

VIGEF



Jaarverslag
Annual report

2016

Samen werken aan een duurzame groei
Working together towards sustainable growth

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

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.	 <small>We preserve nature's gifts</small>	Lutèce B.V.	 <small>mushrooms</small>
Baltussen Conservenfabriek B.V.		N.W. van Ruiten B.V.	
COROOS Conserven B.V.		Oerlemans Foods Waalwijk B.V.	 <small>Good food Fresh ideas</small>
COROOS Productie B.V.		Prochamp B.V.	 <small>the vegetable taste</small>
De Marne's Fabrieken B.V.	 <small>1878</small>	Rijko B.V.	 <small>RIJKOBV</small>
Döhler Holland B.V.		Sensient Dehydrated Flavors B.V.	
Elchais B.V.	 <small>FOOD SOLUTIONS</small>	Royal Steensma B.V.	 <small>BAKERY INGREDIENTS</small>
G. Kramer & Zonen B.V.	 <small>G.K.Z. ZURKOOI</small>	Scelta Mushrooms B.V.	 <small>ESTD 1982</small>
Geurts Conservenfabriek B.V.	 <small>De Betave op 's lekkerst!</small>	SVZ International B.V.	
Hak B.V.		Koninklijke VEZET B.V.	 <small>KONINKLIJKE</small>
H.J. Heinz B.V.		Wild Juice B.V.	 <small>WILD GREAT TASTE</small>

Inhoud / contents

1. Inleiding Introduction	4	8. Producenten & producten index Producers & product index	22
2. Vereningsactiviteiten Association activities	6	9. Producten van de Nederlandse groenten- en fruitverwerkende industrie Products of the Dutch fruit and vegetable processing industries	23
3. Grondstoffenvoorziening Supply of raw materials	9	10. Organisatie Organization	24
4. Duurzame en gezonde voeding Sustainable and healthy food	13	11. Statistieken Statistics	26
5. Milieu & processing Environment & processing	15	12. Infographics Infographics	27
6. Arbeidsvoorwaardenbeleid Employment policy	17	13. Bronnen van informatie Information sources	31
7. Samenwerking External affairs	19	14. Colofon Colophon	31





Terugkijkend op 2016 kunnen we concluderen dat dit een slecht jaar is geweest voor de groenten- en fruitverwerkende industrie. Door de zware regenval in mei en juni, in combinatie met plaatselijke hagelbuien, was de oogst zomergeroenten beduidend lager dan in de voorgaande jaren. Als gevolg hiervan konden fabrieken niet optimaal worden bezet. 2016 bleek dus niet alleen voor tuinders en boeren een slecht jaar te zijn, maar zeker ook voor de groenten- en fruitverwerkende industrie in Nederland en in andere delen van Europa.

Looking back on 2016 we cannot but conclude that this has been a bad year for the fruit and vegetable processing industry. Heavy rainfall in May and June, combined with local hailstorms, has caused the crop yield of summer vegetables to be considerably lower than in previous years. Because of this the capacity of factories could not be used fully, which is why 2016 turned out not only to be a bad year for farmers and market gardeners but also for the fruit and vegetable processing industry in the Netherlands and other parts of Europe.



1. Inleiding / Introduction

Goed voorbereid op het terugdringen van de CO₂-uitstoot *Well prepared for the reduction of CO₂ emissions*

In 2016 stond het thema 'klimaat' centraal. Ook in de komende jaren zal het klimaat het centrale thema zijn. De urgentie om maatregelen in te voeren die bijdragen aan het beperkt houden van de klimaatwijzigingen is namelijk groot. Van het bedrijfsleven worden grote inspanningen gevraagd en dus ook van de groenten- en fruitverwerkende industrie. De doelstelling in het Energierapport om de CO₂-uitstoot in 2050 met ruim negentig procent terug te dringen, dwingt tot een heroriëntatie op het gebruik van gas als energiebron. De transitie naar het gebruik van meer duurzame energie, toepassingen op basis van biobased en circulaire economie naast de voortgaande energiebesparing zijn nu gestart.

De groenten- en fruitverwerkende industrie is hierop voorbereid. Er zijn eerder al andere wegen ingeslagen om een antwoord te kunnen geven op de klimaatveranderingen en de vraag naar duurzamere levensmiddelen. De organisatie van een in de toekomst bestendige grondstoffenvoorziening is enige jaren geleden gestart en deze begint nu vorm te krijgen. En, ook niet onbelangrijk, steeds vaker wordt vermeld dat (verwerkte) groenten en fruit een onderdeel zijn van duurzame consumptie.

In dit jaarverslag vindt u een toelichting op de activiteiten van de Nederlandse groenten- en fruitverwerkende industrie. Let u vooral ook op de producten/producenten index. Deze geeft u een goede indruk van de producten die worden gemaakt door de Nederlandse groenten- en fruitverwerkende industrie.

Ruben Bringsken | Voorzitter

The central theme for 2016 was 'climate', which will be the central theme for the years to come as well, since the urgency to introduce measures contributing towards limiting climate change is great. Major efforts are demanded from the business world, including the fruit and vegetable processing industry. The goal laid down in the Energy Report to reduce CO₂ emissions by over ninety percent in 2050 necessitates a reorientation on the use of gas as a source of energy. The transition towards the use of more sustainable energy, applications based on a biobased and circular economy as well as continuous energy saving have now been initiated.

The fruit and vegetable processing industry is prepared for this. New approaches have been taken in order to deal with climate change and the demand for more sustainable foodstuffs. The organization of a future-proof supply of raw materials has been set up in the past few years and this is now taking shape. And not unimportantly, (processed) fruit and vegetables are increasingly being mentioned as a part of sustainable consumption.

In this annual report you will find an explanation of the activities of the Dutch fruit and vegetable processing industry. Please note the product/producers index, which showcases the products made by the Dutch fruit and vegetable processing industry.

Ruben Bringsken | Chairman



“Verdieping geven aan alle deelgebieden levert aanzienlijk veel op.”

“In-depth focusing on all subsectors is very beneficial.”



2. Verenigingsactiviteiten / Association activities

Vijf thema's die bijdragen aan een sterkere sector

Five themes contributing towards a stronger sector

Grondstoffenvoorziening

Naast de organisatie van de grondstoffenvoorziening speelt ook de kwaliteit (of beter gezegd: de voedselveiligheid) een rol. Het VVAK-certificaat (Voedsel-en Voederveiligheid Akkerbouw) is de basis voor het voedselveiligheidsbeleid in de keten van groenten voor de verwerkende industrie. In samenwerking met de Brancheorganisatie Akkerbouw wordt het certificaat voor de verwerkende industrie actueel gehouden.

Arbeidsvoorwaardenbeleid

Het arbeidsvoorwaardenbeleid van de VIGEF bevat het sluiten van een nieuwe CAO voor de werknemers en werkgevers in de sector. In de zomer van 2017 is overeenstemming bereikt over een nieuwe tweejarige CAO voor de groente- en fruitverwerkende industrie. CAO-partijen hebben onder de werknemers en werkgevers een onderzoek gedaan naar de wensen over duurzaam en flexibel werken.

Milieu & processing

Het energie-efficiency programma (MJA) van de groenten- en fruitverwerkende industrie loopt reeds vanaf 1992. In deze periode is er een grote energiebesparing gerealiseerd. Deze besparing is voor een groot gedeelte gebaseerd op een verdiepend onderzoek naar betere technieken en processen. Ook de komende jaren zal de reductie van CO₂ hoog op de agenda staan.

Voeding & gezondheid

De groenten- en fruitverwerkende industrie wil dat haar producten als 'gezonder' worden beschouwd. De criteria van de Schijf van Vijf, de IKB-criteria en duurzame consumptie worden daarom op de voet gevolgd en getoetst aan het product. In 2016 is er een programma gestart voor een tweede ronde zout- en suikervermindering in verwerkte groenten en fruit.

External affairs

VIGEF werkt samen met de Algemene Werkgeversvereniging (AWVN), de Federatie Nederlandse Levensmiddelenindustrie (FNLI) en de Europese vereniging van de groente- en fruitverwerkende industrie (PROFEL). Deze (internationale) samenwerkingen hebben betrekking op het arbeidsvoorwaardenbeleid en het levensmiddelenrecht. >

Supply of raw materials

Not just the organization of the supply of raw materials but their quality (or rather: food safety) is of importance as well. The VVAK (Arable Farming Food and Fodder Safety) certificate is the basis for the food safety policy in the vegetable chain for the processing industry. Together with the Arable Farming Branch Organization the certificate for the processing industry is kept up to date.

