

Elke dag meer dan twee stuks fruit

Sappige details over nationaal en

Van vers fruit tot smoothie, van biologisch tot kant-en-klare fruitsalades. De meest exotische vruchten zijn het hele jaar door verkrijgbaar. Waar komt dat fruit vandaan, waar wordt het voor gebruikt, hoeveel blijft er in Nederland en wat gaat verloren door derving?

De consument kan en wil kiezen: vers, kant-en-klaar, biologisch en/of exotisch. Deze keuzes bepalen voor een deel de bedrijfsvoering van producenten van fruit. Nieuwe tropische fruitsoorten staan in de belangstelling, omdat steeds meer mensen ze kennen van bijvoorbeeld vakanties en de eventuele positieve gezondheidseffecten.

Voordat fruit in de winkels ligt, heeft het al een lange weg afgelegd. De fruitketen kun je onderverdelen in een versketen en een verwerkingsketen. In de versketen vindt geen industriële verwerking plaats. Het overgrote deel van het fruit, bijvoorbeeld appels en peren, is bestemd voor de versmarkt. Vers fruit wordt tegenwoordig wel meer en meer bewerkt (wassen, snijden en verpakken).

Nederland is een relatief kleine speler met een gering aandeel in de totale productie en consumptie van fruit (5% van de wereldwijde fruithandel). Toch heeft Nederland een relatief sterke positie op exportmarkten van onder meer aardbeien, appels en peren. De concurrentiekracht van de Nederlandse fruitsector is gunstig: voor appels, peren en aardbeien geldt dat de productiviteit en innovatiekracht van de Nederlandse teelt hoog zijn. Ook vormen handel en logistiek pluspunten. De relatief hoge arbeidskosten, kosten van gewasbescherming, water en energie, toename van transportkosten en congestie op de wegen beïnvloeden de positie van Nederland negatief.

Nederlandse productie

De productie van fruit vindt plaats

op fruitteeltbedrijven in een aantal concentratiegebieden, waarvan Gelderland, Limburg en Zeeland de belangrijkste zijn. Tiel's 'Flipje van De Betuwe' is voor velen onder ons een bekend begrip. Ondanks een afname van areaal en aantal bedrijven in de Nederlandse fruitteelt, zijn de geproduceerde volumes en de productiewaarde van de fruitteelt sinds 1980 niet gedaald.

Het meeste fruit wordt buiten in de volle grond in boomgaarden geteeld. Een uitzondering daarop is de aardbeienteelt. Deze vindt voor een groot deel in kassen of in plastic tunnels plaats. Van juni tot september komen aardbeien wél van de volle grond. Nieuwe aanplant bestaat voor ongeveer 40% uit nieuwe rassen.

Denk bijvoorbeeld aan het dit jaar geïntroduceerde appelras 'Obama'.

Bij de fruitteelt zijn het kiezen van rassen, het bestrijden van ziekten en plagen, opslag en transport belangrijke aspecten. Slechts een klein deel van de Nederlandse fruitteelt is biologisch. Daarbij gaat het vooral om appels en peren.

De groothandel in fruit is sinds eind vorige eeuw sterk geconcentreerd. De verkoop van fruit op het voormalige veilingbedrijf wordt sinds de jaren '90 geïntegreerd met traditionele groothandelsactiviteiten. Veilinghuizen hebben groothandelaren overgenomen en groothandelaren bemiddelen namens telers. Dit proces is met een sterke concentratie gepaard gegaan.

Uit een studie van het LEI blijkt dat in de groothandel (en verwerking) de hoogste rendementen gehaald worden, gevolgd door de industrie (voor zover van toepassing in de fruitketen). De primaire sector heeft het laagste rendement gevolgd door de retailsector. Het rendement op het vermogen in de primaire fruitteelt ligt lager dan elders

Voorbeeld 1: Ethiopië

Er is vanuit het Nederlandse bedrijfsleven veel interesse in de Ethiopische groente- en fruitsector, maar de productie van groente en fruit voor de export staat nog in de kinderschoenen. Succes op deze markt vereist een grote logistieke inspanning teneinde een koel(vers)keten op te bouwen en te komen tot duurzame samenwerking met Ethiopische partners.

