

Kansen creëren met actievere marktbenadering

Dankzij toenemende export zitten in Chili zowel de groente- en fruitindustrie als de vlees- en de zuivelindustrie behoorlijk in de lift. Het Zuid-Amerikaanse land produceert echter weinig tot geen machines voor deze industrieën. Dit biedt mogelijkheden voor Nederland, dat wereldwijd sterk is vertegenwoordigd in de voedingsindustrie met machines en zelfs hele productielijnen.

In de periode juli tot en met oktober 2005 verrichtte Thomas van Hasselt onderzoek naar de mogelijkheden voor de inzet van Nederlandse machines in de Chileense Voedingsindustrie. Hiervoor werkte hij onder begeleiding van de heer W.J. de Boer, Ambassadeeraad Hoofd Economische Afdeling in Santiago de Chile en voerde hij regelmatig overleg met de heer M. van Genne,

LNV-Raad in Buenos Aires en tevens werkzaam in Chili. Dit artikel geeft een beknopte weergave van zijn bevindingen. Eerst wordt ingegaan op recente ontwikkelingen binnen de groente- en fruitindustrie, de vlees- en de zuivelindustrie. Vervolgens wordt onder meer inzicht gegeven in het huidige machinergebruik en het koopproces van machines binnen de drie sectoren.

De groente- en fruitindustrie

Voor de productie van ingevroren, ingeblikte, gedroogde en geperste producten de laatste jaren flink toegenomen. Appelsap, tomatenpuree, geconserveerd fruit, bevroren bosbessen en gedroogde groenten en gedroogd fruit kennen de hoogste productiecijfers. Door recentelijk gesloten handelsovereenkomsten met de Europese Unie en de Verenigde Staten ziet ook de toekomst er goed uit voor deze sector.

Vanwege de groeiende export verwacht de brancheorganisatie van voedingsverwerkers 'Chilealimentos' dat de huidige productie van de groente- en fruitindustrie van Chili in 2010 verdubbeld zal zijn. De grootste groei wordt verwacht in ingevroren fruit en sappen. De totale productie verwerkt fruit bedraagt nu 755.000 ton. Het merendeel hiervan bestaat uit sappen, pulp, gedroogd fruit en rozijnen. Meer dan de helft hiervan wordt geëxporteerd. Vanwege de grote klimaatverschillen verschilt de productie per regio enorm. Zo'n 93% van het verwerkte fruit wordt geproduceerd in de centrale regio's dicht bij de hoofdstad Santiago.

De vleesindustrie

In 2004 bereikte Chili een record in de vleesproductie. De grens van een miljoen ton werd gepasseerd. Dit was een stijging van 9% ten opzichte van 2003. De vleesproductie

Complete productielijn voor voorgedroogde vleesproducten, in dit geval schnitzels.

Foto: CFS bv



Flessenvulmachine voor vruchtensappen.

Foto: Stork Food & Dairy Systems B.V.

van pluimvee bedroeg 535.000 ton, de varkensvleesproductie 373.000 ton en de rundvleesproductie 208.000 ton. Binnen de pluimvee-industrie wordt de kippenproductie gedomineerd door de verwerkers Agro-Super en Ariztia. De kalkoenproductie van 82.000 ton is voor 97% verdeeld over de verwerkers Ariztia en Soproval. Vijf verschillende bedrijven domineren de varkensvleesproductie. Agrosuper heeft ondanks een groot marktaandeel van 66% forse investeringen gepland in een nieuwe varkensverwerkingsfabriek. In de rundvleessector verwerken Aasa, Frigosur en Friosa de helft van de nationale rundvleesproductie. De andere helft is verdeeld over tientallen kleinere slachthuizen. Binnen de nationale vleeswarenproductie van 63.000 ton zijn worsten, mortadella en salami de grootste productcategorieën. Marktleider San Jorge heeft zo'n 30% van deze markt in handen. De rest is verdeeld over een twintigtal kleinere spelers. Naar verwachting zal de vleesindustrie de komende jaren verder groeien. De pluimvee-industrie rekt op een jaarlijkse groei van 8%. Dit percentage ligt met 9 à 10% per jaar nog hoger voor de varkensindustrie. De groeiverwachtingen van de rundvleesindustrie liggen door toenemende export naar Azië op ten minste 4% per jaar.

