

VIGEF



Jaarverslag
Annual report

2015

Samen houden we de groei erin

Together we will keep growing

Vereniging van de Nederlandse
Groenten- en Fruitverwerkende Industrie

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
- Paddenstoelen / Mushrooms

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.	
Canisius-Henssen B.V.		Oerlemans Foods Nederland B.V.	
COROOS Conserven B.V.		Prochamp B.V.	
COROOS Productie B.V.		Rijko B.V.	
Döhler Holland B.V.		Sensient Dehydrated Flavors B.V.	
F&F Europe B.V.		Royal Steensma B.V.	
G. Kramer & Zonen B.V.		Scelta Mushrooms B.V.	
Geurts Conservenfabriek B.V.		SVZ International B.V.	
Hak B.V.		Koninklijke VEZET B.V.	
H.J. Heinz B.V.		Wild Juice B.V.	

Inhoud / contents

1. Inleiding Introduction	4	7. Producenten & producten index Producers & product index	20
2. Vereningsactiviteiten Association activities	6	8. Producten van de Nederlandse groenten- en fruitverwerkende industrie Products of the Dutch fruit and vegetable processing industries	21
3. Grondstoffenvoorziening Supply of raw materials	9	9. Organisatie Organization	22
4. Duurzame voeding en productie Sustainable food and production	12	10. Colofon Colophon	23
5. Arbeidsvoorwaardenbeleid Employment policy	14	11. Infographic energie efficiëntie Infographic energy efficiency	25
6. Samenwerkingen External affairs	16		





1. Inleiding / Introduction

Telers & Verwerkers: een vruchtbaar samenspel

Growers and Processors: a fruitful interaction

De Nederlandse groenten- en fruitverwerkende industrie is een bedrijfstak die verse groenten en fruit verwerkt tot lang houdbare consumentenproducten. Groenten en fruit worden na de oogst direct vers verwerkt en geconserveerd. Onze bedrijfstak berust op drie pijlers. Ten eerste de grondstoffenvoorziening, ofwel de teelt van groenten en fruit. Ten tweede de retail omdat vrijwel alle bedrijven makers of leveranciers zijn van ingrediënten voor consumentenproducten. En ten derde de technologie, die een cruciaal onderdeel is van het conserveringsproces.

The Dutch fruit and vegetable processing industry processes fresh fruit and vegetables into non-perishable consumer products. Fresh fruit and vegetables are processed and preserved immediately after harvesting. Our industry is based on three pillars, the first of which is the supply of raw materials or the cultivation of fruit and vegetables. The second one is retail since virtually all companies are producers or suppliers of ingredients for consumer products. And the third one is technology, which is a crucial part of the preserving process.

De veelzijdigheid van deze industrie is terug te zien in de activiteiten van de VIGEF. Het bestuur heeft een aantal speerpunten benoemd die uitgewerkt worden. Zoals de grondstoffenvoorziening. Telers en verwerkers werken structureel samen aan een stabiele en duurzame grondstoffenvoorziening. Tegelijkertijd is er aandacht voor het consumentenproduct: de gehele sector zorgt er voor dat geconserveerde groenten, paddenstoelen en fruit gezond en lekker zijn, maar kijkt ook of het product verbeterd kan worden, zoals afgesproken in het Akkoord Verbetering Productsamenstelling.

The versatility of this industry is reflected in the VIGEF's activities. Its board has specified a number of spearheads to be developed, such as the supply of raw materials. Growers and processors will cooperate structurally in order to reach a stable and durable supply of raw materials. At the same time attention will be focused on the consumer product: the entire sector will ensure that preserved fruit, mushrooms and vegetables are healthy and tasty but will also look towards product improvement, as laid down in the Product Composition Improvement Agreement.

Techniek is de essentie van het verwerkingsproces. Fruit en groenten (waaronder paddenstoelen) worden geconserveerd met verschillende technieken zoals warmte, koude, fermentatie, drogen, konfijten, concentreren. Daarbij is veel aandacht voor energie en energie-efficiency. Maar ook voor de toepassing van nieuwe verduurzamingstechnieken, watergebruik en -hergebruik.

Technology is the essence of the preservation process. Fruit and vegetables (including mushrooms) are preserved using various techniques such as heat, cold, fermentation, drying, crystallizing in sugar syrup, and concentration, with a strong focus on energy and energy efficiency, but also on the application of new sustainability technology and the use and reuse of water.

De VIGEF is ook een actieve werkgeversorganisatie. Met de werknemersorganisaties wordt een collectieve arbeidsvoorwaardenovereenkomst afgesloten. En er is een bedrijfstakpensioenregeling voor de werknemers in de groenten- en fruitverwerkende industrie. De agenda voor het arbeidsvoorwaardenoverleg is dynamisch. Vorig jaar is er een nieuwe pensioenregeling overeengekomen. Nu staan duurzaam werken en een flexibele arbeidsvoorwaardenregeling bovenaan de agenda.

The VIGEF is also an active employers' association. A collective labour agreement is being negotiated with the trade unions, whereas a pension plan exists for the employees in the fruit and vegetable processing industry. The agenda for the labour agreement negotiations is dynamic. Last year a new pension plan has been agreed on. At the moment sustainable work and flexible terms of employment are at the top of the agenda.

In samenwerking met de Federatie Nederlandse Levensmiddelenindustrie (FNLI), de Europese vereniging van de groenten- en fruitverwerkende industrie (PROFEL) en de Algemene Werkgeversvereniging worden overkoepelende thema's in de levensmiddelenindustrie opgepakt. De Human Capital Agenda van de FNLI geeft de gelegenheid om de aandacht te vestigen op de werkgelegenheid in de levensmiddelenindustrie. Met PROFEL wordt samengewerkt in het overleg over en de implementatie van nieuwe Europese (levens)wetgeving. De AWWN adviseert de VIGEF over vernieuwingen in het arbeidsvoorwaardenoverleg. Dit jaarverslag geeft inzicht in de activiteiten van de VIGEF.

