



**2025:
De Nederlandse vleessector
in balans**



**2025:
De Nederlandse vleessector
in balans**



// Inhoudsopgave

Voorwoord	5
Samenvatting	7
De Nederlandse vleessector in 2025: internationaal onderscheidend	13
Cruciale schakel in de keten, meer dan vlees alleen	15
Economische bijdrage: belangrijk voor Nederlandse economie	17
Vlees als consumentenproduct: een belangrijk onderdeel van ons dieet	19
Sterke internationale positie: een Europees speelveld	21
Transparantie en integriteit om vertrouwen consument en markt te versterken	23
Kwaliteit van product en proces: inspelen op veranderend dieet en bewustere consument	25
Dierenwelzijn en –gezondheid: acties om risico dierziekten te verlagen	27
Internationale marktpositie: toegang tot markten cruciaal voor succes	29
Duurzaamheid: verantwoordelijkheid nemen in de vleesketen	31
Kennis en innovatie: sterk cluster en samenwerking bieden kansen	33
Bronvermelding bij figuren	35

// Colofon

Deze publicatie is een coproductie van:

Roland Berger
Centrale Organisatie voor de Vleessector

Vormgeving en opmaak:

Elan Strategie en Creatie, Rijswijk

Druk:

Hegadruk, Rijswijk

Informatie over deze publicatie kan worden verkregen via de Centrale Organisatie voor de Vleessector.

Tel. +31 (0) 79 36 34 900 of e-mail info@cov.nl

www.cov.nl

© December 2016



// Voorwoord

De Nederlandse vleessector is van groot belang voor de Nederlandse economie. Het is met een omzet van meer dan 10 miljard euro per jaar de op één na grootste pijler binnen het agrofood-cluster en omvat internationaal toonaangevende bedrijven en wereldleiders in gelieerde activiteiten. Vleesondernemingen vervullen een cruciale rol in de keten, met alle facetten rond gegarandeerde kwaliteit en voedselveiligheid, maar ook waar het gaat om de trends en de beleving in markt en maatschappij. De sector heeft een sterke internationale positie en reputatie. Circa 100 miljoen consumenten in 140 landen over de hele wereld eten dagelijks duurzaam geproduceerd Nederlands vlees en vleesproducten.

We staan ook voor een aantal grote uitdagingen. De groeiende mondiale vraag naar dierlijke eiwitten kan vanuit Nederland alleen op een duurzame wijze ingevuld worden. Het behoud van een license-to-produce is cruciaal. Hiervoor zijn innovaties en investeringen in alle schakels van de keten noodzakelijk. Herstel van vertrouwen bij de consument en van het maatschappelijk draagvlak kan alleen als de sector transparanter wordt en de zorg voor integriteit en voedselveiligheid tot in de haarvaten van ieder bedrijf is geborgd. Vleesbedrijven moeten een oplossing vinden om noodzakelijke investeringen mogelijk te maken, onder meer door te komen tot besparingen binnen de keten en hogere opbrengsten uit de markt.

Dit biedt kansen voor een bedrijfstak die voorop loopt in ondernemerschap en die internationaal de standaard zet in duurzame vleesproductie. Daarmee wordt het maatschappelijk draagvlak voor de productie van vlees in Nederland herwonnen en behouden wordt de eigen concurrentiepositie versterkt. De COV en haar leden zijn gemotiveerd en vastbesloten om deze kansen met beide handen aan te grijpen.

In dit rapport is beschreven wat onze gezamenlijke route voorwaarts is, op welke thema's we de komende jaren actief aan de gang gaan en waar we in 2025 willen staan. De COV en haar leden zullen initiatief en verantwoordelijkheid nemen om de ambities en acties uit dit rapport voortvarend te realiseren. Waar we dit niet zelf of alleen kunnen, zullen we de dialoog en samenwerking zoeken met ketenpartners, overheden en maatschappelijke organisaties.

Jos Goebbels, Centrale Organisatie voor de Vleessector (COV)
Alexander Belderok, Roland Berger



// Samenvatting

De Nederlandse vleessector: cruciaal in de keten, belangrijk voor de Nederlandse economie en consument

De Nederlandse vleessector heeft een **grote omvang en economische betekenis**. Varkens, runderen en kalveren leveren veel **meer dan alleen vlees** (en melk). Jaarlijks wordt er in Nederland **1,7 miljoen ton rood vlees** geproduceerd en niets blijft onbenut: deze **vierkantsverwaarding** is cruciaal voor de waardecreatie en duurzaamheid van de sector.

De vleessector is prominent onderdeel van het **agrofoodcluster**, één van de grootste industrieën van Nederland. De vleessector heeft een **omzet van EUR 10,4 miljard** (nummer 2 voedingsmiddelenindustrie), creëert **12.000 banen** (nummer 3 voedingsmiddelenindustrie) en is verantwoordelijk voor **18% van de totale voedingsmiddelenexport**. De Nederlandse vleessector is onderdeel van een sterk cluster, met internationaal toonaangevende bedrijven en wereldleiders in gelieerde activiteiten als veevoer, genetica en machines.

Vlees is een belangrijk onderdeel van het eetpatroon van de consument en een bron van belangrijke voedingsstoffen. In totaal eten **96% van alle Nederlanders** één of meer keren per week vlees en vlees is onderdeel van de **Schijf van Vijf**. De Nederlandse consument wordt steeds **bewuster**: we eten iets minder vlees en kiezen vaker biologische, duurzame, verse of authentieke (streek-)producten.

De Nederlandse vleessector heeft een sterke internationale positie. Een groot deel van het vlees dat in Nederland wordt geproduceerd, geslacht en uitgebeend, wordt geëxporteerd. Het leeuwendeel binnen Europa, maar ook steeds meer daarbuiten. De **vraag naar vleesproducten stagneert in Europa; maar groeit internationaal**. Voor de export van vlees en vleesproducten is **toegang tot internationale markten**, veterinaire en economisch, cruciaal. Nederland heeft internationaal een kostennadeel, maar de sector heeft **hoge productiecondities** en een goede reputatie.

De Nederlandse vleessector in 2025: internationaal onderscheidend

In 2025 is de Nederlandse vleessector een **belangrijke leverancier van hoogwaardig(e) vlees en vleesproducten op de wereldmarkt**: de producten zijn onderscheidend. De rol als **ketenregisseur**, de innovatieve kracht van het Nederlandse agro-food cluster en de hoge kwaliteit van het Nederlandse vlees zijn de pijlers van het succes van de Nederlandse vleessector.

In 2025 staan de producten uit Nederland bekend als **veilig, lekker en geproduceerd op een duurzame en eerlijke wijze** voor mens en dier. De producenten zijn betrouwbare leveranciers van constante kwaliteit en dankzij mondiale handelsverdragen, een **uitstekende diergezondheidsstatus** en een **onbesproken reputatie** in de afgelopen 10 jaar hebben zij toegang tot alle belangrijke markten binnen Europa en daarbuiten. Lange termijn vraag en aanbod zijn beter in balans. Mede daardoor is het verdienvermogen van de ketens verbeterd en zijn belangrijke efficiency verbeteringen in de keten gerealiseerd. **Kennis en innovaties** ontwikkeld in de Nederlandse delta leveren een cruciale bijdrage aan de mondiale uitdaging om een groeiende wereldbevolking op duurzame wijze te voeden. Daarnaast is de sector een drijvende kracht achter de vernieuwing van het vleeschap.

In 2025 eet de Nederlandse consument vlees **op een bewuste wijze** en **is trots op het smaakvolle product** van eigen bodem. De zorgen die de Nederlandse burger en overheid hadden over de lokale milieubelasting van de vleesketen en over de betrouwbaarheid van de marktspelers zijn verleden tijd; er is waardering voor de sector. **Mest is een kostenneutrale bron** van waardevolle mineralen en energie geworden in plaats van een kostenpost, op termijn wordt het een bron van extra inkomsten. De bedrijven in de vleessector worden gezien als **worldclass marktspelers en ondernemers** die blijvend investeren in innovatie, duurzaamheid en automatisering van bedrijfsprocessen. De voedselketen van vlees heeft goede stappen gemaakt in het resistentievraagstuk met het streven **antibioticavrij** te produceren. De overheid steunt de sector in het behoud van een **sterk vestigingsklimaat** en met de **positionering** van het Nederlandse product in het buitenland, omdat de sector belangrijk is voor de Nederlandse economie.

In 2025 is de Nederlandse maatschappij **trots** op een sector die wereldwijd vooroploopt op het gebied van duurzame en eerlijke vleesproductie. Het **vertrouwen in de sector is hersteld**.



Op weg naar 2025: acties voor een betere balans en een sterkere sector

Om haar visie te realiseren, zetten de COV en haar leden zich in als **ketenregisseur**. Het vinden van **de juiste balans** loopt als een rode draad door deze thema's: balans tussen economische bijdrage en milieubelasting, en tussen lokaal (license-to-operate) en internationaal (marktpositie).



