

Ir. J.J. de Vlieger

Med. No. 390

Ing. K.L. Zimmermann

**DE DISTRIBUTIE VAN PLUIMVEEVLEES,  
-BEREIDINGEN EN -SNACKS**



SIGN: L 27-390  
EX. NO: B  
MLV:

**April 1988**

**Landbouw-Economisch Instituut  
Afdeling Structuuronderzoek**

## REFERAAT

### DE DISTRIBUTIE VAN PLUIMVEEVLEES, -BEREIDINGEN EN -SNACKS

De Vlieger, J.J. en K.L. Zimmermann

Den Haag, Landbouw-Economisch Instituut, 1988

Mededeling 390

116 p., graf, tab.

Beschrijving van de distributiestructuur van vlees van slachtkuikens, hennen en hanen en van kalkoenen, alsmede van pluimveevleesbereidingen en -snacks.

Nagegaan is via welke afzetkanalen de produkten vanaf de slachterij naar de binnenlandse consumenten en verwerkende bedrijven en naar buitenlandse afnemers gaan. Bij de afzet aan binnenlandse consumenten is onderscheid gemaakt tussen de huishoudelijke en de buitenhuishoudelijke markt. Tevens is bij slachterijen gevraagd bij wie de slachtdieren zijn gekocht.

Het rapport gaat ook in op de functies die de verschillende bedrijven in de distributiekolom uitoefenen en op hun onderlinge relaties. Tevens is een korte beschrijving van de structuur van de verschillende bedrijfstypen gegeven.

Pluimveevlees/Pluimveevleesbereidingen/Snacks/Distributiestructuur/Marktstructuur/Contracten/Vertikale integratie/Nederland/

Overname van de inhoud toegestaan, mits met duidelijke bronvermelding.

# Inhoud

	Blz.
WOORD VOORAF	5
SAMENVATTING	7
1. INLEIDING	10
1.1 Doel onderzoek	10
1.2 Onderzoekopzet	11
1.3 Afzet, afzetstructuur en afzetfuncties	13
1.4 Wijze van rapporteren	14
2. DISTRIBUTIE VAN SLACHTKUIKENVLEES	19
2.1 Totaal beeld	19
2.2 Slachterijen	21
2.3 Niet-slachtende pluimveevleesgroothandelaren en gespecialiseerde uitsnijderijen	25
2.4 Verwerkende ondernemingen	25
2.5 Algemene groothandelaren	27
2.6 Detailhandelaren	29
2.7 Grootverbruikers	31
3. DISTRIBUTIE VAN HENNE- EN HANEVLEES	35
3.1 Totaal beeld	35
3.2 Slachterijen	37
3.3 Niet-slachtende pluimveevleesgroothandelaren en gespecialiseerde uitsnijderijen	39
3.4 Verwerkende ondernemingen	41
3.5 Algemene groothandelaren	43
3.6 Detailhandelaren	45
3.7 Grootverbruikers	47
4. DISTRIBUTIE VAN KALOEVEEVLEES	51
4.1 Totaal beeld	51
4.2 Pluimveeslachterijen	53
4.3 Niet-slachtende pluimveevleesgroothandelaren en gespecialiseerde uitsnijderijen	55
4.4 Verwerkende ondernemingen	57
4.5 Algemene groothandelaren	59
4.6 Detailhandelaren	61
4.7 Grootverbruikers	63
5. DISTRIBUTIE VAN PLUIMVEEVLEESBEREIDINGEN EN -CONSERVEN	67
5.1 Totaal beeld	67
5.2 Bereidingen- en conservenfabrieken	69
5.3 Groothandelaren pluimveevleesbereidingen en -conserven	71
5.4 Algemene groothandelaren	73
	3

## INHOUD (1e vervolg)

	Blz.
5.5 Detailhandelaren	75
5.6 Grootverbruikers	77
6. DISTRIBUTIE VAN PLUIMVEEVLEESSNACKS EN -SALADES	81
6.1 Totaal beeld	81
6.2 Snacksfabrikanten	83
6.3 Pluimveevleesgroothandelaren	85
6.4 Algemene groothandelaren	87
6.5 Detailhandelaren	89
6.6 Grootverbruikers	91
7. HUISHOUDELIJK EN BUITENHUISHOUDELIJK VERBRUIK	94
7.1 Huishoudelijk verbruik	94
7.2 Buitenhuishoudelijk verbruik	97
7.3 Huishoudelijke versus buitenhuishoudelijke markt	100
 BIJLAGEN	
Bijlage 1 Overzicht populatie, steekproef en non-response	101
Bijlage 2 De definities van leveranciers- en afnemers-categorieën	103
Bijlage 3 De definities van de verschillende producten	106
Bijlage 4 Verantwoording werkwijze en betrouwbaarheid resultaten	112

## Woord vooraf

Het ontbreken van (recente) gegevens over de afzetstructuur van vlees, vleeswaren en snacks en de onzekerheid in de sector over de omvang van de buitenhuishoudelijke markt, waren voor het Produktschap voor Vee en Vlees (PVV) en het Produktschap voor Pluimvee en Eieren (PPE) reden het Landbouw-Economisch Instituut op te dragen hiernaar een onderzoek in te stellen. De Directie Verwerking en Afzet van Agrarische Produkten van het Ministerie van Landbouw en Visserij, ondersteunde deze opdracht door het verstrekken van een subsidie op de onderzoekskosten.

Het onderzoek zou inzicht moeten geven in de distributiestructuur van rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees, paardevlees, schapevlees overig roodvlees, slachtkuikenvlees, vlees van hennen en hanen, kalkoenevlees, overig pluimveevlees, vleeswaren en conserven, pluimveevleesbereidingen en conserven, vleessnacks en -salades en pluimveevleessnacks en -salades in 1986. Daarbij moest aandacht worden geschonken aan de functie en de onderlinge relatie van de verschillende bij de afzet betrokken categorieën ondernemingen, aan hun betekenis voor de afzet, en aan de betekenis van de verschillende marktsegmenten zoals export, verwerking, huishoudelijke en buitenhuishoudelijke consumptie.

Het onderzoek is gebaseerd op gegevens, die zijn verzameld via mondelinge enquêtes bij slachterijen, vleesgroothandelaren, pluimvee-uitsnijderijen, vleeswarenfabrieken, snacksfabrieken, petfoodfabrieken, levensmiddelen-groothandelaren, horeca- en grootverbruikgroothandelaren, groothandelaren in voedingsmiddelen, slaggers, poeliers, grootwinkelbedrijven, vrijwillig filiaalbedrijven, warenhuizen, overige levensmiddelen-detaillisten, horecabedrijven, cateringbedrijven, instellingen en kantines.

De vraaggesprekken zijn gevoerd door de eigen LEI-enquêteurs en een twintigtal marketingstudenten van de Landbouwuniversiteit Wageningen. De onderzoeksopzet en de resultaten zijn besproken en een begeleidingscommissie bestaande uit:

A.L. Mulder, Produktschap voor Vee en Vlees (voorzitter)  
P.J.A. Spitters, Produktschap voor Vee en Vlees, (secretaris)  
Mevr. M.M.M. Schröder, Produktschap Pluimvee en Eieren  
N.R.M. Hendriksen, Ministerie van Landbouw en Visserij  
St. de Beer, Stegeman B.V.  
J.Th.J. van Niekerk, Bedrijfsschap slaggersbedrijf 1)  
A. Meyer, Interring  
J.C. Los, Mora Snacks B.V.  
L.F. Ooms, Coveco  
G.J.W. Meenks, Kok Ede  
A. Verleisdonk, Goossens B.V.  
J. Ruig, M. Ruig en Zn B.V.