Ethiopië biedt daarnaast door zijn klimaat en vanwege de verschillende hoogtes veel mogelijkheden om in het Europese 'off season'-groente en -fruit van hoge kwaliteit te produceren. Wil het land ook succesvol exporteur van groente en fruit worden, dan heeft het een goede koelversketen nodig, niet alleen in de lucht maar ook over land en zee. Het transport van bloemen en groente door de lucht verloopt op dit moment nog niet optimaal. Voor de luchthaven van Bole bij Addis Abeba, de enige luchthaven die internationale vluchten uitvoert, staan vaak lange rijen vrachtwagens te wachten om gelost te worden. In 2009 start daarom de bouw van een nieuw cargo-centrum. Een aantal Nederlandse bedrijven houdt zich intussen al bezig met het opzetten van een koelversketen over weg en water.



internationaal fruit

in de keten en is ook laag in vergelijking met de meeste andere primaire sectoren. Dit hangt samen met de situatie in de markt (lage opbrengstprijzen), de kleinschaligheid van veel bedrijven en enkele jaren van relatief lage productie door diverse weersomstandigheden.

Wereldwijd

Internationale ontwikkelingen, snelle transportmiddelen (waaronder luchtvracht) en ontwikkelingen in de koeltechniek maken het mogelijk gebruik te maken van goedkope grondstoffen en goedkope productiefactoren van over de hele wereld. De regionale zelfvoorziening die onder andere Nederland traditioneel had, bestaat allang niet meer. Zo zijn de grootste concurrenten van Nederland voor appels en peren Chili, Argentinië, Zuid-Afrika, Nieuw-Zeeland en Polen. Voor aardbeien is Spanje de belangrijkste concurrent.

Door bovengenoemde ontwikkelingen komt fruit vanuit de hele wereld, waardoor seizoenen van verschillende werelddelen op elkaar aansluiten. Dat verklaart ook dat wij in januari al een doosje bramen in de winkel

kunnen kopen, dat dan bijvoorbeeld afkomstig is uit Mexico. Tropisch en subtropisch fruit, zoals bananen, sinaasappels en druiven worden het hele jaar door geïmporteerd. Vooral de bananenteelt is voor veel ontwikkelingslanden erg belangrijk.

Daarnaast is het aanbod in Nederlandse winkels de laatste jaren flink uitgebreid met exotisch fruit. De behoefte aan bijzonder fruit is onder andere een gevolg van de toegenomen welvaart. Aangewakkerd door de reislust en de wens om verre oorden te bezoeken als vakantie- of zakelijke bestemming, neemt de vraag van consumenten naar nieuwe producten toe. Maar ook, en niet in de laatste plaats, gestimuleerd door de behoefte van bevolkingsgroepen die zich in Nederland gevestigd hebben met een voorkeur voor producten die (nog) niet in ons land geproduceerd worden.

De grondstoffen voor de fruitverwerkende industrie komen als halffabrikaat ons land binnen. De halffabrikaten (zoals gedroogd fruit, pulp, diepgevroren product en concentraat) worden over de hele wereld ingekocht. Nederland is door de geografische ligging

Voorbeeld 2: Chili

Chili is op dit moment met 1,65 miljard euro de grootste fruitexporteur ter wereld, het is wereldwijd de eerste exporteur van tafeldruiven en pruimen. Ook de export van appels, kiwi's en avocado's is aanzienlijk. De belangrijkste exportbestemmingen voor Chileens fruit zijn de Verenigde Staten met 37% en Europa met 31%, waarvan de helft via Rotterdam binnenkomt. De Aziatische afzetmarkt groeit echter snel.

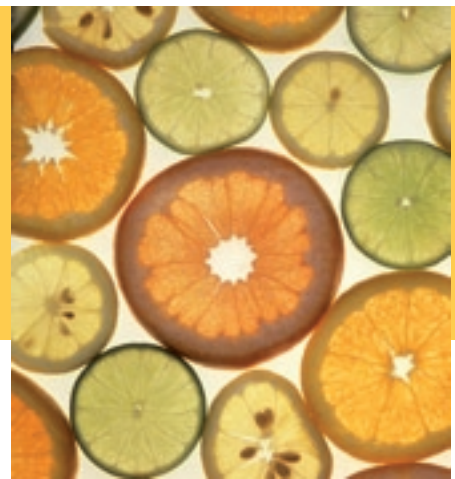
een aantrekkelijke aanvoerroute voor fruit bestemd voor heel Europa. De aanvoer via de zeehavens vindt zijn vervolg door de goede distributiemogelijkheden naar de belangrijkste afzetmarkten in Europa. Het Midden-Oosten vormt een aantrekkelijke markt voor verse mango's. Op dit moment zijn Egypte en Zuid-Afrika de grootste toeleveranciers van groente en fruit voor het Midden-Oosten. Daar zal Ethiopië zich logistiek en kwalitatief mee moeten meten. Daarnaast willen landen als Kenia en Jordanië ook een marktaandeel.

Kwaliteit en duurzaamheid

De EU stelt strenge eisen aan voedselveiligheid van levensmiddelen. Het traceren binnen de voedselketen en het certificeren van de verschillende schakels in de keten zijn steeds belangrijker geworden. Productaansprakelijkheid heeft een steeds grotere betekenis gekregen. Het etiket is een belangrijke communicatieschakel tussen producent en consument.

