

Food.be - Small country. Great Food.

De Belgische voedingsindustrie mag fier zijn op haar bijdrage aan duurzame ontwikkeling

1. Product

De kwaliteit van de producten die de voedingsindustrie in België maakt, is de basis van haar succes en verzekert de duurzame groei van de sector.

Er zijn talloze voorbeelden van excellentie in onze voedingsindustrie, die bovendien internationaal erkend worden:

- De grootste chocoladefabriek in Europa bevindt zich in Wieze vlakbij Aalst.
- Sinds 2011, is België de grootste frietjesexporteur ter wereld, vóór Nederland, de Verenigde Staten en Canada.
- Inuline, een voedingsingrediënt afkomstig uit cichorei, wordt wereldwijd slechts in 4 fabrieken geproduceerd. Twee daarvan bevinden zich in België en de derde werd in Chili gebouwd door Belgen .
- België is een bierland met 150 brouwerijen die meer dan 1000 verschillende bieren brouwen.
- De diepvriesgroenten zijn een Belgische specialiteit geworden, met talrijke familiebedrijven die 90% van hun productie exporteren.

Verschillende andere voorbeelden van performante Belgische bedrijven en sectoren zijn terug te vinden op www.food.be.

Het succes van Belgische producten blijft niet beperkt tot de landsgrenzen, want export vertegenwoordigt meer dan 50% van de omzet van de Belgische voedingsindustrie. Bovendien laat de nieuwe slogan “Food.be - Small country. Great food.” toe om dit kwaliteitsvolle imago op internationaal niveau nog te versterken en zo de groei van de export voort te zetten.

Op vlak van innovatie, toont de voedingsindustrie in België betere resultaten dan in onze buurlanden. Zo hebben in 2010 meer dan 54% van de Belgische voedingsbedrijven een product- of procesinnovatie gerealiseerd. In Frankrijk bijvoorbeeld, zit dit percentage slechts op 32%. Deze innovaties zijn trouwens succesvol op de markt, want 17% van de omzet van innoverende bedrijven zijn verbonden aan nieuwe producten of processen.

De competentiepolen WagrALIM en Flanders' Food spelen ook een belangrijke rol om bedrijven en onderzoekscentra te verenigen rond gemeenschappelijke innovatie- en onderzoeksprojecten. En de resultaten zijn er, want dankzij WagrALIM en Flanders' FOOD:

- Was België een van de eerste landen om chocolade met stevia te produceren en op de markt te brengen,
- werd in een tijdspanne van 4 jaar een vermindering van 10% zout in de voedingsproducten gerealiseerd,

- werden nieuwe meer efficiëntere verpakkingen gemaakt om voedsel langer te kunnen bewaren en om voedselverspilling te vermijden,
- werden nieuwe ingrediënten afkomstig van specifieke grondstoffen zoals bijvoorbeeld uit champignons, op de markt gebracht.

Meer informatie op www.wagralim.be en www.flandersfood.com

Een andere belangrijke troef van de Belgische voedingsindustrie is de veiligheid van de voedingsproducten, onder meer dankzij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). Volgens de laatste Europese benchmarking is België één van de beste leerlingen van de Europese klas op het gebied van voedselveiligheid.

De nutritionele kwaliteit van producten is ook een permanente zorg van de bedrijven. Een bedrijf zoals Lotus Bakeries, wiens speculoos in de hele wereld wordt gemaakt, bande alle transvetten uit haar recepten en past sinds enkele jaren de voedingswaarde-etikettering toe wat de consument de mogelijkheid biedt om een bewuste keuze te maken.

België is ook een pionier op het vlak van plantaardige voedingsmiddelen. Alpro is de Europese leider in sojaproducten en andere plantaardige producten. Dit bedrijf produceert en commercialiseert een breed gamma van dranken, desserts, plantaardige alternatieven van yoghurt en room, alsook margarine- en vleesalternatieven. De ingrediënten zijn soja, rijst, haver, hazelnoten of amandel.

2. People

De voedingsindustrie draagt op een zeer positieve wijze bij tot de werkgelegenheid in België, zowel voor wat betreft laaggeschoolde als hooggeschoolde functies. Sinds 2005 behoudt de voedingsindustrie een werkgelegenheidsniveau van 90.000 werknemers ondanks de crisis en de stijging van de productiviteit. De laatste cijfers van het eerste semester van 2013 tonen zelfs een lichte stijging aan van 1,4% VTE. Deze prestatie is des te opmerkelijker omdat tijdens dezelfde periode de werkgelegenheid in de totale verwerkende industrie gedaald is met bijna 20%.

