



De Vlaamse Visverwerkingsindustrie

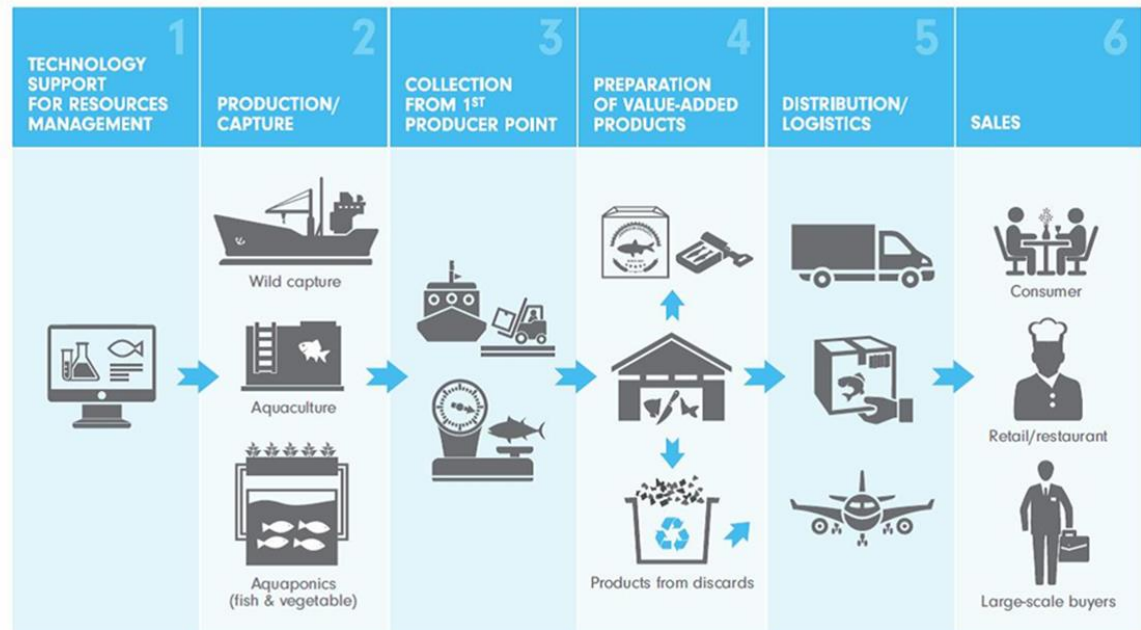
Vissen in het verleden
30/10/2015



ILVO
Instituut voor Landbouw-
en Visserijonderzoek

Inhoud

- Hoe ziet de huidige industrie er uit?
- Beïnvloedende factoren
 - Aanbod grondstoffen
 - Vraag



Typering bedrijven

- 4 overkoepelende types
 - Bewerker
 - Ruwe vis met hand fileren
 - Verwerker
 - Rokerij
 - Inleggerij
 - Bereide maaltijden
 - Groothandel (doorverkoop vers /diepvries)
 - Detailhandel
- Maar: meestal combinaties



Huidige verwerkingsindustrie

- Trendstop: 240 bedrijven
 - 64 bedrijven waar vis hoofdactiviteit is
 - Fileren / Roken / Bereide maaltijden
- Een krimpende sector
 - Pure bewerking / verwerking bestaat weinig
 - 1/3 verdwenen door strenge voedingsnormen
 - Concurrentie met buitenland
 - Traditionele methodes overleven
 - Roken -> relatief veel (24)
 - Inleggen -> maar 7 over
 - Aanbod grondstoffen
 - Invloed van supermarkten

Ingelegde paling uit de Kreken



Vlaamse gerookte heilbot



Vlaamse grijze garnaal



Vlaamse opgelegde zure haring



Vlaamse opgelegde zure haring



West-Vlaamse gerookte sprot



Gebruik van grondstoffen

- Opties:
 - Lokale vis/schelp- en schaaldieren
 - Geïmporteerde vis/schelp- en schaaldieren



- Aankoopprijs?
- Rendement?
- Arbeid
gedurende
verwerkingspro-
ces?