Together with the Federatie Nederlandse Levensmiddelenindustrie (FNLI) (Dutch Food Industry Federation), the European Association of the Fruit and Vegetable Processing Industry (PROFEL) and the General Employers' Association general issues in the food industry are dealt with. The Human Capital Agenda of the FNLI provides an opportunity to draw attention to employment in the food industry. The VIGEF cooperates with PROFEL on negotiations on and the implementation of new European (life) legislation. The AWWN advises the VIGEF on new developments in the labour agreement negotiations. This annual report provides an insight into the VIGEF's activities.

“Gezond en lekker is belangrijk, maar het is ook zaak om continu te kijken hoe je producten kunt verbeteren.”

“Health and taste are important but there also needs to be a continuous focus on product improvement.”

Ruben Bringsken | Voorzitter

Ruben Bringsken | Chairman





“De aandacht voor alle deelgebieden
levert uiteindelijk meer op
dan de som der delen.”

“Paying attention to all subsectors
eventually produces better results than
the sum of all parts.”

2. Verenigingsactiviteiten / Association activities

Aandachtsgebieden waar VIGEF zich voor inzet

Key areas to which VIGEF is committed

Arbeidsvoorwaardenbeleid

Dit beleidsterrein omvat de collectieve arbeidsvoorwaardenovereenkomst, de pensioenregeling en de duurzame inzetbaarheid van werknemers. Activiteiten hiervoor vinden plaats in de VIGEF Looncommissie, het bestuur van het pensioenfonds (tot 1 januari 2015), het werkgeversoverleg Agrarisch en Groen (vanaf 1 januari 2015), het bestuur van de VUT stichting (tot 1 januari 2015). VIGEF is voor de ondersteuning van het arbeidsvoorwaardenbeleid lid van de AWWN.

Consument en imago

Vanaf 2007 tot en met 2013 heeft de VIGEF een collectieve imago-campagne “verwerkte groenten, lekker en gezond” gevoerd. Doel van de campagne was het imago van verwerkte groenten te verbeteren. Door waar mogelijk de productkwaliteit nog verder te verhogen en de positieve eigenschappen van verwerkte groenten en fruit nog meer te benadrukken. Alhoewel de campagne inmiddels is beëindigd, blijft de focus gericht op imagoverbetering van verwerkte groenten en fruit.

Op dit vlak zijn in 2015 zijn de volgende ad hoc werkgroepen actief:

- werkgroep zoutreductie
- werkgroep suikerreductie
- werkgroep peulvruchten.

Milieu & processing

De verwerking van groenten en fruit is een industriële activiteit waarbij grondstoffen, energie, water en verpakkingen worden ingezet om een lekker, voedzaam en gezond consumentenproduct op de markt te brengen.

De VIGEF werkgroep milieu & processing is intensief betrokken bij het optimaliseren van bestaande en het introduceren van nieuwe procestechnieken, energie-efficiency, gebruik en hergebruik van water, waterzuivering, verpakkingen. >

Employment policy

This policy area includes the collective labour agreement, the pension plan and the sustainable employability of staff. Relevant activities take place in the VIGEF Wages Committee, the pension fund board (until January 1, 2015), the Agricultural and Green employers' consultative body (from January 1, 2015) and the board of the early retirement foundation (until January 1, 2015). For support in its employment policy the VIGEF is a member of the AWWN (General Employers Association).

Consumer and image

From 2007 to 2013 the VIGEF has conducted a collective image campaign 'preserved vegetables, tasty and healthy' with the aim of improving the image of preserved vegetables by further increasing product quality wherever possible and by underlining the positive qualities of preserved fruit and vegetables. Although this campaign has now come to an end the focus remains on improving the image of preserved fruit and vegetables.

In this area the following ad hoc workgroups are active in 2015:

- the salt reduction workgroup
- the sugar reduction workgroup
- the pulses workgroup.

Environment & processing

Processing fruit and vegetables is an industrial activity using raw materials, energy, water and packaging in order to market a tasty, nutritious and healthy consumer product.

The VIGEF environment & processing workgroup is closely involved in optimizing existing and introducing new processing technology, energy efficiency, use and reuse of water, water purification and packaging. >



Grondstoffenvoorziening

De groenten voor de Nederlandse groenten- en fruitverwerkende industrie worden in Nederland in de open lucht geteeld (vollegroonds-groenten). Een veilige, stabiele en continue grondstoffenvoorziening is daarbij cruciaal.

De VIGEF-werkgroep Industriegroenten bespreekt thema's op het terrein van de grondstoffenvoorziening zoals voedselveiligheid, beschikbaarheid van gewasbeschermingsmiddelen en implementatie van nieuwe Europese wetgeving. De werkgroep Teelt Overleg Groenten (TOG), een werkgroep van verwerkers en telers, gaat nog een stap verder. Zij onderzoekt nieuwe maatregelen die de teelt van groenten duurzamer en efficiënter kunnen maken.

External affairs

De uitwisseling van informatie en de afstemming van de agenda's tussen de betrokken Europese en nationale organisaties is een van belangrijke activiteiten van de VIGEF.

Zo is VIGEF lid van PROFEL (Europese vereniging van de groenten- en fruitverwerkende industrie), de Europese vereniging van fabrikanten van zuurkool en de Federatie Nederlandse Levensmiddelenindustrie (FNLI) en de Algemene Werkgeversvereniging (AWVN). ■

Supply of raw materials

The vegetables used in the Dutch fruit and vegetable processing industry are grown in the open air in the Netherlands (field crops), for which a safe, stable and continuous supply of raw materials is crucial.

The VIGEF industrial vegetables workgroup discusses issues relating to the supply of raw materials such as food safety, availability of pesticides and implementation of new European legislation. The Werkgroep Teelt Overleg Groenten (TOG) (Vegetable Cultivation Workgroup), a workgroup consisting of processors and growers, takes this one step further, examining new measures which can make vegetable cultivation more sustainable and efficient.

