

VIGEF



Innovaties creëren kansen

Innovation creates opportunities

Jaarverslag 2017-2018

Vereniging van de Nederlandse Groenten- en Fruitverwerkende Industrie *Annual report*

VIGEF

De Vereniging van de Nederlandse Groenten- en Fruitverwerkende Industrie (VIGEF) is de brancheorganisatie van ondernemingen die in Nederland groenten en fruit verduurzamen tot langhoudbare producten. Zij behartigt de collectieve belangen van de aangesloten bedrijven.

The Dutch Association of Fruit and Vegetable Processing Industries is the branch organization of companies in the Netherlands producing non-perishable products by preserving fruit and vegetables. It promotes the collective interests of its member companies.

Veel onderwerpen (sociaal-economisch, juridisch, handelspolitiek, milieu, enz.) worden centraal behandeld. Zij zijn voor alle leden van belang. Daarnaast komen specifieke zaken aan de orde in diverse VIGEF vergaderingen en bijeenkomsten.

Many issues (socio-economic, legal, trade policy, environment, etc.) which are of interest to all members are dealt with centrally. Besides this, specific matters are addressed in various VIGEF meetings and committees.

Groenteverwerking / vegetable processing:

- Groenteconserven / Vegetable preserves
- Tomatenproducten / Tomato products
- Tafelzuren / Pickles
- Champignonconserven / Preserved mushrooms
- Diepgevroren groenten, fruit en champignons / Frozen fruit, vegetables and mushrooms
- Gedroogde groenten en fruit / Dried fruit and vegetables
- Zuurkool / Sauerkraut
- Zilveruien / Cocktail onions

Fruitverwerking / fruit processing:

- Vruchtenconserven / Fruit preserves
- Jams en geleien / Jams and jellies
- Gekonfijte vruchten / Candied fruit
- Grondstoffen voor vruchtensappen / Fruit juice ingredients

Leden / members

Aarts
Conserven B.V.



Laarakker
Groenteverwerking B.V.



Ardo B.V.



Lutèce B.V.



Baltussen
Conservenfabriek B.V.



N.W. van Ruiten B.V.



COROOS
Conserven B.V.



Oerlemans Foods
Waalwijk B.V.



COROOS
Productie B.V.



Prochamp B.V.



De Marne's
Fabrieken B.V.



Royal Steensma B.V. **Royal Steensma**
BAKERY INGREDIENTS

Döhler Holland B.V.



Scelta Mushrooms B.V.



Elchais B.V.



SVZ International B.V.



G. Kramer & Zonen B.V.



vanRijsingensource



Geurts
Conservenfabriek B.V.



Koninklijke
VEZET B.V.



Hak B.V.



Wild Juice B.V.



H.J. Heinz B.V.



Inhoud / contents

1. Inleiding Introduction	4	7. Producten van de Nederlandse groenten- en fruitverwerkende industrie <i>Products of the Dutch fruit and vegetable processing industries</i>	17
2. Promotie vers verwerkte groenten en fruit <i>Promotion of freshly processed fruit and vegetables</i>	6	8. Organisatie van de vereniging <i>Organisation of the Association</i>	18
3. Grondstoffenvoorziening groenten- en fruitverwerkende industrie <i>Supply of raw materials for the fruit and vegetable producing industry</i>	8	9. Statistieken <i>Statistics</i>	20
4. Arbeidsvoorwaardenbeleid <i>Employment policy</i>	10	10. Infographics <i>Infographics</i>	24
5. Verenigingsactiviteiten & samenwerking <i>Association activities & external affairs</i>	12	11. Bronnen van informatie <i>Information sources</i>	27
6. Producenten & producten index <i>Producers & product index</i>	16	12. Colofon <i>Colophon</i>	27



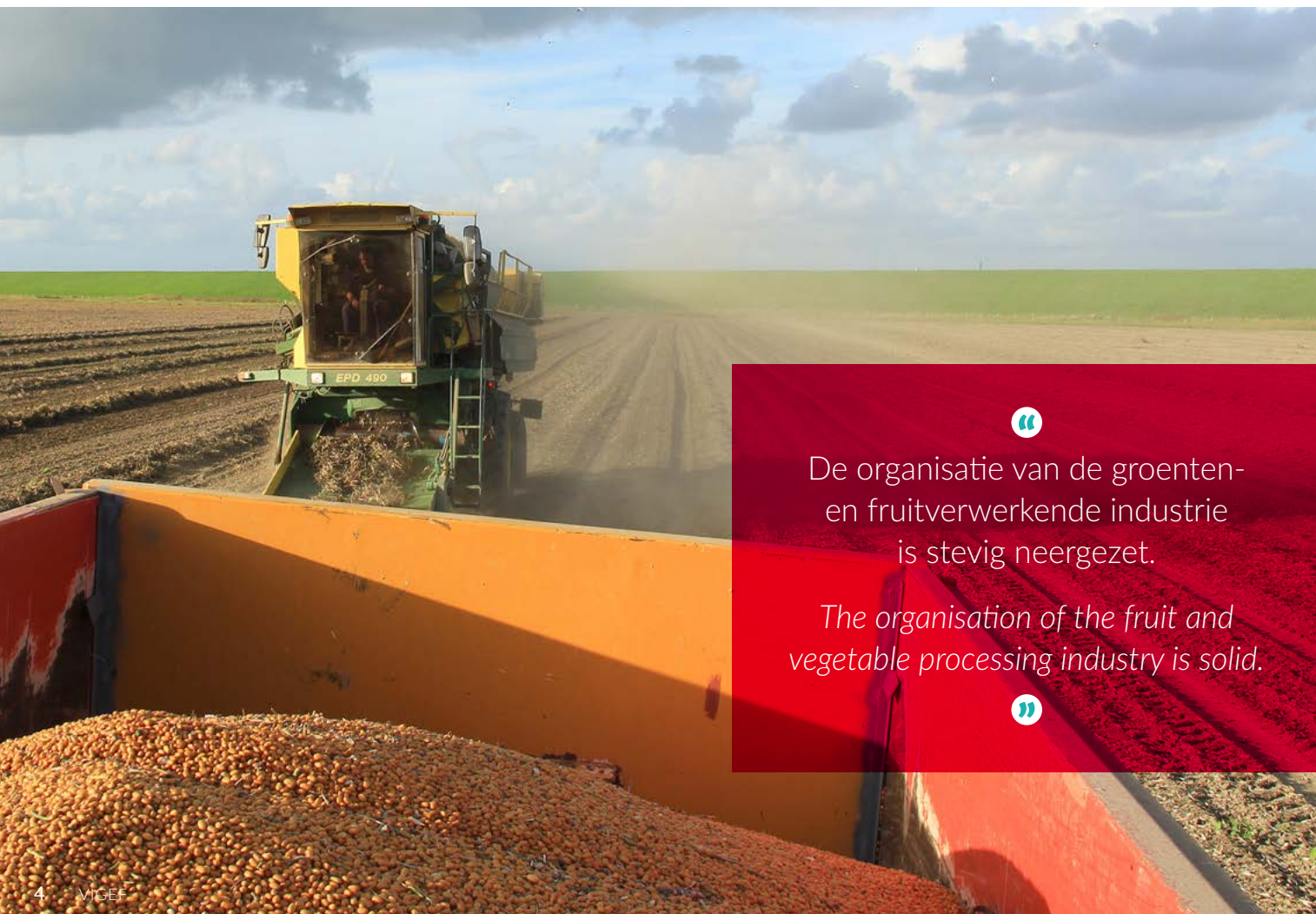
1. Inleiding / Introduction

Een stabiele en veelbelovende sector

A stable and promising sector

De groenten- en fruitverwerkende industrie staat er goed voor. De doelen die de industrie voor ogen heeft zijn helder: het bevorderen van de consumptie van verwerkte groenten en fruit en het creëren van een brancheorganisatie die daaraan een actieve bijdrage aan levert.

The fruit and vegetable producing industry finds itself in a strong position. The objectives the industry has in mind are clear: to promote the consumption of processed fruit and vegetables and to create a branch organisation which contributes actively towards this.



“

De organisatie van de groenten- en fruitverwerkende industrie is stevig neergezet.

The organisation of the fruit and vegetable processing industry is solid.

”

Er is veel goed nieuws. De consumptie van verwerkte groenten en fruit is stabiel. Ook de agenda die moet zorgen voor een hogere consumptie is veelbelovend; er zijn tal van manieren om positief te communiceren over vers verwerkte groenten. Zo is het afgelopen jaar veel gewerkt om zout en suiker te verminderen in verwerkte groenten in glas en blik. De resultaten zijn goed en men streeft naar een nog verdere vermindering. Hierdoor komt zelfs de Schijf van Vijf binnen bereik: als vers verwerkte groenten in glas en blik daarin worden opgenomen, is dat een geweldige opsteker voor de hele branche! Daarnaast wordt er volop geïnnoveerd. Er zijn nieuwe producten, nieuwe verpakkingen en nieuwe recepturen. Stakeholders die voor onze industrie belangrijk zijn worden met nieuwe campagnes geïnformeerd over de voordelen van verwerkte groenten en fruit.