- Vraag klant?
- Kwaliteit?
- Volume?
- Stabiliteit?





Vlaamse vis

– Voordeel:

- Grote keuze aan soorten
- Bekend voor **Tong, Tarbot, Griet** en **Rog**

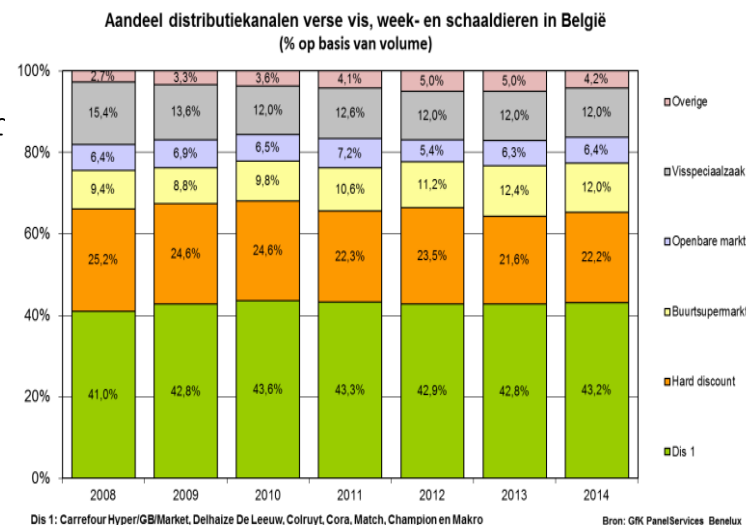
– Beperkende factoren

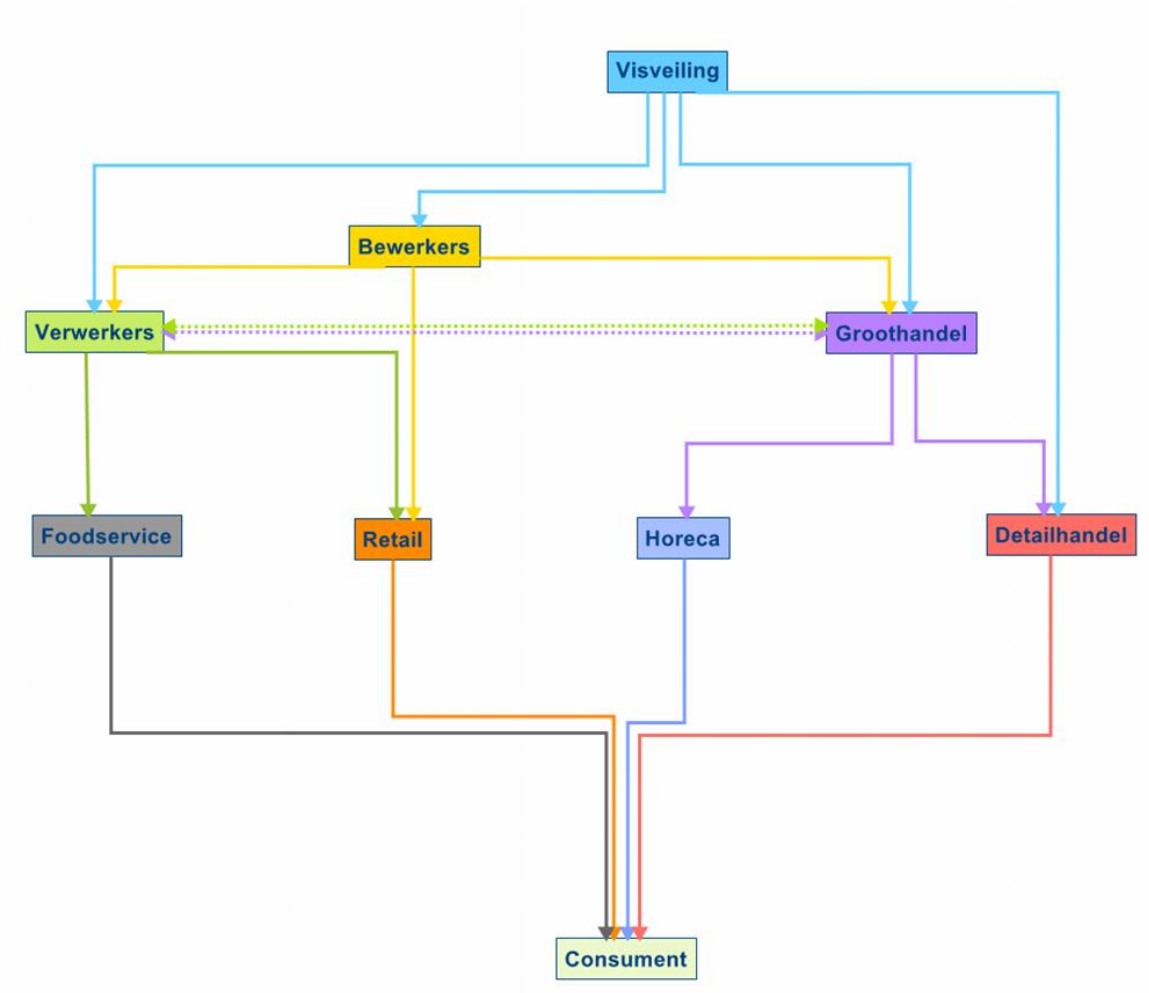
- Duurzaam
- Fluctuerende prijzen
- Variabele en onvoorspelbare aanvoer
- Te weinig aanvoer