Employment policy

The VIGEF's employment policy includes the negotiation of a collective labour agreement for employees and employers in the sector. In the summer of 2017 agreement was reached on a new two-year collective labour agreement for the fruit and vegetable processing industry. The parties involved have investigated the preferences of employees and employers with a view to sustainable and flexible working.

Environment & processing

The energy efficiency programme (MJA) of the fruit and vegetable processing industry has been running from 1992, in which period of time considerable energy savings have been realized. These savings are largely based on in-depth research into better technology and processes. In the coming years as well CO₂ reduction will be placed high on the agenda.

Food & health

The fruit and vegetable processing industry wishes its products to be regarded as 'healthy'. The food guide pyramid, the IKB criteria and sustainable consumption are therefore closely monitored and checked against the product. In 2016 a programme was initiated for the realization of a second round of salt and sugar reduction in processed fruit and vegetables.

External affairs

VIGEF cooperates with the Algemene Werkgeversvereniging AWVN (General Employers Association), the Federatie Nederlandse Levensmiddelenindustrie FNLI (Dutch Food Industry Federation) and the European Association of Fruit and Vegetable Processing Industries (PROFEL). These (international) alliances relate to the employment policy and food legislation. >



3. Grondstoffenvoorziening / Supply of raw materials

In ieder opzicht divers

Diverse in every respect

De Nederlandse groenten-en fruitverwerkende industrie is divers. Niet alleen in producten zien we diversiteit, maar ook in de technieken van het conserveren. Om verse producten lang houdbaar te maken, wordt onder andere gebruik gemaakt van fermentatie, diepvriezen, steriliseren en pasteuriseren, drogen, konfijten en concentreren. Verse groenten en paddenstoelen zijn afkomstig uit Nederland. Zomergroenten zoals doperwtten, sperziebonen, wortelen en velderwtjes worden vanaf mei op de Nederlandse velden geoogst. Later in het seizoen volgen vervolgens de kool-en bietsoorten. Er is geen vrije markt voor industriegroenten (groenten voor de verwerkende industrie). Telers telen daarom op contract de volumes en kwaliteiten die fabrikanten nodig hebben voor een bepaalde afzet in het seizoen. Een goede grondstoffenvoorziening is daarom van strategisch belang voor de fabrikanten in deze sector.

The Dutch fruit and vegetable processing industry is diverse, not only showing diversity in products but also in preservation technology. In order to preserve fresh products fermentation, freezing, sterilization and pasteurization, drying, crystallizing and concentrating are used, among other things. Fresh vegetables and mushrooms originate from the Netherlands. Summer vegetables such as peas, green beans, carrots and marrowfat peas are harvested on the Dutch fields from May, followed by the cabbage and beet varieties later in the season. There is no free market for industrial vegetables (vegetables destined for the processing industry), which is why farmers grow the volumes and qualities required by manufacturers for specific distribution in a season by contract. A good supply of raw materials is therefore of strategic importance to the manufacturers in this sector.

VIGEF platforms

De VIGEF platforms geven verdieping aan bovenstaande thema's. Zo geeft de VIGEF Looncommissie vorm en inhoud aan het arbeidsvoorwaardenbeleid in de bedrijfstak. Het platform Industriegroenten besteedt aandacht aan de activiteiten die aan de teelt gerelateerd zijn. Dit platform is in de loop van 2017 opgegaan in de Stichting Teelt Overleg Groenten. Het platform Milieu & processing werkt tenslotte aan thema's die moeten bijdragen aan de verdergaande energie-efficiency.

De algemene ledenvergadering besteedt aandacht aan de voortgang van de activiteiten van de platforms. Ook de samenwerking met de overkoepelende organisaties (FNLI, PROFEL en AWWN) komen hier aan de orde. Daarnaast komen ook de bredere ontwikkelingen in de levensmiddelenindustrie aan bod. Zo was de opkomst van maaltijdboxen aanleiding om tijdens een ledenvergadering sprekers uit te nodigen die op deze markt actief zijn. In de laatste ledenvergadering van januari 2017 is stil gestaan bij de eisen die de retail stelt aan duurzame levensmiddelen, het project dat betrekking heeft op duurzame inzetbaarheid van werknemers in de groenten-en fruitverwerkende industrie en de activiteiten van de stichting Teelt Overleg Groenten. ■

VIGEF platforms

The VIGEF platforms focus in greater depth on the above issues. The VIGEF Wage Committee gives form and content to the industry's employment policy. The Industrial Vegetables platform devotes itself to activities relating to their cultivation. In the course of 2017 this platform was incorporated in the Stichting Teelt Overleg Groenten (Vegetable Cultivation Consultative Body). Finally, the Environment & Processing platform focuses on issues contributing towards further energy efficiency.

The general members meeting monitors the progress of the activities of the platforms. The cooperation with the umbrella organizations (FNLI, PROFEL and AWWN) is also discussed, as well as the wider developments within the food industry. For example, the introduction of meal boxes has led to an invitation for a members meeting who are active in this market. The last general meeting of January 2017 dwelled on the demands made by retail of sustainable foodstuffs, the project concerning sustainable employment in the fruit and vegetable processing industry, and the activities of the Vegetable Cultivation Consultative Body. ■

Teelt Overleg Groenten (TOG): samenwerkingsverband tussen telers en de verwerkende industrie

In 2015 is het samenwerkingsverband Teelt Overleg Groenten (TOG) opgericht voor de verdere professionalisering van de teelt van industriegroenten. TOG ontwikkelt programma's over onder andere bodemvruchtbaarheid, onkruidbestrijding, beregening en de inzet van (groene) gewasbeschermingsmiddelen die moeten bijdragen aan een beter rendement van deze gewassen in het totale bouwplan van de teler. Deze aanpak vindt navolging in Europa: programma's van telers en fabrikanten worden steeds meer op elkaar afgestemd.

In de paddenstoelensector is de grondstoffenketen eigenlijk niet anders. Ook hier werken fabrikanten van verwerkte paddenstoelen en organisaties in de keten samen aan teelt-vraagstukken. De keten bestaat uit de productie van (doorgroeide) compost, de teelt van paddenstoelen en de industriële verwerking van paddenstoelen vinden plaats binnen één bedrijf. ➤

Teelt Overleg Groenten (TOG) (Vegetable Cultivation Consultative Body): alliance between growers and the processing industry

In 2015 the alliance Teelt Overleg Groenten (TOG) was founded to further the professionalization of the cultivation of industrial vegetables. TOG develops programmes on, among other things, soil fertility, weed control, irrigation and the deployment of (green) pesticides contributing towards a better yield of these crops within the grower's total cropping plan. This approach is followed suit in Europe: increasingly growers' and manufacturers' programmes are mutually coordinated.

The raw supply chain is not much different within the mushroom sector, where manufacturers of processed mushrooms and organizations within the chain also work together on cultivation issues, although the chain is slightly shorter: the production of (full-grown) compost, the cultivation of mushrooms and the industrial processing of the mushrooms take place within the same company. ➤



"Niet alleen in producten zien we diversiteit, maar ook in de technieken van het conserveren."

"We see diversity not only in products but also in conservation technology."



Fruit dat bestemd is voor de verwerkende industrie wordt in Nederland niet op grote schaal geproduceerd. Het Nederlandse fruit is voornamelijk bedoeld voor de versmarkt. Fruit voor de verwerkende industrie (bijvoorbeeld appels voor appelmoes) is met name afkomstig uit Europa. Exotisch fruit voor vruchtensappen, jams of marmelades komt zelfs uit andere werelddelen.

Europese afstemming voedselveiligheid

Het VVAK neemt een belangrijke plaats in de grondstoffenvoorziening in. Het is de hygiëncode van de groenten- en fruitverwerkende industrie. Dit betekent dat de telers en de verwerker de voorschriften omtrent de teelt, oogst, opslag en transport van groenten in acht moeten nemen. In Europa vindt tussen een aantal lidstaten afstemming plaats over de inhoud van het VVAK. Zo worden in Nederland en België het VEGEPLAN en het VVAK op elkaar afgestemd. Andere EU-lidstaten zijn via het zogenaamde A-net betrokken bij de uitwisseling van informatie over normen en standpunten ten aanzien van de voedselveiligheid. De coördinatie van de activiteiten rond het VVAK is in handen van het BO Akkerbouw. ■

Fruit destined for the processing industry is not produced on a large scale in the Netherlands. Dutch fruit is primarily intended for the fresh market. Fruit for the processing industry (such as apples for apple sauce) mainly originates from Europe, whereas exotic fruit for fruit juices, jams or marmelades even originates from other continents.

