

# Kennismaking met de voedingsindustrie



Food for Life. Food for taste.



# 1 Wat is de voedingsindustrie?

---

De voedingsindustrie zorgt dagelijks voor 30.000.000 lekkere maaltijden in de Belgische gezinnen. Brood, koffie, melkproducten, margarine, ontbijtgranen, confituur, aperitiefhapjes, bouillonblokjes, bier, frisdrank, vleeswaren, ... Driemaal per dag stelt elke Belg een maaltijd samen aan de hand van voedingsmiddelen die de voedingsindustrie de consumenten aanreikt.

De voedingsindustrie is de complexe industrietaak die vele activiteiten omvat, van groenten invriezen tot limonade maken, van koekjes bakken tot koffie branden, van slachten van dieren tot brouwen van bier, van zuivelproducten maken tot vleeswaren produceren.

Men kan gerust zeggen dat de voedingsindustrie in de ganse voedselketen tussen twee schakels staat: enerzijds de landbouw en visvangst en anderzijds de distributie (voedingshandel) en horeca (catering).



Tussen deze twee schakels zijn er andere activiteiten. Sommige bedrijven leveren aan andere ondernemingen uit de sector, zoals maalderijen bloem leveren aan de bakkerijen. Andere maken uitsluitend consumptiegoederen aan, zoals snoepjesfabrikanten. Nog andere doen de twee, zoals de suikerraffinaderijen die suiker leveren aan de koekjesfabrieken en suikerklontjes persen voor de consument.

De voedingsindustrie is meer dan alleen een droge opsomming van economische activiteiten. Zij levert elke dag aan alle voedingswinkels en horecazaken alle soorten voedingsmiddelen. De consument kan kiezen in functie van zijn prioriteiten: lekker, vers, gemakkelijk, iets nieuw, of goedkoop. In ieder geval is zij/hij zeker dat die veilig zijn.

### Overzicht van de branches en hun economisch belang (2006)

Branches	Omzet	Tewerkstelling
Slachterijen en vleeswaren	16,8 %	16,2 %
Zuivel	11,1 %	8,1 %
Cacao, chocolade en confiserie	10,1 %	8,3 %
Brood, banket en koekjes	8,8 %	29,2 %
Veevoeding	8,5 %	3,5 %
Graanverwerking, deegwaren en zetmeel	8,3 %	3,5 %
Groenten- en fruitverwerking	7,1 %	8,7 %
Water en limonades	5,8 %	4,5 %
Brouwerijen	5,5 %	6,5 %
Plantaardige en dierlijke oliën en vetten	5,5 %	1,2 %
Suikernijverheid	3,5 %	1,8 %
Andere	9,0 %	8,5 %
Totaal	100,0 %	100,0 %

## 2 De Belgische voedingsindustrie in cijfers (2007)

---

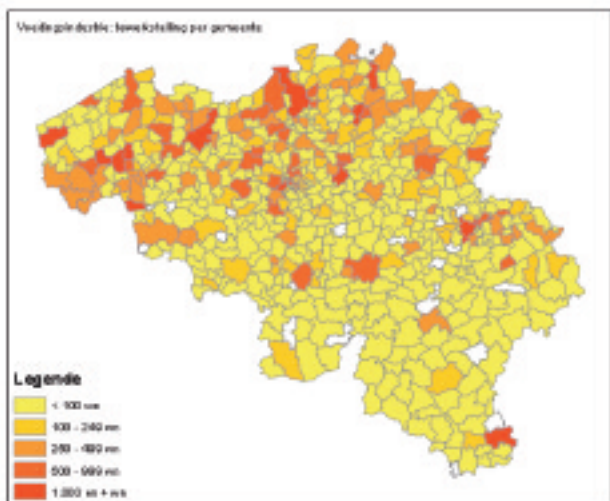
5.343 ondernemingen realiseren samen een omzet van meer dan 37 mia EUR. Dat is meer dan 13% van de omzet van alle industrietakken samen.

De helft van de omzet, bijna 19 mia EUR, wordt geëxporteerd.