De zuivelindustrie

In 2004 kreeg de Chileense zuivelindustrie een recordvolume van 1,6 miljard liter melk te verwerken. Deze stijging van 7% ten opzichte van 2003 was vooral te danken aan een hoog prijsniveau, verbetering van de koevoeding en toename van het aantal koeien. Naast een totale productie van 320 miljoen liter melk, waren yoghurt met 160.000 ton, melkpoeder met 63.000 ton, kaas met 59.000 ton en gecondenseerde melk met 39.000 ton de grootste productcategorieën. De zuivelindustrie is actief in vier van de dertien regio's, van de hoofdstad tot het zuidelijke Los Lagos. De melkverwerking in Los Lagos is met 1,2 miljard liter verreweg het grootst. In 2004 waren 14 zuivelverwerkers in 24 fabrieken actief. Van



deze 14 bedrijven hadden Nestlé, Soprole, Colun en Loncoleche ongeveer 80% van de zuivelindustrie in handen. In de komende jaren wordt een jaarlijkse groei van 6% verwacht voor de producten yoghurt, kaas, gecondenseerde melk en melkpoeder.

Huidig machinegebruik

De groente- en fruitindustrie maakt vooral gebruik van machines uit de Verenigde Staten, Spanje en Italië. Nederlandse machines zijn ondanks hun uitstekende imago slecht vertegenwoordigd. Actieve marketing zal hier zijn vruchten kunnen afwerpen.

‘Nederlandse machines: goede naam, slecht vertegenwoordigd’

De machines die in de vleesindustrie worden ingezet, komen voornamelijk uit Duitsland, de Verenigde Staten, Denemarken en Nederland. In de pluimveesector en de varkensvleesindustrie hebben Nederlandse machines een goede naam. Dit is vooral te danken aan de sterke merken Stork en Meyn. Toch zijn in de varkensvleesindustrie nog maar weinig

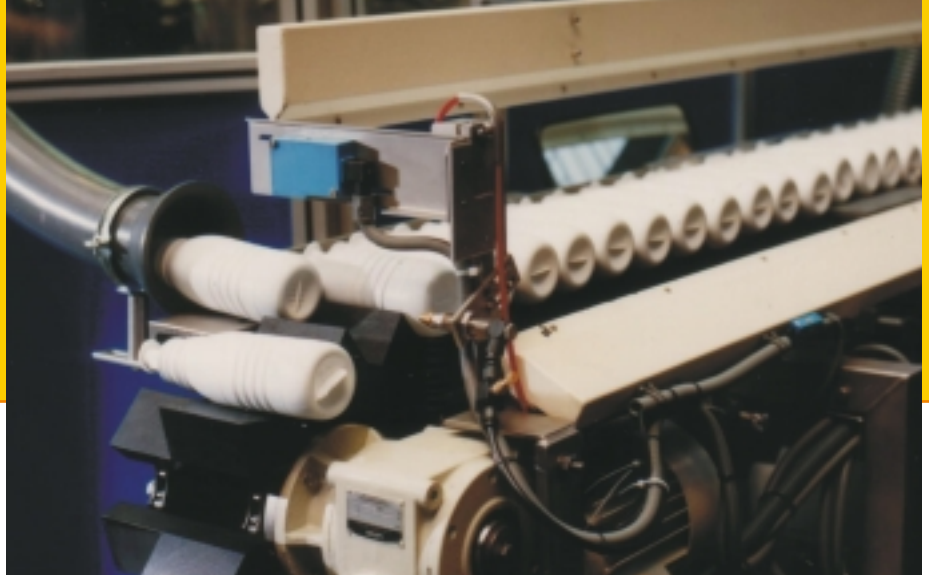
Nederlandse machines te vinden. Binnen de rundvlees- en de vleeswarenindustrie zijn Nederlandse machines minder bekend. De zuivelindustrie draait voornamelijk op machines uit Frankrijk, Spanje, Zweden, Duitsland en Denemarken. Ook hier zijn weer weinig Nederlandse machines aanwezig, terwijl dit zeker niet aan hun reputatie ligt. Met een actievere marktbenadering moeten kansen gecreëerd kunnen worden. Voor tweedehands machines vormen de kleinere zuivelverwerkers een markt. Nieuwe machines zijn voor deze bedrijven vaak te duur.