> **Transparantie en integriteit: de eerste stappen zijn gezet, maar het versterken van vertrouwen van de consument en de internationale markt is cruciaal. Daarom zet de vleessector zich in om:**

- **integriteit te borgen:** gedragscode, onderlinge feedback, afstand nemen van onverantwoord handelen en opnemen als module in kwaliteitssystemen
- het proces van vleesproductie **letterlijk transparant en zichtbaar** te maken
- **ketencommunicatie** te verbeteren: trots op sector én het eindproduct
- **proactief** over de kernthema's van deze visie te **communiceren** in een jaarlijkse voortgangsrapportage door COV



> **Kwaliteit van product en proces: de Nederlandse vleessector is internationaal toonaangevend, levert hoge kwaliteit en er is een duidelijke groei in marktconcepten. Een veranderend dieet en een bewustere consument creëren kansen voor differentiatie.**

Daarom zet de vleessector zich in om:

- meer **marktconcepten** te ontwikkelen die aansluiten bij vraag in de markt
- **keteninformatiesystemen** te ontwikkelen die voorop lopen op internationale eisen en waarmee de keten geregisseerd kan worden (gebonden aan diersoort en bedrijf)
- kwaliteit te borgen door **samenwerking** en **binding** met veehouders en afnemers



> **Dierenwelzijn en –gezondheid: in dierenwelzijn en –gezondheid loopt Nederland voorop. Dierziekten vormen een groot risico voor de sector. Daarom zet de vleessector zich in om:**

- **voorstrevende preventieve maatregelen** tegen dierziekten te treffen in het transport van levende dieren en dit transport **zo diervriendelijk mogelijk** te maken met 'comfort class'
- het resistentievraagstuk te helpen oplossen door naar een **antibiotica-vrije voedselketen** te streven
- **marktconcepten** door te ontwikkelen wat betreft dierenwelzijn



> **Internationale marktpositie: Nederland heeft hoge kwaliteits- en veiligheidstandaarden, ook in grote volumes. Toegang tot markten is cruciaal voor succes. Daarom zet de vleessector zich in om:**

- **veterinaire toegang** te verkrijgen en te behouden tot alle belangrijke mondiale afzetmarkten
- het Nederlandse vlees en vleesproduct te **promoten: 'Holland'-keurmerk**
- **worldclass bedrijven** te creëren: hoogst mogelijke erkenning bij export derde landen





> **Duurzaamheid:** in de afgelopen jaren was er een afname van de uitstoot van broeikasgassen en het energieverbruik, maar een mestoverschot.

Het is een uitdaging voor de sector om de voedselvoorziening te verhogen op een duurzame manier. Daarom zet de vleessector zich in om:

- mee te helpen aan een oplossing voor het Nederlandse **mestprobleem** (50% mestverwerking)
- de **emissies** en het **energieverbruik** van de sector verder te reduceren (-30% t.o.v. 2015)
- componenten van **veevoer** verder te verduurzamen: minimale eisen stellen in een 'witte' lijst
- te werken aan kennis en innovatie in circulaire agrofoodketens en duurzamere producten



> **Kennis en innovatie:** de Nederlandse delta heeft een onovertroffen kennisniveau met betrekking tot vee en vlees. Innovatie, op productdifferentiatie en mestvaarwaarding, dat is een kans voor de sector en continuïteit van arbeid een uitdaging. Daarom zet de vleessector zich in om:

- de **kennisvoorsprong** van de Nederlandse sector te behouden, dit vergt een gezond investeringsniveau en een sterke kennisinfrastructuur
- de **samenwerking** in de keten aan kennis en innovatie te versterken, bijv. voor de verwerking van dierlijke bijproducten en reststromen (circulaire agrofoodketens)
- de ontwikkeling van vleesproducten die bijdragen aan een **gezond dieet** te stimuleren
- duurzame, smaakvolle **alternatieven** voor dierlijke eiwitten te helpen ontwikkelen
- kwaliteit en continuïteit van **arbeid** te versterken in een steeds **krappere arbeidsmarkt**
- kwaliteit en efficiency in bedrijfsprocessen te verbeteren door **automatisering**

Bij al deze acties vraagt de vleessector **ketenpartners, belangenorganisaties, overheid, kennisinstututen** en de **zuivelsector** om **samen te werken** om de uitdagingen aan te pakken en kansen te realiseren en zo de Nederlandse vleessector verder te ontwikkelen tot werkelijk onderscheidend in een internationale markt.

Nauw verbonden met de primaire sector

Locaties varkensslachterijen

Aantal slachtingen:

14,6 miljoen

Slachtvolume

1,4 miljoen ton

dieren/km²

< 75

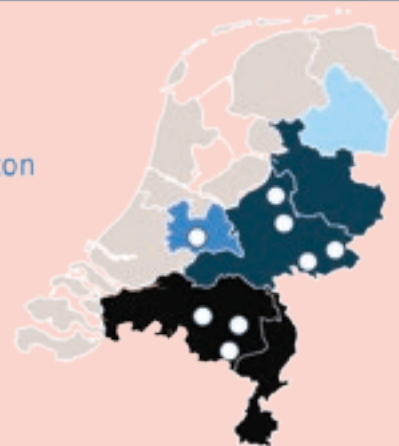
75-150

150-300

300-600

> 600

○ locatie varkensslachterij



Locaties rund- en kalfsslachterijen

Aantal slachtingen:

Rund: 0,5 miljoen

Kalf: 1,4 miljoen

Slachtvolume

Rund: 159.000 ton

Kalf: 217.000 ton

dieren/km²

(zuivelsector)

< 75

75-150

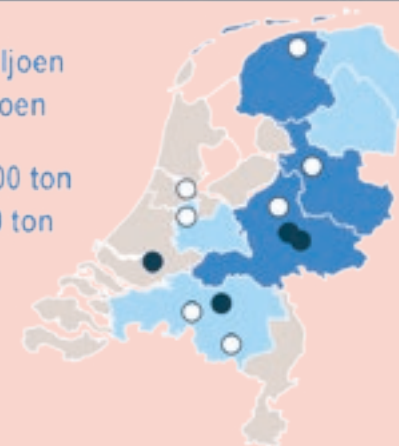
150-300

300-600

> 600

○ locatie rundslachterij (-NL zuivel)

● locatie kalverslachterij (-EU zuivel)



// De Nederlandse vleessector in 2025: internationaal onderscheidend

In 2025 is Nederland een belangrijke leverancier van hoogwaardig(e) vlees en vleesproducten op de wereldmarkt. De rol als ketenregisseur, de innovatieve kracht van het Nederlandse agrifood cluster en de hoge kwaliteit van het Nederlandse vlees zijn de pijlers van het succes van de Nederlandse vleessector.

Vlees en vleesproducten uit Nederland staan bekend als veilig, lekker en geproduceerd op een duurzame en eerlijke wijze voor mens en dier. Niet de goedkoopste, maar onderscheidende producten waarvoor een eerlijke prijs betaald wordt. De producenten zijn betrouwbare leveranciers van year round constante kwaliteit voor supermarkten, verwerkers en foodservice partijen. Dankzij mondiale handelsverdragen, een uitstekende diergezondheidsstatus en een onbesproken reputatie in de afgelopen 10 jaar hebben zij toegang tot alle belangrijke markten binnen Europa en daarbuiten. Kennis en innovaties ontwikkeld in de Nederlandse delta leveren een cruciale bijdrage aan de mondiale uitdaging om een groeiende wereldbevolking op duurzame wijze te voeden.

De vleessector brengt als regisseur van de keten vraag en aanbod in balans. Mede hierdoor zijn belangrijke efficiency verbeteringen in de keten gerealiseerd en is het verdienvermogen van de keten verbeterd. Vanuit diezelfde ketengedachte werkt de sector samen met de andere schakels in de keten aan verbeteringen: voerleveranciers, veehouders, de zuivelsector, supermarkten, vleesverwerkers en verwerkers van bijproducten. De sector is in dialoog met de overheid, zowel in Brussel, Den Haag en in de provincie, als met toezichthouders. Daarnaast is de sector een drijvende kracht achter de vernieuwing van het vleesschap. Binnen het schap is veel variatie, voor elk wat wils: reguliere producten, vlees afkomstig uit antibiotica-vrije en GMO-vrije ketens, lokale producten, organisch en biologisch, specifieke rassen, combinaties van vlees en vleesvervangers. De prijzen zijn gemiddeld genomen hoger dan nu, maar in verhouding tot de garanties waar het product aan voldoet. De consument weet namelijk dat al deze producten, zonder uitzondering en zonder twijfel, veilig zijn en aan hoge productie eisen voldoen.

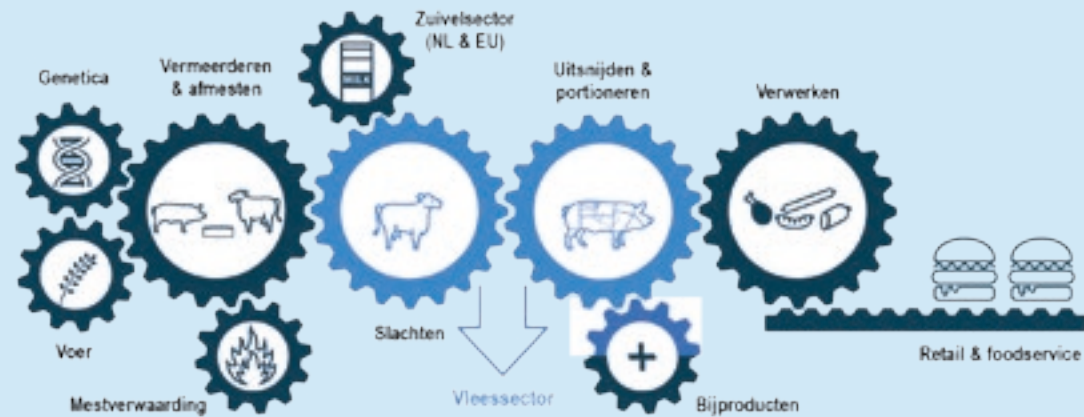
De Nederlandse consument eet in 2025 vlees op een bewuste wijze en is trots op het smaakvolle product van eigen bodem dat te vinden is in de supermarkt, bij de slager en op menukaarten in restaurants. De zorgen die de Nederlandse burger en overheid hadden over de lokale milieubelasting van de vleesketen en over de betrouwbaarheid van de marktpelers zijn

verleden tijd. Mest is een kostenneutrale bron van waardevolle mineralen en energie geworden in plaats van een kostenpost, op termijn wordt het een bron van extra inkomsten. De bedrijven in de vleessector worden gezien als worldclass marktpelers en ondernemers die blijvend innoveren in duurzaamheid, robotica, tracing en kwaliteitscontroles, maar die tegelijkertijd ook een belangrijke werkgever zijn voor met name lager opgeleiden in Nederland (economisch kwetsbare groep). Buitenlandse werknemers worden goed en volgens de regels gehuisvest en betaald. Arbeidsvoorwaarden zijn gemoderniseerd, internationaal concurrerend en bieden voldoende flexibiliteit en maatwerk voor zowel werkgevers als werknemers. Risico's op het gebied van dierziekten zijn mede door preventieve ingrepen van de vleessector geminimaliseerd. De voedselketen van vlees heeft ten aanzien van het resistentievraagstuk goede stappen gemaakt in het streven antibioticavrij te produceren. De overheid steunt de sector in het behoud van een sterk vestigingsklimaat en met de positionering van het Nederlandse product in het buitenland, omdat de sector belangrijk is voor de Nederlandse economie. De Nederlandse maatschappij is trots op een sector die wereldwijd voorop loopt op het gebied van duurzame en eerlijke vleesproductie en het vertrouwen in de sector en het product is hersteld.