De organisatie van de groenten- en fruitverwerkende industrie is stevig neergezet. Voor de grondstoffenorganisatie werken telers en fabrikanten samen binnen Teelt Overleg Groenten (TOG). De TOG functioneert nu alweer enkele jaren en er lopen veel programma's die zich richten op de duurzame teelt van groenten. De TOG heeft inmiddels ook een brug geslagen naar Europa. Informatie over een duurzame en effectieve grondstoffenorganisatie wordt uitgewisseld met o.a. organisaties van fabrikanten en telers in Frankrijk, België, Duitsland.

De lijnen in het arbeidsvoorwaardenbeleid zijn helder. Modernisering van de CAO, nieuw beleid gericht op de duurzame inzetbaarheid van werknemers en een concurrerende beloning. Zaken die er voor zorgen dat de groente- en fruitverwerkende industrie een aantrekkelijke bedrijfstak blijft om in te werken. Door het vervallen van de VUT-regeling is het moment waarop het actieve dienstverband kan worden beëindigd enorm verschoven. De pensioenleeftijd ligt nu op 68 jaar! Passend beleid is dus echt noodzakelijk om de werknemer gezond de pensioengerechtigde leeftijd te laten halen.

De energietransitie zal ook grote impact hebben op onze bedrijfstak. In de VIGEF-ledenvergadering van eind januari 2018 is dan ook uitgebreid aandacht gegeven aan de klimaatvoorstellen en de gevolgen daarvan voor onze sector.

Uiteraard werkt VIGEF op tal van dossiers intensief samen met een groot aantal andere brancheorganisaties. Enerzijds om de consumptie van groenten en fruit te bevorderen. Anderzijds om samen sterker te staan als gesprekspartner bij relevante thema's en discussies in maatschappij en het bedrijfsleven. In dit jaarverslag vindt u hierover meer informatie. ■

Ruben Bringsken | Voorzitter

There is much good news. The consumption of processed fruit and vegetables is stable. The agenda which should lead towards a higher consumption is promising; there are plenty of ways to communicate positively about freshly processed vegetables. For instance, considerable effort has been made towards the reduction of salt and sugar in jarred and tinned vegetables. The results are good and initiatives are taken towards further reduction, which even puts the food guide pyramid within reach: if freshly processed jarred and tinned vegetables were to be included in it, this would be a huge boost for the entire branch! There is also a lot of innovation going on. There are new products, new packaging and new recipes. Stakeholders important to our industry are kept informed on the advantages of processed fruit and vegetables with new campaigns.

The organisation of the fruit and vegetable processing industry is solid. For the raw materials organisation growers and manufacturers are cooperating within Teelt Overleg Groenten (Vegetable Cultivation Consultative Group) TOG. TOG has been operating for a number of years and many programmes have been implemented which focus on the sustainable growth of vegetables. Meanwhile TOG has also built a bridge towards Europe. Information on a sustainable and effective raw materials organisation is exchanged with, among others, organisations of manufacturers and growers in France, Belgium and Germany.

The steps in the employment policy are clear. Modernising the Collective Labour Agreement, developing new policy aimed at sustainable employability and competitive remuneration. Matters which contribute towards keeping the fruit and vegetable processing industry an attractive sector to work in. Because the Early Retirement Scheme has been abolished the moment active employment can be terminated has been postponed significantly. Retirement age is now 68! Appropriate policies are therefore essential for the employee to reach retirement age in good health.

Energy transition will also have great impact on our branch of industry, which is why in the VIGEF annual general meeting at the end of January 2018 special attention was paid to the climate proposals and their impact on our sector.

Of course, VIGEF intensively cooperates on many dossiers with a large number of other branch organisations, on the one hand to promote the consumption of fruit and vegetables, and on the other hand to stand stronger together as active partners in relevant issues and discussions in society and business. You will find more information on this in this annual report. ■

Ruben Bringsken | Chairman

2. Promotie van vers verwerkte groenten, fruit en paddenstoelen

Promotion of freshly processed vegetables, fruit and mushrooms

Minder zout en suiker is een groot succes

Salt and sugar reduction is a great success

In 2017 en 2018 werd zout en suiker in vers verwerkte groenten in glas en blik significant verminderd. Dat gebeurde in 3 fases. Eerst in de zomergeroenten, daarna de wintergeroenten en tot slot in voorjaarsgeroenten. Ook de peulvruchten en de verwerkte paddenstoelen zijn in dit programma opgenomen. Resultaat: aan de meeste producten wordt geen suiker meer toegevoegd en het aandeel zout is opnieuw met 25% gereduceerd in zomergeroenten en in wintergeroenten en peulvruchten vaak nog meer. Opnieuw omdat in 2011 toegevoegd zout al met 30% is gereduceerd. Ook het suikergehalte in appelmoes is verlaagd.

Gedegen proces

Het verminderen van zout en suiker is een gedegen proces geweest. Van elke product zijn proefmonsters gemaakt met aflopende gehalten aan zout en suiker. Elk proefmonster is door een onafhankelijk proefpanel van consumenten beoordeeld. Aan de hand van proefbeoordelingen is besloten welke zout- en suikervermindering op dit moment realiseerbaar is, zonder dat de consument het vertrouwen in de smaak en beleving van het product verliest en tegelijkertijd de gezondheidswinst door de consumptie van groenten en peulvruchten behouden blijft.

Samen met CBL

VIGEF en het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL) hebben in dit project intensief en met succes samengewerkt. De voorgenomen reducties, het maken van de proefmonsters, de resultaten van de proefpanels zijn met de CBL leden gedeeld en besproken. Gezamenlijk zijn besluiten genomen over volgende stappen en is het tijdschema besproken waarbij de nieuwe producten hun weg vinden naar de supermarkten.

Eind 2017 hebben VIGEF en CBL bij de Wetenschappelijke Advies Commissie Productverbetering (onderdeel van het Akkoord Verbetering Productsamenstelling) de ambities voor de reductie van zout en suiker in verwerkte groenten en fruit neergelegd. Over de vermindering van zout en suiker is via een persbericht met nieuwbrieven uitgebreid gecommuniceerd met afnemers, consumentenorganisaties en andere stakeholders.

In 2017 and 2018 salt and sugar contents in freshly processed jarred and tinned vegetables were significantly reduced. This took place in three stages, first in summer vegetables, then in winter vegetables and finally in spring vegetables. Pulses and processed mushrooms have also been included in this programme. Results: sugar is no longer added to most products whereas the amount of salt has once again been reduced by 25% in most summer vegetables and by even more in winter vegetables and pulses. Once again since added salt has already been reduced by 30% in 2011. Also the content of sugar in apple sauce is reduced

Thorough process

The reduction of salt and sugar has been a thorough process. Test samples were taken of each product with decreasing amounts of salt and sugar. Each sample was evaluated by an independent consumer tasting panel. On the basis of test assessments it was determined which salt and sugar reductions can be realised at the moment without consumers losing their trust in the flavour and experience of the product and at the same time maintaining the health benefits of the consumption of vegetables and pulses.

Together with CBL

VIGEF and the Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (Dutch Food Retail Association) CBL intensively and successfully cooperated on this project. The proposed reductions, the taking of the test samples and the results of the tasting panels were shared and discussed with the CBL members. Decisions were taken jointly on the next steps to be taken and the time schedule according to which the new products will find their way into the supermarkets was discussed.

At the end of 2017 VIGEF and CBL submitted their ambitions for the reduction of salt and sugar in processed fruit and vegetables with the Wetenschappelijke Advies Commissie Productverbetering (Scientific Advisory Committee for Product Composition Improvement), which forms part of the Akkoord Verbetering Productsamenstelling (Agreement on the Improvement of Product Composition). Extensive communication on the reduction of salt and sugar with customers, consumer organisations and other stakeholders has taken place through a press release.

Innovaties blijven essentieel voor het creëren van nieuwe afzetmogelijkheden.

Innovation remains essential to the creation of new market opportunities.

Overige innovaties

Ook op andere gebieden zien we veel nieuwe ontwikkelingen. Zo kunnen diepvriesgroenten en -fruit op vele manieren worden gebruikt. Bijvoorbeeld in smoothies voor thuisverbruik. Of om te combineren met andere producten als maaltijd. Daarnaast zijn in het out of home gebruik diepvriesmaaltijden een bekende en vertrouwde categorie. Extra positief daarbij is dat diepvriesgroenten en -fruit binnen de Schijf van Vijf vallen.

Zuurkool is een product dat staat als een huis. Gedroogde groenten en fruit worden als ingrediënten voor verdere verwerking gebruikt. Ook in de sector van verwerkte champignons is en wordt veel geïnnoveerd. Paddenstoelen en daarvan afgeleide producten van verwerkte paddenstoelen worden in vele vormen en toepassingen aangeboden.