1) Vanaf 1 januari 1988 vervangen door de heer G. Huisman.

De verantwoordelijkheid voor het onderzoek en de inhoud van de rapporten ligt uiteraard bij het Landbouw-Economisch Instituut. Het ontwerp van de figuren waarin de totale distributiestructuur per vleessoort/produkt is weergegeven, is gemaakt onder verantwoordelijkheid van het Voorlichtingsbureau Vlees.

Naast de enquêteurs en medewerkers van de afdeling Centrale Informatie Verwerking is bij het onderzoek waarvan Ir. J.J. de Vlieger projectleider was, assistentie verleend door Ir. H. Klein Kranenberg.

De resultaten zijn vastgelegd in twee rapporten te weten:

Mededeling 389	De distributie van vlees, vleeswaren en vlees snacks
Mededeling 390	De distributie van pluimveevlees, -bereidingen en -snacks

De directeur,



Den Haag, april 1988

## Samenvatting

Deze mededeling bevat het pluimveegeedeelte van een rapportage over het onderzoek naar de distributiestructuur van vlees, vleesprodukten en snacks. Dat onderzoek is uitgevoerd in opdracht van het Produktschap voor Vee en Vlees en het Produktschap voor Pluimvee en Eieren. Het Ministerie van Landbouw en Visserij ondersteunde het onderzoek met een bijdrage in de kosten.

Het onderzoek moest inzicht geven in de afzetstructuur van vlees, vleesprodukten en snacks en met name ook in de betekenis van de buitenhuishoudelijke markt. Deze markt was nog niet eerder in beeld gebracht.

De produktschappen willen door het laten verzamelen van gegevens over de afzetstructuur de tot hun sector behorende bedrijven behulpzaam zijn bij het formuleren en uitvoeren van een distributiestrategie, met name bij de beslissingen met betrekking tot de distributiekkanalen en distribuanten (kanaalkeuze).

De nu verzamelde gegevens bieden informatie die gebruikt kan worden bij de keuze van het aantal distributiekkanalen, de lengte van het kanaal, de organisatievorm van de distribuanten (integratie, contracten of vrij) en de keuze van intensieve selectieve of exclusieve distributie. Ook bevat het onderzoek resultaten, die aanwijzingen geven op het gebied van het afstemmen van het aan te bieden assortiment in elk segment. Met andere woorden het onderzoek levert gegevens ten behoeve van de strategische keuze van de marketing mix variabele distributie in combinatie met zichzelf, het produkt en het assortiment. De relatie met de prijs en de verkoopbevordering zijn buiten beschouwing gebleven evenals de fysieke distributiebeslissingen.

In het eerste hoofdstuk wordt ingegaan op het doel van het onderzoek, de onderzoeksopzet en op afzet, afzetstructuren en afzetfuncties. In dit hoofdstuk wordt tenslotte ook ingegaan op de wijze van rapporteren van het onderzoek.

In hoofdstuk 2 wordt de afzetstructuur van slachtkuikenvlees beschreven. Daaruit blijkt, dat de export (57% van de totale hoeveelheid) vrijwel steeds door de slachterij gebeurt, dat de binnenlandse afzet van de slachterijen vrij direct gericht is op de detailhandel. Verder nemen de poeliers maar een bescheiden deel van de afzet aan consumenten en grootverbruikers voor hun rekening. Algemene levensmiddelen detaillisten verzorgen deze voor een groot deel. Deze vragen echter produkten die zonder verdere bewerking kunnen worden verkocht. De detaillisten kopen dan ook al twee derde deel van het kuikenvlees in de vorm van deelstukken, terwijl 30% al wordt voorverpakt. De buitenhuishoudelijke markt is ongeveer een kwart van de huishoudelijke. De belangrijkste groep grootverbruikers bestaat uit de horeca-ondernemingen. Verder worden kleine hoeveelheden kuikenvlees verwerkt in snacks, bereidingen of petfood.

De afzetstructuur van henne- en hanevlees wordt in hoofdstuk 3 besproken. Ook voor dit produkt is de export het belangrijkste afzetkanaal (49% van het totaal). Ook deze export vindt voor het grootste deel rechtstreeks vanaf de fabriek plaats. Verder valt op dat ruim een derde deel van het vlees wordt verwerkt, met name in bereidingen, conserven en snacks. De huishoudelijke en buitenhuishoudelijke markt zijn van beperkte omvang. De detailhandel komt vooral voor rekening van poeliers en slaggers. Een groot deel van de leveringen aan deze marktsegmenten loopt via uitsnijderijen, pluimveevlees en niet-gespecialiseerde algemene groothandelaren. Toch krijgen de detaillisten uit eigen slachterijen (20%) en door aankoop in totaal 90% van het henne- en hanevlees beschikbaar als hele dieren en wordt er nauwelijks henne- en hanevlees voorverpakt.

De distributie van kalkoenevlees is het onderwerp van hoofdstuk 4. Deze sector is minder exportgericht (33%). Wel zijn het ook hier de slachterijen die exporteren. Een kwart van het kalkoenevlees wordt verwerkt, vooral in snacks. De huishoudelijke markt is met 30% circa 2,5 keer zo groot als de buitenhuishoudelijke. Bij de binnenlandse afzet zijn uitsnijderijen, pluimveevleesgroothandelaren en niet-gespecialiseerde algemene groothandelaren vrij belangrijk. De detailhandel is voor een flink deel in handen van de algemene levensmiddelen-detaillisten. De detailhandel koopt dan ook twee derde deel van het kalkoenevlees als deelstuk aan. De belangrijke buitenhuishoudelijke markt wordt vrijwel uitsluitend gevormd door horecabedrijven en instellingen.

Hoofdstuk 5 schetst een beeld van de distributie van pluimveevleesbereidingen (85%) en conserven (15%). De belangrijke buitenlandse markten (48%) worden voor een flink deel beleveld door pluimveevleesgroothandelaren. Opvallend is verder de belangrijke rol van de poeliers bij de produktie (31%). Zij produceren vooral bereidingen. De binnenlandse afzet verloopt voor een flink deel toch direct van fabrikant naar detaillist of grootverbruiker. De huishoudelijke markt die 41% van de totale markt omvat, is vijf keer zo groot als de buitenhuishoudelijke (8%). De leveringen aan consumenten komen vooral voor rekening van de poeliers. Mede hierdoor is de voorverpakte hoeveelheid gering (2%). In de buitenhuishoudelijke markt is het horecasegment veruit het belangrijkste.

