken omdat je daarvoor ook zuren en bitters nodig hebt.

Unieke kwaliteit niet optimaal gebruiken

Voor ijs dat op de boerderij wordt gemaakt wordt de eigen melk gebruikt. Echter, veelal worden daar standaard smaaktoevoegingen uit de fabriek aan toegevoegd. Daarmee wordt een uniek product toch weer een beetje standaard.

Onaantrekkelijke presentatie

In vlees gaat veel tijd en moeite zitten om tot een goed product te komen. Het opgroeien van het dier, het afmesten, de slacht en het portioneren, dat moet allemaal in de juiste handen zijn om de consument dat mooie stukje vlees aan te kunnen bieden. Hoe jammer is het dan dat diezelfde consument dat vlees uit een (donkere) vriezer moet opdiepen. Een aantrekkelijke presentatie maakt ook deel uit van het product dat je aanbiedt.

Het kan ook anders

Door dezelfde rassen te gebruiken, uit te gaan van bestaande reststromen, door de unieke kwaliteit van een product niet te gebruiken of het product niet op de juiste wijze te presenteren doen producenten van regionale producten zichzelf tekort. Het kan ook anders.



met smaak & kwaliteit

- ☐ Eetbare stad Almere
- ☐ Maatschappelijke initiatieven en wetenschappelijk onderzoek met elkaar verbinden
- ☐ Oosterwold: Een hybride tussen stad en platteland
- ☐ Een start voor nieuwe boeren

Laatste reacties

- ☐ Marcel Vijn op [Meer regionale producten met smaak & kwaliteit](#)
Dankjewel. Ik ga kijken of we de link kunnen repareren. Anders kun je de tool ook hier vinden: <http://edepot.wur.nl/306454>. [Lees meer >](#)
- ☐ Hans Baas op [Meer regionale producten met smaak & kwaliteit](#)
Een mooi resume Marcel, inhoud met een bodem. De meerjaren strategie in de planning. De rekentool link, linkte helaas niet.... [Lees meer >](#)
- ☐ Jan Eelco Jansma op [Eetbare stad Almere](#)
Beste Jan, Dank voor je reactie. Ons vermoeden klopt. Weet je ook wie de opdrachtgever binnen RIJP... [Lees meer >](#)
- ☐ Jan Bellinga op [Eetbare stad Almere](#)
Het klopt inderdaad dat medewerkers van afdeling Landschapsbeheer bij de Rijksdienst voor de IJsselmeerpolders veel fruitbomen hebben aangeplant. Zowel in... [Lees meer >](#)
- ☐ Simone Ritzer op [Maatschappelijke initiatieven en wetenschappelijk onderzoek met elkaar](#)

Andere rassen

Een regionaal samenwerkingsverband van producenten haalt bij de aangesloten bedrijven een klein deel van hun productie op en levert die bijvoorbeeld aan de horeca. Het overgrote deel van de producten van die bedrijven gaat de gangbare keten in. Het is voor die bedrijven niet interessant om voor dat kleine deel dat ze leveren aan het samenwerkingsverband andere, smaakvollere rassen te telen. Dat maakt het moeilijk voor dat samenwerkingsverband om bijzondere producten te leveren. Maar wat nu als je een bedrijf speciaal zou inrichten voor de productie van regionale producten? Kan dat uit? Ja, bleek uit de -voor ons verrassende- conclusie van ons onderzoek naar [het perspectief voor een regionaal georiënteerd groentebedrijf](#). En dan is het ook mogelijk om aardbeien te telen van rassen die minder lang houdbaar zijn maar wel smaakvoller. Door de korte keten is een kortere houdbaarheid geen probleem.

Reststromen ‘pimpen’

De toevoeging van specifieke ciderappels (van rassen veredeld voor de productie van cider) aan B-kwaliteit hand- en moesappels kan zorgen voor de benodigde zuren en bitters en daarmee de kwaliteit van cider aanzienlijk verbeteren. Echter, het telen van ciderappels op een conventioneel fruitteeltbedrijf kan kostprijstechnisch niet uit. Daarom gaan we onderzoeken of de teelt van specifieke ciderappels in een [agroforestry-systeem](#) wel uit kan. Daarbij komt dat Nederlandse cider in vergelijking met cider uit het buitenland relatief duur is. Om de consument over te halen een meerprijs te betalen is een goed verhaal nodig waarbij landschap, biodiversiteit en bijen (bestuivers) een rol kunnen spelen. Agroforestry past goed in dat verhaal.