External affairs

The exchange of information and the coordination of agendas between the European and national organizations involved is one of the VIGEF's main activities.

VIGEF is a member of PROFEL (European Association of the Fruit and Vegetable Processing Industry), the European Sauerkraut Manufacturers Association and the Federatie Nederlandse Levensmiddelenindustrie (FNLI) (Dutch Food Industry Federation), and the Algemene Werkgeversvereniging (AWVN) (General Employers Association). ■

3. Grondstoffenvoorziening / Supply of raw materials

Een continue, duurzame en stabiele aanvoer

A continuous, sustainable and stable supply

De Nederlandse groenten- fruitverwerkende industrie werkt aan een continue, duurzame en stabiele grondstoffenvoorziening. Continue wil zeggen dat er voldoende telers in ons land zijn én blijven om de Nederlandse verwerkende industrie van groenten te voorzien. Stabiel wil zeggen dat de teelt van 'industriegroenten' goed rendeert ondanks dat groenten relatief kwetsbare en gevoelige gewassen zijn.

De belangrijkste aspecten van de grondstoffenvoorziening zijn:

Samenwerking tussen telers en verwerkers

Samen weet je meer. Het delen van kennis en ervaring is dan ook essentieel bij het realiseren van een stabiele en continue grondstoffenvoorziening. Via de in 2015 opgerichte stichting Werkgroep Teelt Overleg Groenten (TOG) wordt kennis tussen telers en verwerkers uitgewisseld. Bijvoorbeeld over verbetering van bodemvruchtbaarheid, mechanische onkruidbestrijding, beregening en de inzet van gewasbeschermingsmiddelen. Ook in België en Frankrijk zijn inmiddels dergelijke samenwerkingsvormen gestart. Een volgende stap is om de werkgroepen in de drie landen nog beter op elkaar te laten aansluiten, zodat nog meer van de uitgewisselde kennis kan worden geprofiteerd. In de toekomst volgen wellicht nog meer landen.

VVAK: voedselveiligheid certificaat akkerbouw

In het VVAK staan de eisen vermeld waaraan tijdens de teelt, opslag en vervoer moet worden voldaan. Het VVAK stelt eisen aan bodemverbetering, de inzet van gewasbeschermingsmiddelen en de wijzen van opslag en vervoer van geogoste producten. Het doel van het VVAK is het borgen van de voedselveiligheid in de keten van teler tot verwerker. Zodra het geogoste product bij de verwerker binnenkomt, is het HACCP of een ander voedselveiligheidschema van toepassing. Bij de aflevering van het consumentenproduct bij de retail of out of home afnemers start het voedselveiligheidschema dat betrekking heeft op dit deel van de keten.

Eind 2015 is het Global Cap for fresh crops gepubliceerd. De sector zal het VVAK toetsen op de criteria die in dit Global Gap schema staan. Of het VVAK op termijn door het Global Gap for fresh crops wordt vervangen, zal een onderwerp van gesprek worden. ➤

The Dutch fruit and vegetable processing industry works towards a continuous, sustainable and stable supply of raw materials. Continuous means that there are and will remain sufficient growers in our country to supply the Dutch processing industry with vegetables. Stable means that the cultivation of 'industrial vegetables' generates good returns even though vegetables are a relatively vulnerable and delicate crop.

The main aspects of the supply of raw materials are:

Cooperation between growers and processors

Together you know more. Sharing knowledge and experience therefore is essential in the realization of a stable and continuous supply of raw materials. Through the Stichting Werkgroep Teelt Overleg Groenten (TOG) (Vegetable Cultivation Workgroup), which was founded in 2015, knowledge is exchanged between growers and processors, on soil fertility improvement, mechanical weed control, irrigation and the use of pesticides, among other things. Belgium and France meanwhile have also set up such joint undertakings. A next step would be for the workgroups in these three countries to unite their efforts in order to profit even more from the knowledge exchanged. More countries will possibly follow in future.

VVAK: arable farming food safety certificate

The VVAK lists the requirements to be fulfilled during cultivation, storage and transport. The VVAK imposes requirements on soil improvement, the use of pesticides, and the manner in which harvested produce is stored and transported. The VVAK's aim is to secure food safety in the chain from grower to processor. As soon as the harvested product arrives at the processor, the HACCP or another food safety scheme applies. Upon delivery of the consumer product at the retailer or out-of-home buyer the food safety scheme relevant to this part of the chain applies.

At the end of 2015 the Global Cap for fresh crops was published. The sector will assess the VVAK on the criteria listed in this Global Gap scheme. It will be a topic for discussion whether the VVAK will ultimately be replaced by the Global Gap for fresh crops. ➤



"Er wordt gestreefd naar een volledige groenten- en fruitteelt zonder gewasbeschermingsmiddelen in 2030."

"The objective is to reach a fully pesticide-free fruit and vegetable cultivation in 2030."



Duurzaamheid

De Nederlandse groenten- en fruitverwerkende industrie heeft zich in het Routekaart rapport 2012-2030 uitgesproken voor een teelt zonder gewasbeschermingsmiddelen. Op de weg daar naar toe zijn criteria geformuleerd voor een duurzame teelt in het VVAK en in andere programma's zoals het Veldleeuwrik programma. Zonder gewasbeschermingsmiddelen kunnen de telers van 'industrialgroenten' nog niet. Met het Expert Centre for Speciality Crops en de Crops Centers wordt samengewerkt aan het behoud van geschikte gewasbeschermingsmiddelen voor de zogenaamde 'kleine gewassen'. Op Europees niveau gebeurt dat in het Minor Uses overleg, dat onder ander door PROFEL, de Europese vereniging van de groenten- en fruitverwerkende industrie wordt gefaciliteerd.