In het zesde hoofdstuk wordt ingegaan op de distributie van pluimveevleessnacks (99%) en -salades (1%). De buitenlandse afzet (28%) komt ook hier voor rekening van de fabrikanten. De binnenlandse afzet loopt voor een zeer groot deel via de niet-gespecialiseerde algemene groothandelaren inclusief de snacksgroothandelaren. Deze spelen met name een rol bij de afzet van grootverbruikers en algemene levensmiddelen-detaillisten. Van de totale hoeveelheid pluimveevleessnacks is 28% voorverpakt in consumenten-



tenverpakkingen. De buitenhuishoudelijke markt is zeer belangrijk. Deze is namelijk twee maal zo groot als de huishoudelijke markt. De levering aan de huishoudelijke markt loopt voor twee derde deel via de grootwinkelbedrijven. Bij de buitenhuishoudelijke markt spelen horecabedrijven en vooral snackbars en cafetaria's een belangrijke rol.

Het zevende en laatste hoofdstuk gaat verder in op het huishoudelijk en het buitenhuishoudelijk verbruik. Daaruit blijkt, dat de huishoudelijke markt met uitzondering van die van snacks circa 80% van de totale binnenlandse markt uitmaakt. In de huishoudelijke gezinnen wordt relatief veel kuikenvlees en conserven geconsumeerd. De levering aan de buitenhuishoudelijke markt vanaf slachterij of fabrikant loopt vooral via uitsnijderijen, algemene groothandelaren en poeliers. De huishoudelijke markt wordt vooral beleverd via grootwinkelbedrijven, poeliers en slaggers.

# 1. Inleiding

## 1.1 Doel onderzoek

In de zeventiger jaren deed het Landbouw-Economisch Instituut voor het laatst onderzoek naar de afzetstructuur van vlees en vleeswaren. Sinds die tijd zijn de distributiestructuur, de functies van de verschillende partijen en hun onderlinge relaties onder invloed van de volgende verschijnselen nogal veranderd:

- de technische ontwikkeling noodzaakte tot schaalvergroting. Dit leidde tot een concentratie van slachting en verwerking op een geringer aantal bedrijven;
- de opkomst van met name het grootwinkelbedrijf veroorzaakte een concentratie van de vraag;
- de vleesdetailhandel koopt steeds meer verder bewerkt vlees aan. De bewerking (uitbenen, opdelen, verpakken) gebeurt dan ook steeds meer door de vleesgroothandel c.q. slachterij;
- bij pluimveevlees was er sprake van een omschakeling van diepvries naar vers en nam de betekenis van delen en verder verwerkte produkten toe.

Daar komt nog bij, dat tot nu toe geen inzicht bestond in de betekenis van de buitenhuishoudelijke markt, dat recente gegevens over de afzetstructuur en de betekenis van de verschillende marktsegmenten ontbreken en voor zover ze aanwezig zijn bij bijvoorbeeld CBS, AGB, PPE en PVV slechts delen bestrijken en soms niet op elkaar aansluiten.

Tegen deze achtergrond gaven het Produktschap voor Vee en Vlees en het Produktschap voor Pluimvee en Eieren het Landbouw-Economisch Instituut opdracht een onderzoek te verrichten naar de distributiestructuur van vlees, vleeswaren en snacks in Nederland. Het onderzoek moet een kwantitatief beeld geven van de verschillende deelsegmenten in de markt (huishoudelijke markt, buitenhuishoudelijk verbruik, export en verwerking). Tevens moet van de binnenlandse afzet worden vastgesteld via welke handels- en verwerkende bedrijven deze loopt, hoe hun assortiment qua vleessoort en produkttype is samengesteld en wat de aard van de relaties tussen de marktpartijen is. Tenslotte moet worden aangegeven hoe de van belang zijnde informatie na een aantal jaren kan worden geactualiseerd.

De te verzamelen informatie is van belang voor de afzonderlijke bedrijven. Het maakt het hen mogelijk hun positie in de markt beter te beoordelen, een distributiebeleid te ontwikkelen en inzicht te krijgen in de door de verschillende afnemers gevraagde assortimenten. Door de informatie regelmatig te actuali-

seren kunnen de bedrijven hun marketingbeleid verantwoord aanpassen aan de ontwikkelingen in de distributiestructuur. Ook voor de sectororganisaties is deze informatie van belang. Ze kan dienen ten behoeve van een collectief marketing- en promotiebeleid.

## 1.2 Onderzoekopzet

Om een betrouwbaar beeld van de distributiestructuur op te bouwen zijn in totaal ruim 6500 ondernemingen benaderd. Dit is 15% van de totale populatie 1). De precieze steekproefpercentages per categorie en de non response staan in bijlage 1 vermeld. De enquête en het doel ervan zijn bij de te bezoeken onderneming eerst schriftelijk aangekondigd. Vervolgens is telefonisch met de ondernemingen die gegevens wilden verstrekken een afspraak gemaakt voor het bezoek van de enquêteur. Geënquêteerde ondernemingen behoorden tot de volgende categorieën:

- (pluimvee)slachterijen
- verwerkende ondernemingen (vleeswaren-, (pluimvee)conserven-, pluimveevleesbereidingen-, snacks- en petfoodfabrikanten)
- bewerkende ondernemingen (uitsnijderijen, voorverpakkers)
- groothandelaren gespecialiseerd in vlees, vleeswaren en snacks
- algemene groothandelaren (levensmiddelen-groothandel, horecagroothandel, Rijksinkoopbureau, groothandel van grootwinkelbedrijven)
- detailhandel (slagers, poeliers, grootwinkelbedrijven, supermarkten en dergelijke)
- grootverbruikers (horeca- en cateringondernemingen, kantines en instellingen)

De definities van deze categorieën en van de onderscheiden kopers- en verkoperscategorieën zijn in bijlage 2 vermeld.

De geënquêteerde ondernemingen is gevraagd aan te geven bij welke binnen- en buitenlandse leveranciers ze vlees, vleeswaren en snacks kochten, aan welke afnemers ze deze produkten verkochten en om welke hoeveelheden het in 1986 ging. Het veldwerk is verricht in de periode januari-oktober 1987.

De aan- en verkoopgegevens zijn verzameld voor de volgende produkten:

- vlees van runderen, kalveren, varkens, schapen inclusief lammeren, paarden en overig vee, alsmede van slachtkuikens, hennen en hanen, kalkoenen en overig pluimvee;

1) Doordat gewerkt is met een steekproef kunnen de resultaten afwijken van de elders gepubliceerde gegevens (zie blz. 16 en bijlage 4).

- vleeswaren en conserven, pluimveevleesbereidingen en pluimveevleesconserven;
- vleessnacks en pluimveevleessnacks.

De aan- en verkoopgegevens zijn niet alleen gevraagd voor de totale hoeveelheid produkt, maar ook voor de verschillende produkttypen daarbinnen. Bij rood- en kalfsvlees zijn onderscheiden: helften/kwartten, deelstukken met been, deelstukken zonder been, vet en overige eetbare slachtprodukten. Bij pluimveevlees ging het om hele dieren, delen, diepvries, vers en overige eetbare slachtprodukten. Bij vleeswaren en -conserven is onderscheid gemaakt in droge worst, gekookte worst, leverworst, knak-/borrelworst, rookworst, overige worst, ham, spek, luncheon meat, leverartikelen, rundvleesartikelen en overige produkten. Bij pluimveevleesbereidingen ging het om vleesprodukten en om vleesconserven en bij snacks om produkten met veel vlees, produkten met minder vlees en salades. De definities van deze produkttypen zijn in bijlage 3 vermeld.