Meer dan vlees alleen



Cruciale schakel in de keten



// Cruciale schakel in de keten, meer dan vlees alleen

De vleessector: grote omvang, drie heel verschillende ketens

Jaarlijks wordt er in Nederland 1,75 miljoen ton rood vlees geproduceerd. Dit is meer dan 4.500 ton rood vlees per dag, het gewicht van, om maar eens een vergelijking te maken, ongeveer 45 miljoen appels. Van dit totale volume komt 79% van varkens, 9% van runderen en 12% van kalveren.

De structuur van de vleessector voor rood vlees verschilt sterk per soort dier. Zo komt bijna al het varkensvlees van varkens van Nederlandse veehouders. Ongeveer 60% van de varkensvleesproducten uit Nederland wordt geëxporteerd, waarvan een belangrijk deel bijproducten, en 40% wordt gebruikt voor Nederlandse consumptie. Ongeveer 95% van de runderen in Nederland wordt primair gehouden voor de melkproductie en heeft zo een dubbel doel. De rundersector is daarmee onlosmakelijk gekoppeld aan de Nederlandse zuivelsector. Daarnaast wordt er ook rundvlees geïmporteerd en verder verwerkt in Nederland. Nederlands rundvlees wordt zowel voor export als voor Nederlandse consumptie gebruikt. De kalversector is voor een groot deel internationaal georiënteerd en ook sterk verticaal geïntegreerd: van kalverhouders tot slacht en het veevoer binnen hetzelfde bedrijf. De sector is een spil in de Europese keten, ongeveer 90-95% van het vlees wordt geëxporteerd. De kalversector is gelieerd aan de Noordwest-Europese zuivelsector. Ongeveer 50% van de kalveren wordt na 3 weken geïmporteerd naar Nederland en daar afgemest en geslacht. De varkens- en runderslachterijen zijn veelal dicht bij de primaire productie gelokaliseerd.

Naast de verschillende diersoorten binnen de vleessector is er een verschil tussen slachterijen, uitsnijderijen en importeurs. Slachterijen hebben een directe koppeling met de Nederlandse primaire productie, uitsnijderijen kopen hun vlees in Nederland en andere landen in de Europese Unie (bijv. grossiers die lers rundvlees van speciale rassen importeren) en importeurs kopen hun vlees ook buiten de Europese Unie.

Waardecreatie en duurzaamheid door vierkantsverwaarding: meer dan vlees alleen

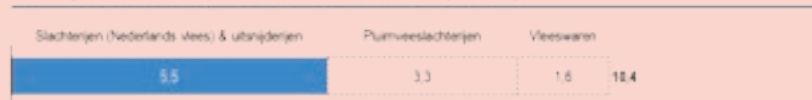
Varkens, runderen en kalveren leveren veel meer dan alleen vlees (en melk). Niets blijft onbenut. Een varken, bijvoorbeeld, levert naast 54 kg vlees ook componenten voor meer dan 180 andere producten. Hetzelfde geldt voor runderen en kalveren. Dit betekent dat de sector grondstoffen levert aan vele andere sectoren en industrieën. Een paar voorbeelden: de huid en het haar van varkens zijn grondstoffen voor collageen, dat van rund en kalf voor leer, van botten worden gelatine en papier gemaakt en uit varkensdarmen haalt de farmaceutische industrie grondstoffen voor heparine (medicijn). Daarnaast worden bijvoorbeeld de oren, neus, poten en staart nauwelijks gegeten in Nederland, terwijl deze een delicatessen zijn in Azië. Vierkantsverwaarding (het benutten en verkopen van alle delen van het dier, inclusief vlees, organen, vet, bloed etc.) zorgt ervoor dat de keten duurzamer, maar ook rendabeler wordt. Deze vierkantsverwaarding is cruciaal voor de toegevoegde waarde van de vleessector en het verdienvermogen van de gehele keten. Er is sprake van grote schaalvoordelen, niet in de laatste plaats vanwege deze vierkantsverwaarding.

Cruciale schakel en partner in de waardeketen

Tot de vleessector behoren zowel het slachten als het uitsnijden en portioneren van de dieren. De vleessector heeft een belangrijke plaats in de waardeketen, omdat de sector zich uitstrekt over diverse schakels. Hiermee is de vleessector een essentiële schakel binnen de 'verwaarding' van de dieren. Zonder slacht is er geen cashflow voor de primaire sector en kunnen er geen (bij-)producten worden geproduceerd. De vleessector is dankzij een veilige, gegarandeerde stroom van kwaliteitsproducten een primaire partner voor alle gebruikers van vlees en vleesproducten: consumenten, supermarkten, horeca, voedselproducenten en verwerkers van bloed, organen, botten, huid en vet.

Afbakening Nederlandse vleessector

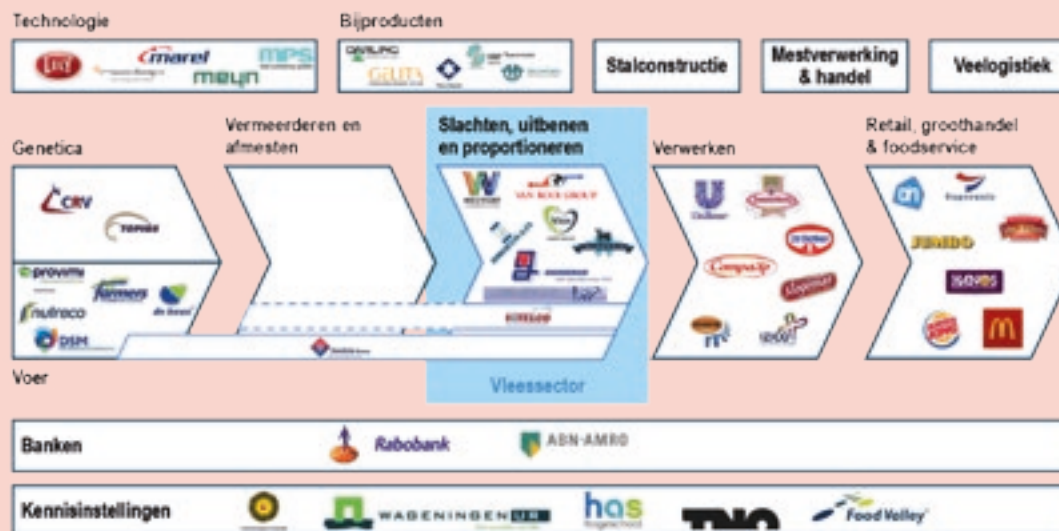
Verdeling omzet in slachterijen en vleeswarenindustrie, 2014 [EUR mid]



Groot aandeel binnen Nederlandse levensmiddelenindustrie



Een sterk cluster



// Economische bijdrage: belangrijk voor Nederlandse economie

Omzet en werkgelegenheid: vleessector is belangrijk deel van agrofoodcluster

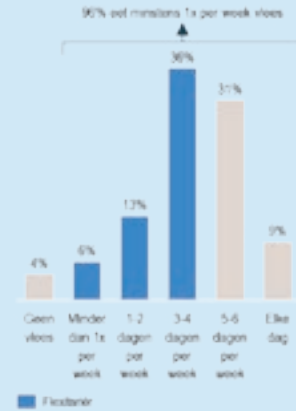
Het agrofoodcluster is één van de grootste industrieën van Nederland. De totale levensmiddelenindustrie vormt met 17-20% van de omzet, werkgelegenheid en toegevoegde waarde een flink deel van de Nederlandse economie. Binnen deze industrie heeft de vleessector een groot aandeel, met een omzet van EUR 10,4 miljard was het in 2014 de op één na grootste sector in de voedingsmiddelenindustrie. Een omzet die bovendien al 5 jaar heel constant rond EUR 10 miljard ligt. Daarnaast is de vleessector, inclusief pluimvee, de op twee na grootste werkgever in de voedingsmiddelenindustrie met 13.300 banen en creëert de vleessector werkgelegenheid voor ongeveer 3.000 flexwerkers van buiten de sector. Ook qua export hebben vlees en vleesproducten een groot aandeel in de voedingsmiddelenindustrie; over de hele wereld eten en gebruiken mensen Nederlandse vleesproducten. Met 18% van de totale voedingsmiddelenexport is de export van vlees en vleesproducten goed voor EUR 8,6 miljard. Een aanzienlijk deel daarvan betreft varkensvlees (EUR 1,8 miljard) en rund- en kalfsvlees (EUR 2,3 miljard).