European food safety coordination

The VVAK plays an important role in the supply of raw materials. It is the hygiene code of the fruit and vegetable processing industry, which means that growers and processors must adhere to the regulations regarding cultivation, harvesting, storage and transport of vegetables. In Europe coordination takes place between a number of member states on the VVAK content. For instance, in the Netherlands and Belgium the VEGEPLAN and the VVAK are mutually coordinated. Other EU member states are involved in the information exchange on standards and points of view regarding food safety through the so-called A-net. The coordination of the activities concerning the VVAK rests with the Arable Farming Branch Organization. ■





“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 en gezonde voeding / *sustainable and healthy food*

Focus op duurzame en gezonde voeding

Focus on sustainable and healthy food

De Nederlandse groeten-en fruitverwerkende industrie richt zich op duurzame en gezonde voeding. Duurzaamheid omvat niet alleen een duurzame teelt, maar ook een duurzame productie en duurzame consumptie

The Dutch fruit and vegetable processing industry focuses on sustainable and healthy food. Sustainability not only comprises sustainable cultivation but also sustainable production and sustainable consumption.

Vermindering van zout en suiker in verwerkte groenten en fruit

In 2016 besloot het Voedingscentrum, tot grote teleurstelling van de VIGEF, om verwerkte groenten niet meer op te nemen in de Schrijf van Vijf. De reden van het Voedingscentrum heeft alles te maken met zout dat wordt toegevoegd. Voor peulvruchten wordt echter een uitzondering gemaakt, omdat de bijdrage van vezels door de consumptie van peulvruchten belangrijker is dan de inname van zout. De groenten- en fruitverwerkende industrie onderschrijft het belang van minder zout, maar heeft niet de visie dat de zoutconsumptie minder wordt door het aanbieden van zoutloze producten.

Reduction of salt and sugar in processed fruit and vegetable

The VIGEF was extremely disappointed when in 2016 the Food Centre decided to no longer include processed vegetables in the Food Pyramid, the reason for which has everything to do with added salt. An exception is made, however, for pulses since the contribution towards the intake of roughage through the consumption of pulses is more important than the intake of salt. The fruit and vegetable processing industry endorses the importance of salt reduction but is not of the opinion that salt consumption will go down by offering salt-free products.

Een 2e zoutverlaging in 2017

Volgend op de eerste zoutverlaging in 2012, zal er in 2017 opnieuw een zoutverlaging worden gerealiseerd. Aan de zomergroenten (doperwtten, wortelen, mais en tuinbonen) zal 20 tot 30% minder zout worden toegevoegd. Ook in 2017 worden deze afspraken gemaakt met de Nederlandse supermarkten en aangemeld bij het Akkoord Herformulering Productsamenstelling. De vermindering van zout in wintergroenten is nog onderwerp van gesprek. Voor verwerkt fruit is er daarnaast aandacht voor suikervermindering. Zo wordt appelmoes (een product dat van oudsher voor een groot gedeelte uit suiker bestaat) in de varianten ‘suikervrij’ en ‘verlaagd in suiker’ aangeboden. In 2016 is tenslotte een voorstel voor een wijziging van het Warenwetbesluit Verduurzaamde Vruchten ingediend. Hiermee wordt het voorgeschreven gehalte in suiker verlaagd naar 50%.

A second salt reduction in 2017

Following the first salt reduction in 2012, another salt reduction will be realized in 2017 with 20 to 30% less salt added to the summer vegetables (peas, carrots, sweetcorn and broad beans). In 2017 these agreements will also be made with the Dutch supermarkets and registered with the National Agreement for the Redefinition of Product Composition. Salt reduction in winter vegetables is still the subject of debate. With regard to processed fruit sugar reduction is under consideration. For instance, apple sauce (a product traditionally consisting largely of sugar) is offered in the ‘sugar-free’ and ‘reduced sugar content’ varieties. Finally, a proposal was presented to alter the Commodities Act Decree for Preserved Fruits in 2016, reducing the prescribed sugar content to 50%.

Duurzame consumptie: promotiecampagne ‘De Blijde Boon’

Groenten zijn onderdeel van een duurzame consumptie. In het RIVM-rapport ‘Wat ligt er op ons bord? Veilig, gezond en duurzaam eten in Nederland’ wordt gewezen op een duurzamere consumptie door onder andere meer groenten en fruit te eten. De focus van de producenten van verwerkte groenten op peulvruchten is dan ook niet vreemd. >

Sustainable consumption: promotional campaign ‘The Happy Bean’

Vegetables form part of sustainable consumption. The RIVM (National Institute for Public Health and the Environment) report ‘What is on our plates? Safe, healthy and sustainable food in the Netherlands’ points towards a more sustainable consumption by eating more fruit and vegetables, among other things, so the focus of the processed vegetable producers on pulses is no surprise. >



“Duurzaamheid omvat niet alleen een duurzame teelt, maar ook een duurzame productie en duurzame consumptie.”

“Sustainability not only comprises sustainable cultivation but also sustainable production and sustainable consumption.”

Met de campagne 'De Blijde Boon' wordt ingespeeld op de toenemende aandacht voor de 'eiwit-transitie' (meer plantaardige eiwitten en minder dierlijke eiwitten) door een hogere consumptie van peulvruchten. Groenten worden steeds meer een ingrediënt voor of in een ander product. Fabrikanten van verwerkte groenten brengen daarbij naast enkelvoudige groenten ook maaltijden op de markt waarin de groenten het hoofdbestanddeel zijn.

The campaign 'The Happy Bean' responds to the increasing attention for the 'protein transition' (more plant protein and less animal protein) through a higher consumption of pulses. Vegetables are increasingly becoming an ingredient for or in another product, with manufacturers of processed vegetables not only marketing single vegetables but also meals in which vegetables are the main ingredient.

Sustainable cultivation of fruit and vegetables destined for the processing industry

As from 2016 the Voedselveiligheid certificaat akkerbouw producten (VVAK) (Arable Farming Food and Fodder Safety) has introduced the new 'sustainability' module. This module contains demands concerning cultivation sustainability and the effect of the company on, among other things, the environment, employment and the local economy, whether or not supplemented by regulations from the RED (Renewable Energy Directive). Sustainable production includes attention to energy efficiency, the efficient use of water, the use of sustainable (recyclable) packaging and, of course, sustainable employment. Also, a critical eye is kept on the use of pesticides, on the one hand because the availability of pesticides is declining and growers will have to make use of what is available and applicable, on the other hand with a view to the use of 'green pesticides': substances which are not registered as such but can nevertheless fulfill a role in the control of pests or diseases. ■

5. Milieu & processing / Environment & processing

Het terugdringen van de CO₂-uitstoot is key

Reducing CO₂ emissions is key

De component 'techniek' is groot in de verwerkende industrie. De conserveringstechnieken die worden gebruikt (zoals diepvriezen, steriliseren en pasteuriseren) vragen immers energie. Sinds 1992 neemt de VIGEF deel aan de meerjarenafspraken energie-efficiency (MJA). De resultaten zijn aansprekend en significant. De gerealiseerde energiebesparing in 2016 (2005=100) bedraagt rond de 18% (zie figuur 3.5 Resultaten-brochure convenanten meerjarenafspraken energie-efficiëntie).

The 'technology' component is of main importance in the processing industry, since the processing technology which is used (such as freezing, sterilizing and pasteurizing) requires energy. Since 1992 the VIGEF has participated in the long-term energy efficiency agreement (MJA). Its results are striking and significant. The energy reduction realized in 2016 (2005=100) amounts to approx. 18% (see also figure 3.5 of the results brochure of the convenants of the long-term energy efficiency agreement).

