

Indoor farming ontkiemt bij Jumbo en Albert Heijn

08-03-2019 08:50



De voedselvraag groeit, hulpbronnen worden schaarser en de vraag naar duurzame landbouw stijgt. De oplossing voor dit probleem lijkt indoor farming. Whole Foods Market startte hier eerder al mee en ook de eerste moestuinen bij Albert Heijn en Jumbo zijn een feit, zo staat te lezen in het maartnummer van RetailTrends.

Met indoor farming verbouwen supermarkten, kantoren en restaurants hun kruiden en groenten in huis. De hightech-boerderijen zijn vaak uitgerust met groene stroom, ledverlichting en een slimme hydrocultuur. Door het in-huis-verbouwen zijn de groenten verser en als je precies koopt wat je nodig hebt, is de verspilling nihil.

Albert Heijn Purmerend begon twee jaar geleden met een eigen kruidentuin in de winkel. Ook Jumbo is nieuwsgierig naar de mogelijkheden. Sinds 21 december loopt er een pilot in de Foodmarkt in Veghel. In de winkel staat een kas waar basilicum in vijf weken van kiemplant tot plukklaar kruid groeit. Het verhogen van de klantbeleving is volgens Klaas de Boer (unitmanager Vers) de belangrijkste reden. "Door de basilicum zelf te kweken, zijn ze verser dan vers."

De indoor moestuinen en kassen passen goed in het supermarktbeeld, maar het is de vraag of de consument erop zit te wachten. Het Amerikaanse retailplatform The Shelby Report deed onderzoek: 57 procent gelooft in indoor farming. 38 procent twijfelt en vijf procent vindt het een raar idee. De kans is groot dat het concept

aanslaat in de steden, bij de jonge klanten met een hoog bestedingsniveau.

Lees meer over de opkomst van indoor farming in het [maartnummer van RetailTrends](#). Nog geen member? [Klik dan hier voor meer informatie](#).