

TIP VAN FLANDRIA

LAAT DE SEIZOENEN HERLEVEN MET EEN WINTER- OF ZOMERHOEKJE
Een nieuw seizoen betekent meer dan enkel een verandering van weer. Het gaat immers ook om de producten, de smaken én de sfeer! Inspireer uw klanten door een apart hoekje te maken met de typische producten en gerechten van die periode. Bijvoorbeeld een winterhoekje met de ingrediënten voor soepen, ragoûts en ovenschotels (koolsoorten, witloof, wortelen, ...). Of een zonnig BBQ-hoekje met ingrediënten voor de saladbar (tomaat, sla, paprika's, courgettes, aubergines, ...). Vergeet ook het hard- of zachtfruit niet voor het dessert. Keuze te over!

Alle info over Flandria verse groenten en fruit:
LAVA, tel.: +32 (0)15 50 42 50 - fax: +32 (0)15 50 42 60
www.lava.be



**10 VUISTREGELS
VOOR EEN BETERE
GROENTE- EN
FRUITRAYON**



www.flandria.vlam.be



www.flandria.vlam.be

10 VUISTREGELS VOOR EEN BETERE GROENTE- EN FRUITRAYON

1 HOT OR COOL?

Niet alle producten mogen op dezelfde manier bewaard worden. We kunnen 2 groepen onderscheiden:

- **Moeten zoveel mogelijk gekoeld liggen:** overdag in een koeltoeg, 's nachts in de koelruimte bij een temperatuur van maximum 4°C. Bv.: champignons, oesterzwammen, witloof, asperges, broccoli, slasoorten, bladgroenten, spruiten, prei, bloemkool, kolen, wortelen, bonen, pitfruit en kleinfruit.
- **Moeten minder koel bewaard worden:** zowel overdag als 's nachts minimum 12°C. Bv.: tomaten, paprika's, komkommers, aubergines en courgettes.

2 ZUIDERLINGEN HEBBEN HET SNEL TE KOUD

Ooit al last gehad van slappe tomaten, aubergines die hun kroontje verliezen? Tomaten, aubergines, paprika's, komkommers en courgettes zijn van oorsprong zuiderse producten en mogen daarom niet te koud worden bewaard.

3 WAT MET ETHYLEEN?

Iedere grootmoeder weet dat een banaan veel sneller rijpt als er een appel in de buurt ligt. Dit heeft te maken met de aanmaak van ethyleen. Plaats daarom in de winkel en buiten de koelcel producten die ethyleen afgeven nooit naast producten die hiervoor gevoelig zijn. Bij lage temperatuur is dit gevaar veel kleiner.

- **Geven ethyleen af:** tomaten, rijpe appels, kiwi's...
- **Zijn ethyleengevoelig:** bananen, aubergines, broccoli, champignons, slasoorten, witloof, andijvie, kolen...

4 DEK UW PRODUCTEN ELKE AVOND TOE

Hou de producten in de koelruimte afgedekt, onder de oorspronkelijke dekvellen of deksels. Zo valt de koude er niet rechtstreeks op en krijgen ze minder kans om uit te drogen.

5 EEN NATJE EN (GEEN) DROOGJE

Hou de relatieve vochtigheid in de koelruimte tussen 85 en 96%. Ook beneveling is aan te raden.

Flandria is hét Belgische kwaliteitslabel voor groenten en fruit dat gebruikt wordt in de zes belangrijkste veilingen. Het keurmerk garandeert **milieubewuste teelt, kwaliteit én dagversheid**. Allemaal heel mooi, denkt u, maar hoe zorg ik ervoor dat diezelfde versheid ook in mijn winkel in het oog springt? Wel, de grootste problemen met verse groenten en fruit situeren zich bij de **opslag in de winkel** (voorraad- en koelruimte) en de **presentatie in de winkelrekken**. Daarom zetten wij hieronder de 10 belangrijkste vuistregels voor u op een rij...

6 WITLOOF EN ASPERGES UIT DE SPOTLIGHTS

Witloof en asperges worden geteeld in het donker en verkleuren dan ook onder direct licht. Leg daarom enkele stuks op het dekvel, maar hou de rest bedekt. Dit kan met een doorzichtige lichttremmende folie of de blauwe dekvellen bij het witloof. Asperges worden bovendien best onder een vochtige doek bewaard.

7 DAAR ZIT EEN GEURTJE AAN

Hou producten die geurgevoelig zijn uit de buurt van sterk riekende producten. Leg bijvoorbeeld aardappelen niet naast citrusvruchten, uien of kaas.

8 DE VERPAKKING TELT OOK!

Flandria-verpakkingen zijn speciaal ontwikkeld om beschadigingen te voorkomen. Laat producten daarom in de oorspronkelijke verpakking tijdens het stockeren.

9 HET OOG WIL OOK WAT

Maak geen hoge torens van groenten of fruit, ook niet bij acties. Dit leidt tot beschadigingen en bovendien kunnen producten op de grond vallen. Zorg gewoon voor een nette presentatie met mooie kleurencombinaties, voldoende productvolume en variatie. Neem de slechte producten op tijd weg en zorg voor voldoende rotatie. Gebruik het beschikbare promotiemateriaal van Flandria om de versrayon aan te kleden.

10 UW WINKEL ≠ EEN OPSLAGPLAATS

Vul rekken altijd aan vanuit de koelruimte.