Energietransitie

Eén van de thema's die in het VIGEF platform Milieu & Processing aandacht heeft gekregen, is de energietransitie die centraal staat in het Energieakkoord en in het Energierapport. Het akkoord en het rapport bestrijken een periode vanaf 2013 tot 2050. Het uiteindelijke doel, het terugdringen van de uitstoot van broeikasgassen (CO₂), wordt uitgewerkt in tal van acties. De centrale vraag hierbij is hoe het transitiepad van de groenten-en fruitverwerkende industrie er uit gaat zien. >

Energy transition

One of the issues which figured in the Environment & Processing VIGEF platform is the energy transition which is the focal point of the Energy Agreement and the Energy Report. The agreement and the report cover a period from 2013 to 2050. The ultimate goal, the reduction of the emission of greenhouse gases (CO₂), is elaborated in a great number of actions, with the central question being what the transition path of the fruit and vegetable processing industry is going to look like. >





“Het doel om broeikasgassen te verminderen wordt uitgewerkt in tal van acties.”

“The goal to reduce greenhouse gases will be elaborated in a great number of actions.”

Het in kaart brengen van het transitiepad: MJA dag 2016

Een eerste stap naar het in kaart brengen van dit transitiepad is gezet tijdens de MJA dag 2016. In deze jaarlijkse bijeenkomst die de VIGEF organiseert, wordt gekeken naar nieuwe mogelijkheden voor besparingen. Het thema van de MJA dag 2016 was 'energietransitie in de levensmiddelenindustrie'. Martijn Root (Ministerie van Economische Zaken) lichtte toe wat de beleidsmaatregelen worden als gevolg van het klimaatakkoord (waarin de doelstelling staat beschreven om de CO₂-uitstoot in 2050 met 80 tot 95% te reduceren) en wat dit betekent voor de landbouw en agribusiness. Dr. Ertug Ercin (Water Footprint Network) gaf inzicht in de gevolgen van het klimaat op het watergebruik in de landbouw. Een krimpende beschikbaarheid van water betekent niet alleen een vermindering van landbouwactiviteiten, maar brengt ook een migratiestroom op gang van mensen die op zoek gaan naar een betere toekomst. Paul ten Have (KWA) ging uitgebreid in op de (volledige) elektrificatie van het productieproces: hoe steekt het proces in elkaar en kunnen er aanpassingen worden gedaan binnen het eigen bedrijf? Tot slot ging Ger Standhart (NVC Nederlands Verpakkingscentrum) in op de nieuwste ontwikkelingen op het gebied van duurzame verpakkingen en hoe hierin een bijdrage kan worden geleverd aan de reductie van CO₂.

Het VIGEF programma zal de komende jaren in het teken staan van thema's die bijdragen aan de vermindering van de CO₂ uitstoot, zoals energiebesparing, biobased economie en circulaire economie. ■

Mapping the transition path: MJA day 2016

A first step towards mapping this transition path was made during the 2016 MJA day. In this annual meeting which is organized by the VIGEF new possibilities for reduction are looked into. The theme for the 2016 MJA day was 'energy transition in the food industry'. Martijn Root (Ministry of Economic Affairs) explained what the policies will be as a result of the climate agreement (which outlines the goal to reduce CO₂ emissions by 80 to 95% in 2050) and what this will mean for agriculture and the agribusiness. Dr. Ertug Ercin (Water Footprint Network) provided an insight into the consequences of the climate on the use of water in agriculture. A decreasing availability of water not only means a reduction in agricultural activities but will also trigger a migration flow of people looking for a better future. Paul ten Have (KWA) explained in detail the (total) electrification of the production process: how does this process work and can adaptations be made within the company itself? Finally, Ger Standhart (NVC Nederlands Verpakkingscentrum/Dutch Packaging Centre) discussed the latest developments in the field of sustainable packaging and their contribution towards CO₂ reduction.

In the coming years the VIGEF programme will focus on issues which contribute towards the reduction of CO₂ emissions, such as energy saving, biobased economy and circular economy. ■

6. Arbeidsvoorwaardenbeleid / Employment Policy

Een nieuwe CAO in 2017

A new collective labour agreement in 2017

De VIGEF Looncommissie coördineert het arbeidsvoorwaardenbeleid voor de ruim 3.600 werknemers in de groenten-en fruitverwerkende industrie. In 2016 zijn de onderhandelingen voor een nieuwe CAO gestart omdat de looptijd van de CAO eindigde op 1 oktober 2016.

Syntro onderzoek naar duurzame inzetbaarheid

Om de bespreking van het thema duurzame inzetbaarheid van werknemers in de groenten-en fruitverwerkende industrie inhoud te geven, heeft Syntro de opdracht gekregen om de opvattingen over duurzame inzetbaarheid onder werkgevers, werknemers en HR managers in kaart te brengen. De resultaten van de interviews met 1.176 betrokkenen zijn verwerkt in een eerste rapport en vormen de basis voor verdere besprekingen over hoe duurzame inzetbaarheid van werknemers verder vorm kan worden gegeven in de CAO.

Overige thema's arbeidsvoorwaardenbeleid

Duurzame inzetbaarheid is niet het enige thema op de agenda van het overleg over een nieuwe CAO. Flexibiliteit in werktijden en een grotere vrijheid van werknemers in de besteding van bovenwettelijke vrije dagen zijn andere onderwerpen die tijdens de CAO-onderhandelingen ter sprake zijn gebracht. Pensioendossiers waren afwezig omdat het bedrijfspensioenfonds van de groenten-en fruitverwerkende industrie op 1 januari 2015 is opgegaan in het bedrijfspensioenfonds landbouw.

Het resultaat van de CAO-onderhandelingen in 2017

In juni 2017 is er een akkoord bereikt over een nieuwe CAO. Naast afspraken over looptijd en loonontwikkeling, zijn er afspraken gemaakt over onder andere opeenvolgende dienstverbanden voor bepaalde tijd. Zo wordt er gebruik gemaakt van de mogelijkheid om voor seizoensgebonden werk bij CAO een uitzondering te maken op de Wet Werk en Zekerheid. In deze wet is vastgelegd dat werknemers na een opeenvolging van drie contracten (met een tussenpoos van maximaal zes maanden) een vast contract moeten krijgen. Voor werknemers die vanwege natuurlijke of klimatologische omstandigheden maximaal negen maanden per jaar aan het werk kunnen, mag de tussenpoos in deze ketenbepaling volgens de CAO op maximaal drie maanden worden gesteld in plaats >

The VIGEF Wage Committee coordinates the employment policy for the more than 3.600 employees in the fruit and vegetable processing industry. In 2016 negotiations for a new collective labour agreement were initiated since the duration of the current one ended on 1st October 2016.

Syntro research into sustainable employability

In order to give substance to the discussion on the theme of sustainable employability in the fruit and vegetable processing industry, Syntro was commissioned to take stock of the views on sustainable employability among employers, employees and HR managers. The results of the interviews of 1.176 of them have been incorporated in a first report and form the basis for further debate on the way in which sustainable employability can be integrated in the collective labour agreement.

Additional employment policy issues

Sustainable employability is not the only issue on the agenda of the new collective labour agreement negotiations. Some more subjects which came up during the negotiations are flexibility in working hours and more freedom of employees in the taking up of extra-statutory days off. Pension issues were not on the agenda as the pension fund for the fruit and vegetable processing industry was incorporated in the Agriculture Pension Fund on 1st January 2015.

The result of the 2017 collective labour agreement negotiations

In June 2017 consensus was reached on a new collective labour agreement. Besides agreements on duration and wage development agreements were made on, among other things, successive temporary employment contracts. In this way the option is used to make an exception to the Wet Werk en Zekerheid (Work and Security Act) for seasonal work. This law stipulates that employees must be given a permanent contract after a succession of three temporary contracts (with a maximum interval of six months). For employees who, because of natural or climatological circumstances, can only work a maximum of 9 months a year, the interval in the stipulation of this chain may, according to the collective labour agreement, be set at a maximum of three months instead of the legally stipulated six months. >



“Duurzame inzetbaarheid van werknemers wordt steeds meer gestimuleerd.”