Jam, tenslotte, is ook een product met een rotsvaste positie in de markt. Ook bij jam stond vermindering van suiker al langer op de agenda en heeft ertoe bijgedragen dat jam in nog meer varianten verkrijgbaar is. ■

Other innovations

In other areas we see many new developments as well. For example, frozen fruit and vegetables can be used in many ways, in smoothies for home consumption to name but one, or in combination with other products as a full meal. Furthermore, frozen meals are a well-known and trusted category in out-of-home use, with the additional bonus that frozen fruit and vegetables fall within the food guide pyramid. Sauerkraut is a rock-solid product. Dried fruit and vegetables are used as ingredients in further processing. Much innovation is also taking place in the processed mushroom sector. Mushrooms and processed mushroom products derived from them are offered in many forms and uses.

Finally, jam is also a product firmly rooted in the market. Sugar reduction in jam has been on the agenda for a long time and has contributed to jam being available in even more varieties. ■

3. Grondstoffenvoorziening groenten- en fruitverwerkende industrie

Raw materials supply for the fruit and vegetable processing industry

Telers en fabrikanten trekken samen op

Growers and manufacturers move forward together

De grondstoffenorganisatie is al enige jaren in handen van het samenwerkingsverband tussen fabrikanten en telers, het Telers Overleg Groenten (TOG). De TOG werkt aan een aantal belangrijke thema's om de teelt en verwerking van groenten maatschappelijk en economisch stevig op de kaart te zetten. De thema's die door TOG worden uitgewerkt zijn:

The consultative body of manufacturers and growers TOG (Telers Overleg Groenten) has been in charge of the raw materials industry for some years. TOG is working on a number of important issues in order to put the cultivation and processing of vegetables firmly on the map both socially and economically. The issues TOG is working on are:



Gewasbescherming,
voedselveiligheid en klimaat vragen
om internationaal overleg.

*Crop protection, food safety and climate
demand international consultation.*



Kennisontwikkeling

Het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen moeten kosteneffectief, milieuvriendelijk en sociaal acceptabel zijn. Onderzoek naar verantwoordere en nieuwe middelen staat dan ook hoog op de agenda. Daarom vindt in Europa veel kennisuitwisseling over gewasbeschermingsmiddelen plaats. Bijvoorbeeld in het minor uses overleg en de AgriFood Chain Round Table.

Teeltkennis

Het vergroten van de teeltkennis is een belangrijke doelstelling. Actiepunten daarbij onder meer het onderhouden van contacten met veredelingsbedrijven, het ontwikkelen van teelthandleidingen met adviseurs, en het vergaren van kennis over het verbeteren van de bodem. Ook het efficiënt water geven en meer aandacht voor industriegroenten in de totale bouwplan van de teler zijn belangrijke speerpunten.

Voedselveiligheid

TOG werkt in het Certificeringsoverleg binnen BO akkerbouw samen met een aantal partijen om het VVAK (voedselveiligheid certificaat akkerbouw producten) up-to-date te houden. Een specifiek onderwerp waar de laatste jaren veel focus op ligt, is de kwaliteit van compost die telers gebruiken om landbouwgronden te verbeteren.

Internationale samenwerking

Internationale samenwerking is essentieel aangezien veel onderwerpen op Europese agenda's staan. Zoals nieuwe Europese levensmiddelenwetgeving voor het verbeteren van de voedselveiligheid. We benoemen Europese knelpunten in de teelt van groenten om een agenda te maken voor Europees overleg. Bijvoorbeeld met de Europese Commissie of met het Europees Parlement. Het op elkaar aansluiten van voedselveiligheids certificaten in de Europese landen is immers van cruciaal belang om het vertrouwen in voeding te vergroten en te bevestigen.

Klimaat

Het klimaat staat de komende jaren eveneens op de agenda, want aan de landbouw én aan de industrie wordt gevraagd een bijdrage te leveren aan de reductie van de CO₂-uitstoot. Zonder samenwerking en kennisuitwisseling kan dat niet gerealiseerd worden. ■

Knowledge development

The use of pesticides must be cost-effective, environmentally friendly and socially acceptable, which is why research into more sustainable and new pesticides is high on the agenda, and extensive knowledge exchange takes place on pesticides within Europe, for example in the minor uses consultations and the AgriFood Chain Round Table.

Crop expertise

Increasing crop expertise is an important objective. Points of action include maintaining contacts with breeding companies, developing breeding manuals jointly with advisors, and gathering knowledge on soil improvement. Efficient watering and more focus on industrial vegetables in the grower's overall crop plan are also important priorities.

Food safety

In the Certification Consultative Body within the Arable Farming Branch Organisation TOG cooperates with a number of stakeholders to keep the VVAK (Arable Farming Food Safety Certificate) up to date. A specific issue which has been focused on in the past years is the quality of the compost growers use to improve agricultural soil.

International cooperation

International cooperation is essential since many issues figure on European agendas, such as new European food legislation for the improvement of food safety. We identify European bottlenecks in vegetable cultivation in order to draw up an agenda for European consultation, for example with the European Commission or the European Parliament. Integrating food safety certificates is of crucial importance to enhance and confirm food confidence.

Climate

The climate will also be on the agenda in the coming years for both agriculture and industry are asked to contribute towards reduction in CO₂ emissions. Without the exchange of knowledge this cannot be realised. ■

4. Arbeidsvoorwaardenbeleid / *Employment policy*

Werken aan duurzame inzetbaarheid

Working towards sustainable employability

In de groenten- en fruitverwerkende industrie werken ongeveer 3.600 mensen (bron jaarverslag Bedrijfspensioenfonds Landbouw). De representativiteit van de VIGEF bedraagt 74,9%. Het arbeidsvoorwaardenbeleid van de VIGEF is gebaseerd op thema's: pensioen, duurzame inzetbaarheid en de collectieve arbeidsvoorwaardenovereenkomst.

Approximately 3.600 people are employed in the fruit and vegetable processing industry (source: annual report of the Agriculture Pension Fund). VIGEF representation amounts to 74,9%. VIGEF's employment policy is based on the issues of pension, sustainable employability and the collective labour agreement.

Pensioenregeling

De groenten- en fruitverwerkende industrie heeft haar pensioenregeling in 2015 ondergebracht bij het Bedrijfspensioenfonds Landbouw. De directe invloed van de sector op de pensioenregeling is hierdoor verdwenen, maar er is een sterke pensioenorganisatie met een breed draagvlak voor in de plaats gekomen.

Pension plan

The fruit and vegetable processing industry has incorporated its pension plan in the Agriculture Pension Fund in 2015, thereby losing the direct influence of the sector on the pension plan, however, this has resulted in a strong pension organisation with a broad basis.

VPL regeling

De VPL-regeling (de voorwaardelijke pensioenregeling) is weliswaar ondergebracht bij het BPL maar blijft een afspraak tussen sociale partners. Op 31 december 2020 wordt het voorwaardelijk toegekende pensioenrecht van werknemers die onder deze regeling vallen, omgezet in een onvoorwaardelijk pensioenrecht. Vanaf 1 januari 2018 is ook VPL-regeling voor werknemers in de groenten- en fruitverwerkende industrie op een belangrijk onderdeel aangepast: werknemers die aan de regeling deelnemen verliezen bij onvrijwillig ontslag niet meer hun voorwaardelijk opgebouwde pensioenrecht. Een grote verbetering ten opzichte van het oude reglement. Daarin stond dat bij voortijdige beëindigen van de werkzaamheden (dus vóór het bereiken van de pensioengerechtigde leeftijd) ook de voorwaardelijk opgebouwde pensioenrechten verloren gaan. Het VPL-reglement stelt aanvullende eisen aan deze nieuwe regeling.

VPL plan

Although the VPL plan (provisional pension plan) has been incorporated in the Agriculture Pension Fund it remains an agreement between social partners. On 31st December 2020 the provisionally allocated pension rights of employees covered by the plan will be converted into unconditional pension rights. As from 1st January 2018 the VPL plan for employees in the fruit and vegetable processing industry has also been adapted on an important issue: employees partaking in the plan will no longer lose their provisionally built-up pension rights in the event of involuntary dismissal, which is a major improvement compared to the previous plan, which stated that in the event of premature termination of employment (i.e. before reaching retirement age) the provisionally built-up pension rights would be lost. The VPL plan lays down additional requirements to this scheme.

Collectieve arbeidsvoorwaarden overeenkomst (CAO)

De collectieve arbeidsvoorwaardenovereenkomst (CAO) voor de groenten- en fruitverwerkende industrie loopt van 1 oktober 2016 tot 1 oktober 2018. De CAO is algemeen verbindend verklaard op 5 mei 2018 (Stb. Nr. 19949). De onderhandelingen over een nieuwe CAO zijn begin juni 2018 gestart.

Collective Labour Agreement (CAO)

The collective labour agreement (CAO) for the fruit and vegetable processing industry runs from 1st October 2016 to 1st October 2018. The CAO was declared generally binding on 5th May 2018 (Stb. Nr. 19949). Negotiations on a new CAO have been initiated at the beginning of June 2018.