Daarnaast zijn gegevens gevraagd over de door de ondernemingen uitgeoefende functies en over de omvang van de contractueel vastgelegde aan- en verkopen. Tenslotte zijn ook nog gegevens verzameld over de in 1986 gekochte aantallen slachtdieren (runderen, kalveren, varkens, schapen, paarden, overig vee, slachtkuikens, hennen en hanen, kalkoenen en overig pluimvee).

De benodigde adressenbestanden zijn afkomstig van het Produktschap voor Vee en Vlees, het Produktschap voor Pluimvee en Eieren, het Bedrijfsschap voor de Horeca, het Bedrijfsschap voor het Slagersbedrijf, de Nederlandse Bond van Poeliers en Wildhandelaren en de Centrale Kamer van Koophandel. Deze adressenbestanden waren niet altijd volledig bijgewerkt en bevatten daardoor nog inmiddels opgeheven ondernemingen. Evenmin sloten de beschikbare adressenbestanden precies aan op de te enquêteren groepen. Ze bevatte het adressenbestand van de groothandelaren in voedingsmiddelen nogal wat ondernemingen die geen vlees, vleeswaren of snacks verhandelden.

De onvolmaaktheden in het adressenbestand resulteerden in nogal wat correcties op de grootte van de oorspronkelijke populatie ondernemingen in de verschillende categorieën. Tevens zijn deze een van belangrijkste redenen voor het grote verschil tussen benaderde aantal ondernemingen (6500) in het aantal ondernemingen dat gegevens voor dit onderzoek leverde (2300).

Doordat er bij slachterijen, be- en verwerkende ondernemingen en groothandelaren steeds is gevraagd naar zowel aankoop- als verkoopstructuur, waren voor dezelfde afzetstroom meestal twee bronnen beschikbaar. Door deze werkwijze kon de betrouwbaarheid van de gegevens worden verhoogd. Met het oog hierop is tevens de

steekproef bij slachtende bedrijven naar grootteklasse gestratificeerd, waarbij relatief meer grote ondernemingen bij het onderzoek zijn betrokken. Hierdoor is immers een flink deel van de totale produktie in de steekproef vertegenwoordigd.

Met de resultaten van de enquête is een betrouwbaar beeld opgebouwd van de distributiestructuur van vlees, vleeswaren en snacks. Deze conclusie is mede gebaseerd op de vergelijking van de enquête-uitkomsten met gegevens van CBS, PVV, PPE, AGB en Nielsen ten aanzien van in- en uitvoer, totale produktie, aantal slachtingen, de betekenis van de huishoudelijke markt en van de verschillende aankoopkanalen van huishoudens. Op de betrouwbaarheid van de resultaten en de vergelijking van de enquête-uitkomsten met die uit andere bron wordt in bijlage 4 verder ingegaan.

Het onderzoek is uitgevoerd door een aantal marktonderzoekers van het Landbouw-Economisch Instituut. Bij de uitvoering van de enquêtes is hulp verleend door de LEI-enquêteurs en door een aantal marketingstudenten van de Landbouwuniversiteit in Wageningen. Bij de verwerking van de verzamelde gegevens heeft de afdeling Centrale Informatie Verwerking assistentie verleend. Het onderzoek werd begeleid door een commissie van deskundigen van de betreffende produktschappen, het bedrijfsleven en het Ministerie van Landbouw en Visserij.

### 1.3 Afzet, afzetstructuur en afzetfuncties

Bij de distributie van produkten zijn vaak zeer uiteen lopende ondernemingen betrokken. Daarbij kan men denken aan personen die goederen kopen en verkopen, dat wil zeggen juridisch gezien eigendonk verwerven en weer overdragen. Daarnaast zijn er mensen die produkten verhandelen zonder deze te bezitten. Dit is bijvoorbeeld het geval bij agenten en commissionaris. Tenslotte zijn er de dienstverlenende ondernemingen als bijvoorbeeld transportbedrijven, verzekeringsbedrijven en banken. Dit onderzoek richtte zich op hen die via koop of via produktie in eigen onderneming eigenaar van vlees, vleeswaren en/of snacks werden. Dit houdt tevens in, dat van alle mogelijke stromen in afzetkanalen, zoals die van eigendom, betaling, informatie en het fysieke produkt, de eigendomsstroom in kaart is gebracht.

De structuur van afzetkanalen is voor een groot deel economisch bepaald. Van belang zijn daarbij onder andere het aantal noodzakelijke contacten. Vanuit deze optiek kan voor een fabrikant inschakeling van een groothandelaar voordelen hebben boven het onderhouden van directe contacten met detaillisten. Ook is van invloed de discrepantie tussen het assortiment, dat de fabrikant aanbiedt en dat de consument vraagt. Verder kan genoemd worden dat door de structuur de aan- en verkoopkosten lager wor-

den omdat deze transacties routinezaken worden. Tenslotte vereenvoudigt het bestaan van een afzetstructuur het verkrijgen van informatie en vermindert het de onzekerheid en de risico's.

Een afzetkanaal bestaat uit een aantal samenhangende elementen, die er op gericht zijn het produkt te brengen van producent naar consument. De samenstelling en de lengte van het kanaal zijn afhankelijk van de behoeften van de verschillende deelmarkten en de schaal van werken van de verschillende ondernemingen. Zo zullen bijvoorbeeld grootwinkelbedrijven met een centrale inkoop eerder direct bij de slachterij kopen dan een restaurant.

Tussen het aanbod van slachterijen en de vraag van de consumenten bestaan vrijwel altijd verschillen naar hoeveelheid, hoedanigheid (kwaliteit), plaats en tijd. Zo biedt de slachterij grote hoeveelheden tegelijk aan, terwijl de consument een kuiken vraagt. Zo ook vraagt de één diepvries de ander verse kuikens, heeft de produktie plaats in Noord-Brabant, terwijl de klant in Beieren woont. Verder zijn er verschillen in tijd tussen vraag en aanbod. Vanwege deze verschillen tussen vraag en aanbod moeten er een aantal functies worden verricht. Het gaat om functies als slachten, uitsnijden, verwerken, verzamelen, hergroeperen, distribueren, voorraadhouden en transport.

De functies kunnen worden uitgeoefend door een reeks gespecialiseerde ondernemingen of door een geïntegreerde onderneming. Welke oplossing de beste is varieert met de doelmarkt, de kosten van voorraadhouden, het voorkomen van schaalvoordelen en de mogelijkheden om de frequentie van de orders en dus de daarmee verbonden kosten te verminderen.

In de pluimveesector komen naast gespecialiseerde ondernemingen ook meer of mindere geïntegreerde ondernemingen voor. Zo kennen we gespecialiseerde ondernemingen als uitsnijderijen, naast ondernemingen die pluimvee slachten, uitsnijden, verwerken tot conserven en een groothandel in pluimveevlees bezitten. Verder komen ondernemingen voor die gespecialiseerd zijn op pluimveevlees, naast ondernemingen die behalve pluimveevlees een groot aantal andere produkten verhandelen. De laatste groep zet het pluimveevlees vooral af aan afnemers, zoals kruideniers, restaurants en dergelijke die een breed assortiment produkten vragen bestaande uit kleine hoeveelheden per produkt.