Invloed van vraag

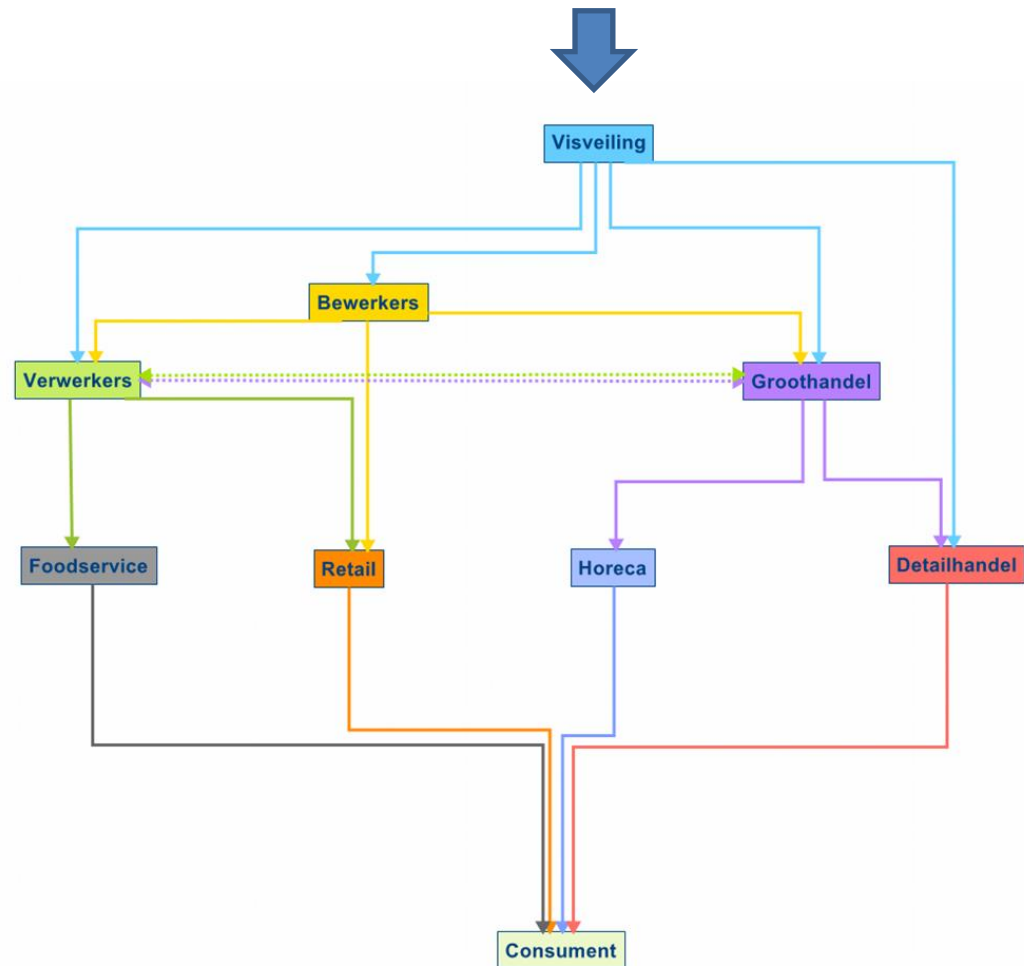
- Supermarkt
 - Vereisten stabiele aanvoer, hele jaar door
 - Duurzaamheid toenemend belangrijk
- Smaak consument
 - Imago vis
 - Positief
 - Gezonde producten
 - Negatief
 - Vergankelijk in verse vorm
 - Niet altijd handig (geur, graten, slijmerig,...)
 - Duurzaamheid
 - Moeilijkheden om kwaliteit te appreciëren
 - Wordt als duur beschouwd
 - Geen eenduidige markt
 - Wat wilt 'de' consument?
 - Smaakloos
 - Graatloos
 - Goedkoop