“Sustainable employability is increasingly stimulated.”

van de wettelijke zes maanden. Dit is voor de groenten-en fruitverwerkende industrie een belangrijke bepaling, omdat deze sector sterk beïnvloed wordt door de seizoenen. De derde schil van personeel wordt gevormd door werknemers die op uitzendbasis werkzaam zijn. Door de kortere tussenpoos bij opeenvolgende contracten kunnen werknemers vaker én langer in de groenten- en fruitverwerkende industrie werkzaam zijn. De overige CAO-afspraken hebben onder andere betrekking op de invoering van een aparte loonschaal voor medewerkers die in het kader van de Participatiewet werkzaam zijn. ■

This is an important provision for the fruit and vegetable processing industry because this sector is strongly influenced by the seasons. The third staff layer is formed by those employed through a temporary employment agency. The shorter interval between successive contracts enables employees to work in the fruit and vegetable processing industry more often as well as for a longer period of time. The remaining collective labour agreement provisions concern, among other things, the introduction of a separate wage scale for employees who are working under the Participation Law. ■

7. Samenwerking / External affairs

Samenwerkingen binnen deze sector zijn essentieel Cooperation within this sector is of vital importance

VIGEF werkt samen met de Federatie Nederlandse Levensmiddelenindustrie (FNLI), de Algemene Werkgeversvereniging (AWVN), RVO Nederland en de Europese vereniging van de groenten- en fruitverwerkende industrie (PROFEL).

VIGEF cooperates with the Federatie Nederlandse Levensmiddelenindustrie FNLI (Dutch Food Industry Federation), the Algemene Werkgeversvereniging AWVN (General Employers Association), RVO Nederland (The Netherlands Enterprise Agency) and the European Association of Fruit and Vegetable Processing Industries (PROFEL).

PROFEL

PROFEL is de stem van de groenten- en fruitverwerkende industrie in Europa. Eén van de belangrijkste activiteiten is het overleg met de Europese Commissie over onder andere levensmiddelenwetgeving, internationale handelsakkoorden en de bevordering van de consumptie van groenten en fruit. Actuele thema's in de samenwerking met PROFEL zijn onder andere:

Breeders' rights versus patent rights

In november 2016 publiceerde de Europese Commissie zijn interpretatie van de Europese biotechnologie-richtlijn. Het doel hiervan was om de grenzen tussen het octrooirecht en het kwekersrecht scherper af te bakenen. Met dit standpunt sloot een coalitie van organisaties en bedrijven in de ketens van groenten, bloemen en planten met succes een jarenlange lobby af voor de handhaving c.q. bescherming van het kwekersrecht. De laatste hobbeldie die de coalitie nog moest nemen was dat ook het Europees Patent Bureau zich zou voegen naar de interpretatie van de Europese Commissie. Dit gebeurde op 29 juni 2017 toen het Patent Bureau bekend maakte de lijn die de Europese Commissie eerder presenteerde te zullen gaan volgen.

Uitlekgewichtenregeling voor diepvries producten

In de Europese etiketteringsverordening wordt voorgeschreven dat voor een "geglansd levensmiddel het gedeclareerde nettogewicht wordt aangegeven exclusief het glazuur". 'Glanzen' komt van de Engelse uitdrukking 'glazing' en dat betekent dat bij diepvriesproducten een dun ijslaagje aan de buitenkant van het product wordt aangebracht om te voorkomen dat het product beschadigt. Een goed voorbeeld is broccoli. Hierbij voorkomt het ijslaagje dat de broccolirosjes afbreken. Omdat er geen gestandaardiseerde en gecertificeerde methode voor het >

PROFEL

PROFEL is the voice of the fruit and vegetable processing industry in Europe. One of its main activities is to negotiate with the European Commission on, among other things, food legislation, international trade agreements and the promotion of the consumption of fruit and vegetables. Current themes in the collaboration with PROFEL are, among other things:

Breeders' rights versus patent rights

In November 2016 the European Commission published its interpretation of the European biotechnology directive, the purpose of which was to define the limits between patent rights and breeders' rights more clearly. The establishment of this point of view enabled a coalition of organizations in the chains of vegetables, flowers and plants to put an end to a long-term lobby for maintaining and/or protecting breeders' rights. The last obstacle for the coalition to take was for the European Patent Agency to conform to the interpretation of the European Commission, which happened on 29th June, when the Patent Agency announced that it would follow the line set out by the European Commission.

Drained net weight regulation for frozen products

The European labelling regulation stipulates that for 'glazed foods the declared net weight must be shown inclusive of the glaze'. 'Glazing' means that in frozen foods a thin layer of ice is applied to the surface of the product in order to protect the product from damage. Broccoli is a good example, where the layer of ice keeps the florets from breaking. Because there is no standardized and certified method to determine the drained net weight of frozen vegetables PROFEL has taken the initiative to develop this method. The process is complicated and >

vaststellen van het uitlekgewicht van diepvriesgroenten bestaat, is PROFEL gestart om deze methode te ontwikkelen. Het proces is ingewikkeld en vraagt veel tijd vanwege het uitvoeren van verschillende testen en het vergelijken en bespreken van de testresultaten. In de loop van 2017 is er uitzicht gekomen op een aanvaardbare en hanteerbare methode.

Chloraatdossier

Als er één dossier is waarbij de onvolkomen werking van de Europese markt zichtbaar is geworden, dan is het dit dossier wel. In 2015 werd chloraat aangetoond in verwerkte groenten. Omdat er een nultolerantie geldt voor dit residu, ontstonden er grote problemen voor de groente-verwerkende industrie. De oorzaak van de aanwezigheid van chloraat lag en ligt in de drinkwaterkwaliteit van veel zuidelijke Europese landen. Om die kwaliteit op peil te houden is de toevoeging van chloor aan het drinkwater geaccepteerd. Er ontstond dus een situatie waarin groenten die werden geproduceerd met drinkwater niet voldoen aan de wetgeving vanwege de aanwezigheid van chloraat in het water. Met veel overleg heeft PROFEL de Europese Commissie kunnen overtuigen om het chloraatdossier niet puur vanuit de residuwetgeving te beoordelen, maar om het breder te trekken naar een overleg met de lidstaten over kwaliteitscriteria voor het drinkwater.

FRESHFEL/PROFEL congress 'Fruit & Vegetables - healthy and sustainable solutions to Europe's food challenges'

PROFEL organiseerde in juni 2017 in samenwerking met de Europese vereniging FRESHFEL het Europese groentecongres. Inleiders uit de retail, wetenschappers en vertegenwoordigers van de Europese Commissie gingen uitgebreid in op de uitdagingen die er liggen om de consumptie van groenten en fruit te stimuleren.

FNLI

De FNLI is de stem van de Nederlandse levensmiddelenindustrie in Den Haag en Brussel. De volgende actuele thema's zijn in samenwerking met de FNLI aan de orde:

Akkoord verbetering productsamenstelling

De nieuwe normen voor zout en suiker in verwerkte groenten en fruit worden vastgelegd in het Akkoord verbetering productsamenstelling. Hiermee is zichtbaar tot welke inspanningen de groenten- en fruitverwerkende industrie zich heeft verplicht. De nieuwe normen voor zout en suiker in de zomergroenten zijn al in het akkoord opgenomen. De voorstellen voor peulvruchten en wintergroenten volgen in de loop van 2017.

Human Capital Agenda

Om de koplopperspositie van de Nederlandse agri-food sector te behouden, is het van belang dat medewerkers bekwaam, productief, gemotiveerd en gezond zijn én blijven. Daarnaast is het ook belangrijk dat er jaarlijks voldoende MBO en HBO technisch en technologisch geschoold personeel de levensmiddelensector instroomt. Om deze reden initieerde

time-consuming since various tests have to be carried out and the test results compared and evaluated. During the course of 2017 an acceptable and workable method has come within sight.

Chlorate dossier

If there is one dossier which exposes the imperfect functioning of the European market it must be this one. In 2015 chlorate was found in processed vegetables. Since zero tolerance applies to this residue this caused huge problems for the vegetable processing industry. The presence of chlorate is and was caused by the drinking water quality of many Southern European countries. In order to maintain this quality at an acceptable level the addition of chlorine to the drinking water was approved, which caused a situation in which vegetables produced with drinking water did not comply with the legislation because of the presence of chlorate in the water. After numerous consultations PROFEL has managed to persuade the European Commission to evaluate the chlorate dossier not only on the basis of the residue legislation but to extend the issue towards negotiations with the member states on quality criteria for drinking water.

FRESHFEL/PROFEL congress 'Fruit & Vegetables - healthy and sustainable solutions to Europe's food challenges'

In June 2017 PROFEL organized the European vegetable congress in cooperation with the European association FRESHFEL. Speakers from the retail trade, scientists and representatives of the European Commission elaborated on the challenges which lie ahead to promote the consumption of fruit and vegetables.

