

Wat wil de consument?

Nationaal Groente & Fruit Congres, Sparta Stadion, 16 November 2017

Dr. Wouter Verkerke, Smaakteam Bleiswijk

Wageningen University, BU Glastuinbouw



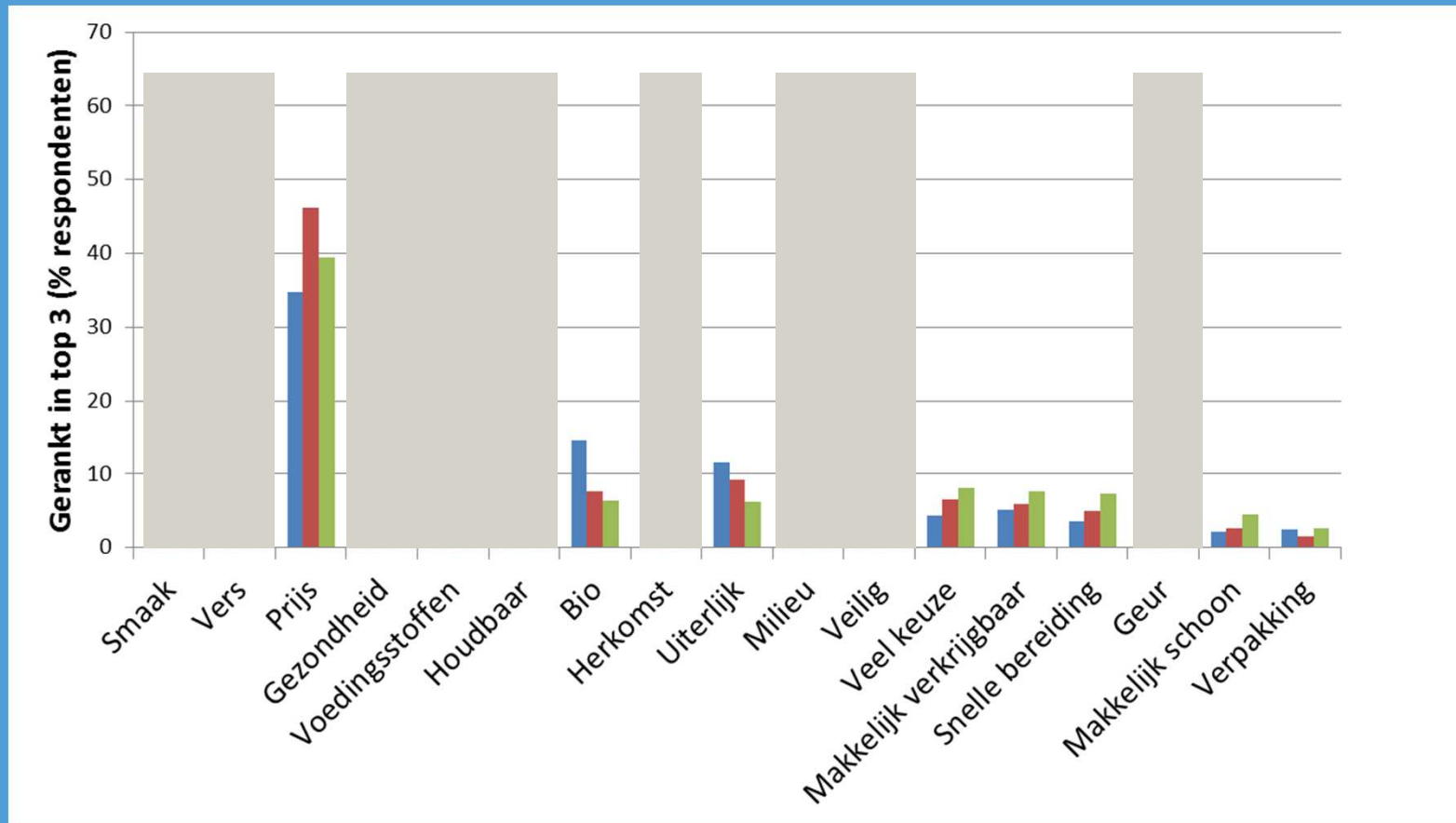
WAGENINGEN **UR**
For quality of life

Smaakteam Wageningen University

- Onafhankelijke Dienstverlener Smaak AGF
- Focus op glastuinbouw, maar panels zijn AGF breed
- We werken voor de gehele keten



Welke eigenschappen doen er toe?