Stichting Private Aanvulling WW en WGA (Stichting PAWW)

De CAO groenten- en fruitverwerkende industrie is in maart 2018

Foundation for the Private Supplementation of Unemployment Benefit and WGA (Return to Work Scheme for the Partially Disabled) (PAWW Foundation)

The CAO for the fruit and vegetable processing industry has been

aangemeld bij de Stichting PAWW. De procedure waarbij Stichting PAWW CAO's clustert en voor deze verzamelde CAO een algemeen verbindende verklaring vraagt, is in gang gezet en ten tijde van het schrijven van dit jaarverslag. Er kan hier dus niet vermeld worden wanneer de nieuwe regeling voor werkgevers en werknemers in de groenten- en fruitverwerkende industrie ingaat.

Duurzame inzetbaarheid

Het bureau Syntro heeft in 2016 een studie uitgevoerd onder werkgevers, HR-managers en werknemers in de groenten- en fruitverwerkende industrie, over hun opvattingen en ideeën over duurzame inzetbaarheid. De reacties op de vragen geven goed inzicht in wensen en verwachtingen. Syntro heeft de resultaten van het onderzoek samengevat in een eenvoudige en makkelijk leesbare rapport. De echte vertaalslag naar de CAO heeft nog niet plaats gevonden. Het is in 2018 wel een onderwerp in de CAO-onderhandelingen. Per 1 januari 2018 heeft BPL Pensioen de pensioengerechtigde leeftijd verhoogd naar 68 jaar. In relatief korte tijd is het verschil tussen de (toen) VUT-gerechtigde leeftijd en de huidige pensioenleeftijd dus snel groter geworden. ■

registered with the PAWW Foundation in March 2018. The procedure according to which the PAWW Foundation clusters CAO's and demands a generally binding declaration for this clustered CAO was implemented at the time this report was written so the effective date of the new regulations for employers and employees in the fruit and vegetable processing industry cannot yet be specified.

Sustainable employability

The Syntro bureau has carried out a study among employers, HR managers and employees in the fruit and vegetable processing industry on their views and ideas on sustainable employability. The reactions to the questions give a good insight into their wishes and expectations. Syntro summarised the results of the study in a simple and easy-to-read report. Their application in the CAO has not yet taken place but in 2018 it will be an issue in the CAO negotiations. As of 1st January 2018 the Agriculture Pension Fund has raised the retirement age to 68, so in a relatively short time the difference between the (then) early retirement age and the present retirement age has grown considerably. ■

“
Als je goed voor je werknemers zorgt,
creëer je loyaliteit en commitment.

*Taking good care of your employees will
create loyalty and commitment.*

”



5. Verenigingsactiviteiten & samenwerking

Association activities & external affairs

Kennis groeit alleen door kennis te delen

Knowledge will only grow by sharing



De VIGEF bouwt aan een kennisnetwerk via een brede uitwisseling van kennis. Dit doen we onder andere met behulp van werkgroepen, ledenvergaderingen en samenwerkingen met andere verenigingen en instellingen. Denk daarbij aan de FNLI (Federatie Nederlandse Levensmiddelenindustrie), de AWVN (Algemene Werkgeversvereniging), de Europese vereniging van de groente- en fruitverwerkende industrie PROFEL en RVO Nederland.

VIGEF is building a knowledge network through the extensive exchange of knowledge by means of, among other things, workgroups, general meetings and cooperation with other associations and institutions, such as the FNLI (Federation of the Dutch Food Industry), the AWVN (General Employers Association), the European association of the fruit and vegetable processing industry PROFEL and RVO Nederland (Netherlands Enterprise Agency).

Klimaatvoorstellen: effecten op de industrie

VIGEF ledenvergadering, 31 januari 2018

Tijdens deze VIGEF-ledenvergadering is uitgebreid aandacht gegeven aan de klimaatvoorstellen en de effecten hiervan op de industrie. In drie inleidingen werd aandacht gegeven aan de energietransitie die van het bedrijfsleven wordt verwacht.

Martijn Root (ministerie van LNV) lichtte het overheidsbeleid toe rondom de reductie van CO₂. Alle onderdelen van het bedrijfsleven krijgen hun aandeel in deze reductie. Vermindering van CO₂-uitstoot zal worden gerealiseerd door een transitie van gas naar elektriciteit. De overheid zal fiscale instrumenten hiervoor inzetten (belastingen, subsidies en maatregelen voor vervroegde/versnelde afschrijving van investeringen).

Paul ten Have van KWA ging in zijn presentatie in op de mogelijkheden om activiteiten die gasgerelateerd zijn te vervangen door elektriciteit. Door de warmte die nodig is voor de bedrijfsactiviteiten te rangschikken op temperatuur, is elektrificatie zeker wel degelijk mogelijk.

Erik Suichies, directeur zakelijke markten van NUON, presenteerde plannen van NUON om het aanbod van elektriciteit te vergroten. De energietransitie waarbij gas door elektriciteit wordt vervangen zal gepaard moeten gaan met grote investeringen in duurzame energieopwekking, gecombineerd met een hogere prijs voor fossiele brandstoffen. Hier zijn uiteraard grote investeringen mee gemoeid.

Meerjarenspraak energie-efficiency

Jaarlijkse MJA dag energie specialisten, 31 januari 2018

In samenwerking met RVO Nederland is op 31 januari 2018 is de jaarlijkse bijeenkomst voor MJA deelnemers gehouden. Centraal onderwerp was is de rapportage over de resultaten van energiebesparing in de groenten- en fruitverwerkende industrie. Dit met het oog op de Europese en mondiale klimaatakkoorden, de vertaling van deze akkoorden naar een Nederlandse Klimaatwet en de effecten daarvan op het bedrijfsleven. De groenten- en fruitverwerkende industrie is een relatief grote gasverbruiker. Met de focus op CO₂-reductie in plaats van energiebesparing moet er dus de komende jaren een energietransitie plaatsvinden, waarbij gas wordt vervangen door duurzaam opgewekte energie.

Zout- en suikervermindering

VIGEF werkgroep zout- en suikervermindering

De VIGEF werkgroep zout- en suikervermindering in verwerkte groenten en fruit heeft grote stappen gezet. Het seizoen volgend zijn eerst de zomergroenten aangepakt. Suiker wordt niet meer

Climate proposals: their effects on the industry

VIGEF annual general meeting, 31st January 2018

At this VIGEF annual general meeting considerable attention was devoted to the climate proposals and their effects on the industry. Three presentations focused on the energy transition expected from the industry.

Martijn Root (Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality) explained the government policy concerning CO₂ reduction. All business sectors will participate in this reduction. Reduction in CO₂ emissions will be realised through a transition from gas to electricity. To achieve this the government will make use of fiscal instruments (taxes, subsidies and measures for the early/accelerated depreciation of investments).

In his presentation Paul ten Have of KWA Business Consultants elaborated on the possibilities of replacing gas-related activities with electricity. Grading the heat needed for business activities by temperature will certainly pave the way for electrification.

Erik Suichies, business markets manager of NUON energy company presented plans by NUON to increase the supply of electricity. The energy transition in which gas is replaced by electricity will entail large investments in sustainable energy generation, combined with a higher price for fossil fuels, which will, of course, involve considerable investments.

Long-term agreement on energy efficiency (MJA)

Annual MJA energy specialists meeting, 31st January 2018

In cooperation with the Netherlands Enterprise Agency the annual meeting for MJA participants was held on 31st January 2018. Its key issue were the reports on the results of energy reduction in the fruit and vegetable processing industry, with a view to the European and global climate agreements, the translation of these agreements to Dutch Climate Legislation and its effects on the industry. The fruit and vegetable processing industry is a relatively large gas consumer. With the focus on CO₂ reduction instead of energy conservation an energy transition needs to take place in the coming years in which gas is replaced by sustainably generated energy.

Salt and sugar reduction

VIGEF salt and sugar reduction workgroup

The VIGEF workgroup for the reduction of salt and sugar in processed fruit and vegetables has taken major steps. According to the seasons summer vegetables were dealt with first. Sugar is no longer added and the salt content has been lowered as much as possible. Using consumer

toegevoegd en het zoutgehalte is verlaagd zover als mogelijk is. Door middel van consumententesten is de laagste grens gezocht. Daarna is de receptuur van de wintergroenten aangepast. In het voorjaar van 2018 zijn de overige producten opnieuw beoordeeld. Met stakeholders wordt verder gesproken over de verlaging van de zout- en suikergehalten. Doel hiervan is de "gezondheidsagenda" van de groenten- en fruitverwerkende industrie te bevestigen en uit te bouwen. Het programma voor de vermindering van zout en suiker is uitgevoerd met het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL), de brancheorganisatie voor de supermarkten. Dankzij deze samenwerking konden centrale afspraken gemaakt worden over de introductie van de nieuwe producten met een lager zoutgehalte. CBL en VIGEF hebben gezamenlijk dit programma ook aangemeld bij de Wetenschappelijke Commissie van het Akkoord Verbetering Productsamenstelling.