Aankoopbeleid

In de groente- en fruitindustrie doen producenten vaak aankopen na actieve promotie door leveranciers. Leveranciers kennen de ontwikkelingen in de markt en spelen hierop in. Binnen de vlees- en zuivelindustrie zoeken producenten zelf actiever naar bepaalde typen machines. De belangrijkste informatiebronnen die voor aankoop van machines worden geraadpleegd, zijn buitenlandse beurzen, vakbladen, huidige machineleveranciers en internet. De koopbeslissing wordt over het algemeen genomen door de Operational Manager. Hoe hoger de kosten, des te groter de betrokkenheid van het hoger management bij de beslissing. Zowel kwaliteit als prijs speelt een belangrijke rol bij de koopbeslissing. De meeste producenten sluiten voor de aankoop van machines een lening af bij een bank

Na sterilisatie worden zuivelflessen gedroogd.

Foto: Stork Food & Dairy Systems B.V.



of de leverancier. Alleen de grotere zuivelverwerkers betalen meestal uit eigen kapitaal. In verreweg de meeste gevallen worden machines van Chileense distributeurs gekocht. Deze distributeurs werken op commissiebasis voor een buitenlandse exporteur en zijn verantwoordelijk voor marketing en onderhoud. In enkele gevallen hebben leveranciers eigen agenten in Chili. Sporadisch worden machines direct in het buitenland gekocht, zonder tussenkomst van agent of distributeur.

Serviceaspecten

De belangrijkste serviceaspecten binnen de groente- en fruitindustrie zijn persoonlijk contact en adequate voorziening van onderdelen. Binnen de vleesindustrie wordt training van lokaal personeel gezien als belangrijkste service. In de zuivelindustrie gelden alle drie de genoemde serviceaspecten. Voor alle drie de industrieën geldt dat de aanwezigheid van een lokale vertegenwoordiger van essentieel belang is om in te kunnen spelen op vragen en problemen.

Kansen

Een specifieke beurs met machines uit Nederland biedt een goede mogelijkheid tot verkopen. Zo kunnen potentiële kopers de werking van de machines ervaren. Dergelijke beurzen kunnen met Chileense brancheorganisaties worden georganiseerd. Referenties van huidige klanten, een goede aftersaleservice en machines conform EU- en VS-specificaties zullen een Chileense verwerker kunnen overtuigen. De Chileense producenten kunnen vertellen welke agenten zij professioneel achten.

In de nabije toekomst willen veel Chileense verwerkers met een extra stap in de waardeketen integreren, bijvoorbeeld door 'custom based packaging' toe te passen. Onderwerpen die in de toekomst een grotere rol gaan spelen, zijn systeemflexibiliteit, onderhoudskosten en lokale beschikbaarheid van machineonderdelen. Ten slotte zullen hogere kwaliteits- en milieueisen de investeringen in machines beïnvloeden.

LNV-bureau Buenos Aires

Zie <http://www.holanda-paisesbajos.cl/nl/publicatiesenonderzoeken.htm> voor het volledige onderzoek. Op de Nederlandse ambassade in Santiago is ook de appendix verkrijgbaar met onder meer verschillende bedrijfsprofielen. Vragen en/of opmerkingen kunt u sturen naar tvanhasselt@gmail.com.

Link bekeken

Functional Foods

Er is niet één website voor *functional foods*, er zijn er veel die relevante informatie bevatten. Wageningen Universiteit en Research, <http://www.vwo-campus.net/dossier/14>, heeft een uitgebreide *functional foods*-pagina.



Verder heeft het RIVM, <http://www.rivm.nl> onder meer een rapport (80 pagina's, 2005) over dit onderwerp. Op de KNAW-website, <http://www.knaw.nl>, vinden we een rapport van 65 pagina's uit hetzelfde jaar, over samenwerking tussen universiteiten en pharma bedrijfsleven. Via de website van het tijdschrift VMT, <http://www.vmt.nl>, komt u aan het boek *Functional foods. Alle ingrediënten voor succes*. Daarin wordt tien jaar productontwikkeling op dit gebied beschreven. TNO Kwaliteit van Leven, te bereiken via <http://www.tno.nl>, doet veel onderzoek naar en publiceert artikelen en rapporten over aspecten van functional foods. De Taskforce Netherlands Genomics Initiative, <http://www.genomics.nl/homepage/>, verwijst naar allerlei onderzoek op dit gebied. Op de website van het Ministerie van LNV, <http://www.minlnv.nl>, is de ontwikkeling gedurende de laatste vijf jaar te zien aan de hand van rapporten en artikelen.