Belangrijke indirecte bijdrage aan de Nederlandse economie

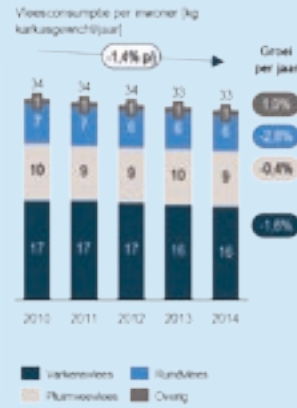
De vleessector is een sterk cluster, dat niet alleen direct, maar ook indirect een impact heeft op de Nederlandse economie. Naast het slachten, uitsnijden en portioneren zijn er Nederlandse wereldleiders in o.a. genetica, voer, vermeerderen, afmesten, verwerking, retail, groothandel, foodservice, banken, kennisinstellingen, apparaten, bijproducten, stalconstructie en mestverwerking. Dit cluster brengt een groot voordeel met zich mee: door de nabijheid van deze bedrijven vindt er hoogwaardige product- en kennisontwikkeling plaats. Voor elke baan in de vleessector zijn er 2,5 in gelieerde activiteiten. Voor de toegevoegde waarde geldt een vergelijkbare multiplier: voor elke EUR 1,00 omzet wordt er EUR 2,40 omzet gecreëerd in gelieerde activiteiten. Dit betekent dat het indirecte effect van de sector bijna EUR 25 miljard omzet is en dat de vleessector ongeveer 30.000 banen creëert in andere sectoren.

Meerderheid eet vlees, maar steeds bewuster

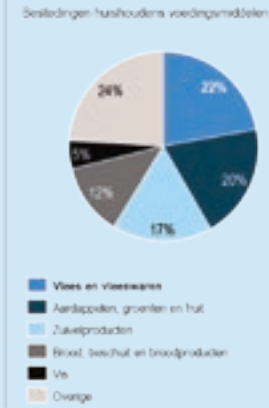
96% consumenten eet vlees, wel bewuster



Dalende vleesconsumptie

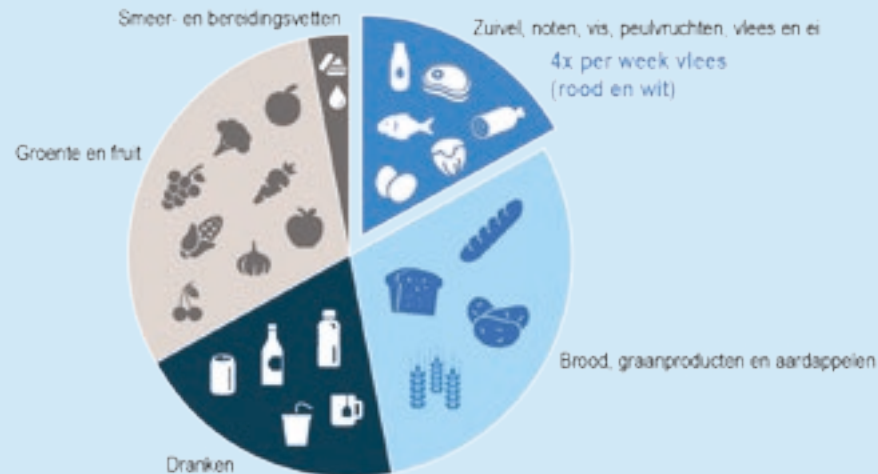


Maar, 22% van ons huishoudpotje



Vlees is onderdeel van een gezond dieet

Schijf van vijf – Voedingscentrum



// Vlees als consumentenproduct: een belangrijk onderdeel van ons dieet

Nederlandse vleesconsumptie: bewust gezond eten

Vlees is sinds mensheugenis een belangrijk onderdeel van het eetpatroon van de Nederlandse consument. In totaal eet 96% van alle Nederlanders één of meer keren per week vlees. Van de totale bestedingen aan voedingsmiddelen besteden Nederlandse huishoudens het meest, 22% aan vlees en vleeswaren. Nederlanders eten gemiddeld circa 33 kg vlees per persoon, waarvan 16 kg varken en 6 kg rund. Dit vlees is zowel vlees afkomstig van in Nederland geslachte dieren als vlees van specifieke rassen die in het buitenland zijn geslacht en waarvan het vlees is geïmporteerd. Vlees is een bron van belangrijke voedingsstoffen, zoals de vitamines B1, B2, B6 en B12, en de mineralen zink, ijzer, fosfor en seleen. Daarnaast bevat vlees van nature eiwit en gezonde vetten. Onbewerkt mager vlees staat ook sinds jaar en dag in de Schijf van Vijf van het Voedingscentrum, die aanraadt plantaardige en dierlijke producten af te wisselen. Ook geeft het Voedingscentrum aan dat vier dagen per week vlees eten (2 dagen rood vlees, 2 dagen wit vlees) hoort bij een gezond dieet. Het eten van te veel rood en met name bewerkt vlees (o.a. vleeswaren) wordt echter ook in verband gebracht met verschillende gezondheidsrisico's. Zo concludeert de World Health Organization (WHO) dat er een verband is tussen het eten van rood en bewerkt vlees en het risico op kanker, met name darmkanker (kans wordt vergroot van 6 op de 100 naar 7 op de 100). Het is daarom van groot belang om onderzoek te doen naar mogelijkheden om deze negatieve effecten te reduceren. Een voorbeeld hiervan is het Phytome project waarin onderzoek wordt gedaan naar natuurlijke vervanging van nitriet in vleesproducten.

Een steeds bewustere consument

De vleesconsumptie per inwoner nam in de afgelopen vijf jaar in Nederland jaarlijks met 1,4% af. Dat komt onder andere door een andere manier van eten, minder budget en een gevarieerder aanbod. Zo kiezen Nederlandse consumenten vaker bewust om minder vaak vlees te eten. Deze groep, de zogenoemde 'flexitariërs', omvat tegenwoordig 55% van het totaal. De diversiteit in producten groeit, waardoor consumenten meer keuze hebben (o.a. verwerkt, minder vet, organisch, etc.). Ook is er een trend naar een hogere kwaliteit en een groei van concepten, internationale producten (bijv. specifieke rassen) en lokale ketens (Livar, Frievar, etc.). Consumenten kiezen steeds vaker biologische, duurzame of authentieke (streek-) producten. Het aanbod van vlees met het Beter Leven Keurmerk en vlees van de Keten Duurzaam Varkensvlees zijn hier voorbeelden van. Vlees met deze keurmerken wordt geproduceerd met hoge standaarden voor dierenwelzijn en duurzaamheid, zoals het programma Varken van Morgen. Wel vereisen deze standaarden grote investeringen binnen de vleessector en is de consument niet altijd bereid hogere prijzen voor vlees te betalen. Daarnaast is er een verandering in de verkoopkanalen van vlees. Zo heeft een verschuiving plaatsgevonden in de verkoop van vlees door slagers naar verkoop van vlees in de supermarkt. In de horeca is er juist een toename in specialisatie: restaurants onderscheiden zich bijvoorbeeld met premium steak, vers gerookte ham of varken aan het spit.

Export van varkensvlees vooral binnen Europa, veel naar Italië, Duitsland en Griekenland



Totale exportwaarde:
€ 1,8 miljard



Export van rund- en kalfsvlees vooral binnen Europa, veel naar Duitsland, Frankrijk en Italië

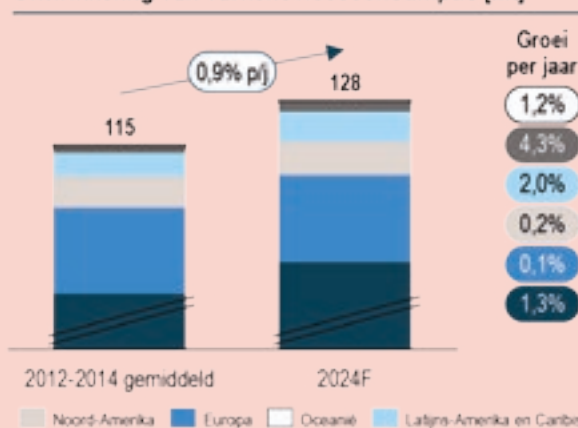


Totale exportwaarde:
€ 2,3 miljard

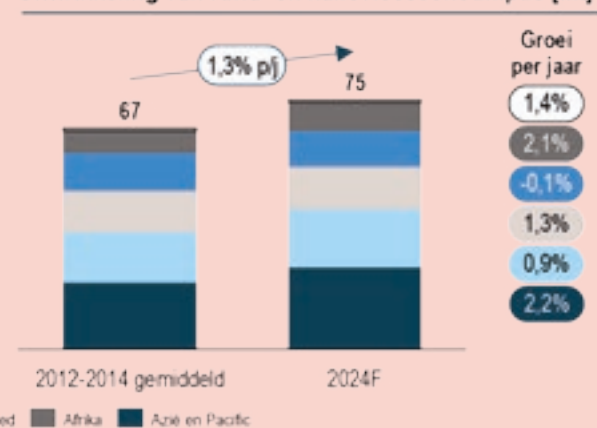


In Europa stagneert de vleesvraag, maar mondiaal groeit het

Ontwikkeling van varkensvleesconsumptie [Mt]



Ontwikkeling van rund- en kalfsvleesconsumptie [Mt]



// Sterke internationale positie: een Europees speelveld

Nederlands vlees is groot op de Europese markt

Een groot deel van het vlees dat in Nederland wordt geproduceerd, geslacht en uitgebeend, wordt geëxporteerd. Het leeuwendeel binnen Europa, maar ook steeds meer daarbuiten. De totale exportwaarde van varkensvlees bedraagt EUR 1,8 miljard. Het grootste deel ging naar Italië (16%). Buiten Europa wordt ook veel varkensvlees geëxporteerd naar Japan (EUR 94 miljoen). De export naar China bereikt in 2016 zelfs een recordomzet van meer dan EUR 20 miljoen. De totale exportwaarde van rund- en kalfsvlees telt op tot circa EUR 2,3 miljard. Het grootste gedeelte van het Nederlandse rund- en kalfsvlees wordt geëxporteerd binnen Europa. Duitsland importeert het meeste rund- en kalfsvlees (26%).