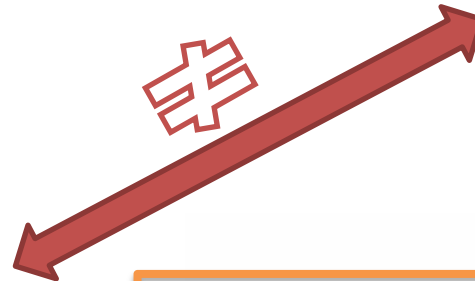


- Onstabiele aanvoer
- Onstabiele prijzen
- Niet duurzaam
- Te weinig aanvoer





- Onstabiele aanvoer
- Onstabiele prijzen
- Niet duurzaam
- Te weinig aanvoer



Visveiling

Bewerkers

Verwerkers

Groothandel

Foodservice

Retail

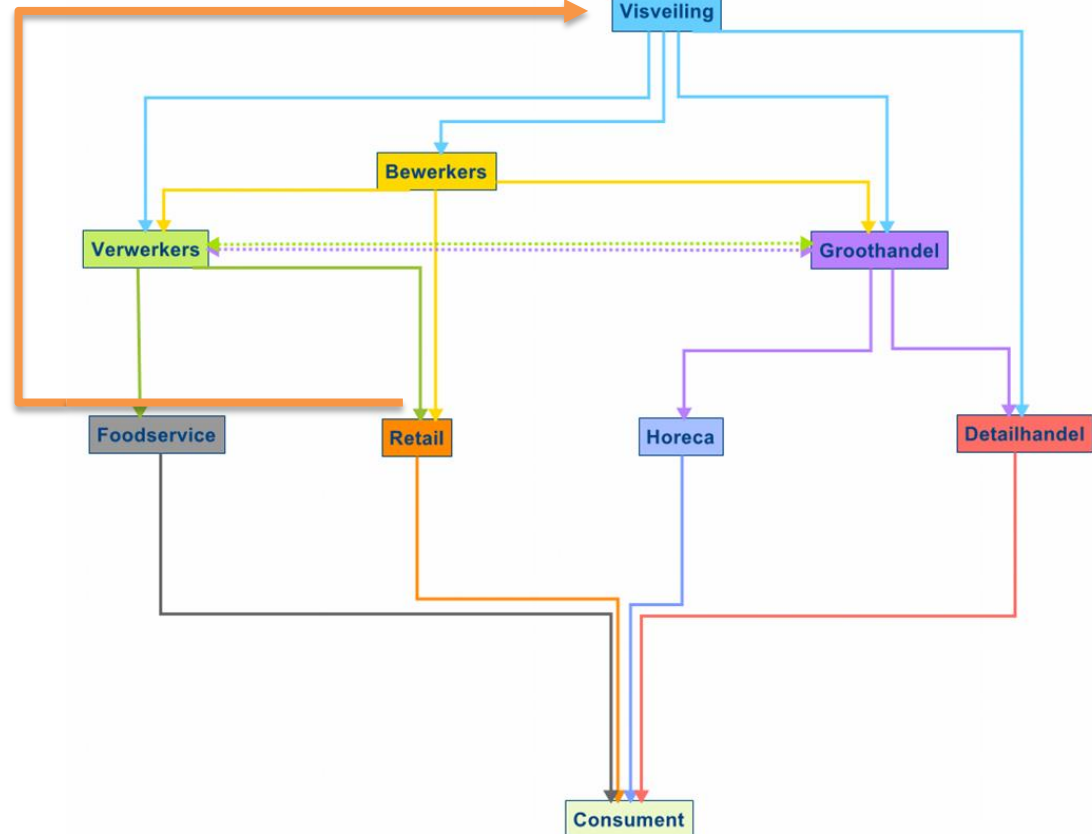
Horeca

Detailhandel

Consument



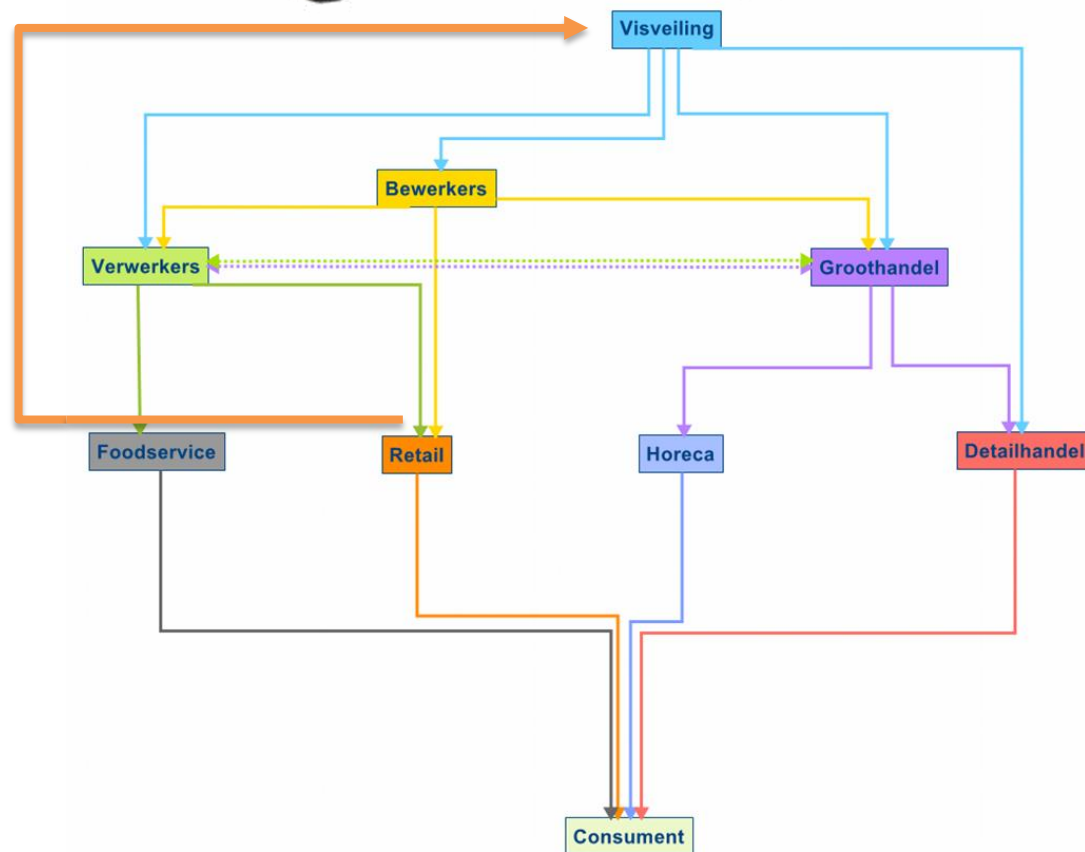
- Stabiele aanvoer
- Stabiele kwaliteit
- Snelle leverbaarheid
- Grote volumes
- Veel vraag
- Lage prijs
- Eenvoudig te verwerken
- Weinig verlies