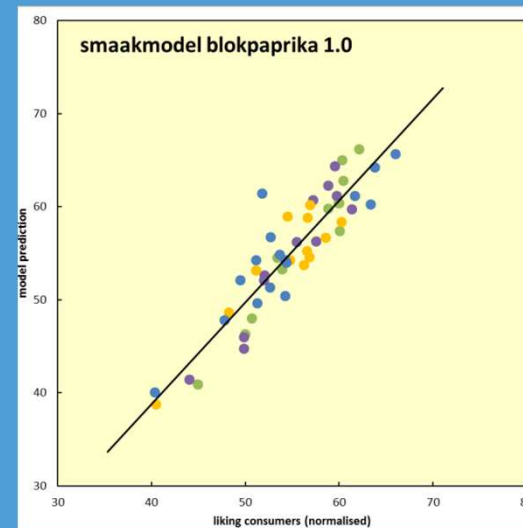
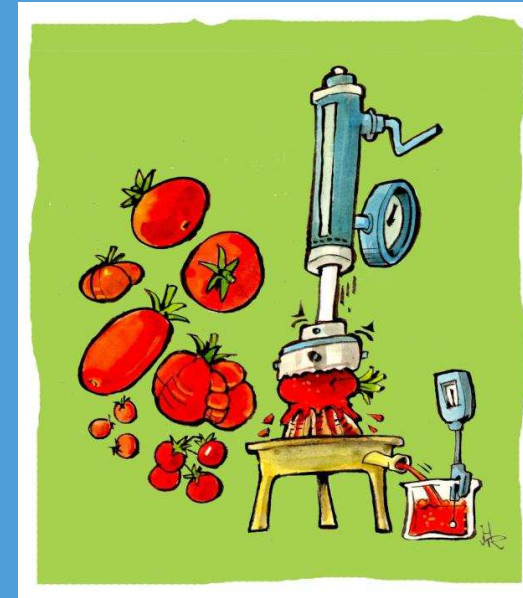
We voeren verschillende panels

- Consumentenpanel (n = 450, hedonisch)
- Sensorisch panel van getrainde experts (n = 80)
- Middelbare school (tieners)



Model voorspellingen van smaak

- Sneller dan een panel
- Meer monsters meten
- Jaarrond objectieve standaard
- “B2B Smaaktaal”
- Communicatie & Actie ondernemen



De keten gebruikt deze data B2B

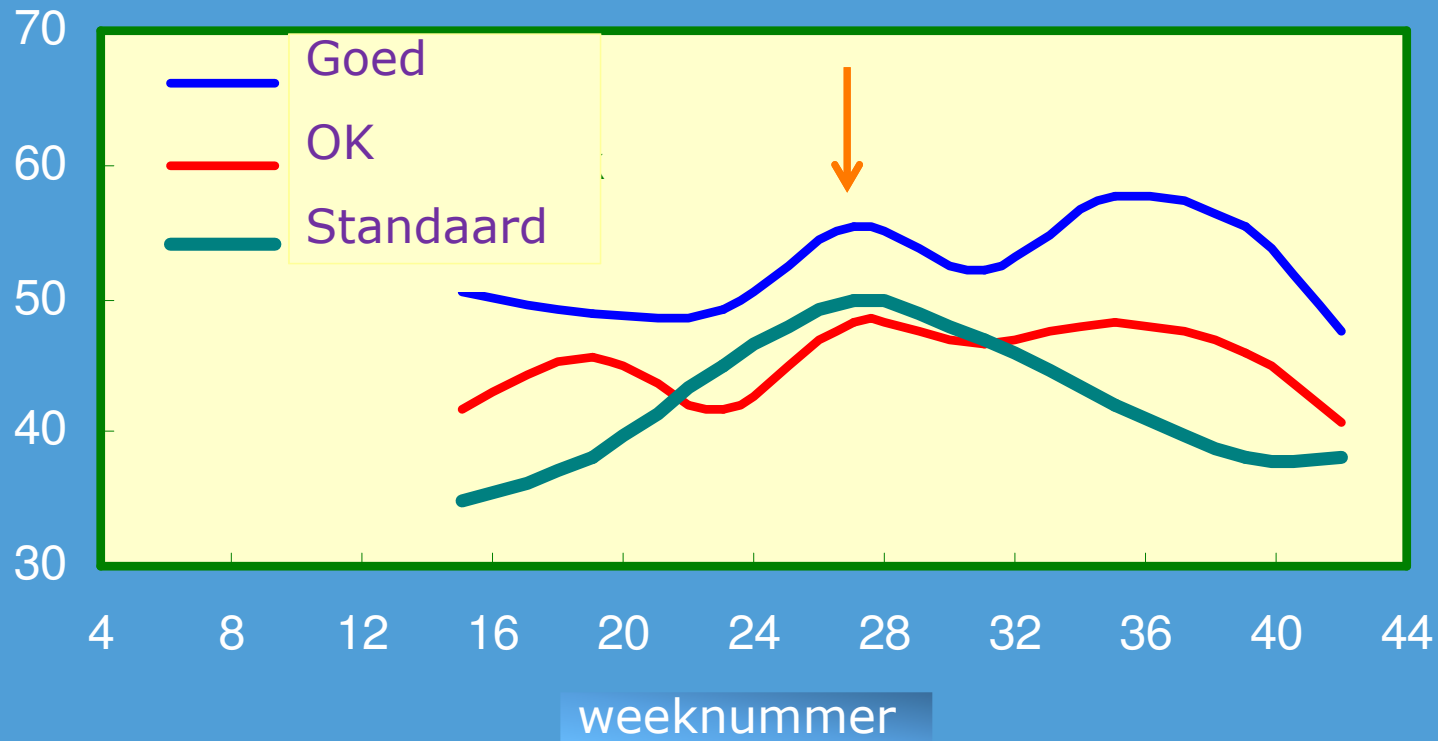
Data Juli 2010 (week 27)