Groei van de internationale markt buiten Europa, in Europa stagneert de vraag

In Europa stagneert de vraag naar vleesproducten. Echter, internationaal groeit de vraag. Dit komt niet alleen door de groeiende wereldbevolking, maar ook door de groei van welvaart in ontwikkelingslanden. Er wordt een jaarlijkse groei van 1,1% verwacht voor varkensvlees en een jaarlijkse groei van 1,2% voor rund- en kalfsvlees. De groei is vooral te danken aan opkomende markten. De opkomende markten vormen een kans voor de export van vlees of vleesproducten uit de Nederlandse vleessector, maar ook voor het verspreiden van kennis.

Toegang is cruciaal

Internationaal is er een grote vraag naar Nederlandse vlees- en bijproducten. De internationale focus en de export van Nederlandse vlees- en bijproducten vereisen echter toegang tot internationale markten, zowel veterinaire als economisch. De veterinaire toegang tot markten is voornamelijk gerelateerd aan de Nederlandse diergezondheidsstatus. Het behouden van een hoge diergezondheidsstatus is daardoor van cruciaal belang. Afgelopen jaren zijn met steun van de overheid belangrijke afzetmarkten geopend voor Nederlandse vlees- en bijproducten, maar dit blijft een aandachtspunt naar de toekomst.

De economische toegang tot markten heeft te maken met de reputatie en internationale concurrentiepositie van de Nederlandse vleessector. Deze positie wordt onder andere bepaald door het kostenniveau, de professionaliteit van de bedrijven, het imago van de sector, handelsverdragen en de kwaliteit van het product.

Structureel kostennadeel: niet goedkoopste, maar beste

Wanneer we kijken naar de huidige toegang tot de internationale markten, blijkt dat de Nederlandse vleessector een structureel kostennadeel heeft in de productieomgeving. Dit betekent dat de concurrentiepositie niet uitsluitend gebaseerd is op kan zijn op lage kosten. Incidenten uit het verleden in de Nederlandse vleessector hebben de kwetsbaarheid in de internationale positie aangetoond, deze hebben grote gevolgen. Hiermee zijn incidenten op het gebied van dierenwelzijn, duurzaamheid en diergezondheid dus een risico voor de sector. Internationale handelsverdragen (o.a. TTIP, CETA) zijn zowel een kans als een risico voor de concurrentiepositie van de Nederlandse vleessector. Ze kunnen markten openen die eerst niet toegankelijk waren, maar ook het speelveld aantasten wanneer landen met lagere productiestandaarden en daarmee lagere prijzen gemakkelijker producten kunnen exporteren naar Nederland of Europa. Ondanks het structurele kostennadeel levert de Nederlandse vleessector producten in grote volumes met hoge standaarden wat betreft kwaliteit, duurzaamheid en betrouwbaarheid. Hierdoor is er een grote internationale vraag naar Nederlandse vleesproducten.



// Transparantie en integriteit om vertrouwen consument en markt te versterken

Steeds meer transparantie en integriteit in de sector

In de afgelopen jaren heeft de vleessector zich al op verschillende wijzen ingezet om de transparantie en integriteit te verhogen. Aan de rand van IJsselstein, naast het pand waar al varkensvlees verwerkt wordt, heeft bijvoorbeeld Westfort Vleesproducten eind 2015 een nieuwe slachterij geopend. De twee gebouwen zijn met elkaar verbonden door een gesloten, glazen brug waar de karkassen hangend aan een rail doorheen gaan.

Steeds meer bedrijven, en ook de COV, publiceren maatschappelijke jaarverslagen om hun inspanningen te beschrijven rond thema's als milieu, dierenwelzijn en -gezondheid, kwaliteit, voedselveiligheid en goed werkgeverschap. Ook heeft VION sinds kort testresultaten op voedselveiligheid openbaar gemaakt. VanDrie Group doet dit op het gebied van kwaliteit. Hierdoor kunnen deze meteen teruggekoppeld worden aan veehouders en veeartsen. Daarnaast hebben een aantal marktconcepten (o.a. Varken van Morgen en Beter Leven Keurmerk), behalve herkomstetikettering voor zowel rund- als varkensvlees, ook traceerbaarheid tot individuele veehouders.

De vleesbedrijven verenigd in de COV onderschrijven het Europese initiatief The Supply Chain Initiative, waarin eerlijke handel in de voedselketen wordt gestimuleerd. Verschillende kwaliteitssystemen bevatten al een integriteitsmodule. Dit betekent dat grondstofstromen gegarandeerd aansluiten bij de claims van producenten, dit wordt onafhankelijk geborgd.

Versterken vertrouwen cruciaal

Ondanks de verschillende acties van de COV en haar leden is de maatschappelijke perceptie van de vleessector overwegend negatief is en het vertrouwen laag. De aard van de activiteiten (slacht van dieren), brede aandacht in de media voor beladen onderwerpen als megastallen en antibioticagebruik, maar ook problemen bij individuele marktpartijen uit het (recente) verleden dragen hieraan bij.

Het productieproces in Nederland is top class, maar het eindproduct krijgt beperkte waardering. Maatschappelijke acceptatie is cruciaal voor het bestaansrecht van de vleessector. Deze wordt niet alleen bepaald door het handelen van de sector zelf, maar ook door de perceptie van de rest van de keten (met name de lokale primaire sector). Het is daarom een uitdaging voor de Nederlandse vleessector om, samen met ketenpartners, het consumentenvertrouwen te versterken en het negatieve imago af te werpen. Tegelijkertijd biedt dit een kans om proactief te communiceren en de inspanningen in de sector te laten zien aan consumenten, omwonenden en afnemers.

Acties

Om de uitdagingen aan te pakken op het gebied van transparantie en integriteit zet de **vleessector** zich richting de visie 2025 in om:

- integriteit te waarborgen door een gedragscode waarop economisch gehandeld wordt, onderling feedback te geven, afstand te nemen van onverantwoord handelen en integriteit op te nemen als module in kwaliteitssystemen
- het proces van vleesproductie letterlijk transparant en zichtbaar te maken en niet te verbergen achter dichte deuren: educatie op scholen, open dagen, en fysiek open stallen, slachthuizen en fabrieken
- ketencommunicatie te verbeteren: communicatie van productie tot product op elkaar afgestemd
- proactief te communiceren over successen en uitdagingen in een jaarlijkse voortgangsrapportage over de realisatie van haar visie voor 2025; de COV spoort haar leden aan open en proactief te communiceren in (maatschappelijke) jaarverslagen, op websites (o.a. www.cov.nl en www.vlees.nl) in etiketten (o.a. via QR codes) en in de media over de realisatie van doelstellingen

De vleessector nodigt **leveranciers, afnemers en belangenorganisaties** uit om samen te werken aan bovengenoemde 'letterlijke' openheid door mee te werken aan educatie-, voorlichtings- en promotieprogramma's.

Verschillende marktconcepten zijn al ontwikkeld



// Kwaliteit van product en proces: inspelen op veranderend dieet en bewustere consument

Hoge kwaliteit en groei marktconcepten

Nederland is internationaal toonaangevend en levert hoogwaardig(e) vlees en vleesproducten. Dat komt onder andere door de hoge standaarden die Nederland kent voor kwaliteit, voedselveiligheid, dierenwelzijn en diergezondheid, en de aanwezigheid van een sterk kennis- en innovatiecluster, dat internationaal erkend wordt. Nederland heeft veel standaarden geïntroduceerd, waarvan een deel is overgenomen door andere landen en de Europese Unie, en nationale minimale eisen voor o.a. leefruimte zijn structureel strenger dan elders in Europa. Nederland was hierin vaak de eerste, doordat de Nederlandse maatschappij kritisch is en in brede zin meer eisen heeft dan in de rest van Europa.

Daarnaast heeft de Nederlandse vleesketen de afgelopen jaren al diverse concepten ontwikkeld om hoogwaardige vleesproducten die onderscheidend zijn te leveren.

Productdifferentiatie in de keten speelt in op bewustere consument

Een veranderend dieet en een bewustere consument maken productdifferentiatie (product én proces) tot een kans voor de Nederlandse vleessector. Differentiatie vereist dat de kwaliteit van product en proces te allen tijde gewaarborgd zijn en dat de keten begrip heeft voor de wensen van de consument en daarmee levert waar vraag naar is in de markt. Hiervoor is het van belang dat de keten innoveert en dat er voldoende informatie in de keten beschikbaar is om te kunnen traceren, bijsturen en optimaliseren. Daarnaast is het belangrijk dat de verschillende schakels in de keten, van veevoer tot verwerker, samenwerken. In de kalversector is dit geborgd doordat in verticale integraties gewerkt wordt, maar in de runder- en varkensketens is dit nog een uitdaging. Vooral voor rund, vanwege de koppeling met de zuivelsector, en voor internationale concepten, die afhankelijk zijn van buitenlandse grondstoffen, kan ketensamenwerking complex zijn. Er is vaak alleen basale keteninformatie beschikbaar (bijvoorbeeld via IKB) en door een gebrek aan langetermijn binding tussen spelers ligt de focus te veel op individuele transacties. Dit werkt een te sterke handelsmentaliteit en korte-termijnfocus in de hand die het verdienvermogen van veehouders en slachters onder druk zet. Samenwerking en regie versterken het verdienvermogen en daarmee de investerings- en innovatiekracht van de keten. Daarnaast is de homogeniteit van vlees een uitdaging voor de sector. Voornamelijk in de industrie is vlees vaak uitwisselbaar, waardoor het moeilijk is om te concurreren tegen (vaak goedkoper) vlees uit andere landen. Productdifferentiatie (bijv. smaak, innovatie) biedt daarom juist een grote kans voor de vleessector om zich te onderscheiden; niet alleen bij de consument, maar ook in de internationale vleesmarkt.