De Nederlandse groenten- en fruitverwerkende industrie verwerkt meer dan groenten. De keten van bijvoorbeeld paddenstoelen ziet er anders uit dan bij groenten. Sommige paddenstoelenverwerkers hebben de keten vanaf de productie van compost tot teelt en verwerking geheel in eigen handen. Andere verwerkers van paddenstoelen opereren in een coöperatief verband, waartoe ook compostproducenten en -telers behoren. Ook zijn er verwerkers die hun grondstoffen betrekken van geselecteerde telers van paddenstoelen. De Nederlandse verwerkers van paddenstoelen opereren van oudsher op mondiale afzetmarkten.

De producenten van verwerkt fruit halen hun grondstoffen op de wereldmarkt. Dit geldt voor de producenten van grondstoffen voor de vruchtensappenindustrie en van jams. Zacht fruit voor de diepvriesindustrie komt ook uit Oost en Zuid-Europa. Appels voor appelmoes komen voornamelijk uit Europa. ■

Sustainability

In the 2012-2030 Routemap report the Dutch fruit and vegetable processing industry has spoken out in favour of pesticide-free cultivation, on the road towards which criteria for sustainable growth have been formulated in the VVAK and in other programmes such as the Skylark programme. The growers of 'industrial vegetables' cannot yet do without any pesticides. They cooperate with the Expert Centre for Speciality Crops and the Crops Centers in maintaining suitable pesticides for the so-called 'smaller crops'. At a European level this takes place in the Minor Uses consultative body, which is facilitated by, among others, PROFEL, the European Association of the Fruit and Vegetable Processing Industry.

The Dutch fruit and vegetable processing industry processes more than just vegetables. The chain of, for instance, mushrooms looks different from the one for vegetables. Some mushroom processors control the entire chain from the production of compost to cultivation and processing. Other mushroom processors, including compost producers and growers, operate cooperatively. Some processors source their raw materials from selected mushroom growers. Traditionally the Dutch mushroom processors have operated on global markets.

The preserved fruit producers source their raw materials on the global market. This is the case for the producers of raw materials for the fruit juice industry and for jams. Soft fruit for the frozen food industry also comes from Eastern and Southern Europe. Apples for apple sauce mainly come from Europe. ■



“Nederland is ideaal voor Demand Response: flexibele energiebeheersing waarbij de energieproductie zich ‘real time’ aanpast aan de vraag.”

“The Netherlands are ideally suited to Demand Response: Flexible energy control with the energy production adapting to demand ‘real time.’”

4. Duurzame voeding en productie / Sustainable food and production

Meer duurzaamheid in de hele keten

More sustainability throughout the chain

Door de gehele keten is er aandacht voor duurzaamheid. Een aantal jaren geleden heeft VIGEF door middel van een ketenkaart de opties voor verdere verduurzaming in beeld gebracht. Welke duurzaamheidsacties lopen er nu?

Teelt van groenen en fruit

Eén van de programma's van de Werkgroep TOG (Teelt Overleg Groenten) betreft de berekening van groenten. Op basis van verzamelde data over droogte, bodemgesteldheid, weersverwachting en grondwaterstanden wordt beslist of beregenen nodig is. Gewassen worden volgens dit programma op de juiste momenten beregend en met de benodigde hoeveelheid water. Door het grondwaterpeil constant te monitoren krijgt de landbouw de noodzakelijke ruimte om van het grondwater gebruik te maken.

Verwerking van groenten

Het verwerkingsproces vraagt energie in de vorm van onder andere warmte en koude. VIGEF neemt vanaf start in 1992 deel aan het meerjarenprogramma energie-efficiency. Telkens wordt voor een periode van vier jaar een besparingsprogramma opgesteld. Op de jaarlijkse MJA dag wordt de voortgang van de collectieve inspanningen besproken. Deze bijeenkomst wordt tegelijkertijd gebruikt om nieuwe technieken, nieuwe producten of nieuwe inzichten in het gebruik van energie voor het voetlicht te brengen. Zo is 'Demand response' een van die nieuwe inzichten in energiegebruik. Menno Chang (MOVARES) wil de industrie laten deelnemen in een project waarbij gebruik wordt gemaakt van situaties waarin het aanbod van (duurzame)energie groter is dan de vraag. Heeft het industriële proces voldoende flexibiliteit om hierop in te spelen?

Duurzame voeding

2016 Is het United Nation Year of the pulses. Fabrikanten van peulvruchten willen hierop inspelen door een programma rond peulvruchten te maken. Peulvruchten zijn gezond en bevatten veel eiwitten. Bij de herziening van de richtlijnen voor goede voeding pleitte de VIGEF voor meer aandacht van de Gezondheidsraad voor de consumptie van peulvruchten. ■

Sustainability is a focal point throughout the entire chain. A number of years ago the VIGEF has presented the options for further sustainability in the form of a chain chart. Which sustainability actions are currently in place?

Fruit and vegetable cultivation

One of the programmes of the Werkgroep TOG (Teelt Overleg Groenten) (Vegetable Cultivation Workgroup), concerns vegetable irrigation. On the basis of collected data on drought, soil conditions, weather forecast and groundwater levels the necessity for irrigation is decided on. On the basis of this programme crops are irrigated at the right moment and with the necessary amount of water. Constant monitoring of the groundwater level provides the agriculture sector with sufficient scope to use the groundwater.

Vegetable processing

Processing requires energy in the form of, among other things, heat and cold. From its beginning in 1992 the VIGEF has participated in the long-term energy efficiency programme. Each time an energy-saving programme is drafted for a four-year period. At the annual MJA meeting the progress of the collective efforts is assessed. At the same time this meeting is used to present new technology, new products or new insights into the use of energy. 'Demand response' is one of these new insights into the use of energy. Menno Chang (MOVARES) wants the industry to participate in a project which uses situations in which the supply of (sustainable) energy is larger than the demand. Is the industrial process sufficiently flexible to respond to this situation?