De handelsbalans is positief. De voedingsindustrie exporteert 4,6 miljard EUR meer dan wat er geïmporteerd wordt aan voedingsmiddelen en draagt aldus bij tot de rijkdom van ons land. Twee derde van de export gaat naar vier buurlanden, Frankrijk, Duitsland, Nederland en het Verenigd Koninkrijk. 19% is bestemd voor de rest van Europa, 15% voor de rest van de wereld.

De toegevoegde waarde bedraagt 6 mia EUR. Dat is bijna 2% van het bruto binnenlands product.

De regionale verspreiding van de Belgische voedingsindustrie ziet er als volgt uit: 76% in Vlaanderen, 21% in Wallonië en 3% in Brussel.



## 3 Werken in de voedingsindustrie

In de Belgische voedingsindustrie werken 90.000 werknemers.

### Er is werk voor iedereen

- Voor hooggeschoolden (23%), midden-geschoolden (45%) en laaggeschoolden (32%);
- Voor mannen (63%) en vrouwen (37%);
- Voor jongeren (72% is jonger dan 45 jaar) en voor meer ervaren en oudere medewerkers (28%).

### De kans op werken in de nabijheid van de woning is groot

De bedrijven van de voedingsindustrie bevinden zich in alle delen van het land, zij het met een concentratie in de Noorderkempen, Zuid-West-Vlaanderen, de regio Gent, ten zuiden van Antwerpen, in de streek van Verviers en in het westen van Henegouwen.

## Er is werk in grote ondernemingen en werk in kleinere ondernemingen

In de voedingsindustrie is de tewerkstelling vrij evenwichtig verdeeld volgens de grootte van de ondernemingen.

Grootte van de onderneming	Tewerkstelling
< 10 werknemers	15.300
10 - 49	21.700
50 - 99	10.500
100 en meer	42.000

## Een sector waar de werkgelegenheid vrij stabiel is

Het is opmerkelijk voor een industriële omgeving dat de tewerkstelling op niveau van de sector vrij stabiel is gebleven in de laatste jaren.

Jaar	Totale tewerkstelling (personen)
2003	91.090
2004	91.159
2005	90.424
2006	89.994
2007	89.607

## 4 Meer productie met minder milieu-impact

Elke productie heeft een milieu-impact. Ook voeding heeft een milieu-impact: reeds op de velden worden tractoren ingezet en meststoffen gebruikt; de grondstoffen worden vervoerd; de opslag vereist gebouwen, eventueel koeling; fabrieken hebben energie nodig; de producten worden verpakt; de consument koopt soms meer dan zij/hij consumeert. Technici breken hun hoofd om de milieu-impact van de voedingsmiddelen te verminderen. In de eerste plaats geven ze zinvolle bestemmingen aan nevenproducten: wat vroeger afval was, wordt gebruikt als veevoeder, grondverbeteraars, energiebronnen. De uitdaging bestaat erin de impact te verminderen tot telkens een lager niveau. De voedingsindustrie slaagt hierin. Enkele voorbeelden:

- Sinds 1990 is de CO<sup>2</sup> uitstoot van de voedingsindustrie gedaald met 32% terwijl de productie gestegen is met 30%.
- De milieubelasting door organisch materiaal in het afvalwater is verminderd met meer dan 67% terwijl de productie gestegen is met meer dan 25%.
- 92% van de verpakkingen op de Belgische markt worden gerecycleerd, dank zij het Fostplus systeem en het Val-I-Pac systeem die grotendeels gefinancierd worden door de voedingsindustrie.

## 5 De voedingsindustrie zorgt voor veilig voedsel

---

De kans om een voedselvergiftiging op te lopen in België is aanzienlijk kleiner dan de kans om betrokken te zijn bij een verkeersongeval.

De voedingsindustrie slaagde er in het risico op voedselvergiftiging er zo na uit te schakelen.

De voedingsindustrie zocht en vond vele technieken om de ontwikkeling van ziekteverwekkers te stoppen. Invriezen, koken, pasteuriseren, luchtdichte verpakkingen of verpakking onder gewijzigde atmosfeer... allemaal methodes om ziektekiemen in het voedsel te doden en onschadelijk te maken. Een goede bedrijfshygiëne en strenge controle op de productieprocessen zorgen ervoor dat ons voedsel nog nooit zo veilig is geweest.