Acties

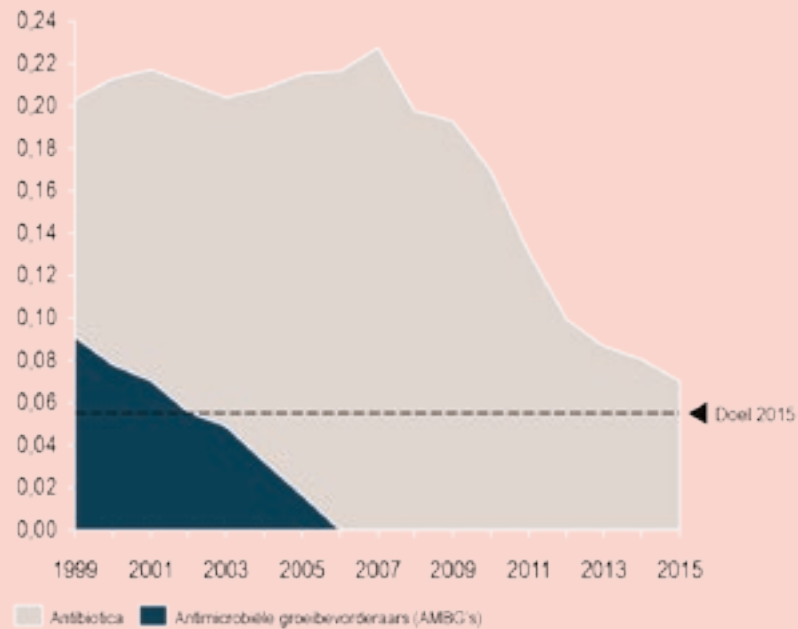
Om de kwaliteit uitdagingen aan te pakken en kansen te benutten zet de vleessector zich in om:

- marktconcepten te ontwikkelen die aansluiten bij de wensen van de consument in binnen- en buitenland om vlees en vleesproducten beter en meer te differentiëren (o.a. door innovatie)
- de huidige keteninformatiesystemen verder te ontwikkelen (vnl. voor varken en rund): ketenbreed, geregistreerd en gecertificeerd, geborgd en gecontroleerd, geaccepteerd, vooroplopend op internationale eisen en waarmee de keten geregisseerd kan worden, zodat de keten altijd en op een gecontroleerde manier dát kan produceren waar vraag naar is (gebonden aan diersoort en bedrijf); dit is een uitdaging voor met name concepten op basis van buitenlandse grondstoffen
- kwaliteit te borgen door nauwer samen te werken en zich te binden aan veehouders voor grondstoffen en afnemers voor afzet door middel van lange-termijncontracten waarin prijzen ook gekoppeld worden aan kwaliteit (NB: in de kalversector is dit reeds het geval i.v.m. de verticale integratie)

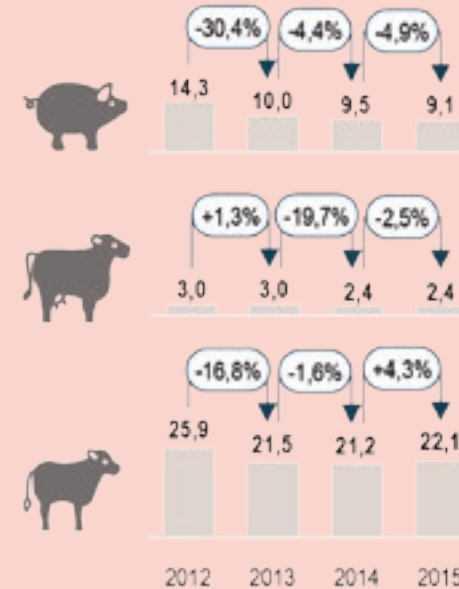
De vleessector vraagt aan **leveranciers en afnemers** om een langetermijn perspectief te hanteren en om mee te werken aan de totstandkoming van eerlijke verdienmodellen. Voor vlees dat aan hoge kwaliteitseisen voldoet, moet structureel een op waarde gebaseerde prijs worden betaald. De vleessector zoekt samenwerking met de **zuivelsector** om in de runder- en kalverketens kwaliteitsverbeteringen en procesoptimalisaties te realiseren.

Lager antibioticagebruik veehouderij

Antibioticagebruik veehouderij, 1999-2014 [g/kg levend gewicht dier]



Antibioticagebruik per diertype, 2012-2014 [DDDA (animal daily dose)]



// Dierenwelzijn en –gezondheid: acties om risico dierziekten te verlagen

In dierenwelzijn- en gezondheid loopt Nederland voorop

De Nederlandse vleessector loopt (internationaal) voorop met het verbeteren van dierenwelzijn en diergezondheid. In de afgelopen vijf jaar heeft de sector al veel bereikt:

- Vermindering antibioticagebruik: Ondanks dat het doel van de overheid (-70%) niet is gehaald, was er een forse daling (63%) tussen 2009-15. Sinds 2012 is er een verbod op preventief gebruik
- Groei Beter Leven Keurmerk: In 2015 groeide het aantal dieren dat wordt gehouden onder het Beter Leven Keurmerk met 17% t.o.v. 2014
- Groei Keten Duurzaam Varkensvlees: Het aantal boerderijen met het keurmerk KDV Varken van Morgen is gegroeid van 40 naar 80 in 2015. Men verwacht een toename naar 100 in 2016
- Groei Good Farming Star: Forse groei, in 2016 beschikbaar voor >5 miljoen mensen en een meerjarige overeenkomst met Albert Heijn voor de levering van vlees en vleeswaren
- Introductie 'comfort class' transport: Onder andere VanDrie Group heeft de nieuwe 'comfort class transportwagens'. Deze beschikken over klimaat- en cameracontrole en watervoorzieningen

Dierziekten groot risico voor de sector

Ondanks de verschillende initiatieven om dierenwelzijn en –gezondheid te verhogen houdt de sector een aantal uitdagingen. Zo speelt antibiotica ten behoeve van de diergezondheid een rol in de toenemende antibioticaresistentie. Dit is een risico voor de volksgezondheid. De kalver- en varkensketens moeten hier nog verdere stappen in maken.

Dierziekten vormen een industrierisico met significante en structurele impact. Een uitbraak leidt tot vaccinatie en preventieve ruimingen (korte termijn), maar doorgaans ook tot potentieel langdurende exportbeperkingen. Het transport van dieren en vlees, zowel binnen Nederland als internationaal, vormt een risico voor de diergezondheidsstatus. De vleessector neemt al verschillende maatregelen om de risico's tijdens transport te beperken. Preventieve maatregelen tijdens het transport zijn echter van blijvend groot belang. (Inter-) nationale transporten op grote schaal vinden met name plaats in de kalversector maar ook in de biggenhandel. Beide sectoren moeten daarom zorgen voor diervriendelijk transport, waarbij tracering, hygiëne-optimalisatie en risicobeheersing de sleutel zijn voor het minimaliseren en beheersen van risico's op dierziekten.

Acties

Om de risico's betreffende dierziekten aan te pakken zet de vleessector zich in om:

- meer vooruitstrevende preventieve maatregelen te treffen in het transport van levende dieren om besmetting van dierziekten te voorkomen, dit betreft transporten binnen Nederland maar ook grensoverschrijdende transporten (o.a. door lege transportwagens die de grens over komen te ontsmetten), en het transport zo diervriendelijk mogelijk te maken: transport met comfort class wagens (dicht, temperatuurgestuurd en geventileerd) belonen met langere reistijd (8 uur) en prijsdifferentiatie
- Om een bijdrage te leveren aan het minimaliseren van antibioticaresistentie streeft de vleessector naar een antibiotica-vrije voedselketen (een belangrijke opdracht voor de varken- en kalverketen)
- marktconcepten door te ontwikkelen wat betreft dierenwelzijn

De vleessector vraagt de **overheid** te helpen om preventieve maatregelen voor transport van levende dieren regelgeving vast te leggen en daar ook op te handhaven. In dialoog kunnen overheid en sector gezamenlijk effectieve en betaalbare maatregelen afspreken. Daarnaast roept de sector haar **ketenpartners** (boeren, dierenartsen, farmaceutische industrie, kennisinstututen) op mee te denken over alternatieve oplossingen voor diergezondheid om het resistentievraagstuk aan te pakken en daarom antibioticagebruik te reduceren o.a. door vaccins, andere medicijnen of een verandering in veemanagement.



// Internationale marktpositie: toegang tot markten cruciaal voor succes

Hoge kwaliteits- en veiligheidstandaarden

Vlees en bijproducten uit Nederland voldoen aan hoge nationale, Europese en internationale kwaliteits- en veiligheidstandaarden, die door zowel de vleessector als de retail en foodservice worden gebruikt voor de inkoop van dieren en vlees. Daarnaast worden de Nederlandse vleesondernemingen gecontroleerd door toezichthouders, om de kwaliteit en veiligheid te waarborgen. In de afgelopen jaren zijn zowel de testen van slachterijen zelf als de controles op voedselveiligheid (medicijnen, bacteriën en verontreinigingen) verbeterd en geïntensifieerd. Om dierziekten te voorkomen en de kwaliteit van de ketenproductie te waarborgen, is voor de Nederlandse varkens- rund- en kalvesector destijds het IKB-programma gestart, met onder andere het Tracking & Tracing-systeem voor garanties aan de binnenlandse markt en de export. Daarnaast werken bedrijven steeds meer met (eigen) waarborgsystemen, zoals het Food Safety Supply Chain System, gebaseerd op ISO-normen (22000) voor de gehele keten van de VanDrie Group.

Toegang tot markten cruciaal voor succes

De Nederlandse vleessector zorgt voor een succesvolle internationale vierkantsverwaarding door de export van bijproducten als organen, varkenskoppen en -voeten. Door de schaal en professionaliteit van de Nederlandse vleessector kan zo maximale waarde uit de dieren gehaald worden, voor de sector zelf en voor de veehouders.

Door de internationale focus en de export van Nederlandse vleesproducten en vleesbijproducten is toegang tot internationale markten, zowel veterinair als economisch één van de belangrijkste succesfactoren. Hierbij zijn voedselveiligheid, kwaliteit en de diergezondheidsstatus van Nederland, maar ook de reputatie, bekendheid en promotie van het Nederlandse vleesproduct, essentieel. Handelsverdragen spelen in dit proces een belangrijke rol. Deze kunnen nieuwe markten openen, maar ook concurrentie verhogen wanneer bedrijven uit landen met lagere productiecondities vlees en vleesproducten kunnen exporteren naar Nederland.