Sustainable food

2016 Is the United Nations Year of Pulses. Pulse manufacturers wish to anticipate on this by creating a programme about pulses. Pulses are healthy and contain a lot of proteins. At the revision of the good food guidelines VIGEF has pleaded for a larger focus by the Health Council on the consumption of pulses. ■



“Goed doordachte arbeidsvoorwaarden zijn de basis voor duurzame inzetbaarheid van werknemers.”

“A well-thought-out labour agreement forms the basis of the sustainable employability of staff.”

5. Arbeidsvoorwaardenbeleid / *Employment policy*

Goed werk in een toekomstbestendige sector

Good jobs in a future-proof sector

Het arbeidsvoorwaardenbeleid voor de groenten- en fruitverwerkende industrie wordt vormgegeven in:

Collectieve arbeidsvoorwaardenovereenkomst

In 2014 is een nieuwe CAO gesloten voor de duur van tweeënehalf jaar. Het akkoord over een nieuwe pensioenregeling is een van de belangrijkste onderdelen van deze CAO en hiervoor is een overgangstermijn van drie jaar afgesproken. Tevens zijn goede afspraken gemaakt over beloning, duurzame inzetbaarheid en flexibiliteit in gebruik van ADV-uren en de (opgebouwde) bovenwettelijke uren.

Collectieve pensioenregeling

Per 1 januari 2015 is de pensioenregeling voor de groenten- en fruitverwerkende industrie onderdeel van het bedrijfspensioenfonds voor de landbouw, BPL. Het bestuur van het pensioenfonds voor de groenten- en fruitverwerkende industrie heeft daar bewust naar toegewerkt. Alhoewel het eigen pensioenfonds bestuurlijk goed georganiseerd was, de dekkinggraad na de economische crisis herstelde en een korting op de pensioenrechten niet nodig is geweest, was het pensioenbestuur van mening dat de pensioenregeling verbeterd zou kunnen worden door deze onder te brengen bij een groter fonds. In één jaar is de procedure voor aansluiting bij het BPL door het pensioenfonds doorlopen en eind 2014 werden de activa het fonds overgeheveld naar het pensioenfonds voor de landbouw. De laatste dekkinggraad van het pensioenfonds groenten- en fruitverwerkende industrie bedroeg in december 2014 117,1%. Het eigen pensioenfonds, het bedrijfspensioenfonds voor de groenten- en fruitverwerkende industrie is sinds begin 2015 'in liquidatie' en wordt opgeheven.

Duurzame inzetbaarheid van werknemers

In de meeste bedrijfstakken bestaat geen regeling meer voor vervroegde uitkering. Voor de groenten- en fruitverwerkende industrie is de VUT regeling met ingang van 1 januari 2015 beëindigd. Duurzame inzetbaarheid van werknemers is nu dan ook één van de belangrijkste thema's in het arbeidsvoorwaardenbeleid geworden. Daarom is in de CAO afgesproken een paritair onderzoek uit te voeren naar de mogelijkheid van een à la carte en evenwichtig ouderbeleid. Hierbij worden senioren dagen, bovenwettelijke dagen, ADV, leeftijdsgebonden regelingen en dergelijke in meegenomen. ■

The employment policy for the fruit and vegetable processing industry is defined as follows:

Collective labour agreement

In 2014 a new collective labour agreement (CAO) has been concluded for a period of two-and-a-half years. The new pension plan agreement is one of the main parts of this CAO. A transitional period of three years has been agreed on for this. In addition, clear arrangements have been made on remuneration, sustainable employability and flexibility in the use of shorter working hours and (accumulated) extra-statutory hours.

Collective pension plan

As per January 1, 2015 the pension plan for the fruit and vegetable processing industry is incorporated in the Agriculture Pension Fund, BPL. The board of the fruit and vegetable processing industry pension fund has consciously worked towards the realization of this. Although the industry's own pension fund's administration was well organized, its coverage ration was increasing after the economic crisis and a reduction of the pension rights has not been necessary, the pension fund board was of the opinion that the pension plan would be improved by incorporating it into a larger fund. The procedure for joining the BPL was completed by the pension fund in one year with the fund's assets having been transferred to the agriculture pension fund at the end of 2014. The latest coverage ration of the pension fund of the fruit and vegetable processing industry (moet dit niet zijn: Agriculture Pension Fund?) amounted to 117,1% in December 2014. The fruit and vegetable processing industry's own pension fund has been in liquidation since the beginning of 2015 and will be dissolved.

Sustainable employability of staff

In most business sectors the early retirement scheme (VUT) has been abolished. The VUT for the fruit and vegetable processing industry has been terminated as per January 1, 2015. Sustainable employment of staff has now become one of the main issues of the employment policy, which is why it has been agreed in the CAO to conduct a joint study into the possibility of an à la carte and balanced policy for older employees, including seniority leave, extra-statutory days, shorter working hours, the age-related scheme etc. ■



“De hele keten binnen de groenten- en fruitverwerkende industrie heeft gedeelde belangen, dus het is zinvol om zo veel mogelijk kennis en inzichten met elkaar te delen.”

“The entire chain within the fruit and vegetable processing industry has shared interests, so it makes sense to share as much knowledge and insights as possible.”



6. Samenwerkingen / External affairs

Opkomen voor gezamenlijke belangen

Defending joint interests

VIGEF is lid van vier overkoepelende organisaties: de Europese vereniging van de groenten- en fruitverwerkende industrie (PROFEL), de Europese vereniging van zuurkoolfabrikanten, de Federatie van de Nederlandse Levensmiddelenindustrie (FNLI) en de Algemene Werkgeversvereniging (AWVN).

The VIGEF is a member of four umbrella organisations: the European association of the Fruit and Vegetable Processing Industry (PROFEL), the European Sauerkraut Manufacturers Association, the Dutch Food Industry Federation (FNLI) and the General Employers Association (AWVN).