n = 77

“ segment ”	laagst	Gem.	hoogst
troscherry (15 g)	64	77 ± 8	83
losse cherry (20 g)	55	61 ± 5	66
cocktail (40 g)	54	61 ± 4	66
fijne tros (75 g)	47	54 ± 4	58
tros (110 g)	37	45 ± 6	54
grof tussentype (140 g)	36	45 ± 5	52



Factoranalyse teeltbedrijven (n = 20)

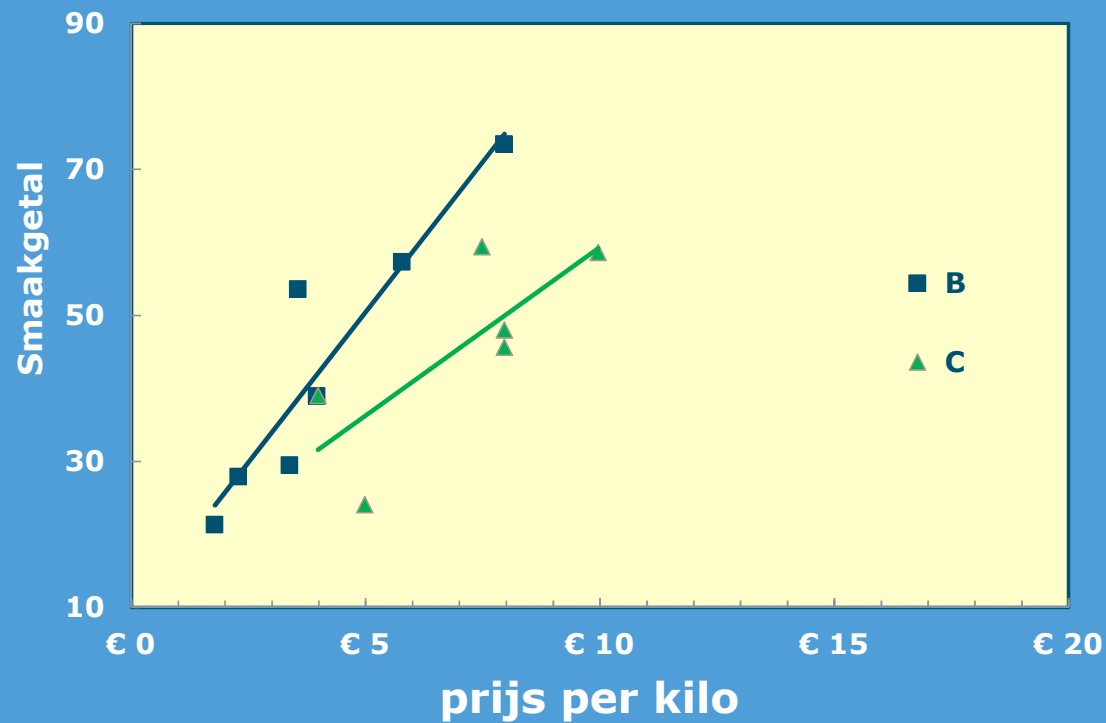


(gelijke EC) / Na, SO₄, plantafstand, temperatuur, eerste tros



Prijs / Kwaliteit verhouding in kaart brengen

Smaak / Prijs van tomaten van twee supers



Wat wil de consument?

■ Smaak, Smaak & Smaak

- Kansen voor toegevoegde waarde (win/win)
- Smaak als drager voor Gezondheid
- Nieuwe B2B smaakmodellen
 - Andere producten
 - Segmentatie (NL, EU, USA)

■ Vertrouwen, Vertrouwen & Vertrouwen

- Panels, Platforms, Proeverijen
- Kom in verbinding
- Feest van de Smaak! Bleiswijk, 26 Mei 2018



Dank u wel voor uw aandacht!

Dr. Wouter Verkerke
Smaakteam Bleiswijk
Wageningen University, BU Glastuinbouw

wouter.verkerke@wur.nl