Arbeidsvoorwaardenbeleid

VIGEF Looncommissie

Met de informatie van AWWN over nieuwe wetgeving op het terrein van arbeid, arbeidsomstandigheden en arbeidsvoorwaarden wordt het arbeidsvoorwaardenbeleid vormgegeven. De VIGEF Looncommissie bereidt de CAO-onderhandelingen voor. Waar nodig wordt een beroep gedaan op de expertise van de AWWN. In het periodiek CAO overleg bespreekt de VIGEF Looncommissie de lopende zaken met de werknemersorganisaties. Aandachtspunten in 2018: de VPL-regeling, de aanmelding van de CAO groenten- en fruitverwerkende industrie bij de Stichting PAWW, nieuwe wetgeving en de algemeen verbindend verklaring.

Europese levensmiddelenwetgeving

PROFEL

De Europese vereniging van de groenten- en fruitverwerkende industrie volgt de Europese levensmiddelenwetgeving op de voet. De ontwikkelingen worden besproken in de Technical & Legislative Committee (TC) en de specifieke werkgroepen voor groenten en fruit. In de TC is veel aandacht gegeven aan het chloraatdossier en een nieuwe methode voor het vaststellen van het uitlekgewicht van diepvriesgroenten die "geglaceerd" zijn (met een dun laagje ijs), om het product beter te beschermen. PROFEL onderhoudt contacten met de Europese Commissie en het Europees Parlement om de positie van de groenten- en fruitverwerkende industrie in de lopende dossiers toe te lichten. Leden van het Europees Parlement worden uitgenodigd voor werkbezoeken aan de bedrijven.

Op 3 mei heeft mevrouw Schreijer Pierik, Europarlementariër en lid van de commissies ENVI (Milieubeheer, Volksgezondheid en Voedselveiligheid), AGRI (Landbouw & Plattelandsontwikkeling) en PECH (Visserij) een werkbezoek gebracht aan Coroos Conserven B.V.

tests the lowest limit was established, after which the recipes for the winter vegetables were adapted. In the spring of 2018 the remaining products have again been evaluated. Discussions with stakeholders on the reduction of salt and sugar contents are ongoing with the purpose of establishing and expanding the 'health agenda' of the fruit and vegetable processing industry. The programme for the reduction of salt and sugar was executed together with the Dutch Food Retail Association (CBL), the branch organisation for supermarkets. Because of this cooperation central agreements could be made on the introduction of new products with a lower salt content. CBL and VIGEF have jointly registered this programme with the Scientific Advisory Commission for Product Composition Improvement.

Employment policy

VIGEF Wage Committee

Information from AWWN (The Employers Association) on new legislation in the field of employment and employment conditions is used to develop the employment policy. The VIGEF Wage Committee is preparing the collective labour agreement negotiations. If necessary, the AWWN expertise will be called upon. In the periodical collective labour agreement negotiations the VIGEF Wage Committee discusses the current issues with the employers' organisations. Main concerns for 2018: the Provisional Pension Plan, the registration of the collective labour agreement for the fruit and vegetable processing industry with the PAWW Foundation, new legislation and the universally applicable declaration.

European food legislation

PROFEL

The European Association for the fruit and vegetable processing industry closely monitors European food legislation. Developments are discussed within the Technical & Legislative Committee (TC) and the specific workgroups for fruit and vegetables. Much attention has been paid within the TC to the chlorate dossier and a new method for the determination of the drained weight of frozen vegetables which have been 'glazed' (with a thin layer of ice) to protect the product. PROFEL maintains contacts with the European Commission and the European Parliament in order to explain the position of the fruit and vegetable processing industry in the current dossiers. Members of the European Parliament are invited on working visits to the companies.

On 3rd May Mrs Schreijer Pierik, a European Union MP and member of the ENVI (Environmental Control, Public Health and Food Safety), AGRI (Agriculture and Rural Development) and PECH (Fishery) Committees paid a working visit to Coroos Conserven B.V. During this visit the agenda of the fruit and vegetable processing industry was explained and PROFEL called for attention to the dossiers relevant to the processing industry.

Tijdens dat bezoek is de agenda van de groenten- en fruitverwerkende industrie toegelicht en heeft PROFEL aandacht gevraagd voor de dossiers die van belang zijn voor de verwerkende industrie.

Op 20 juni 2017 stond tijdens het 'vegetable congres' de gezondheidsagenda centraal. In samenwerking met Freshfel (de Europese organisatie voor verse groenten en fruit) werd het thema 'Fruit & Vegetables - healthy and sustainable solutions to Europe's food challenges' uitgewerkt.

Duurzaamheid, klimaat, levensmiddelenwetgeving FNLI

Met de FNLI werken we samen op terreinen als duurzaamheid, klimaat, verpakkingen en levensmiddelenwetgeving. Ook de Human Capital agenda en de economische positie van de Nederlandse levensmiddelenindustrie zijn onderwerp van overleg.

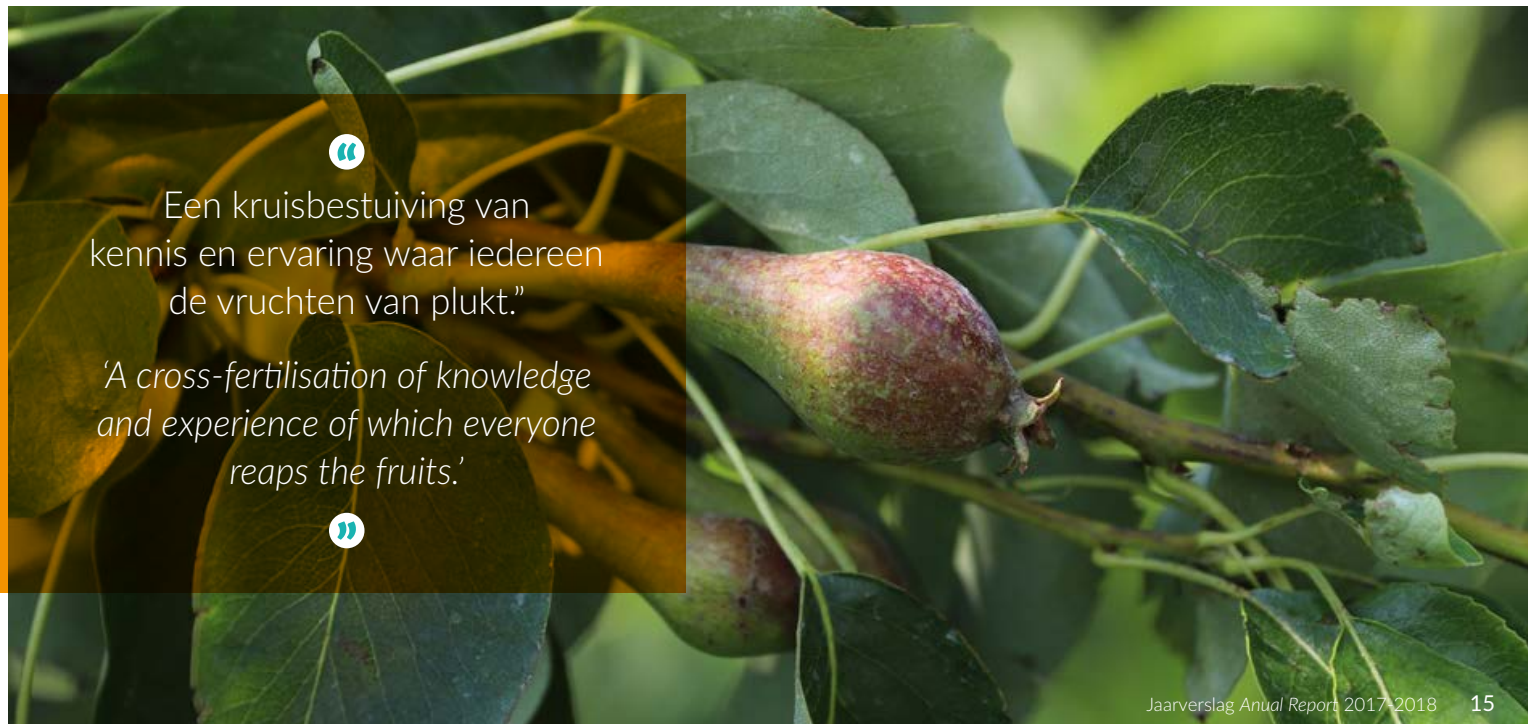
De FNLI behartigt de belangen van de Nederlandse levensmiddelenindustrie in het overleg met de overheid en overheidsorganisaties zoals de NVWA. In samenwerking met de aangesloten bedrijven zet de FNLI beleid op. Actueel zijn de klimaatvoorstellen van de Nederlandse overheid. De FNLI neemt deel aan de verschillende 'tafels', die zijn opgezet voor de dialoog met het bedrijfsleven. En er wordt een klimaatplan uitgewerkt om bedrijven te ondersteunen bij het realiseren van de gewenste energietransitie. ■

At the 'vegetable congress' on 20th June 2017 the health agenda was the focal point. Together with Freshfel (the European organisation for fresh fruit and vegetables) the 'Fruit & Vegetables - healthy and sustainable solutions to Europe's food challenges' theme was developed.

Sustainability, climate, food legislation FNLI

We cooperate with the FNLI on issues such as sustainability, climate, packaging and food legislation. The Human Capital agenda and the economic position of the Dutch food industry are also under discussion.