BPA

PROFEL heeft veel aandacht gegeven aan de ban van de Franse overheid van verpakkingen die sporen van BPA bevatten. Het verbieden van dit type verpakkingen door één land in de EU zorgt voor veel extra kosten voor fabrikanten van levensmiddelen. Omdat groenten en fruit seizoensproducten zijn moesten fabrikanten lang van te voren op andere verpakkingen overschakelen om in 2015 en daarna nog naar de Franse markten te kunnen exporteren. Of het besluit van de Franse overheid zich verenigt met de principes van de Europese interne markt zal nog moeten blijken.

BPA

PROFEL has paid close attention to the ban by the French government of packaging containing traces of BPA. Banning this type of packaging by one country within the EU substantially increases costs for manufacturers in the food industry. Since fruit and vegetables are seasonal products manufacturers have needed to switch to different packaging well in advance in order to be able to export to the French markets in 2015 and after. It remains to be seen whether the decision by the French government complies with the principles of the European internal market.

Strategische dossiers

Tot de strategische agenda van PROFEL behoren meer onderwerpen dan hier genoemd. Het overleg met de Europese Commissie over het EU landbouwbeleid, promotie van groenten en fruit, internationale handelsverdragen, voedselveiligheid, etc. staan op deze agenda.

Strategic agenda

PROFEL's strategic agenda comprises more subjects than mentioned here. Consultations with the European Commission on the EU agricultural policy, the promotion of fruit and vegetables, international trade agreements, food safety, etc. are on this agenda.

Chloraat

De aanwezigheid van chloraat in veel levensmiddelen is voor de Europese Commissie aanleiding geweest om hiervoor met normen te komen. PROFEL heeft er bij de Europese Commissie voor gepleit om de belangen van de groenten- en fruitverwerkende industrie mee te nemen in de overwegingen voor deze nieuwe normen.

Chlorate

The presence of chlorate in many foodstuffs has led the European Commission to set standards for it. PROFEL has pleaded with the European Commission to take into account the interests of the fruit and vegetable processing industry when setting these new standards.

Duurzaamheid

Tijdens het PROFEL congres 'Preserved Vegetables: the ultimate solution to food waste?' heeft de groenten- en fruitverwerkende industrie kunnen laten zien hoe duurzaam zij is. Het was dé gelegenheid om Europese beleidsmakers te tonen, hoe er in de gehele keten met vereende krachten naar duurzaam produceren wordt gestreefd. >

Sustainability

At the PROFEL congress 'Preserved Vegetables: the ultimate solution to food waste?' the fruit and vegetable processing industry has been able to demonstrate its sustainability. It was the ultimate opportunity to show the European policy makers how the entire chain is making a concerted effort to reach sustainable production. >

Federatie Nederlandse Levensmiddelenindustrie Human Capital Agenda

Met de Human Capital Agenda vestigt de FNLI de aandacht op de economische kracht van de levensmiddelensector in de Nederlandse economie. De werkgelegenheid in deze sector is groot, groeit en biedt mooie carrièrekansen. Om goed aan te kunnen sluiten op de arbeidsmarkt legt de FNLI verbanden tussen werkgevers en onderwijsinstellingen, met als doel leerlingen te interesseren voor een baan in de levensmiddelenindustrie.

Alliantie Verduurzaming Voedsel

Via deze Alliantie zet FNLI de aangesloten branches en bedrijven aan verder te verduurzamen en mogelijkheden voor verdere verduurzaming te onderzoeken. Dat gebeurt onder andere via workshops, projecten en handreikingen.

Akkoord Verbetering Productsamenstelling

Er is veel maatschappelijke discussie over het verminderen van zout, vet en suiker in levensmiddelen. Afspraken daarover zijn vastgelegd in het akkoord dat is gesloten tussen de overheid en het bedrijfsleven. VIGEF heeft al in 2012 op brancheniveau een afspraak gemaakt om het zoutgehalte in verwerkte groenten met 30% te verminderen. In de VIGEF-werkgroep Suikerreductie is onderzocht of suikerreductie in verwerkte groenten en fruit haalbaar is. Conclusie: dit is niet mogelijk, omdat de meeste suikers van nature aanwezig zijn. Voor verwerkt fruit, met name appelmoes, ligt dit echter geheel anders. Kenmerkend voor appelmoes is nu eenmaal het hoge aandeel van toegevoegd suiker. Tegelijkertijd bieden fabrikanten wel degelijk appelmoesvarianten aan met minder suiker. Of zelfs geheel suikervrij.

Algemene Werkgeversvereniging, AWWN

De AWWN adviseert de VIGEF over arbeidsvoorwaarden en arbeidsrecht. Met behulp van adviseurs, nieuwsbrieven, workshops en seminars wordt kennis uitgewisseld.

Europese vereniging voor de zuurkoolindustrie

Producenten van zuurkool in Nederland, Frankrijk, Duitsland en Italië zijn aangesloten bij de Europese vereniging van zuurkoolproducenten. De vereniging houdt zich bezig met zeer specifieke onderwerpen die zowel de teelt van witte kool als de productie en consumptie van zuurkool betreffen. Wat betreft thema's in het algemene levensmiddelenrecht, maken de bedrijven gebruik van de activiteiten en diensten van PROFEL. ■

Dutch Food Industry Federation Human Capital Agenda

With its Human Capital Agenda the FNLI draws attention to the economic power of the food industry in the Dutch economy. Employment in this sector is high and growing and offers excellent career opportunities. In order to connect well with the labour market the FNLI brings employers and educational institutions together with a view to interesting pupils in a job in the food industry.

Alliance for the Sustainability of Food

Through this Alliance the FNLI stimulates its member sectors and companies to increase sustainability and to examine the possibilities for further sustainability. This is effected through workshops, projects and guidance, among other things.