FNLI

The FNLI is the voice of the Dutch food industry in The Hague and Brussels. The following current issues are on the agenda in cooperation with the FNLI:

Agreement for the improvement of product composition

The new standards for the amount of salt and sugar in processed fruit and vegetables are laid down in the product composition improvement agreement, which shows the efforts to which the fruit and vegetable processing industry has committed itself. The new standards for the amount of salt and sugar in summer vegetables have already been incorporated in the agreement. The proposals for pulses and winter vegetables will follow in the course of 2017.

Human Capital Agenda

In order to maintain the leading position of the Dutch agri-food sector it is imperative for the employees to be, and remain, capable, productive, motivated and healthy. Besides this, the annual recruitment of sufficient technical staff trained at secondary vocational and higher professional education level in the food sector is of great importance, which is why in 2013 the FNLI initiated the Human Capital Agenda (HCA) Food & Feed. It is managed by the FNLI and the Taskforce HCA Food & Feed.

de FNLI in 2013 de Human Capital Agenda (HCA) Food & Feed. Deze wordt aangestuurd door de FNLI en de Taskforce HCA Food & Feed. In de taskforce zitten HR vertegenwoordigers van verschillende bedrijven.

Tweede Kamer verkiezingen 2017

In het pamflet 'Oproep Agri & Food bedrijfsleven Tweede Kamerverkiezingen 2017' opereert de FNLI als belangenbehartiger van de Nederlandse levensmiddelenindustrie en wijst zij op de kracht van de levensmiddelenindustrie en landbouw in Nederland. Juist omdat de bijdrage van de agri-food sector aan de economie zo groot is, is het van belang dat de politiek kernthema's als research & development, voedselverspilling en een gecoördineerd voedselbeleid blijft ondersteunen zodat het bedrijfsleven hierin kan blijven excelleren.

Actuele thema's in de samenwerking met de Algemene Werkgeversvereniging (AWVN)

De basis voor de samenwerking met de AWWN is de collectieve arbeidsvoorwaardenovereenkomst voor werkgevers en werknemers in de groenten- en fruitverwerkende industrie. Via de algemeen verbindende verklaring is de CAO van toepassing op ruim 3.600 werknemers in deze sector. De VIGEF leunt op de AWWN als het gaat om advies en informatie die tijdens het onderhandelingsproces over een nieuwe CAO nodig is. Via de AWWN workshops worden thema's uitgewerkt zoals de Wet Werk en Zekerheid, het pensioendossier, private verzekering 3e WW jaar en de duurzame inzetbaarheid van werknemers.

Samenwerking met RVO Nederland

VIGEF werkt samen met RVO Nederland aan de realisatie van het MJA programma. RVO coördineert samen met de bedrijven het opzetten van de Energie Efficiency Plannen waarin de plannen voor de energiebesparing in de periode 2016-2020 staan. Om de kennis over energie-efficiency te vergroten, betreft RVO Nederland de MJA bedrijven bij workshops, lezingen en andere bijeenkomsten over aan energie verbonden thema's. Hierbij valt te denken aan het Bio-energiefestival in Rotterdam, de bijeenkomst Topsector Energie subsidies DEI, HE en BBEG Innovatie, Business Meeting Platform Bio-Energie en 2nd National Info Day Bioenergy4Business. In samenwerking met RVO Nederland organiseert de VIGEF de jaarlijkse MJA dag die uit twee onderdelen bestaat: een bespreking van de resultaten van het MJA programma uit het voorgaande jaar (de monitoring van de uitwerking van de energie-efficiency programma's) en een vooruitblik op nieuwe thema's op het terrein van energie-efficiency. ■

HR representatives from various companies are represented in the taskforce.

2017 Parliamentary Elections

In the pamphlet 'Agri & Food business 2017 Parliamentary Elections Appeal' the FNLI promotes the interests of the Dutch food industry and draws attention to the strength of the food industry and agriculture in the Netherlands.

Precisely because the contribution of the agri-food sector to the economy is so substantial it is of great importance that politicians keep supporting core issues such as research & development, food waste and a coordinated food policy in order to enable the business to continue to excel.

Current themes in the collaboration with the Algemene Werkgeversvereniging (AWVN) (General Employers Association)

The basis for the collaboration with the AWWN is the collective labour agreement for employers and employees in the fruit and vegetable processing industry which, under the universally binding declaration, is applicable to over 3.600 employees in this sector. The VIGEF relies on the AWWN for advice and information needed during the negotiation process on a new collective labour agreement. In the AWWN workshops issues such as the Work and Security Act, the pensions dossier, private insurance after two years of unemployment and sustainable employability are elaborated

Collaboration with RVO Nederland (Netherlands Enterprise Agency)

VIGEF cooperates with RVO Nederland on the realization of the MJA (long-term energy efficiency agreement) programme. Together with the companies RVO coordinates the setting up of the Energy Efficiency Plans which contain the plans for energy reduction in the period of 2016-2020. With a view to increase knowledge on energy efficiency RVO Nederland involves the MJA companies in workshops, lectures and other meetings on energy-related issues. These include the Bio-energy Festival in Rotterdam, the meeting on Energy Top Sector subsidies, i.e. Demonstration Energy Innovation, Renewable Energy and Biobased Economy Gas Innovation, the Business Meeting Platform Bio-Energie and the 2nd National Info Day Bioenergy4Business. In collaboration with RVO Nederland the VIGEF organizes the annual MJA day which is divided in two sections: a discussion of the results of the MJA programme from the previous year (the monitoring of the effect of the energy efficiency programmes) and an outlook on new issues in the field of energy efficiency. ■

8. 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.		•																					
Rijko B.V.																							•
Royal Steensma B.V.																•							
Scelta Mushrooms B.V.				•																			
SVZ International B.V.															•		•		•				
VEZET B.V.											•										•		
Wild Juice B.V.																	•		•				

9. 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 • Doperwtten • 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

- Witte en bruine bonen
- Chilibonen
- Gele erwten
- Groene erwten
- Kapucijners
- Kekererwten
- Linzen

Pulses

- Haricot beans and kidney beans
- Chili beans
- Yellow peas
- Green peas
- Capuchins
- Marrowfat peas
- Lentils

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

- Tomatoes
- Broad beans
- White cabbage
- Carrots
- Cocktail onions
- Sweet corn
- Sauerkraut

- Amsterdamse uien
- Augurken
- Piccalilly
- Zilveruien

- Amsterdam onions
- Gherkins
- Piccalilly
- Silveronions

10. 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:

- G. Busser, voorzitter (Oerlemans Foods B.V.) tot 01.07.2017
- Mw. B. Kusters (Laarakker Groenteverwerking B.V.)
- K. van Belzen (Coroos Conserven B.V.)
- M. Swart (Geurts Conserven B.V.)
- S. Jilesen (tot 01.01.2017) (Ardo B.V.)
- F. Kuipers (Hak B.V.)
- R. Hermans (Lutèce B.V.)
- P. Rijnhout, secretaris (VIGEF)

Platform Industriegroenten is in 2017 opgegaan in het TOG / Industrial Vegetables Platform incorporated in the TOG in 2017:

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.)

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

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

VIGEF vertegenwoordigers Overleggroep Meerjarenspraak 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.) tot 01.07.2017
- S.Jilesen (Ardo B.V.) tot 01.01.2017
- F. Kuipers (Hak B.V.)
- P. Rijnhout (VIGEF, voorzitter OGE)

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

Sectie canned and frozen vegetables:

- A. Hendriks (Oerlemans Foods B.V.) tot 01.07.2017
- 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:

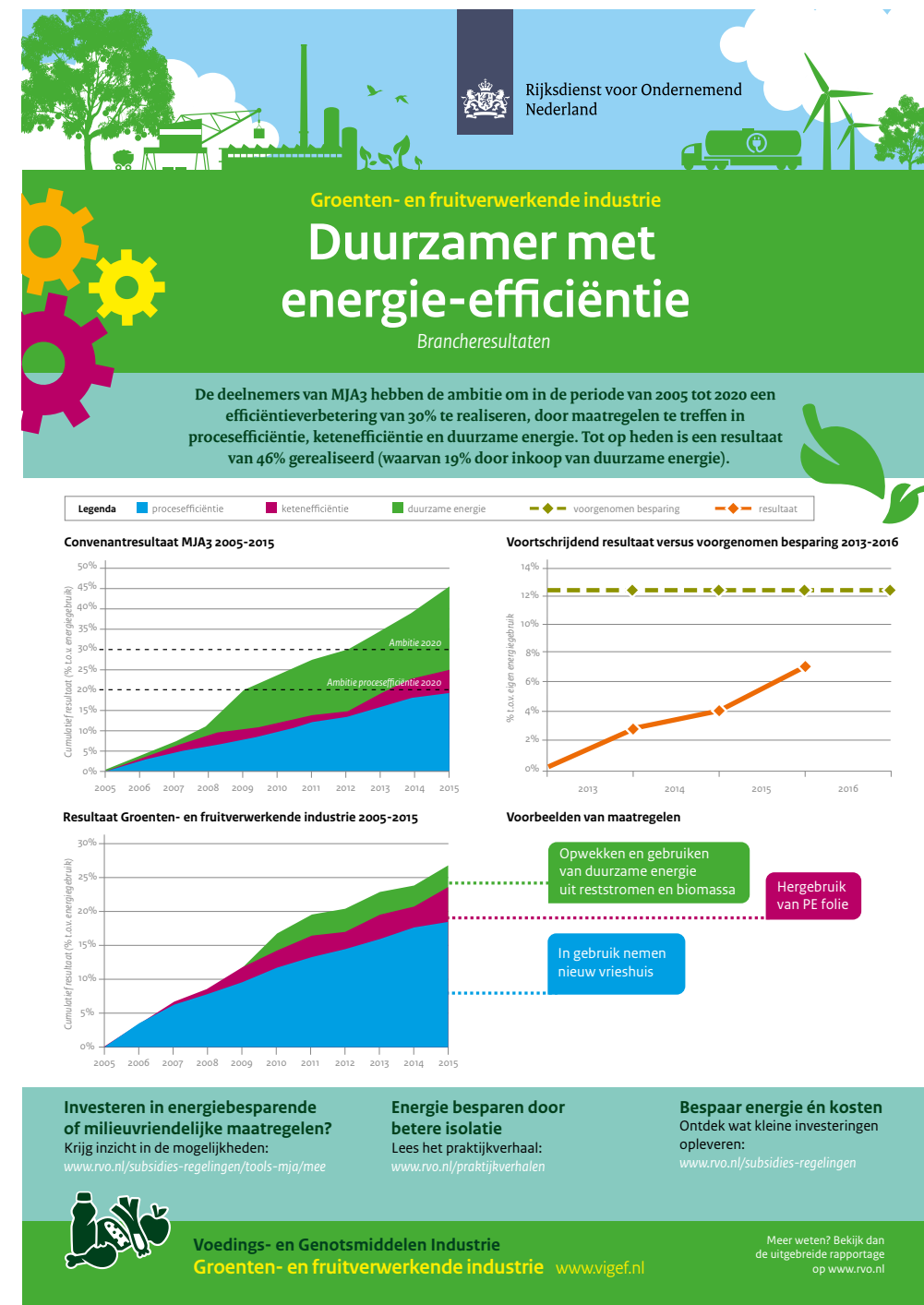
- P.G.J. Kramer (Kramer & Zn. B.V.)
- P. Rijnhout, secretaris (tot maart 2017)



11. Statistieken / Statistics

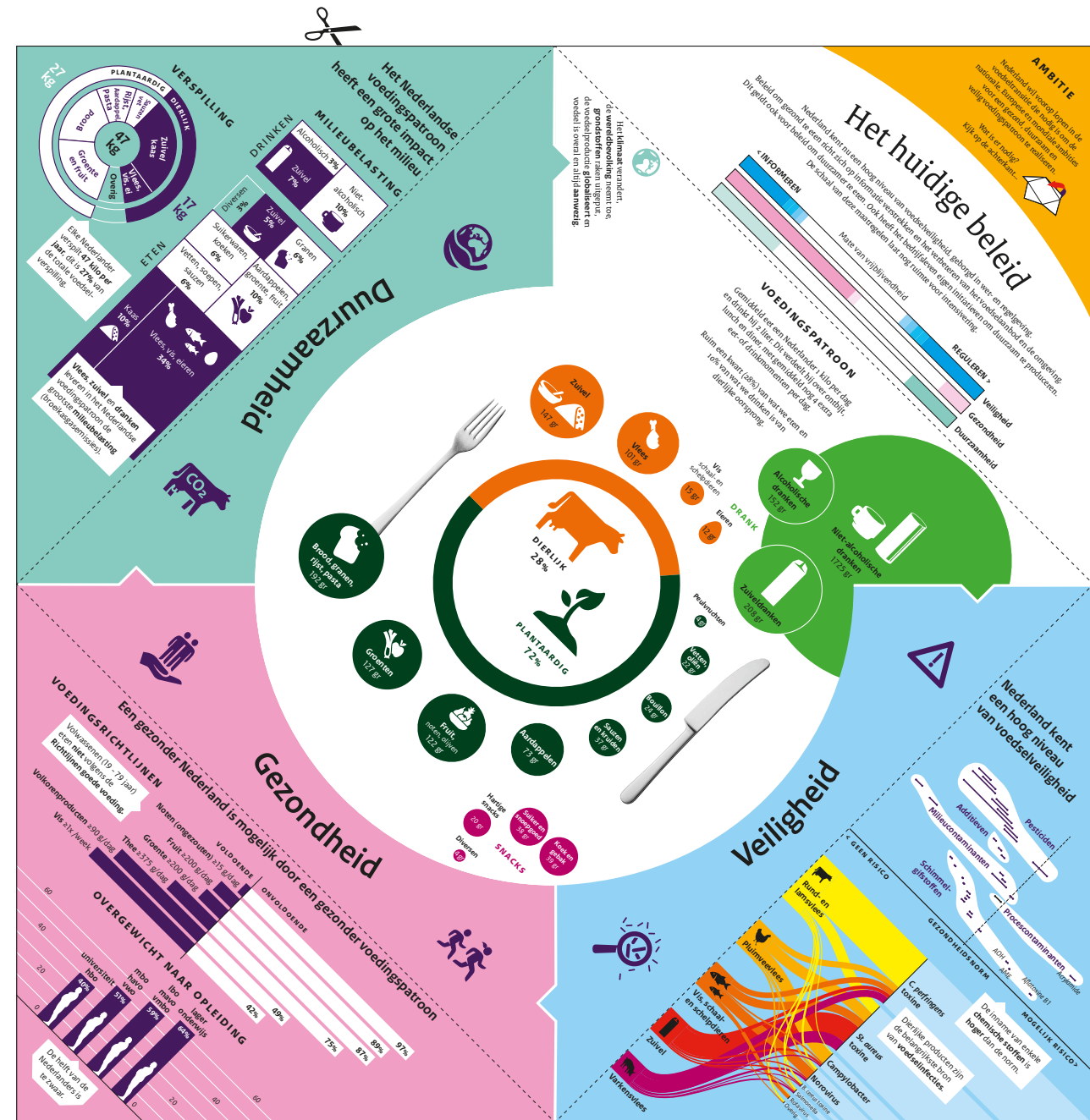
Perioden	Oogst						Teeltoppervlakte					
	2000	2005	2010	2014	2015	2016*	2000	2005	2010	2014	2015	2016*
Groenten	mln kg						Hectare					
Totaal groenten	3.815	4.255	4.627	4.969	5.114	4.933	77.690	77.542	83.647	81.232	85.182	80.107
• Champignons	265	240	266	310	310	300	95	77	73	72	69	59
• Totaal aardbeien	34	39	43	58	58	58	1.384	1.600	1.632	1.792	1.768	1.724
• Aardbeien (in open grond)	19	22	21	29	29	29	1.204	1.375	1.347	1.442	1.410	1.364
• Aardbeien (onder glas en tunnels)	15	17	21	29	29	29	180	225	285	350	357	361
Totaal blad- en stengelgroenten	349	318	313	324	345	336	16.326	14.082	14.534	14.166	17.782	17.647
• Andijvie	31	28	25	15	16	18	830	810	775	489	515	511
• Asperges	15	15	14	16	17	19	2.125	2.060	2.253	2.642	2.944	2.994
• Knolvenkel	4	3	3	3	3	4	196	140	183	186	210	222
• Prei	95	82	100	91	86	82	3.410	2.725	2.950	2.389	2.396	2.328
• Selderij	9	6	5	7	8	6	229	140	136	170	204	163
• Sla, krop en overig	22	15	14	28	29	30	1.013	650	800	1.164	1.097	1.116
• Sla, ijsberg	50	59	69	76	90	89	2.000	1.950	2.600	2.154	2.383	2.408
• Spinazie	54	43	30	38	47	45	2.272	2.258	1.821	2.010	2.347	2.240
• Witlof	70	67	53	51	52	49	4.251	3.349	3.016	2.963	2.952	2.892
Totaal knol- en wortelgroenten	1.453	1.689	1.908	2.087	2.213	2.199	31.319	33.009	40.266	41.827	43.684	44.910
• Bos- en waspeen	132	137	119	142	148	151	3.433	2.980	2.950	2.590	2.666	2.816
• Knolselderij	62	53	56	74	71	75	1.490	1.210	1.311	1.585	1.559	1.705
• Rode bieten	21	22	24	31	34	40	349	307	405	621	656	741
• Radijs	35	28	23	26	24	24	165	125	106	105	100	100
• Schorseneren	21	17	22	22	17	10	1.172	867	1.060	955	741	441
• Uien	929	1.082	1.302	1.379	1.504	1.449	19.979	22.520	28.866	30.199	32.157	32.723
• Winterpeen	253	350	362	413	415	450	4.731	5.000	5.568	5.772	5.804	6.383
Totaal koolsoorten	327	324	335	332	335	308	12.227	10.737	11.662	10.102	10.298	10.224
• Bloemkool	43	42	42	35	45	42	2.165	2.450	2.575	1.990	2.365	2.219
• Boerenkool	15	14	13	6	6	7	788	725	700	329	358	361
• Broccoli	10	14	19	19	21	20	1.062	1.500	2.100	1.921	1.996	2.071
• Chinese kool	8	11	11	13	10	10	287	280	350	410	290	290
• Groenekool	7	4	3	2	1	1	200	130	136	64	47	47
• Rodekool	35	40	40	39	36	36	682	608	644	560	512	575
• Spitskool	9	10	15	14	14	16	279	320	500	450	418	513
• Spruiten	80	62	61	60	60	47	5.033	3.219	3.050	2.715	2.676	2.509
• Wittekool	120	128	132	145	142	129	1.731	1.505	1.607	1.664	1.636	1.638
Totaal peulvruchten	93	109	71	57	55	52	11.725	13.035	9.784	7.281	7.753	6.962
• Doperwten	37	34	21	19	18	16	5.867	5.361	4.023	3.733	3.541	3.324
• Sperziebonen	52	71	47	34	34	33	5.164	7.056	5.276	2.963	3.020	3.052
• Tuinbonen	4	4	3	4	4	4	694	618	485	585	1.192	585
Totaal vruchtgroenten	1.259	1.498	1.679	1.749	1.726	1.706	3.177	3.562	4.111	3.972	4.298	4.401
• Aubergine	33	41	46	51	53	54	76	90	104	103	106	111
• Courgette	11	12	18	18	18	17	150	165	264	290	306	331
• Komkommer	410	440	435	440	405	370	663	631	664	598	545	540
• Paprika	285	345	365	340	360	365	1.155	1.280	1.403	1.200	1.280	1.315
• Tomaat	520	660	815	900	890	900	1.133	1.396	1.676	1.780	1.755	1.775
• Overige groenten	35	39	42	54	68	54	1.437	1.440	1.584	2.020	2.570	2.234