The FNLI represents the interests of the Dutch food industry in the negotiations with the government and government organisations such as the NVWA. In cooperation with the affiliated companies the FNLI develops policy. A current topic are the climate proposals of the Dutch government. The FNLI participates at the various 'tables' which have been set up for the dialogue with the business community, and a climate plan is being developed to support companies in the realisation of the desired energy transition. ■



“
Een kruisbestuiving van
kennis en ervaring waar iedereen
de vruchten van plukt.”

*‘A cross-fertilisation of knowledge
and experience of which everyone
reaps the fruits.’*

6. Producenten & producten index / Producers & product index

	Vegetables cans & jars	Mushrooms cans & jars	Frozen vegetables	Frozen mushrooms	Frozen herbs	Pickled vegetables	Dried vegetables	Vegetable spread	Fried onions	Sauerkraut and relishes	Mustard	Fresh cut vegetables	Potatoes		Fruit cans & jars	Frozen fruit	Candied fruit	Jams and fruit preparations	Apple syrup	Fruit juice concentrate and fruit preparations	Fresh cut fruit	Tomato sauce	Intermediate raw materials
Aarts Conserven B.V.	●														●								
Ardo B.V.			●													●							
Baltussen Conservenfabriek B.V.	●														●								
COROOS Conserven B.V.	●												●		●								
De Marne's Fabrieken BV											●												
Döhler Holland B.V.																●		●		●			
Elchais B.V.							●																
G. Kramer & Zonen B.V.						●				●													
Geurts Conservenfabriek B.V.																		●					
Hak B.V.	●														●								
H.J. Heinz B.V.	●																					●	
Laarakker Groenteverwerking B.V.																							●
Lutèce B.V.		●																					
N.W. van Ruiten B.V.						●																	
Oerlemans Foods Waalwijk B.V.			●													●							
Prochamp B.V.		●																					
Royal Steensma B.V.																	●						
Scelta Mushrooms B.V.				●																			
SVZ International B.V.																●		●		●			
vanRijssingensource																							●
VEZET B.V.												●									●		
Wild Juice B.V.																		●		●			

7. Producten van de Nederlandse groenten- en fruitverwerkende industrie / Products of the Dutch Fruit and Vegetable Processing Industry

Fruit	Fruits	Groenten	Vegetables	Jams en vruchten-sausen	Jams & fruit sauces
<ul style="list-style-type: none"> • Aardbeien • Ananas • Appel • Bosbessen • Bosvruchten • Bramen • Cranberries • Frambozen • Fruit purees • Fruitmixen • Kersen • Kruisbessen • Peren • Perzik • Pruimen • Rabarbercompote • Rode bessen • Wilde bosbessen • Zwarte bessen 	<ul style="list-style-type: none"> • Strawberries • Pineapple • Apple • Blueberries • Berries • Blackberries • Cranberries • Raspberries • Fruit purees • Fruit mixes • Cherries • Gooseberries • Pears • Peaches • Plums • Rhubarb • Red currants • Wilde blueberries • Black currants 	<ul style="list-style-type: none"> • Aardappelen • Andijvie • Artisjokken • Asperges, groen • Bamboestrips • Beryl bonen • Bloemkool • Boerenkool • Boterbonen • Broccoli • Courgette • Doperwten • Knolselderij • Koolraap geel • Koolrabi • Mierikswortel • Paprika • Peultjes • Pompoen • Postelein • Prei • Rabarber • Rode bieten • Rode kool • Romanobonen • Savoieikool • Schorseneren • Selderij • Snijbonen • Spinazie • Spruiten • Sugar snaps • Taugé • Tomaten • Tuinbonen • Witte kool • Wortelen • Zilveruien • Zoete mais • Zuurkool (wijn, kerrie, kruiden) 	<ul style="list-style-type: none"> • Potatoes • Endive • Artichokes • Asparagus • Bamboo shoots • Beryl beans • Cauliflower • Green kale • Wax beans • Broccoli • Courgette • Peas • Celeriac • Yellow swede • Turnip • Horseradish • Peppers • Mange-tout • Pumpkin • Purslane • Leek • Rhubarb • Red beet • Red cabbage • Romano beans • Savoy cabbage • Salsify • Celery • String beans • Spinach • Brussels sprouts • Sugar snaps • Bean sprouts • Tomatoes • Broad beans • White cabbage • Carrots • Cocktail onions • Sweet corn • Sauerkraut 	<ul style="list-style-type: none"> • Jams • Dessertsaus 	<ul style="list-style-type: none"> • Jams • Dessert sauces
				Vruchten- en groentensappen	Fruit & vegetable juices
				<ul style="list-style-type: none"> • Compounds op groenten- en/of fruitbasis • Concentraten uit fruit • Concentraten uit groenten • Purees uit fruit • Purees uit groenten • Groentensappen • Vruchtensap • Vruchtensappen • Aromas • Emulsies • Kleurstoffen (natuurlijk) 	<ul style="list-style-type: none"> • Fruit and/or vegetable based compounds • Concentrates from fruit • Vegetable concentrates • Fruit purees • Vegetable purees • Vegetable juices • Fruit juices • Fruit juices • Aromas • Emulsions • Colouring agents (natural)
				Kruiden	Herbs
				<ul style="list-style-type: none"> • Kruiden 	<ul style="list-style-type: none"> • Herbs
				Paddestoelen	Mushrooms
				<ul style="list-style-type: none"> • Champignons • Wilde paddestoelen 	<ul style="list-style-type: none"> • Mushrooms • Wild mushrooms
				Tafelzuren	Pickles vegetabels
				<ul style="list-style-type: none"> • Amsterdamse uien • Augurken • Piccalilly • Zilveruien 	<ul style="list-style-type: none"> • Amsterdam onions • Gherkins • Piccalilly • Silveronions
Peulvruchten	Pulses				
<ul style="list-style-type: none"> • Witte en bruine bonen • Chilibonen • Gele erwten • Groene erwten • Kapucijners • Kekererwten • Linzen 	<ul style="list-style-type: none"> • Haricot beans and kidney beans • Chili beans • Yellow peas • Green peas • Capuchins • Marrowfat peas • Lentils 				



8. Organisatiestructuur / Organizational structure

Ereleden / Honorary members:

- J.Th.A. Hulsen
- C. Oostrom
- P.R.H.M. van der Linden

Bestuur / Board:

- R. Bringsken, voorzitter (Baltussen Konservenfabriek B.V.)
- A. den Dekker (Hak B.V.)
- R. Teunissen (Ardo B.V.)
- W. Scheefhals (COROOS Conserven B.V.)
- P. Rijnhout, secretaris

Looncommissie / Labour Committee:

- K.J. Wieringa, voorzitter (COROOS Conserven B.V.)
- Mw. F. Berendsen (Hak B.V.)
- Mw. E. van de Griendt-Brulot (H.J. Heinz B.V.)
- R. Joosen (Ardo B.V.)
- R. Woerden (VEZET B.V.)
- S. van Pijkeren (Döhler Holland B.V.)
- J. Janssen (SVZ International B.V.)
- P. Rijnhout, secretaris (VIGEF)

Vaste Commissie voor de Groente- en Fruitverwerkende industrie (werkgeversleden) / Standing Committee for the fruit and vegetable processing industry (employers):

- Mw. F. Berendsen (Hak B.V.)
- R. Joosen (Ardo B.V.)
- K. Wieringa (Coroos Conserven B.V.)
- P.J.H.T. Verkuilen (AWVN)
- P. Rijnhout (secretaris Vaste Commissie)

Platform Milieu & Processing / Environment & Processing Platform:

- Mw. B. Kusters (Laarakker Groenteverwerking B.V.)
- T. Geraedts (Laarakker Groenteverwerking B.V.)
- G. Verstraten (Ardo B.V.)
- M. Swart (Geurts Conserven B.V.)
- F. Kuipers (Hak B.V.)
- R. Hendriks (Lutèce B.V.)
- P. Rijnhout, secretaris (VIGEF)

Werkgroep zout- suikervermindering verwerkte groenten en fruit / Workgroup salt and sugar reduction processed fruit and vegetables:

- Mw. N. Freid (Hak B.V.)
- Mw. I. van der Voort (Hak B.V.)
- Mw. L. Koole (Coroos Conserven B.V.)
- Mw. E. Schroevers (Coroos Conserven B.V.)
- Mw. D. van 't Wout (Bonduelle Nederland B.V.)
- W. van de Ree (Baltussen Konservenfabriek B.V.)
- T. Elema (Baltussen Konservenfabriek B.V.)
- E. van Maris (Coroos Conserven B.V.)
- D. Debruyne (Bonduelle Nederland)
- Mw. L. Hanenberg (Bonduelle Nederland)
- B. Hermans (Greenyard Prepared the Netherlands)
- Mw. M. Meijers (Greenyard Prepared the Netherlands)

Bestuur Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie / Dutch Food Industry Federation Board:

- R. Bringsken (Baltussen Konservenfabriek B.V.)

PROFEL (Europese Organisatie van de Groente- en Fruitverwerkende Industrie) / PROFEL (European Association of Fruit and Vegetable Processing Industries):

Sectie canned and frozen vegetables:

- W. Scheefhals (Coroos Conserven B.V.)