Om een betere evenwicht te verzekeren tussen het aanbod en de vraag naar opgeleide werknemers, verhoogt het paritaire vormingscentrum voor de voedingsindustrie, IPV, elk jaar het aantal vormingen per week. In 2012 hebben meer dan 30.000 deelnemers een IPV-vorming gevolgd. Meer informatie op www.ipv-ifp.be.

Neuhaus, de Belgische uitvinder van de praline, wenste concreet bij te dragen tot de ontwikkeling van kleine landbouwers die cacao produceren in de Ivoorkust. Daarom investeerde Neuhaus in de bouw van een lagere school in Bodjonou. Ook voor de financiering ervan stond Neuhaus in. Dit initiatief biedt de kinderen van lokale producenten een betere toekomst dankzij kwaliteitsonderwijs.

3. Planet

In de voedingsindustrie is ook het milieu van groot belang. Het is een industrie die nauw verbonden is met de natuur, want al haar grondstoffen komen uit de natuur. Het is dus een industrie die weet dat ze dit gemeenschappelijk erfgoed moet beschermen als ze wenst verder te produceren.

Zo gaat bij de Tiense Suikerraffinaderij, beroemd om haar suikerklontje, niets verloren en worden alle nevenstromen van het bedrijf gebruikt. Van de suikerbiet gaat niets verloren : de bietenaarde die bij

het wassen van de suikerbiet vrij komt, wordt gebruikt in de landbouw of in de bouw, de bietenstaartjes gaan naar compostering, het water dat in de suikerbieten zelf zit, wordt gebruikt in de fabriek, bietenpulp is een uitstekend veevoeder, slib afkomstig van het waterzuiveringsstation dient als een uitstekend bodemverbeteraar en draagt bij aan de strijd tegen erosie en suiker zelf tenslotte, dat tijdens het productieproces op de grond valt, wordt opnieuw gesmolten en hergebruikt. Resultaat: in een suikerraffinaderij gaat 0,01% verloren. Dit voorbeeld is verre van een uitzondering. De Belgische voedingsindustrie valoriseert zo 96% van haar nevenstromen. Een record. Hetzelfde geldt voor verpakkingen die onmisbaar zijn om de hygiëne van producten te verzekeren. Met de oprichting van Fost Plus en Val-I-Pac, recycleert België 80% van haar voedselverpakkingen en is zij op dit vlak kampioen van Europa.

Maar daar laat de sector het niet bij. Twee studies, één voor Vlaanderen en de andere voor Wallonië, werden uitgevoerd om te bepalen hoe de voedingsindustrie milieuneutraal kan zijn, niet alleen in termen van CO₂ maar ook op het vlak van water, afval en inzake biodiversiteit. Het is een Europese primeur en, ondanks de zeer ambitieuze doelstelling, werden talrijke actiepunten vooropgesteld om te streven naar milieuneutraliteit.

4. Profitability

Ondanks de zware druk op de rentabiliteit, noteert de Belgische voedingsindustrie een mooie groei. Zo heeft de sector in 2012 een omzetgroei gekend van 3,7% terwijl de groei voor de hele verwerkende industrie beperkt bleef tot 0,3%. In vergelijking met onze buurlanden, heeft de Belgische voedingsindustrie een groei van 47% gekend tussen 2005 en 2012 terwijl in Frankrijk de groei slechts 25% was, in Duitsland 26% en in Nederland 29%.

De Belgische voedingsbedrijven zijn vooral nationale ondernemingen (60%). Met de filialen en multinationals genereren zij een handelsoverschot van 4 miljard €. Het zijn ook vooral kleine en middelgrote ondernemingen: 94% stelt minder dan 50 arbeiders in het werk.

De voedingsindustrie heeft een sterke ambitie inzake groei: op 5 jaar tijd wil ze namelijk haar omzetcijfer met 6 miljard € laten stijgen om 52 miljard te bereiken in 2015. De voedingsindustrie kan deze ambitie waarmaken dankzij de export en dus de excellentie van onze producten.