- Stabiele(re) aanvoer
- Stabiele(re) prijs
- Stabiele(re) kwaliteit



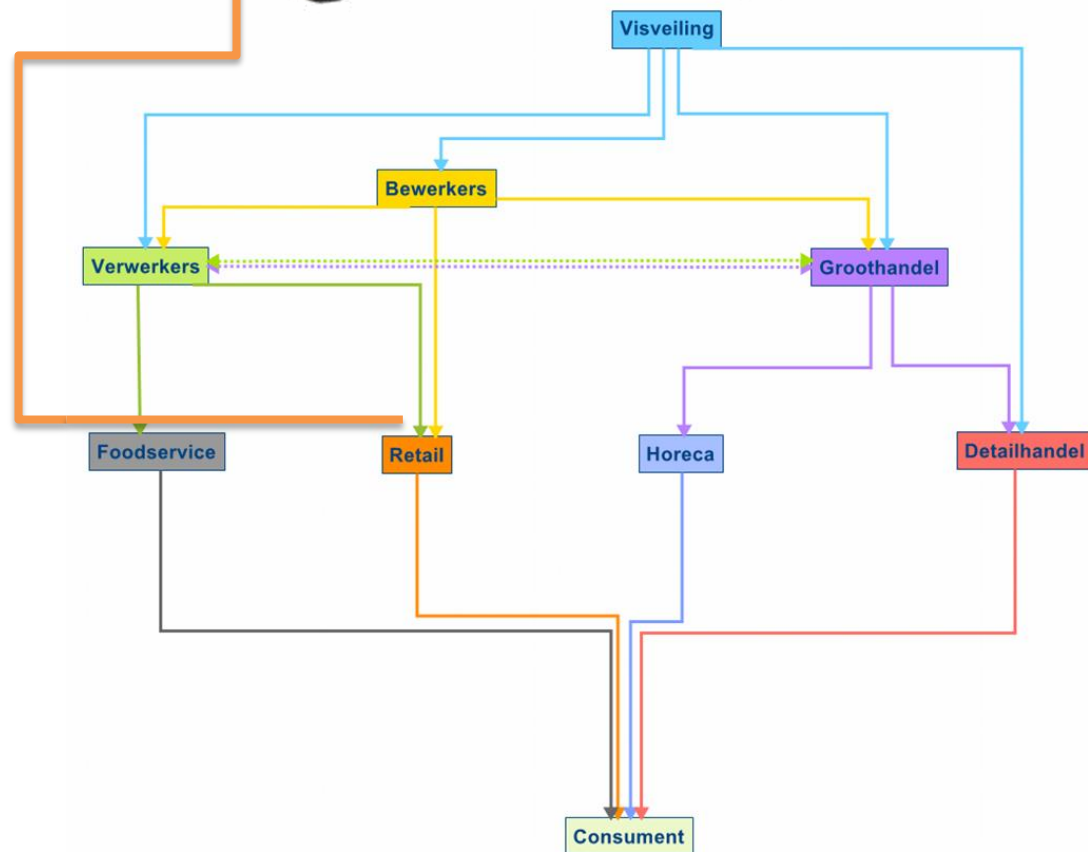
- Stabiele aanvoer
- Stabiele kwaliteit
- Snelle leverbaarheid
- Grote volumes
- Veel vraag
- Lage prijs
- Eenvoudig te verwerken
- Weinig verlies