Technical and Legislative Committee:

- W. Scheefhals (Coroos Conserven B.V.)
- Peter Rijnhout (VIGEF)

Executive Committee:

- W. Scheefhals (Coroos Conserven B.V.)

Vereniging van de Industrie van Zuurkool en soortgelijke producten van de EU / Association of the Manufacturers of Sauerkraut and similar products of the EU

Nederlandse delegatie / Dutch delegation:

- P.G.J. Kramer (Kramer & Zn. B.V.)



9. Statistieken / Statistics

Voedselconsumptie 1-79 jarigen (VCP 2012-2014) / Food consumption 1-79 year olds (VCP 2012-2014)

Product	g/dag - g/day
• Aardappelen / Potatoes	73
• Groenten / Vegetables	127
• Peulvruchten / Legumes	4
• Fruit, noten, olijven / Fruit, nuts, olives	122
• Zuivelproducten / Dairy products	355
• Brood, granen, rijst, pasta / Bread, cereals, rice, pasta	192
• Vleesproducten / Meat products	101
• Vis, schaal- en schelpdieren / Fish, crustaceans and shellfish	15
• Eieren / Eggs	12
• Vetten en oliën / Fats and oils	22
• Suiker en snoepgoed / Sugar and sweets	38
• Koek en gebak / Cake and pastry	39
• Niet-alcoholische dranken / Non-alcoholic drinks	1.725
• Alcoholische dranken / Alcoholic beverages	152
• Kruiden en sauzen / Herbs and sauces	37
• Bouillon / Broth	24
• Diversen / Miscellaneous	4
• Hartige snacks / Savory snacks	20
Totaal / Total	3.060

Bron: RIVM

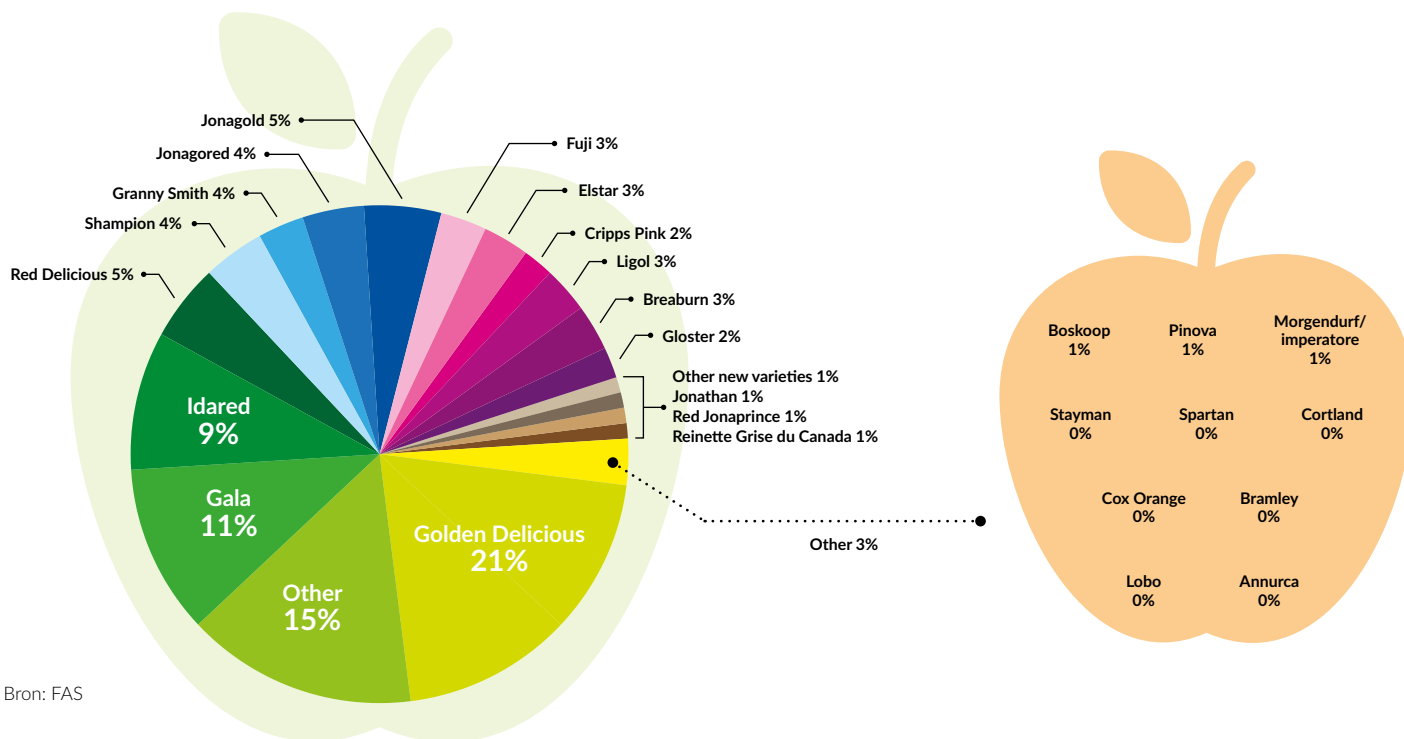
9. Statistieken / Statistics

Groenteteelt: totaal oogst & oppervlak / Vegetable cultivation: total harvest & surface

Product	1998 mln kg	2010 mln kg	2016 mln kg	2017 mln kg	2010 hectares	2016 hectares	2017 hectares
• Champignons / Mushrooms	24	62	66	300	300	736	663
• Blad- en stengelgroenten / Leaf and stem vegetables	328	313	337	370	14.534	14.825	16.458
• Knol- en wortelgroenten / Tuber and root vegetables	1.00	41.90	82.199	2.588	40.266	44.910	47.350
• Koolsoorten / Cabbages	335	335	308	342	11.662	10.224	11.090
• Peulvruchten / Legumes	106	71	52	64	9.784	6.922	6.737
• Vruchtgroenten / Fruit vegetables	1.253	1.679	1.711	1.759	4.111	4.085	4.166

Bron: CBS

Soorten apples in Europa / Apple varieties in the EU - 2014/15 to 2016/17



Bron: FAS

9. Statistieken / Statistics

Commerciële appelproductie / Commercial apple production

Land / Country	2015/16	2016/17	2017/18	Change % 2016/17	Total production %
• Polen / Poland	3.046.000	3.504.000	2.700.000	-23	29,2
• Italië / Italy	2.286.628	2.272.027	1.756.780	-23	19,0
• Frankrijk / France	1.600.000	1.502.000	1.425.000	-5	15,4
• Spanje / Spain	568.098	592.500	567.600	-4	6,1
• Duitsland / Germany	973.462	998.900	555.000	-44	6,0
• Hongarije / Hungary	333.890	360.090	385.000	7	4,2
• Roemenië / Romania	350.000	360.000	330.000	-8	3,6
• Griekenland / Greece	278.438	297.594	282.000	-5	3,1
• Portugal / Portugal	308.990	228.010	277.000	21	3,0
• Nederland / Netherlands	327.600	317.000	234.000	-26	2,5
• Verenigd Koninkrijk / United Kingdom	183.000	183.000	137.000	-25	1,5
• Oostenrijk / Austria	216.092	60.808	110.000	81	1,2
• Tsjechische Republiek / Czech Republic	155.361	126.434	98.340	-22	1,1
• België / Belgium	276.450	227.000	71.800	-68	0,8
• Slovenië / Slovenia	83.855	42.739	70.000	64	0,8
• Kroatië / Croatia	96.182	70.000	65.000	-7	0,7
• Bulgarije / Bulgaria	50.000	40.000	41.500	4	0,4
• Litouwen / Lithuania	46.000	50.000	40.000	-20	0,4
• Slowakije / Slovak Republic	46.250	20.722	31.560	52	0,3
• Denemarken / Denmark	24.000	24.000	19.000	-21	0,2
• Zweden / Sweden	21.000	20.000	18.000	-10	0,2
• Ierland / Ireland	18.790	21.810	15.000	-31	0,2
• Finland / Finland	6.000	6.400	6.400	0	0,1
• Letland / Latvia	9.000	10.000	5.000	-50	0,1
Totaal	11.305.086	11.335.034	9.240.980	-18	

Bron: FAS

9. Statistieken / Statistics

Sectorgegevens / Sector data

Sectorgegevens: Groenten- en fruitverwerkende industrie / Sector data: Fruit and vegetable processing industry	
• Aantal MJA-deelnemers in 2017 / Number of MJA participants in 2017	16
• Aantal beschouwde bedrijven voor 2017 in dit rapport / Number of companies taken into account in this report for 2017	16
• Aantal toetreders in 2017 / Number of entrants in 2017	0
• Aantal uittreeders in 2017 / Number of leavers in 2017	0
• Werkelijk energieverbruik 2017 (TJ) / Actual energy consumption 2017 (TJ)	2.577