#### 1.4 Wijze van rapporteren

In de hoofdstukken 2 tot en met 6 van dit verslag is achtereenvolgens de afzetstructuur van slachtkuikenvlees, vlees van hennen en hanen, kalkoenvlees, pluimveevleesbereidingen en -conserven en van pluimveevleessnacks en -salades beschreven. In

hoofdstuk 7 wordt nader ingegaan op de huishoudelijke en de buitenhuishoudelijke markt.

De hoofdstukken 2 tot en met 6 zijn op identieke wijze opgebouwd. Na het schetsen van het totale beeld wordt ingegaan op de afzonderlijke bij de afzet betrokken categorieën. In de daarbij weergegeven figuren is steeds het aan- en verkooppatroon van die betreffende categorie centraal gesteld. Dit betekent, dat in de figuur (zie bijvoorbeeld figuur 2.2) over slachterijen wel de afzet door slachterijen van bijvoorbeeld poeliers is weergegeven, maar dat het volledige beeld van de aan- en verkoop door poeliers in de figuur (bijvoorbeeld 2.6) met betrekking tot de detailhandel staat vermeld.

In de figuren is de betekenis van de verschillende afzetkanalen steeds uitgedrukt in procenten van de in totaal beschikbare hoeveelheid. De figuren 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 en 6.1 geven steeds het totaalbeeld. De andere figuren hebben betrekking op aan- en verkooppatroon per categorie. In de figuren 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, en 6.1 is de betekenis van de verschillende categorieën voor de afzet weergegeven door de donkere segmenten van de cirkels. Opgemerkt moet worden dat in deze figuren de door verwerkende ondernemingen doorverkochte hoeveelheden vlees zijn opgenomen bij de categorie groothandel in vlees. In de deelfiguren met betrekking tot de aan- en verkoop bij verwerkende ondernemingen zijn deze doorverkochte hoeveelheden vlees wel opgenomen. In deze figuren (zie bijvoorbeeld figuur 2.2) zijn steeds de verschillende fasen in het afzetproces weergegeven.

In de deelfiguren is de fase die in de figuur centraal staat tussen de pijlen "verzamelen" en "distribueren" vermeld. Deze fase is tevens dik omlijnd. De figuren moeten van onder naar boven worden gelezen, dat wil zeggen de pijlen die in figuur 2.2 de slachterij bereiken, geven aan waar het vlees vandaan komt. De pijlen die vanuit de slachterij naar de verschillende categorieën lopen, geven aan aan wie het vlees wordt afgezet. De dikte van de pijlen geeft het belang van het aan- of verkoopkanaal aan.

Elke onderneming werkzaam in de sector is ten behoeve van dit onderzoek ingedeeld in een bepaalde categorie bijvoorbeeld slachterij, verwerkend bedrijf of groothandelaar. Dit betekent dat voor de ondernemingen die meer functies vervullen een criterium moest worden ontwikkeld om hen in te delen. Besloten is rekening houdend met het aantal bedrijven per categorie en het stadium in de produktiekolom de volgende prioriteitsvolgorde aan te houden:

Pluimveeslachterij

Conservenfabriek

Snacksfabrikant

Uitsnijderij

Pluimveevleesgroothandel

Poeliers (inclusief zelfslachtende poeliers)

Algemene levensmiddelenegroothandelaren  
Algemene levensmiddelenlijsten  
Horecabedrijven  
Instellingen

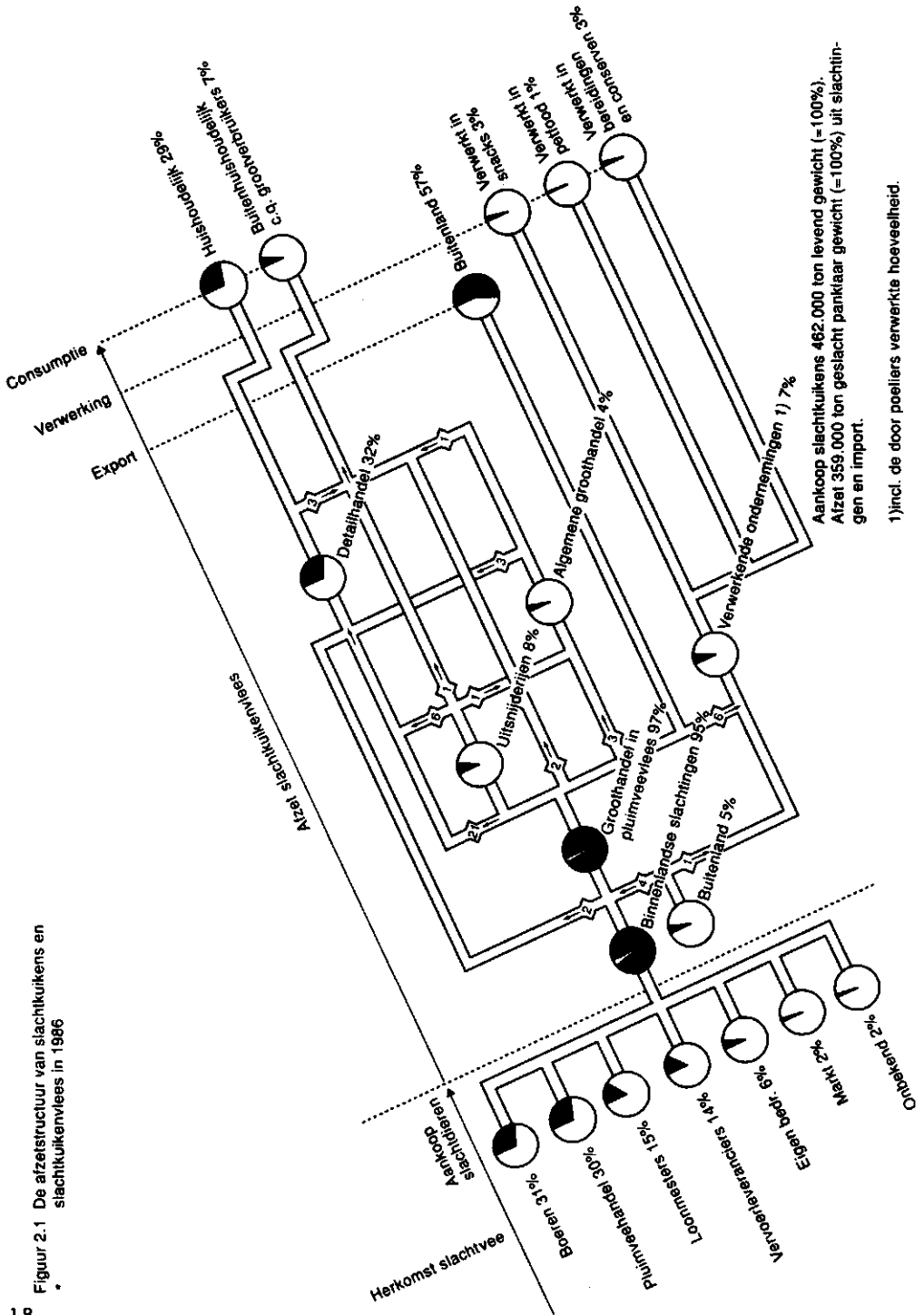
De hoeveelheden pluimveevlees zijn uitgedrukt in tonnen panklaar gewicht. Met behulp van bij het PPE verkregen factoren zijn de deelstukken naar dit gewicht omgerekend. De hoeveelheden vleeswaren en de snacks zijn weergegeven in tonnen netto produktgewicht, dat wil zeggen inclusief het gewicht van de niet vlees componenten.

