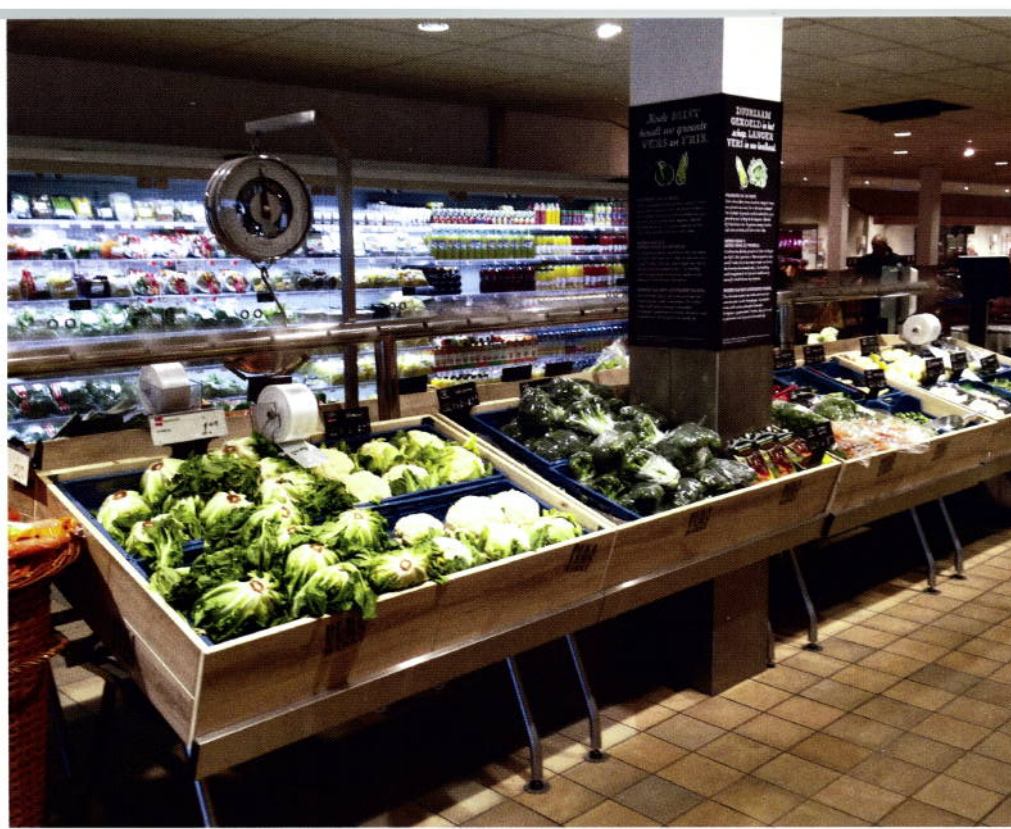


■ Agf

Supermarkten doen steeds beter hun best om agf-producten zo vers mogelijk bij de consument thuis te krijgen. Bevochtigingssystemen en koelplaten zijn aan de orde van de dag. Alles voor het perfecte agf-product.



Goede agf-afdeling zorgt voor positieve uitstraling

2012 was - door het wisselvallige weer - een lastig jaar voor agf. Dat zal in 2013 naar verwachting niet anders zijn, aangezien de zonneschijn ook dit voorjaar lang op zich laat wachten. Des te belangrijker is het dat supermarkten goed met deze (wellicht dus schaarse) producten omgaan. De presentatie van de agf-afdeling speelt hierbij een belangrijke rol. Een goede agf-afdeling zorgt namelijk voor een positieve uitstraling van de hele

Kennis

Buiten een goede presentatie van de agf-afdeling om, is agf-kennis op de winkelvloer essentieel. Enerzijds voor het product zelf (kwaliteitsbeoordeling, hoe te presenteren), anderzijds voor de informatievoorziening richting de consument. De informatievoorziening richting de consument over bereidingen, alternatieven, combinaties en dergelijke levert extra mogelijkheden op.

winkel en heeft een gunstige invloed op de winkelbeleving van de consument. Bedrijven die hier alles over weten zijn bijvoorbeeld Contronics (Sint-Oedenrode) en Bouwman Bedrijfskoeling (Harderwijk).

Deken van mist

In Nederlandse supermarkten worden agf-producten vaak voorverpakt gepresenteerd, wat de versheid ten goede komt. Een andere manier om agf er verser en mooier uit te laten zien, is het gebruik van een bevochtigingssysteem, dat groente en fruit vers en koel houdt. Onder meer DekaMarkt, SuperCoop en DEEN werken met een dergelijk systeem, dat ervoor zorgt dat er een deken van mist over de producten wordt verspreid. Hierdoor daalt de temperatuur van de producten een aantal graden en stijgt de luchtvochtigheid. Producten staan geen vocht meer af, worden continu gekoeld en blijven dus langer vers. Een aantal groente- en fruitsoorten kan zelfs in de winkel nog doorgroeien door deze

manier van presenteren.

Ook koelplaten vormen een optie om agf-producten zo vers mogelijk te presenteren. Koelplaten zorgen ervoor dat groente en fruit langer houdbaar zijn, waardoor minder sprake is van derving. Door koeling in de schappen van de agf-eilanden worden de bacteriegroei en het rijpingsproces verminderd, waardoor de producten langer vers blijven en fruitvliegen bovendien geen kans krijgen. Daarbij hoeven de verse producten 's avonds niet meer naar de koeling verplaatst te worden.