Agreement for the Improvement of Product Composition

There is much public debate on the reduction of salt, fat and sugar in foodstuffs. Commitments on this have been laid down in the agreement concluded between the government and the industry. As early as 2012 VIGEF has committed itself at branch level to reduce the salt content of processed vegetables by 30%. The VIGEF Sugar Reduction workgroup has done research on the feasibility of sugar reduction in processed fruit and vegetables, and concluded that this is impossible since most sugars naturally occur in fruit. The situation is totally different, however, for preserved fruit, apple sauce in particular, since a feature of apple sauce is its high content of added sugar. At the same time, however, manufacturers do offer apple sauce varieties with a lower sugar content, or even entirely sugar-free.

General Employers Association, AWWN

The AWWN advises VIGEF on terms of employment and labour legislation. Knowledge is exchanged using advisors, newsletters, workshops and seminars.

European Association for the sauerkraut industry

Sauerkraut producers in the Netherlands, France, Germany and Italy are members of the European Association of Sauerkraut Manufacturers. The association occupies itself with very specific matters concerning both the cultivation of white cabbage and the production and consumption of sauerkraut. For issues relating to general food legislation the industry uses the activities and services of PROFEL. ■

“In 2014 is een deel van het overschot aan appels, ontstaan door de boycot van de Russische Federatie door de EU, door de groenten- en fruitverwerkende industrie verwerkt tot appelmoes en beschikbaar gesteld aan de Voedselbank.”

“In 2014 part of the surplus of apples, resulting from the boycott of the Russian Federation by the EU, was processed into apple sauce by the fruit and vegetable processing industry and donated to the food bank.”



7. 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.	•														•								
Canisius-Henssen B.V.																	•						
COROOS Conserven B.V.	•												•		•								
Döhler Holland B.V.															•		•		•				
F&F Europe 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 Nederland B.V.			•												•								
Prochamp B.V.		•																					
Rijko B.V.							•																•
Sensient Dehydrated Flavors B.V.																							
Royal Steensma B.V.																	•						
Scelta Mushrooms B.V.				•																			
SVZ International B.V.															•		•		•				
VEZET B.V.												•					•			•			
Wild Juice B.V.															•		•		•				

8. 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 Savooiekool 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

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"> Tomaten Tuinbonen Witte kool Wortelen Zilveruien Zoete mais Zuurkool (wijn, kerrie, kruiden)

9. Organisatiestructuur / Organizational structure

Ereleden / Honorary members:

- J.Th.A. Hulsen
- C. Oostrom
- P.R.H.M. van der Linden
- L. de Bruijn † 2015

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.)
- M. van Rijsingen (RIJKO 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)

Platform Milieu & Processing / Environment & Processing Platform:

- G. Busser, voorzitter (Oerlemans Foods B.V.)
- K. van Belzen (COROOS Conserven B.V.)
- M. Swart (Geurts Conserven B.V.)
- R. ten Cate/S.Jilesen (Ardo B.V.)
- F. Kuipers (Hak B.V.)
- T. Geraedts (Laarakker Groenteverwerking B.V.)
- Mw. B. Kusters (Laarakker Groenteverwerking B.V.)

Platform Industriegroenten / Industrial Vegetables Platform:

- H. Hak, voorzitter (VIGEF)
- A. den Dekker (Hak B.V.)
- P. Leemans (Ardo B.V.)
- F. Laarakker (Laarakker Groenteverwerking B.V.)
- G. Hermans (TOG)
- M. Wolthuis (Hak B.V.)
- J. Kamp (WUR)
- L. Brouwer (Baltussen Konservenfabriek B.V.)
- M. van Rijsingen (RIJKO B.V.)
- L. Heynen (Oerlemans Foods Nederland B.V.)
- B. Watering (BO Akkerbouw)

Platform consument & imago / Consumer & Image Platform

Ad hoc Werkgroep suikerreductie / Ad hoc Sugar Reduction Workgroup:

- J. Glansbeek, voorzitter (VIGEF)
- Mw. N. Freid (Hak B.V.)
- Mw. L. Verploeg (Hak B.V.)
- Mw. D. Rietbroek (Baltussen Konservenfabriek B.V.)
- W. van de Ree (Baltussen Konservenfabriek B.V.)
- L. Kessels (Aarts Conserven B.V.)
- E. van Maris (COROOS Conserven B.V.)

Ad hoc Werkgroep peulvruchten / Ad hoc Pulses Workgroup:

- J. Glansbeek, voorzitter (VIGEF)
- J.W. Kaslander (Ardo B.V.)
- L. Brouwer (Baltussen Konservenfabriek B.V.)
- Mw. N. Freid (Hak B.V.)

Bestuur Bedrijfspensioenfondsvoor de Groenten- en Fruitverwerkende industrie (per 01.01.2016 in liquidatie) / Pension Fund Board for the Fruit and Vegetable Processing Industry (in liquidation as per 01.01.2016)

Werkgeversvertegenwoordigers / Employers representatives in pension fund board:

- W.P.C. van den Nieuwenhof (Cosun B.V.)
- S. J. Hoenderop (Lutèce B.V.)
- B. Poppelaars (VIGEF)
- P. Rijnhout (VIGEF)

Verantwoordingsorgaan Bedrijfspensioenfondsvoor de Groente- en Fruitverwerkende industrie (per 01.01.2016 in liquidatie) / Accountability Council of the Pension Fund for the Fruit and Vegetable Processing Industry (in liquidation as per 01.01.2016)

Werkgeversvertegenwoordigers / Employers representatives in pension fund board:

- Mw. F. Berendsen (Hak B.V.)
- K. Wieringa (COROOS Conserven B.V.)

BPL Werkgeversoverleg Agrarische en Groen / BPL Agricultural and Green Employers Council:

- Mw. F. Berendsen (Hak B.V.)
- R. Joosen (Ardo B.V.)
- K. Wieringa (COROOS Conserven B.V.)
- R. Woerden (VEZET B.V.)