Cijfers? In 2007 deden zich 101 collectieve voedselvergiftigingen voor. Die troffen 913 mensen, van wie er 75 in het ziekenhuis belandden zonder dodelijke slachtoffers. Gebrekkige hygiëne in het bewaren of bewerken van voeding was de belangrijkste oorzaak. We vergelijken dat met 10 miljoen Belgen die elke dag drie maaltijden nuttigen

om te besluiten dat per jaar de kans op een probleem dus 1 op 10.000 bedraagt. Per maaltijd is dat 1 op 10 miljoen. Slechts de helft van de incidenten vonden hun oorzaak in de voedingsindustrie, de andere helft in het restaurant of in eigen keuken.

De kans op een blindedarmonsteking is groter. Ook de vergelijking met de 55.686 verkeerslachtoffers in hetzelfde jaar spreekt voor zich.



## 6 De voedingsindustrie brengt levenskwaliteit

---

Betere hygiëne, betere arbeidsomstandigheden en performante geneeskunde, meer koopkracht, hebben de levenskwaliteit en de levensverwachtingen sterk verbeterd. Maar zonder de moderne voedingsindustrie zou de "voeding" er niet op vooruit zijn gegaan zoals dat gebeurde in de laatste vijftig jaar. Haar bijdrage bestond in een rijk aanbod van voldoende, betaalbare en veilige voeding. In mensentaal betekent dit dat voeding gemakkelijker te verkrijgen is, dat voeding relatief goedkoper is geworden en dat zelfs de goedkoopste voeding veilig is. Iedereen kan nu beter eten dan vroeger.

*Vijftig jaar geleden ging 40% van het gezinsinkomen naar voeding. Vandaag is dat ongeveer 16%.*

*Vijftig jaar geleden waren jongens van 8 jaar uit armere gezinnen gemiddeld 4 cm kleiner dan hun leeftijdgenoten uit gezinnen met een hoog inkomen. Vandaag is de lichaamslengte geen indicatie meer van sociale klasse.*

*Vijftig jaar geleden lag de levensverwachting van de gemiddelde Belg 13 jaar lager dan vandaag.*

## 7 De voedingsindustrie innoveert

---

Vandaag staan we voor nieuwe uitdagingen.

De combinatie van verkeerde eetgewoontes, mogelijk gemaakt door lekker en relatief goedkoop eten, met minder beweging is oorzaak van nieuwe gezondheidsproblemen, zoals zwaarlijvigheid. Dat probleem ontgaat de voedingsindustrie niet.

Op de meest milieuvriendelijke manier voeding van akker tot aanrecht brengen is een andere uitdaging.

Vandaag worden de voedingsmiddelen van morgen bedacht en steeds meer geavanceerde productiemiddelen uitgevonden om deze nieuwe problemen aan te pakken.

Waarover gaat het?

- **Betere voeding voor betere gezondheid:** onze voeding bevat bestanddelen die we vanzelfsprekend vinden maar die beter minder zouden voorkomen als we de gezondheid van de consument willen bevorderen. Een voorbeeld is zout. Een smaakmaker en bewaarmiddel, dat weten we, maar niet zo goed voor hart- en bloedsomloop. En dus zoeken wetenschappers naar producten met minder zout die toch voedselveilig en smakelijk zijn.

- Nieuwe voedingsmiddelen. Wetenschappers hebben stoffen gevonden en vinden er nog altijd met heilzame eigenschappen. Zij zoeken hoe zij die vezels, antioxidia, vitaminen, omega-3 vetzuren kunnen verwerken in de voeding.
- Koks proberen nieuwe combinaties en zoeken nieuwe smaken. Voeding is als een land met nog tal van onontdekte gebieden.
- Nieuwe procedés. Of het nu om voedselveiligheid, efficiëntie, gebruiksgemak of milieu gaat, technici zijn dagelijks bezig om de fabricageprocessen te verbeteren, zonder de smaak geweld aan te doen of de voedingskwaliteit te verminderen.
- Marketinginnovatie. We verstaan hieronder nieuwe of sterk verbeterde ontwerpen (oa. verpakking) of verkoopmethoden (bvb. franchising) om de voedingsmiddelen aantrekkelijker te maken of nieuwe markten te veroveren.