12. Infographic / Infographic



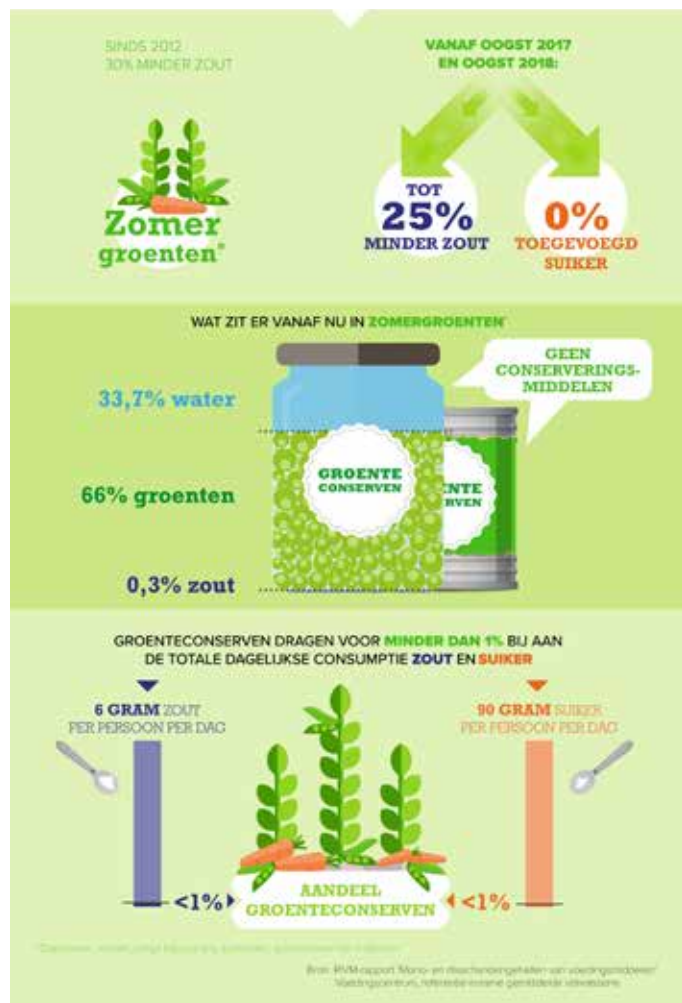


1. Print dubbelzijdig uit (of plak losse pagina's aan elkaar)
2. Vouw langs de stippellijnen de hoekpunten naar het midden
3. Klaar!



12. Infographic / Infographic

Groenteconserven zetten weer stap in zout- en suikerreductie



13. Bronnen van informatie / Information sources

- [RIVM publicatie "Wat ligt er op ons bord? Veilig, gezond en duurzaam eten in Nederland"](#)
- [VIGFF Routekaart 2012-2030](#)
- [Handboek en de telerhandleiding VVAK 2016](#)
- [Promotiecampagne voor peulvruchten De Blijje Boon](#)
- [Resultatenbrochure convenanten meerjarenafspraken energie-efficiency 2016](#)
- [Green Deal Gewasbeschermingsmiddelen](#)
- [Persbericht zout- en suikervermindering in verwerkte groenten en fruit](#)
- Syntro rapport duurzame inzetbaarheid werknemers groenten- en fruitverwerkende industrie
- [Jaarverslag bedrijfspensioenfonds landbouw 2016](#)
- [Commission Notice on certain articles of Directive 98/44/EC of the European Parliament and of the Council on the legal protection of biotechnological inventions \(2016/C 411/03\)](#)
- [Voedingsbeleid, brief van de staatssecretaris van economische zaken en de minister van volksgezondheid, welzijn en sport aan de voorzitter van de tweede kamer der staten-generaal den haag, 21 november 2016](#)
- [Akkoord verbetering productsamenstelling](#)
- [FNLI Oproep Agri&Food-bedrijfsleven Tweede Kamerverkiezingen 2017](#)
- [FNLI Appeal Agri&Food business Parliamentary elections 2017](#)
- [Hak oogstkalender](#)
- [RIVM publication "What is on our plate? Safe, healthy and sustainable food in the Netherlands"](#)
- [VIGFF Routemap 2012-2030](#)
- [Handbook and grower manual VVAK 2016](#)
- [Promotional campaign for pulses The Happy Bean Boon](#)
- [Results brochure long-term energy efficiency covenants 2016](#)
- [Pesticides Green Deal](#)
- [Press release salt and sugar reduction in processed fruit and vegetables](#)
- Syntro report sustainable employability in the fruit and vegetable processing industry
- [Annual report agriculture pension fund 2016](#)
- [Commission Notice on certain articles of Directive 98/44/EC of the European Parliament and of the Council on the legal protection of biotechnological inventions \(2016/C 411/03\)](#)
- [Food policy, letter from the State Secretary of Economic Affairs and the Minister of Health, Welfare and Sport to the Speaker of the Lower House of Parliament, The Hague, 21st November 2016](#)
- [Product composition improvement agreement](#)
- [FNLI Appeal Agri&Food business Parliamentary elections 2017](#)
- [Hak harvest calendar](#)

14. Colofon / Colophon

Fotografie Photography: Fotobureau Roel Dijkstra (pagina 4 en 15), Schutterstock en diverse bronnen

Redactie Editing: Peter Rijnhout

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

Printing: Het Staat Gedrukt

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