Deskundigen schatten dat de helft van al het voedsel dat in de wereld wordt geproduceerd, in de vuilnisbak belandt. Niet alleen de consument, maar ook de transportsector is hier mede schuldig aan. Logistieke ketens zouden zo complex zijn, dat koelladingen wel tien tot twintig keer van handen wisselen voordat ze de consument bereiken. Maar het begint eigenlijk al in het voortraject, bij





Nederlands fruit in cijfers

Van de totale Nederlandse consumptie van vers fruit is maar liefst 85% afkomstig uit het buitenland. De totale productie van vers fruit in Nederland schommelt al sinds de jaren '60 rond de 600 miljoen kilo. Van het Nederlandse fruit wordt 55% geëxporteerd, 45% is bestemd voor de binnenlandse markt. Ongeveer 3/4 van de invoer (circa 3 miljard kilo) in 2005 bestond uit vers fruit, voornamelijk sinaasappels (18%), appels (13%) en druiven (10%). Zuid-Afrika is het belangrijkste herkomstland van vers fruit voor Nederland. Het merendeel van deze invoer wordt doorgevoerd. Bananen zijn wereldwijd de meest geëxporteerde vrucht.

Meer dan 80% van het fruit eten we vers. In Nederland wordt ruim 125.000 ton vers fruit verwerkt. Fruit in blik en glas is goed voor 6% van het fruitgebruik. Appelmoes is het belangrijkste conservenproduct (96.000 ton). De rest van het fruit wordt verwerkt tot jam, marmelade en vruchtenpulp. Het aandeel verwerkt buitenlands fruit ten opzichte van Nederlands fruit neemt licht toe.

Supermarkten zijn het belangrijkste afzetkanaal voor (verwerkte) groenten en fruit. In 2007 verliep 76% van de huishoudelijke aankoop van vers fruit via de supermarkt. De supermarktverkoop van fruit bedroeg in 2007 995 miljoen euro.

Een Nederlands huishouden kocht in 2007 gemiddeld 95,2 kilo vers fruit. De top-3 van vers fruit wordt ingenomen door appels, sinaasappels en bananen.

de productie. Als een boer besloten heeft een bepaald product te produceren, kan hij dat niet op korte termijn meer bijstellen. Als de consument dan ineens een 'andere smaak' wenst, is dat niet meer te corrigeren.

Duurzaamheid zal meer en meer een leveringsvoorwaarde worden om te kunnen leveren aan de retailketens. De kritischer wordende consument stelt zich steeds meer de vraag welke impact het bereiden

'Duurzaamheid wordt een marketing- en verkoopinstrument en daarmee economisch interessant'

Volgens sommige trendwatchers is het ongebreidelde consumeren uit de mode. Ook op het gebied van voeding. Het is echter lastig om de juiste afwegingen te maken wat nu uiteindelijk beter voor het milieu is: biologisch uit de buurt of fair trade uit arme landen? Biologische producten uit de regio hebben een korte productieketen en deze producten komen zonder veel tussenschakels van producent naar consument. Een van de marketingargumenten van deze producten is (naast het gezonde en duurzame karakter) dat bij de directe handel met regionale producenten de prijs relatief laag blijft en de prijs transparantie vergroot wordt. Maar aan de andere kant kan het bijvoorbeeld milieuvriendelijker zijn om appels in bulk uit Argentinië te halen, in plaats van Europese appels langere tijd in koelhuizen te bewaren.

van het product heeft gehad op het milieu. Duurzaamheid wordt daarmee ook een marketing- en verkoopinstrument en zodoende economisch interessant.

Françoise van den Broek-Serlé,
manager business development NEA
www.nea.nl

Voor meer informatie:

- LEI, *Concurrentie monitor Fruit, een studie naar de concurrentiepositie van appels, peren en aardbeien, in opdracht van het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, 2008*
- *Ketenrendementen in de Nederlandse agribusiness. Varkensvlees, zuivel, groente en fruit, LEI, Rapport 5.07.05, 2007*
- www.voedingscentrum.nl, *Waar komt fruit vandaan?, 23 december 2008*
- *Nieuwsblad Transport, Hoe behoeden we voedsel voor de vuilnisbak? Verspilling - logistieke sector medeplichtig aan weggooien van etenwaren, 4 februari 2009*
- *Productschap Tuinbouw, Marktmonitor groenten en fruit Nederland 2008 - van teelt tot en met consument, 2008*
- *EVD-informatie, Nummer: 80438, Chili Agro, 6 maart 2008*