Bestuur Stichting Vrijwillig Vervroegde Uittreding Groenten- en Fruitverwerkende industrie / Board of the Voluntary Early Retirement Foundation for the Fruit and Vegetable Processing Industry:

Werkgeversvertegenwoordigers (per 01.01.2015 in liquidatie) / Employers representatives in early retirement foundation board (in liquidation as per 01.01.2015):

- W.P.C. van den Nieuwenhof
- A. Theunissen
- P. Rijnhout

Vaste Commissie voor de Groenten- en Fruitverwerkende industrie / Standing Committee for the Fruit and Vegetable Processing Industry:

- 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)

Stuurgroep Tenderometers / Steering group Tenderometers:

- L. Heijnen (Oerlemans Foods B.V.)
- M. Vleugel (COROOS Conserven B.V.)
- P. Rijnhout (VIGEF)

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

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

VIGEF vertegenwoordigers Overleggroep Meerjarenaafpraak energie-efficiency, OGE/Task Force energy-efficiency / VIGEF representatives Consultation Group long-term agreement on energy efficiency, OGE/ energy efficiency Task Force:

- M. Swart (Geurts Conserven B.V.)
- G. Busser (Oerlemans Foods B.V.)
- R. ten Cate en S.Jilesen (Ardo B.V.)
- F. Kuipers (Hak B.V.)
- P. Rijnhout (VIGEF, voorzitter OGE)

Europese Organisatie van de Groenten- en Fruitverwerkende Industrie (PROFEL) / European Organisation for the Fruit and Vegetable Processing Industry (PROFEL)

Executive Committee:

- A. Hendriks (Oerlemans Foods B.V., Vice-Chairman Frozen Veg)
- W. Scheefhals (COROOS Conserven B.V., Chairman Canned Veg)

Technical Committee:

- P. Rijnhout (VIGEF)

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.)
- P. Rijnhout, secretaris

10. Colofon / Colophon

Fotografie *Photography*: Laarakker Groenteverwerking B.V., De Blije Boon, Stock

Redactie *Editing*: Peter Rijnhout

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

Printing: Het Staat Gedrukt



11. Infographic energie efficiëntie / Infographic energy efficiency

Rijksdienst voor Ondernemend Nederland

Groenten- en fruitverwerkende industrie www.vigef.nl

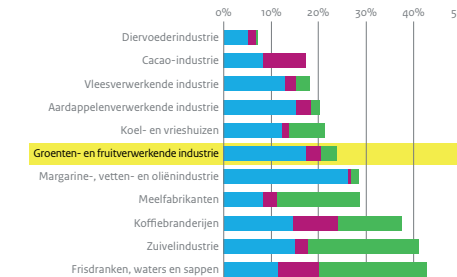
Duurzamer met energie-efficiëntie

Brancheresultaten energie-efficiëntie

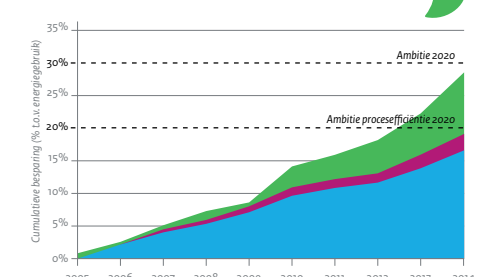
De deelnemers van MJA3 hebben de ambitie om in de periode van 2005 tot 2020 een efficiëntieverbetering van 30% te realiseren. Tot op heden is een verbetering van 21,2% gerealiseerd (gemiddeld 2,4% per jaar).

Legenda: Procefficiëntie, Ketenefficiëntie, Duurzame energie, Doelstelling, Resultaat

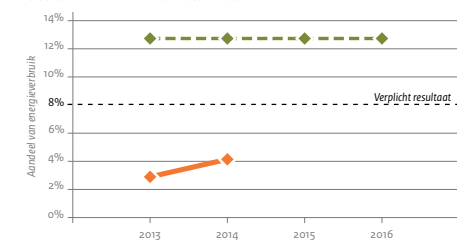
Besparing MJA3 per VGI-sector 2005-2014



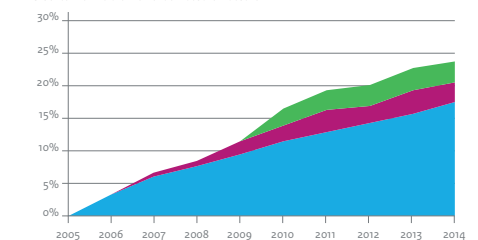
Besparing MJA3 VGI 2005-2014



Voortschrijdend resultaat versus meerjaren doelstelling Groenten- en fruitverwerkende industrie industrie



Besparing MJA3 2005-2014 Groenten- en fruitverwerkende industrie industrie



Investeren in energiebesparende of milieuvriendelijke maatregelen?
 Leer van anderen:
www.rvo.nl/subsidies-regelingen/tools-mja/mee

Energie besparen door betere isolatie
 Lees het hele verhaal op:
www.rvo.nl/actueel/praktijkverhalen/energie-besparen-door-betere-isolatie

Bespaar energie én kosten
 Met kleine investeringen kunt u grote kostenbesparingen realiseren
www.rvo.nl/subsidies-regelingen/meerjarenafspraken-energie-efficiency/financiële-ondersteuning-mja



Voedings- en Genotsmiddelen Industrie
 Groenten- en fruitverwerkende industrie www.vigef.nl

Meer weten? Bekijk dan de uitgebreide rapportage op www.rvo.nl

VIGEF



Vereniging van de Nederlandse
Groenten- en Fruitverwerkende Industrie

Dutch Association of Fruit and
Vegetable Processing Industry

Schenkkade 50
2595 AR Den Haag
Tel. +31 70 336 52 70
info@vigef.nl

www.vigef.nl