Daarnaast is het van belang dat internationale grondstoffen beschikbaar blijven voor Nederlandse vleesbedrijven zoals uitsnijderijen. Deze bedrijven zijn niet persé gelieerd aan Nederlandse slachterijen, maar importeren bijv. vlees van speciale rassen voor de horeca.

Acties

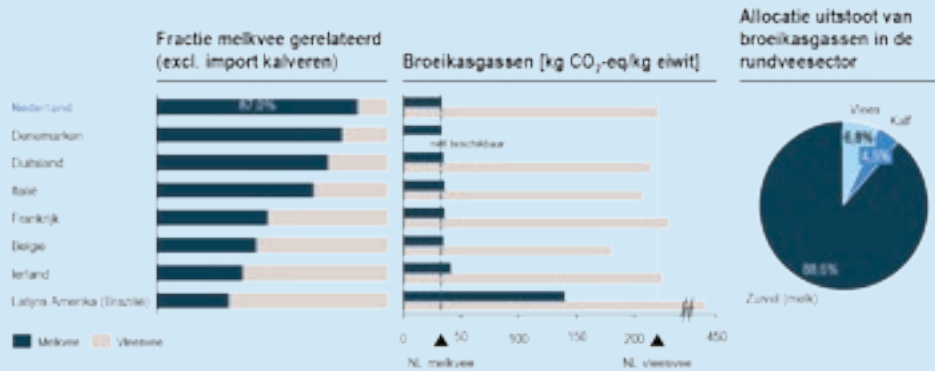
De **vleessector** zet zich in om:

- veterinaire toegang te verkrijgen en behouden voor alle marktspelers tot alle belangrijke mondiale afzetmarkten
- het Nederlandse vlees en vleesproduct te promoten in het buitenland: 'Holland'-Keurmerk waarvoor basis eisen worden gesteld door de COV om Nederlands vlees te onderscheiden in een internationale markt
- worldclass bedrijven te creëren: gezonde investeringsniveaus, en bij export buiten de EU voldoen bedrijven aan de hoogste mogelijke erkenning

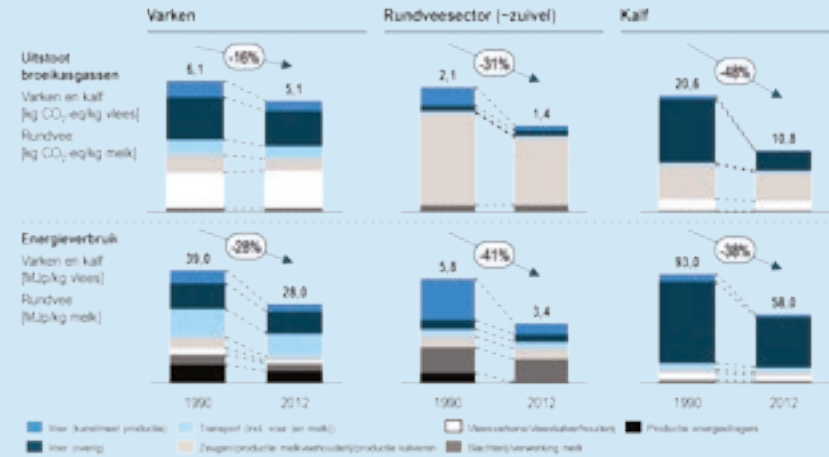
Aan de **overheid** vraagt de vleessector om zich in te zetten voor:

- een eerlijk internationaal speelveld, waarin Europese regels worden geharmoniseerd, gehandhaafd en voortdurend aangescherpt
- eerlijke vrijhandelsverdragen met een balans tussen offensieve en defensieve belangen
- goede bilaterale contacten met de belangrijkste afzetmarkten voor vlees en andere exportproducten van het Nederlandse agrofood cluster
- het op de kaart zetten van vlees en andere exportproducten van het Nederlandse agro-food-cluster door de hoge productiegaranties en innovatiekracht van de sector te onderschrijven en helpen promoten

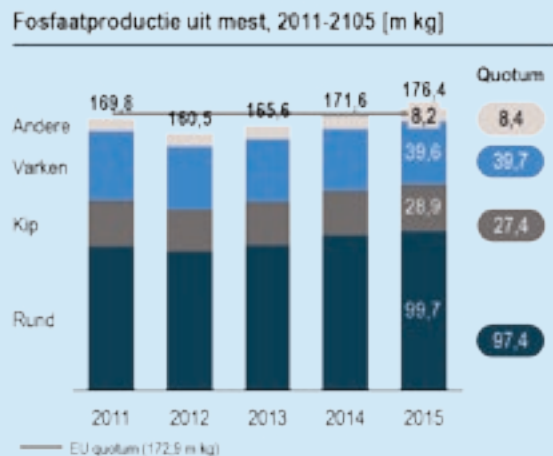
Nederland heeft groot aandeel melkvee en scoort goed vergeleken met andere landen



Vermindering uitstoot van broeikasgassen en energieverbruik



Nederland heeft mestoverschot wat leidt tot hoge kosten veehouders



Gemiddelde prijs varkensmest die veehouder betaalt voor afvoeren [EUR/t]



- > Gemiddelde kosten voor een veehouder voor mest per kg varken ligt tussen de EUR 0,10 en 0,12
- > Prijzen kunnen verschillen per regio en wordt voornamelijk bepaald door de intensiteit van veehouderij

// Duurzaamheid: verantwoordelijkheid nemen in de vleesketen

Vermindering broeikasgasuitstoot en energieverbruik, maar mestoverschot

De wereldwijde uitstoot van broeikasgassen veroorzaakt door de vleessector (incl. pluimvee) wordt geschat op 7,1 gigaton CO₂-equivalent (CO₂-eq) per jaar. Dit is ongeveer 14,5% van de totale uitstoot wereldwijd. Nederland scoort echter goed vergeleken met andere landen. Dit komt onder andere door het grote percentage melkveekoeien versus vleeskoeien dat geslacht wordt in Nederland. De Nederlandse melkveekoeien hebben een dubbel doel, zuivel en vlees, en de emissies per kg vlees zijn daardoor minder dan bij vleesvee. In de afgelopen jaren is bovendien de uitstoot van broeikasgassen en het energieverbruik in de gehele Nederlandse vleessector gereduceerd.

Terwijl fosfaat wereldwijd een schaars goed is, heeft Nederland een fosfaat-/mestoverschot. Het Europese quotum van 172,9 miljoen kg fosfaat werd vorig jaar overschreden. Door het mestoverschot is het nodig om de mest te transporteren en/of te verwerken. Op dit moment wordt nog slechts 4% van de stikstofuitscheiding en 6% van de fosfaatuitscheiding door mest verwerkt.

Verhogen voedselvoorziening op een duurzame manier en overlast tegengaan

Eén van de grootste mondiale uitdagingen is een duurzame groei van de voedselvoorziening: met 70% in 2050. Nu al veroorzaakt de productie van rund en varken 10% van de wereldwijde uitstoot van broeikasgassen en is grootverbruiker van water. Bewuster consumeren van vlees én duurzamere productiemethoden zijn daarom nodig. Er moet een balans gevonden worden: op kleine schaal voedsel produceren is niet toereikend voor de mondiale voedselvraag in de sterk verstedelijkte wereld en niet per definitie duurzaam. Het andere uiterste, massale industrialisatie zonder oog voor dierenwelzijn, is echter ook geen optie. Epicentra zoals Nederland, waar volgens hoge standaarden geproduceerd wordt en maximaal geïnoveerd wordt, bieden oplossingen voor deze balans.

Mest heeft een grote invloed op de maatschappelijke acceptatie en draagvlak voor de Nederlandse vleesketen. De prijs die veehouders betalen om hun mest te laten afvoeren is hoog vergeleken met die in andere landen binnen de EU. Tegelijkertijd kan mest een grote kans zijn: met mestverwaarding kan mest van een kostennadeel van EUR 10-12,50 per varken (oftewel jaarlijks EUR 150-180 miljoen meerkosten voor de Nederlandse varkensketen) t.o.v. omringende landen veranderen in een toekomstige waardevolle inkomensstroom, en kan het

zelfs bijdragen aan verduurzaming door het opwekken van groene energie en/of het herwinnen van grondstoffen. Op lokaal niveau hebben stank- en geluidsoverlast door de intensiteit van de primaire sector een invloed op de maatschappelijke acceptatie en het draagvlak voor de vleesketen.