Effecten van maatregelen / Effects of measures

	2017 t.o.v. / as compared to 2016	2017 t.o.v. / as compared to 2015
• Procefefficiencyverbetering / Process efficiency improvement	1,3%	20,9%
• Besparing in de keten [TJ] / Savings within the chain [TJ]	-16	89
• Duurzame energie [TJ] / Sustainable energy [TJ]	19	123

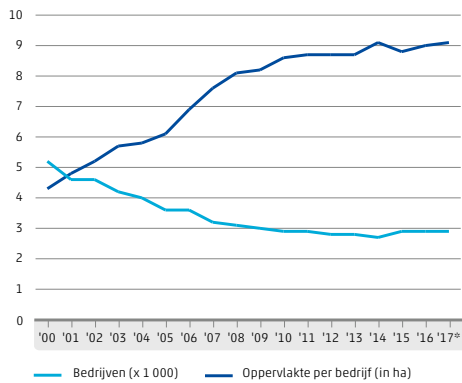
Energiezorg / Energy care

Stand van zaken energiezorg / Current energy management situation	
• Aantal MJA-deelnemers met een energiezorgplicht / Number of MJA participants with energy management duty of care	16
• Waarvan met een volwaardig energiezorgsysteem / Number of which with a fully-fledged energy management system	12
• Waarvan zonder volwaardig energiezorgsysteem / Number of which without a fully-fledged energy management system	4

Bron: MJA sectorrapport 2017

10. Infographic groenten in de open grond / Infographic vegetables in the open ground

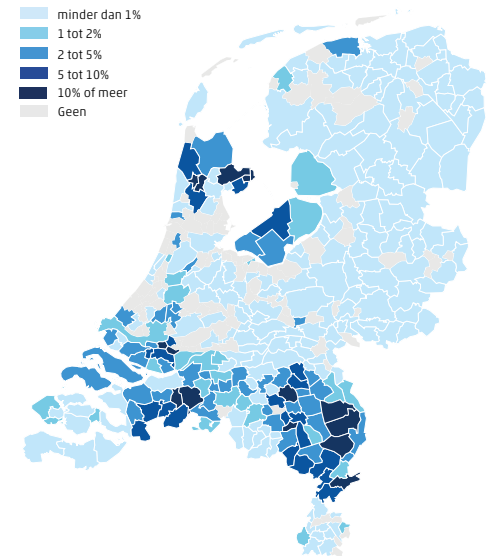
Groenten in de open grond, 2000-2017*



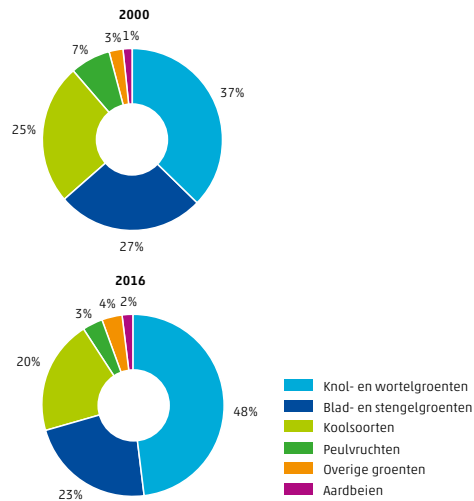
61% van de asperges komt uit Limburg



Percentage tuinbouwgroenten open grond in landbouwareaal, 2016



Groenteteelt: oogst naar gewasgroep



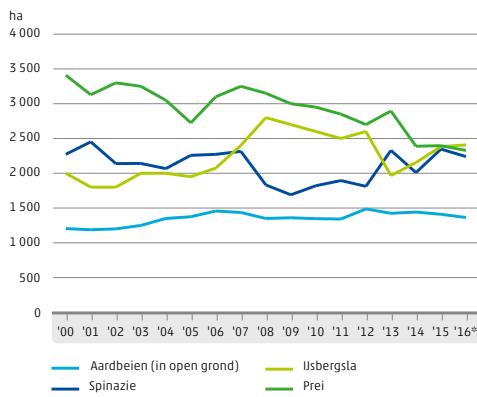
3,4 kilo aardbeien voor elke Nederlander



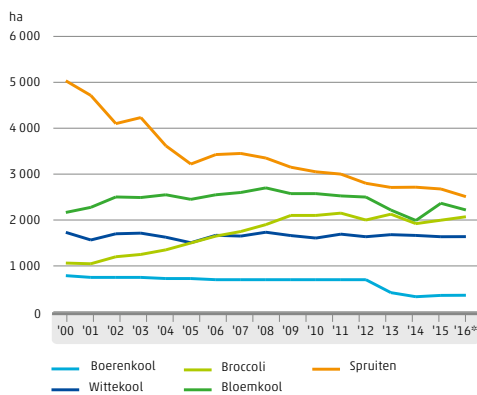
17,1 mln kilo winterpeen geoogst



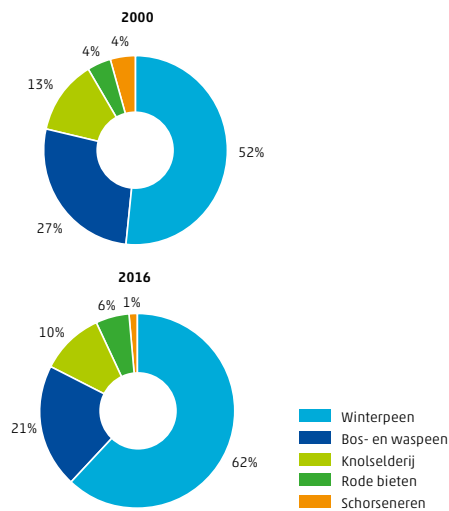
Teeltoppervlakte enkele groenten, 2000-2016*



Teeltoppervlakte enkele koolsoorten, 2000-2016*



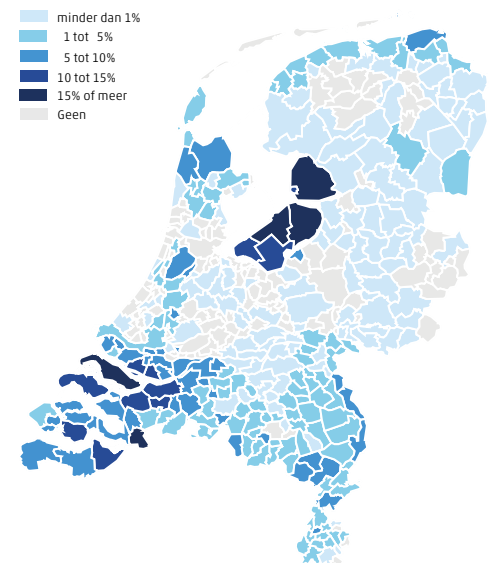
Groenteteelt; oogst knol- en wortelgroenten



7,6 hectare prei
per teler gemiddeld

* Betreft de voorlopige cijfers van dat jaar.

Percentage akkerbouwgroenten in landbouwareaal, 2016



13,2 hectare
spruitjes per teler gemiddeld

Bron: CBS

10. Infographic klimaatdoelstellingen / Infographic climate targets

Meer dan 100 partijen verlagen de CO₂- uitstoot van Nederland met **49%** ten opzichte van 1990 via het

Klimaatakkoord



Bron: RVO.NL

11. Bronnen van informatie / *Information sources*

- a. [Jaarverslag Bedrijfspensioenfonds Landbouw 2016](#)
 - b. [Syntro studie duurzame inzetbaarheid \(flyer versie\)](#)
 - c. [Persbericht, 26 juni 2017 Geen suiker en tot 25% minder zout in 'zomergroenten'](#)
 - d. [Nieuwsbrief verwerkte groenten 2018](#)
 - e. [Nieuwsbrief verwerkte groenten 2017](#)
 - f. [PERSBERICHT, zout- en suikervermindering in verwerkte groenten en fruit 26 juni 2017](#)
 - g. [Infographic verwerking groenten en fruit](#)
 - h. [Voorstel voor hoofdlijnen van het klimaatakkoord](#)
 - i. [Meerjarenafspraken energie-efficiency infographic resultaten](#)
 - j. [Meerjarenafspraken energie-efficiency resultatenbrochure](#)
- a. [Annual report of the Agriculture Pension Fund 2016](#)
 - b. [Syntro study sustainable employability \(flyer version\)](#)
 - c. [Press release, 26th June 2017 No sugar and up to 25% less salt in 'summer vegetables'](#)
 - d. [Newsletter processed vegetables 2018](#)
 - e. [Newsletter processed vegetables 2017](#)
 - f. [PRESS RELEASE, salt and sugar reduction in processed fruit and vegetables 26th June 2017](#)
 - g. [Infographic fruit and vegetable processing](#)
 - h. [Climate agreement broad outlines proposal](#)
 - i. [Long-term agreements energy efficiency infographic results](#)
 - j. [Long-term agreements energy efficiency results brochure](#)

12. Colofon / *Colophon*

Fotografie *Photography*: Agrifoto.nl (3, 4, 15, 19 en 27),
Schutterstock

Redactie *Editing*: Peter Rijnhout

Grafisch ontwerp *Graphic design*: HERO DC (www.herodc.nl)

Printing: Het Staat Gedrukt



VIGEF