Unieke kwaliteit versterken

Ik ben in het verleden betrokken geweest bij het Streek & Smaak Verbond, een aantal ondernemers die leverden aan de horeca. Daarvoor werden producenten en koks bij elkaar gebracht om te praten over smaak & kwaliteit. Beiden moeten immers hun beste beentje voorzetten om de gast een mooi gerecht voor te zetten. Zo kwamen een ijsproducent en een eigenaar van een restaurant te spreken over de smaak & kwaliteit van het ijs. De restaurateur wilde het ‘poedertjesijs’ niet op de kaart zetten maar had wel een idee.



Hij kon aan hele mooie hazelnoten komen. Zou de ijsproducent daarmee hazelnootijs kunnen maken? De producent, die naast melk nog nooit met verse ingrediënten had gewerkt, nam de uitdaging aan en maakte een heerlijk hazelnootijs. Dat kwam niet alleen op de kaart van het restaurant maar werd ook verkocht in de boerderijwinkel. Bovendien

ging de ijsproducent, aangespoord door dit succes, ook voor andere smaken met verse ingrediënten werken.

Aantrekkelijke presentatie

Veel ondernemers denken dat er geen vers vlees in een boerderijwinkel mag worden verkocht of dat het bedrijfseconomisch niet uit kan. Voor deze

verbinden

Leuk om zo eens het enorme arsenaal aan initiatieven/projectvormen te zien waarop verschillende onderdelen uit Wageningen samen met met elkaar...
[Lees meer >](#)

Categorieën

- ☐ Beleid
- ☐ Circulaire stad
- ☐ Groen in de stad
- ☐ Hitte in de stad
- ☐ Luchtkwaliteit
- ☐ Multifunctionele landbouw
- ☐ Stadslandbouw
- ☐ Voedselvoorziening
- ☐ Wateroverlast

Blogplatform WUR

Dit weblog is onderdeel van het blogplatform van Wageningen University & Research.

[Bekijk onze andere blogs](#)

ondernemers hebben we een [rekentool](#) ontwikkeld waarmee ze kunnen uitreken of de verkoop van (vers) vlees van eigen dieren een interessante optie is. Voor het presenteren van vlees en andere producten hebben we een [brochure](#) geschreven met tips om te komen tot een aantrekkelijke inrichting van de boerderijwinkel gericht op de doelgroepen (vaste klant, toerist, haastige consument e.d.) die in de winkel komen.

Regionale producten anders produceren

Om een product voor de tweede keer te kopen is het nodig dat regionale producten smaak & kwaliteit hebben. Dat betekent dat we niet uit moeten willen gaan van de wijze van produceren voor gangbare ketens maar uitgaan van de behoefte aan smaak & kwaliteit in de nieuwe, korte keten. Dat kan betekenen dat we nieuwe productiesystemen (regionaal georiënteerd groentebedrijf, agroforestry) en nieuwe productcombinaties (ijs met verse ingrediënten) moeten ontwikkelen en investeren in aantrekkelijke vormen van het presenteren van producten (vlees). Daarvoor zijn zeker mogelijkheden maar die vragen wel creativiteit bij het ontwikkelen daarvan en doorzettingsvermogen bij het implementeren.

Related posts:

- 1. [Het mysterie van de verdwenen Gelderse wijngaarden](#)
- 2. [Het goede leven – nieuwe ondernemers in de landbouw](#)
- 3. [Maatschappelijke initiatieven en wetenschappelijk onderzoek met elkaar verbinden](#)

Deel dit bericht:



Related posts:

[Het mysterie van de verdwenen Gelderse wijngaarden](#)
[Het goede leven – nieuwe ondernemers in de landbouw](#)
[Maatschappelijke initiatieven en wetenschappelijk onderzoek met elkaar verbinden](#)



Marcel Vijn
Onderzoeker multifunctionele landbouw en stadslandbouw

[View articles](#)



Er zijn 2 reacties.

Door: Hans Baas • 20-08-2019 om 06:12

Een mooi resume Marcel, inhoud met een bodem. De meerjaren strategie in de planning. De rekentool link, linkte helaas niet. Succes!

[beantwoorden](#)



Door: Marcel Vijn · 20-08-2019 om 08:52

Dankjewel. Ik ga kijken of we de link kunnen repareren. Anders kun je de tool ook hier vinden: <http://edepot.wur.nl/306454>.

[beantwoorden](#)

Laat een reactie achter

*Het e-mailadres wordt niet gepubliceerd. Vereiste velden zijn gemarkeerd met **

Reactie

Naam *

E-mail *