Acties

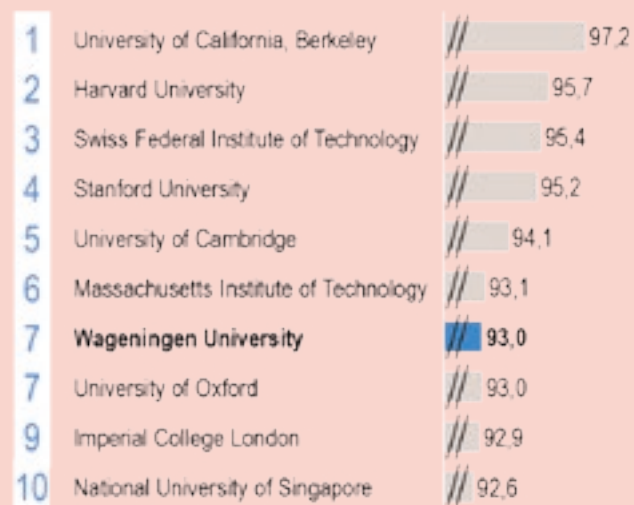
Om op een duurzame manier bij te dragen aan de voedselvoorziening in de toekomst en om overlast op lokaal niveau tegen te gaan zet de vleessector zich in om:

- mee te helpen aan een oplossing voor het Nederlandse mestprobleem door een bijdrage te leveren aan mestverwerking en zo 50% van de mest te verwerken tot waardevolle grondstof
- de emissies en het energieverbruik van de sector verder te reduceren (-30% t.o.v. 2015)
- componenten van veevoer, één van de belangrijkste componenten in de footprint van de vleesketen, verder te verduurzamen door minimale eisen te stellen in een 'witte' lijst
- te werken aan innovatie in circulaire agrofoodketens (o.a. valorisatie van reststromen en bijproducten) en duurzamere producten (o.a. alternatieve eiwitbronnen en hybride producten)

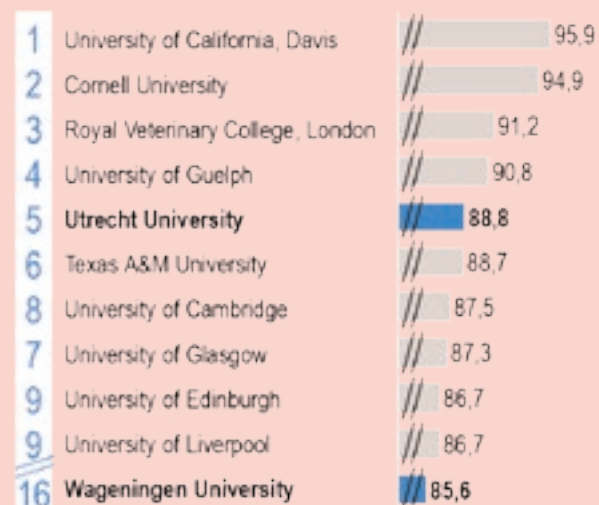
De vleessector vraagt **veehouders, de zuivelsector en de veevoersector** om de krachten te bundelen in de realisatie van rendabele en duurzame mestverwerking, en van verdere verduurzaming van het veevoer. Aan de overheid vraagt de sector om de juiste voorwaarden te scheppen om versneld het mestprobleem op te lossen voordat het te laat is: soepele vergunningsprocedures en publiek-private financiering van innovatie. Alle genoemde partijen hebben baat bij het oplossen van de mestproblematiek. Zonder deze stap is het gehele Nederlandse agro-foodcluster, een cruciale sector in Nederland, niet toekomstbestendig.

Vooraanstaande universiteiten in milieukunde en dierwetenschappen

Milieukunde



Dierwetenschappen



Agricultural Commissioner Phil Hogan of the European Commission (2015): *"Wageningen University, the best agricultural university in the world"*

// Kennis en innovatie: sterk cluster en samenwerking bieden kansen

Onovertroffen kennisniveau op vee en vlees

We beschikken in de Nederlandse delta over een onovertroffen kennisniveau op het gebied van landbouw in het algemeen, en van vee en vlees in het bijzonder. Er wordt veel onderzoek gedaan door zowel publieke (WUR/LEI/UU) als private partijen (veevoer, genetica, machines) en de sector op het gebied van voeding, dierwetenschappen en milieukunde. Het Nederlandse cluster levert een belangrijke bijdrage aan de wereldwijde uitdaging om een groeiende wereldbevolking te voeden. Zowel de Universiteit van Wageningen als de Universiteit Utrecht zijn internationaal vooraanstaande universiteiten op deze gebieden. Beide staan in de top-10 van de beste universiteiten op het gebied van dierwetenschappen en milieukunde. Dat maakt van Nederland een leider in slachtverwaarding, het optimaal verwaarden van bijproducten en de opleiding voor de primaire sector.

Innovatie voor productdifferentiatie en mestverwaarding als kans

Het sterke kenniscluster in Nederland biedt veel kansen voor de Nederlandse vleessector. Zo kunnen kennis en innovatie bijdragen aan productdifferentiatie om onderscheidend te zijn in de markt. Ook kan innovatie op het gebied van verwaarding van bijproducten bijdragen aan vierkantsverwaarding en het vergroten van het verdienvermogen van de keten. Daarnaast kan de Nederlandse vleessector bijdragen aan de uitdaging voor de voedselvoorziening in 2050 door onderzoek te doen naar alternatieve dierlijke eiwitten en hybride producten.

Een uitdaging voor de Nederlandse vleessector is het blijven van een aantrekkelijke werkgever voor Nederlandse en buitenlandse werknemers en de continuïteit van arbeid. Door de snelle ontwikkeling van techniek en procesoptimalisatie zal een deel van de ruim 12.000 werknemers bovendien meer te maken krijgen met ICT-systemen en geautomatiseerde productieprocessen. Het is belangrijk dat het personeel mee ontwikkelt met de veranderingen in de sector, opleiding en begeleiding van werknemers is van groot belang voor het slagen van de sectorvisie.

Kennis en innovatie

De **vleessector** zet zich in om:

- de kennisvoorsprong van de Nederlandse sector te behouden door zelf meer te investeren in R&D en bedrijfsoptimalisaties (gemiddeld minimaal 0,5% van de omzet)
- de samenwerking in de keten op het gebied van kennis en innovatie te versterken door kennisinstellingen en marktpartijen bijeen te brengen in toegepast onderzoek; belangrijke onderwerpen zijn de verwaarding van dierlijke bijproducten en reststromen, verduurzaming, dierenwelzijn en antibiotica
- de ontwikkeling van vleesproducten die bijdragen aan een bewust en gezond dieet te stimuleren (o.a. het verminderen van vet en additieven in vleeswaren)
- duurzame, smaakvolle alternatieven voor dierlijke eiwitten te helpen ontwikkelen en introduceren om de druk van de vleesproductie op emissies en watergebruik te verlichten
- de kwaliteit en continuïteit van arbeid te versterken in een steeds krappere arbeidsmarkt met een arbeidsvoorwaardenbeleid dat aansluit op deze visie, duurzame arbeidsrelaties en opleidingen
- kwaliteit en efficiency in bedrijfsprocessen te verbeteren door automatisering

De vleessector vraagt **kennisinstellingen en marktpartijen** om samen te werken aan toegepast onderzoek naar milieu, dierenwelzijn, antibioticareductie, de verwaarding van bijproducten en alternatieven voor dierlijke eiwitten. De sector vraagt de **overheid en kennisinstellingen** om vooraanstaande opleidingen aan te bieden om de kennis en vaardigheden van toekomstige werknemers te garanderen en maximale valorisatie van bijproducten (circulaire economie) te ondersteunen. De sector vraagt de **vakbonden en werknemers** om zich actief in te zetten voor de duurzame inzetbaarheid van werknemers en een gemoderniseerd pakket arbeidsvoorwaarden dat maatwerk biedt voor zowel werknemer als werkgever.



// Bronvermelding bij figuren

Nauw verbonden met primaire sector (pagina 12)

PVE; CBS; IPO

Opmerking: Aantal slachtingen en slachtvolumes o.b.v. gegevens 2014; Locaties slachterijen o.b.v. gegevens 2012, aantal dieren/km2 o.b.v. gegevens 2014; Varkensslachterijen met meer dan 100.000 slachtingen per jaar en rund- en kalfsslachterijen met meer dan 10.000 slachtingen per jaar

Meer dan vlees alleen (pagina 14)

Christien Meindersma "PIG 05049"; LEI; Courtesy of Walker et al. (2013); Canadian Meat Council Fact Sheet on Dairy Cows in Canada

Cruciale schakel in de keten (pagina 14)

Roland Berger

Afbakening Nederlandse vleessector (pagina 16)

CBS; COV

Groot aandeel binnen Nederlandse levensmiddelenindustrie (pagina 16)

CBS

Opmerking: vleessector is totaal van slachterijen (incl. pluimvee) en vleesverwerking; Overige omvat o.a. suiker, cacao, koffie, thee, specerijen, sauzen, kant-en-klaarmaaltijden. Totaal voedingsmiddelen is exclusief veevoer. Exportcijfers betreft vlees, vleesproducten en slachtafval voor rund, varken en pluimvee.

Een sterk cluster (pagina 16)

Websites van de bedrijven

Meerderheid eet vlees, maar steeds bewuster (pagina 18)

CBS; RIVM; Wageningen University; LEI, Motivaction; Organic-market.info

Opmerking: Alleen bruto cijfers beschikbaar, omgerekend o.b.v. netto consumptie 2007-2010: 94,5 g per dag voor mannen en vrouwen van 7-69 jaar (Voedselconsumptie peiling (RIVM))

Vlees is onderdeel van een gezond dieet (pagina 18)

Voedingscentrum

Export van varkensvlees vooral binnen Europa, vooral Italië, Duitsland en Griekenland (pagina 20)

UN Comtrade

Opmerking: Export van varkensvlees, vers, gekoeld en bevroren

Export van rund- en kalfsvlees vooral binnen Europa, vooral Duitsland, Frankrijk en Italië (pagina 20)

UN Comtrade

Opmerking: Export van rund- en kalfsvlees, vers, gekoeld en bevroren

In Europa stagneert de vleesvraag, maar mondiaal groeit het (pagina 20)

OECD

Verschillende marktconcepten zijn al ontwikkeld (pagina 24)

Websites van de concepten

Lager antibioticagebruik veehouderij (pagina 26)

FION: MARAN-2015; Planbureau voor de Leefomgeving

Nederland heeft groot aandeel melkvee en scoort goed vergeleken met andere landen (pagina 30)

WUR

Vermindering uitstoot van broeikasgassen en energieverbruik (pagina 30)

Blonk Consultants

Nederland heeft mestoverschot wat leidt tot hoge kosten veehouders (pagina 30)

LEI; Mestportaal

Opmerking: Mestkosten per kg varken gebaseerd op CBS mest en aantal varkens, gemiddelde mestprijs 2015, gewicht varken tussen 100 en 120 kg en leeftijd tussen 6 en 8 maanden

Vooraanstaande universiteiten in milieukunde en dierwetenschappen (pagina 32)

QS Ranking, 2015