- Stabiele(re) aanvoer
- Stabiele(re) prijs
- Stabiele(re) kwaliteit



- Stabiele aanvoer
- Stabiele kwaliteit
- Snelle leverbaarheid
- Grote volumes
- Veel vraag
- Lage prijs
- Eenvoudig te verwerken
- Weinig verlies

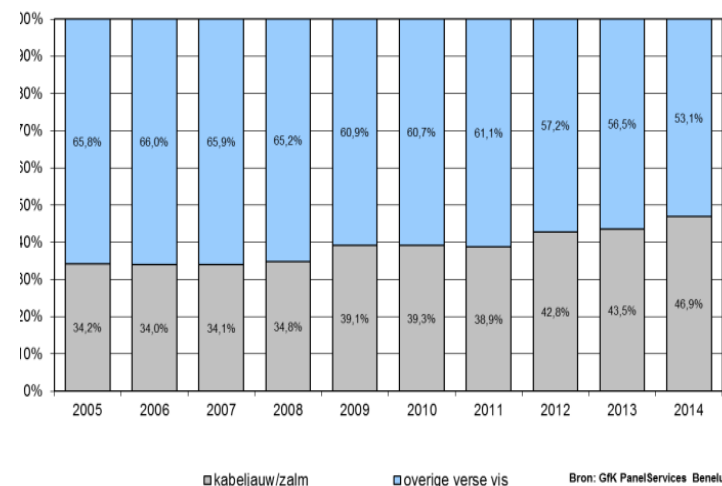


Grondstoffen

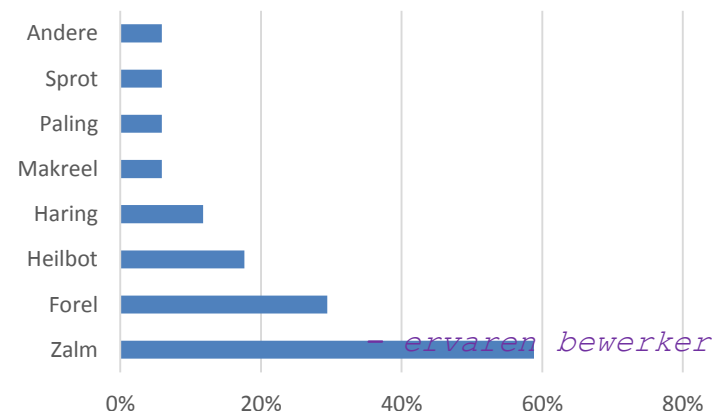
- Verwerkende sector volgt de vraag
 - Veel bedrijven gespecialiseerd op zalm / kabeljauw (bijna 50% verse vis)
- Import-vis bewerkt op locatie
 - Geen lokale bewerking meer nodig
 - Bestaande bewerking werkt nog op lokale vis, maar niet voor 100%
 - Veel meer doorverkoop (groothandelaren)

‘Enkel werken met Vlaamse vis is financiële zelfmoord’