Het hier gerapporteerde onderzoek is gebaseerd op steekproeven. De uitkomsten zullen dan ook slechts bij toeval gelijk zijn aan die van volledige tellingen zoals bijvoorbeeld het door het Produktschap gepubliceerde aantal slachtingen, de in- en uitvoer. In overleg met de begeleidingscommissie zijn over de hele linie de enquêteresultaten gehandhaafd. De in dit rapport vermelde gegevens kunnen dus afwijken van elders gepubliceerde vergelijkbare gegevens (zie ook bijlage 4).

De relatie tussen de hoeveelheden vlees en de hoeveelheden vleeswaren, conserven, pluimveevleesbereidingen en snacks is gelegd via het aangeven van de hoeveelheden vlees met been c.q. pluimveevlees panklaar gewicht die in deze produkten zijn verwerkt.



Figuur 2.1 De afzetstructuur van slachtkuikens en slachtkuikenvlees in 1986



## 2. Distributie van slachtkuikenvlees

### 2.1 Totaal beeld

Bij de distributie van slachtkuikenvlees zijn een groot aantal verschillende typen ondernemingen betrokken. Ze vervullen allemaal één of meerdere functies bij de aanpassing van het aanbod aan de vraag. Onderscheiden zijn de volgende functies: slachten van kuikens, uitbenen en opdelen van slachtkuikens (uitsnijderij), bereiding van kuikenvleesbereidingen of -conserven, groot-handel in kuikenvlees, de niet op vlees gespecialiseerde algemene groothandel, detailhandel en grootverbruikers.

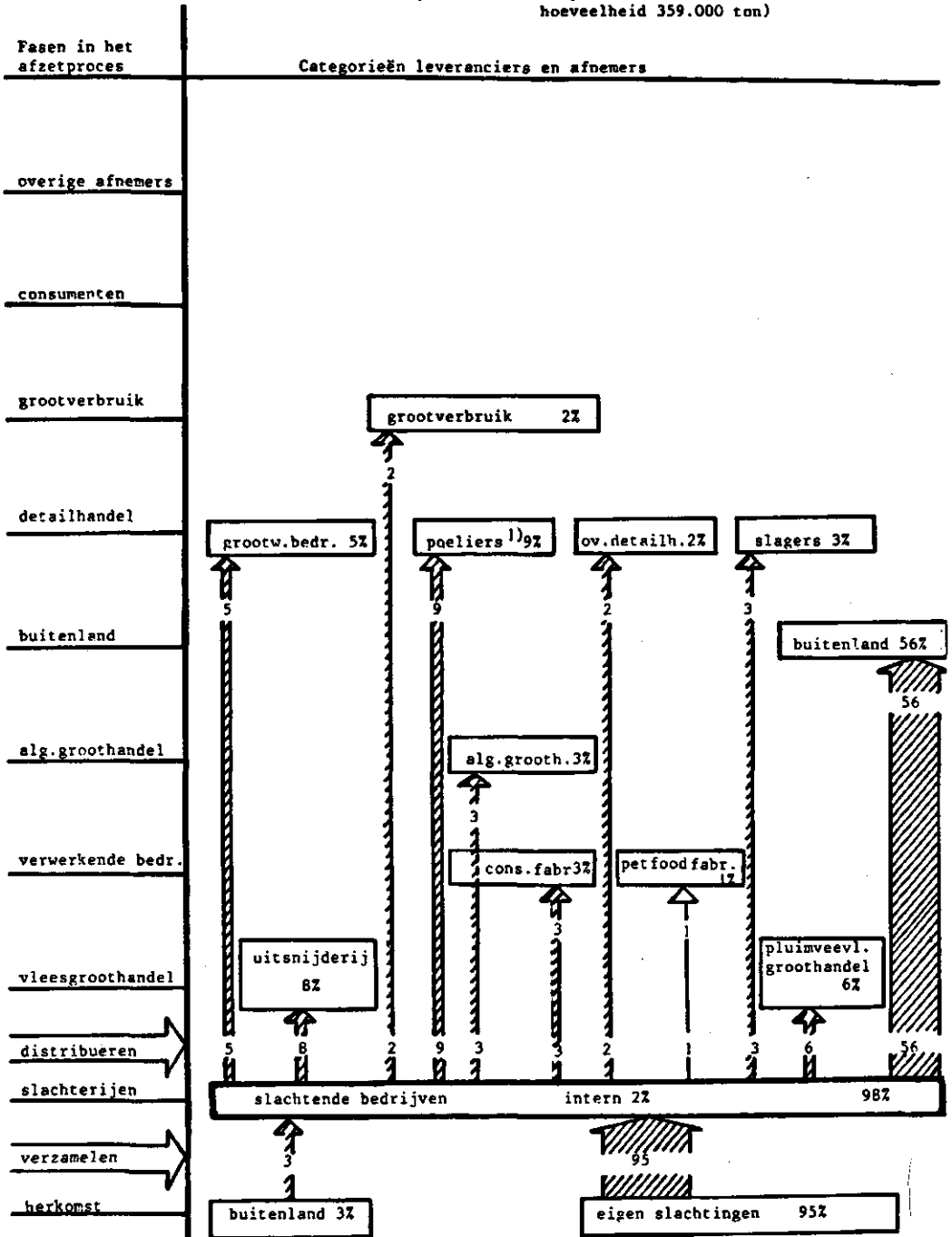
In figuur 2.1 is de afzetstructuur in 1986 van slachtkuikenvlees (359.000 ton panklaar gewicht) weergegeven, als ook de aankoop van slachtkuikens (462.000 ton levend gewicht). De kleinere slachterijen, die de geslachte kuikens hoofdzakelijk via de eigen winkel aan consumenten leveren zijn beschouwd als poeliers. Aan hen is niet gevraagd van wie ze de slachtkuikens kochten. Daardoor is van 2% van de dieren de herkomst onbekend.

Het afzetpatroon van slachtkuikens ziet er in grote lijnen als volgt uit: De pluimveeslachterijen vervullen bij de distributie van kuikenvlees een belangrijke rol. Ze verzorgen zelf rechtstreeks het grootste deel van de export. Ook nemen ze een flink deel van de toelevering aan verwerkende bedrijven en uitsnijderijen voor hun rekening. De verwerking van kuikenvlees is van weinig betekenis. Ook de betekenis van de op de pluimveevlees-groothandel gespecialiseerde ondernemingen is beperkt en vooral gericht op levering aan de detailhandel. Binnen de totale detailhandel in slachtkuikenvlees spelen de poeliers en de grootwinkelbedrijven een belangrijke rol (zie figuur 2.6). De grootverbruikersmarkt maakt een vijfde deel van het totale binnenlandse verbruik uit. Dit is vergeleken met de situatie bij rund- en varkenvlees weinig.

