

Blog: Lokale producten: een grote uitdaging voor supermarkten

16-06-2014 12:31

Door Joost Bakx, marketing- & portfolio managementdirecteur bij Tetra Pak Benelux.

Steeds meer Nederlanders willen weten wat ze eten. Waar komt het vandaan? Is het verantwoord? Lokale producten worden populairder. En de consument wil de producten uit eigen streek niet alleen vinden op een markt, maar [ook in de supermarkt](#). De stijgende vraag naar lokale producten juich ik toe. Grote vraag is of supermarkten hierop in moeten spelen en zo ja, hoe?

'Lekker hoeft niet ver weg te zijn'

Steeds meer supermarkten spelen in op de trend. Zo [laat PLUS weten](#) lokale producten hoog in het vaandel te hebben staan. De supermarkt biedt streek- en lokale producten aan, want - zo zeggen ze - "lekker hoeft immers niet ver weg te zijn". Dan is er natuurlijk de relatief nieuwe supermarkt Marqt, die ook [de voorkeur](#) geeft aan lokale teelt en herkomst. En supermarkt Spar lanceerde een aantal jaren geleden [Spar uit de Streek](#).

Zaken doen met de lokale aspergeboer

Maar hoe pak je dat nou aan als supermarkt? Een aantal ondernemers sluit deals met lokale producenten. Distrifood schrijft dat het groothandelassortiment op die manier [plaatsmaakt](#) voor topmaaltijden van lokale restaurants of producenten. Zo doet Jumbo Ronald Kamphuis in Dalfsen zaken met een lokale leverancier van kant-en-klarmaaltijden en met de lokale aspergeboer.

En neem het initiatief van een groep telers uit de regio Uden en Veghel: [Vers van Hier](#). Hun aardappels, peren en uien zijn in steeds meer supermarkten te vinden, bijvoorbeeld in vestigingen van de C1000, Jumbo en de Spar.

Traceerbaar?

Een belangrijke vraag vanuit de hoek van de consument is natuurlijk: hoe weet ik hoe lokaal het product echt is? Kan ik traceren waar het product vandaan komt? Verschillende bedrijven proberen de consument daar een handje bij te helpen. Campina startte een speciale '[ontdek de herkomst](#)'-campagne, waarmee de consument het product kan volgen van platteland tot in de supermarkt. Maalderij De Commandeursmolen heeft een speciaal [Track & Trace-systeem](#). Bij John West leer je het verhaal achter je blikje zalm of tonijn kennen met de [can tracker](#).

Back to the future

Voeding is belangrijk voor mensen en klanten willen betrouwbaarheid en herkenbaarheid: weten wat je eet en waar het vandaan komt. Uiteindelijk komt het neer op het winkeltje op de hoek van lang geleden waar de eigenaar je kende, wist wat je wilde, je kon vertellen waar hij wat had gekocht en wat de buurvrouw vanavond eet. Deze behoefte is nooit veranderd - alleen de schaalgrootte van supermarkten is aanzienlijk geworden.

Technologie kan zoals aangegeven een oplossing bieden op het gebied van traceerbaarheid. Om de strijd om lokale producten te winnen, moeten producenten en retailers hun boerenverstand gebruiken en dit koppelen aan de technologische mogelijkheden die er zijn en komen. Daar zit de winst.

Voorwaarden RetailNews Blog:

- Inzendingen per e-mail (bijdrage opslaan in .doc formaat)

- Onderteken duidelijk met (functie)naam, adres en telefoonnummer. Bij eventuele plaatsing worden alleen naam en functie vermeld
- Publicatie vindt plaats op basis van exclusiviteit
- Artikel is geen commerciële uiting
- Inzendingen worden automatisch eigendom van RetailTrends Media
- Rechten kunnen niet worden ontleend
- Maximale lengte van 500 woorden

U kunt uw bijdrage o.v.v. 'RetailNews Blog' mailen naar redactie@retailnews.nl.