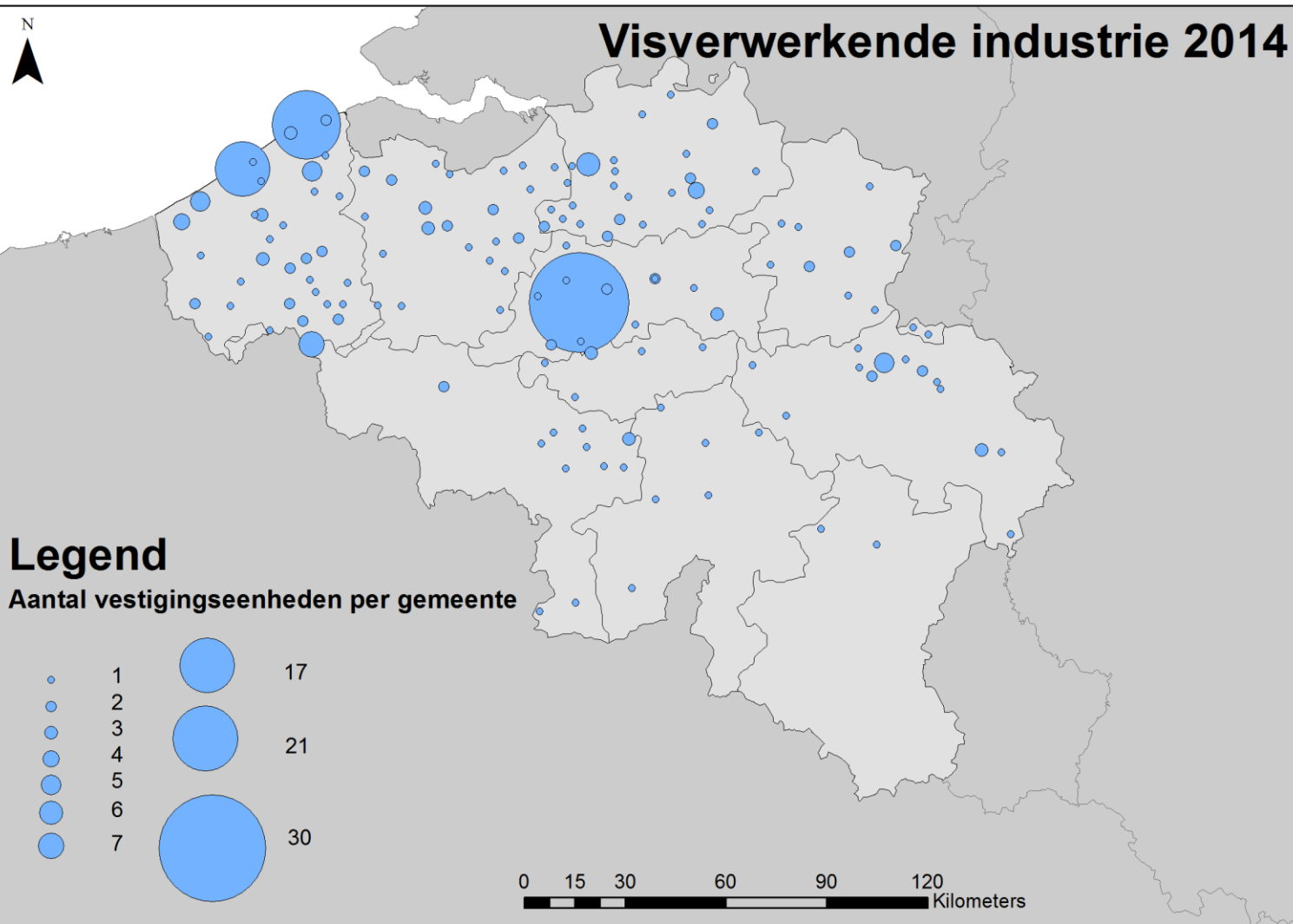
Aandeel van kabeljauw/zalmbinnen totaal verse vis (excl. schaal- en weekdieren) in België
(op basis gekochte volume)



Specialisatie Rokerijen



Visverwerkende industrie 2014



Conclusie

- Verwerkingssector sterk afhankelijk van import
 - Zalm / kabeljauw
- Bewerking in land van herkomst
- Vlaams aangelande soorten niet zo aantrekkelijk binnen eigen sector
 - Tot 60% van eigen vis wordt geëxporteerd

Dank u wel

Instituut voor Landbouw-
en Visserijonderzoek
Ankerstraat 1
8400 Oostende – België
T + 32 (0)59 56 98 75
F +32 (0)59 33 06 29

dier@ilvo.vlaanderen.be
www.ilvo.vlaanderen.be



Vlaanderen
is landbouw & visserij

ILVO
Instituut voor Landbouw-
en Visserijonderzoek