Tabel 2.1 Het procentuele aandeel van voorverpakte, vlug- en panklare en van samengestelde produkten in de totale beschikbare hoeveelheid kuikenvlees (359000 ton panklaar gewicht)

Consumentenverpakking	30
Vlug- en panklare artikelen	10
Samengestelde produkten	1

Figuur 2.2 Het aan- en verkooppatroon van slachtkuikenvlees bij pluimveeslachtende ondernemingen in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 359.000 ton)



1) Incl. 2% uit eigen slachtingen.

Het uitsnijden en portioneren van het kuikenvlees gebeurt vooral door de slachterijen en de hierop gespecialiseerde uitsnijderijen. Het betreft ongeveer de helft van de totale productie. Verder wordt een flink deel voorverpakt in consumentenverpakking. Tenslotte worden kleine hoeveelheden verwerkt in vluggen panklare artikelen of verwerkt in uit meerdere vleessoorten samengestelde produkten.

De aankoop van slachtkuikens door de slachterijen geschiedt voor bijna tweederde deel op contract. Hoewel hiermee niet de totale betekenis van de contractproductie is weergegeven, omdat de kuikenhouders ook contracten met anderen afsluiten geeft het wel aan dat contracten bij de coördinatie van de productie een grote rol spelen. Vertikale integratie 1) in de vorm van eigen kuikenerijen van de slachterijen komt weinig voor (7%).

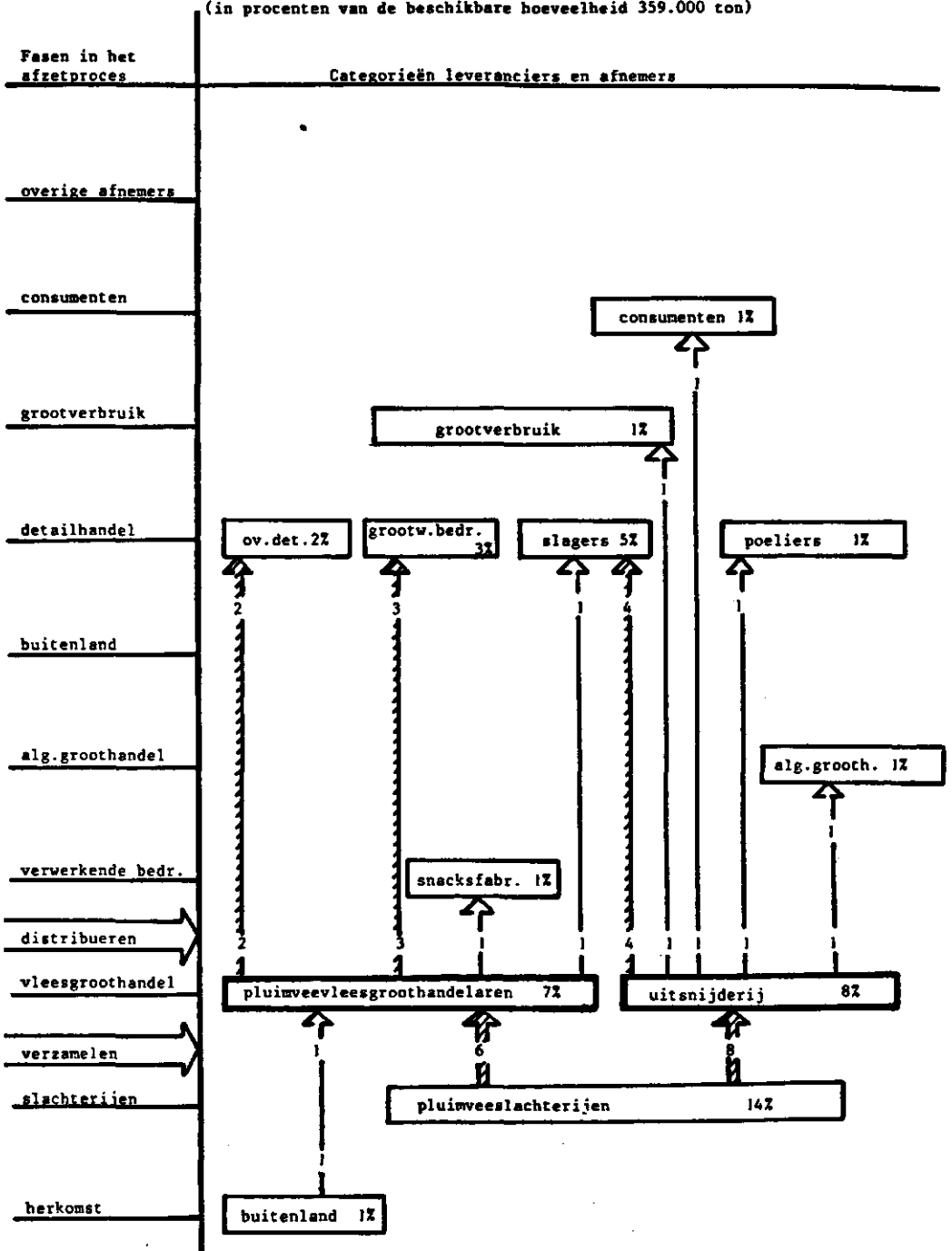
Ook bij de distributie van het slachtkuikenvlees spelen contracten een belangrijke rol. Bijna een derde deel van de afzet is contractueel vastgelegd. Het gaat vooral om contracten van slachterijen met conservenfabrieken of buitenlandse afnemers. Vertikale integratie speelt bij de distributie een belangrijke rol. Met name de functies slachten, uitsnijden en vleesgroothandel zijn geïntegreerd in een onderneming, namelijk de slachterijen.

## 2.2 Slachterijen

De categorie slachterijen omvat zowel de ondernemingen die het kuikenvlees als groothandelaren verkopen, als de ondernemingen die dit als detaillist (poelier) doen. De eerste groep slacht het overgrote deel van alle kuikens (zie tabel 2.2). In totaal beschikten de slachterijen in 1986 uit slachtingen en import over 98% van al het kuikenvlees, dat wil zeggen 352.000 ton panklaar gewicht. Het totaal aantal pluimveeslachterijen bedraagt 74 stuks, het aantal zelfslachtende poeliers 261. Vergelijken we deze aantallen met het aantal in tabel 2.2 vermelde kuikenslachterijen dan blijkt, dat een groot aantal slachterijen en zelfslachtende poeliers kuikens slacht. De meeste slachterijen zijn gevestigd in de regio's Oost en Zuid: enkele grotere ondernemingen in Noord 2). De kleinere op de binnenlandse markt gerichte

- 1) Dat wil zeggen het bijeenbrengen van de verschillende activiteiten binnen één onderneming. Hiertoe behoort dus niet de contractproductie.
- 2) Noord: Groningen, Friesland en Drenthe.  
Oost : Flevoland, Overijssel en Gelderland.  
West : Utrecht, Noord- en Zuid-Holland.  
Zuid : Zeeland, Noord-Brabant en Limburg.  
De regionale indeling is steeds gebaseerd op de vestigingsplaats van het hoofdkantoor van de onderneming.

**Figuur 2.3** Het aan- en verkooppatroon van slachtkuikenvlees bij niet slachtende pluimveegroothandelaren en uitsnijderijen (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 359.000 ton)



ondernemingen komen vooral in regio West voor. In dit gebied is ook de helft van de zelfslachtende poeliers gevestigd.