Enkele cijfers over innovatie:

- Per drie jaar introduceert meer dan de helft van de ondernemingen een productinnovatie of voert een procesinnovatie in.
- Producten die nieuw zijn op de markt vertegenwoordigen bijna 4% van de omzet.
- 40 à 50% van de ondernemingen doet aan marketing- of organisatorische innovatie om de drie jaar.

In de Belgische voedingsindustrie is men zeer praktisch: zij vindt haar belangrijkste inspiratie om aan innovatie te doen in de contacten met de leveranciers en de klanten. Daarenboven doet de Belgische voedingsindustrie ernstige inspanningen op het vlak van O&O met uitgaven die de laatste jaren dan ook sterk stijgen. Internationale vergelijkingen tonen aan dat de Belgische voedingsindustrie best toch een boost kan gebruiken. Daarom zijn er belangrijke instellingen in het leven geroepen, met name Wagralim en Flanders' Food die de innovatie in de ondernemingen van de voedingsindustrie stimuleren en ondersteunen.

Voor meer informatie kan u surfen naar [www.wagralim.be](http://www.wagralim.be) en [www.flandersfood.com](http://www.flandersfood.com)

## 8 Voor wie meer wil weten

---

- De arbeiders van de voedingsindustrie hebben een solidariteitsfonds opgericht om projecten in de derde wereld te steunen. Onder het motto "de voedingsindustrie helpt de armen aan voeding" besteedt het Sociaal Fonds van de Voedingsindustrie ongeveer 500.000 EUR per jaar aan voedingsprojecten, onder meer watervoorziening. Interesse in deze projecten? Meer info op [www.viafonds.be](http://www.viafonds.be) rubriek "arbeiders - internationale samenwerking".
- Er bestaat een sectoreigen website met vacatures in de voedingsindustrie, namelijk [www.foodjobs.be](http://www.foodjobs.be). Voor de inhoud van sectoreigen jobs is [www.ipv.be](http://www.ipv.be) de beste referentie.
- De gezinnen besteden ongeveer 16% van hun budget aan voeding en drank. 30 jaar geleden was dat 22%, 20 jaar geleden 19%. De statistieken hierover vindt u op [www.statbel.fgov.be](http://www.statbel.fgov.be) in de rubriek "statistieken - samenwerking - verbruik van goederen en diensten".

- In absolute termen staan we op de vierde plaats van de Europese export, na Nederland, Duitsland en Frankrijk, en vóór Italië en Spanje. Op de website van CIAA [www.ciaa.be](http://www.ciaa.be) in de rubriek documenten - brochures zijn er meer gegevens te vinden.
- Objectieve informatie over voedselveiligheid en de relatie voeding en gezondheid is voor iedereen beschikbaar op [www.voedingsinfo.org](http://www.voedingsinfo.org).
- Op de website van Fevia, [www.fevia.be](http://www.fevia.be), meer in het bijzonder onder de rubriek "cijfers en trends" zijn er meerdere economische rapporten te vinden. De meest uitgebreide cijfers over de werkgelegenheid in de sector worden verzameld door de Centrale Raad voor het Bedrijfsleven [www.ccecrb.fgov.be](http://www.ccecrb.fgov.be).
- Over de milieu-impact van de voedingsindustrie bestaan er meerdere interessante studies. We citeren er twee: Belgian Greenhouse Gas Inventory 1990-2006 en Integrale Milieu-analyse Vlaamse voedingsnijverheid Vlaanderen 2007. Het derde milieurapport van Fevia is te vinden op [www.fevia.be](http://www.fevia.be) onder de rubriek "milieu".



Voor meer informatie:

Tel: 02 550 17 51

e-mail: [info@fevia.be](mailto:info@fevia.be)

[www.fevia.be](http://www.fevia.be)

V.U.: Chris Moris, FEVIA, Kunstlaan 43, 1040 Brussel

Food for Life. Food for taste.