Tabel 2.2 Het aantal pluimveeslachterijen naar type en hun procentueel aandeel in het totaal aantal kuikenslachtingen

	Ondernemingen	Slachtingen
Pluimveeslachterijen	57	98
Zelfslachtende poeliers	250	2

Naast het slachten van kuikens en het importeren van kuikenvlees houdt de helft van de slachterijen annex pluimveevlees-groothandelaren zich ook bezig met uitsnijden terwijl kleinere aantallen ondernemingen ook andere vormen van be- en verwerking verrichten (portioneren, bereiden vlog- en panklare artikelen). Het kuikenvlees verkopen deze groothandelsslachterijen dan ook voor een flink deel in de vorm van deelstukken (zie tabel 2.3). De zelfslachtende poeliers tenslotte snijden allemaal kuikenvlees uit.

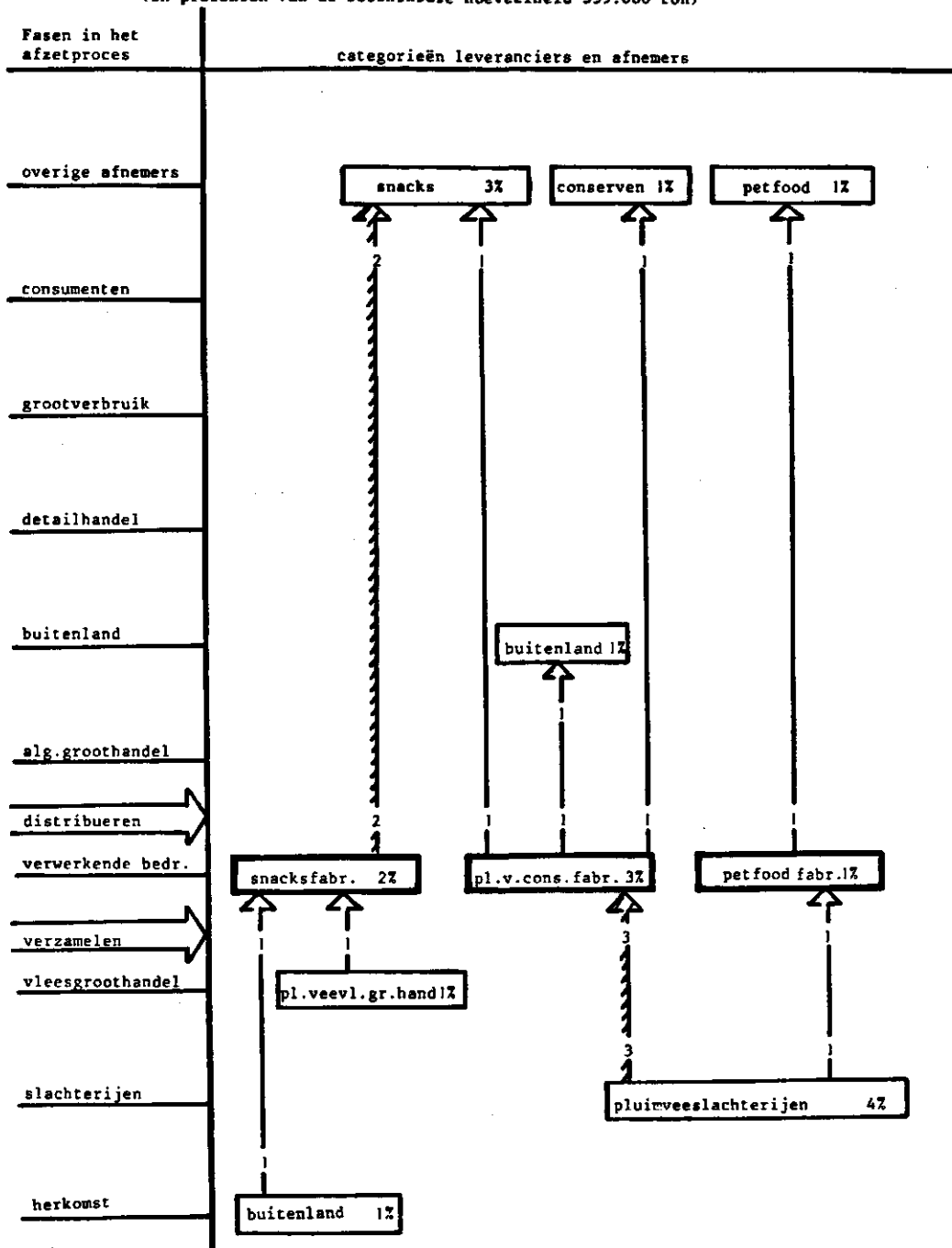
Tabel 2.3 De vorm waarin de pluimveeslachterijen 1) het kuikenvlees verkopen (in procenten van de totale beschikbare hoeveelheid)

Hele dieren vers	36
Hele dieren diepvries: panklaar	14
grillers	11
Deelstukken: vers	22
diepvries	9
Overige eetbare slachtprodukten	4

1) Exclusief de zelfslachtende poeliers.

Het afzetpatroon is bij de slachterijen sterk op de export gericht (zie figuur 2.2). Bijna een kwart van de totale afzet is contractueel vastgelegd, vooral met buitenlandse afnemers en met binnenlandse conservenfabrieken en op pluimveevlees gespecialiseerde groothandelaren. Vertikale integratie van verschillende functies komt nogal eens voor. Veel slachterijen snijden immers ook uit en/of zijn betrokken bij de groothandel in kuikenvlees.

**Figuur 2.4** Het aan- en verkooppatroon van slachtkuikenvlees bij verwerkende ondernemingen in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 359.000 ton)



### 2.3 Niet-slachtende pluimveevleesgroothandelaren en gespecialiseerde uitsnijderijen

In totaal zijn er 369 niet-slachtende pluimveevleesgroothandelaren en 153 uitsnijderijen. Volgens de enquête zijn een groot aantal van hen, te weten 316 groothandelaren en 141 uitsnijderijen betrokken bij de afzet van slachtkuikens. Zij beperken zich tot de binnenlandse afzet, de export gebeurt immers rechtstreeks door de slachterij. In totaal verhandelden ze in 1986 bijna 54.000 ton kuikenvlees, dat wil zeggen 15% van de uit slachtingen en import beschikbare hoeveelheid. Van alle uitsnijderijen die kuikenvlees verhandelen is bijna de helft gevestigd in regio West, dat wil zeggen in het grootste binnenlandse consumptiegebied. De vleesgroothandelaren die kuikenvlees verhandelen zijn voor drie vierde deel in de regio's Oost (produktiegebied) en West gevestigd.

Naast de groothandel in pluimveevlees en het uitsnijden van pluimvee oefent bijna de helft van de ondernemingen ook, zij het in bescheiden mate, de detailhandelsfunctie uit. Verder zijn er een aantal ondernemingen die tevens pluimveevleesprodukten bereiden. Gegeven hun hoofdfunctie kopen de uitsnijderijen vooral hele dieren in en verkopen ze in hoofdzaak deelstukken. De groothandelaren verhandelen voor het overgrote deel, ruim 90%, deelstukken.

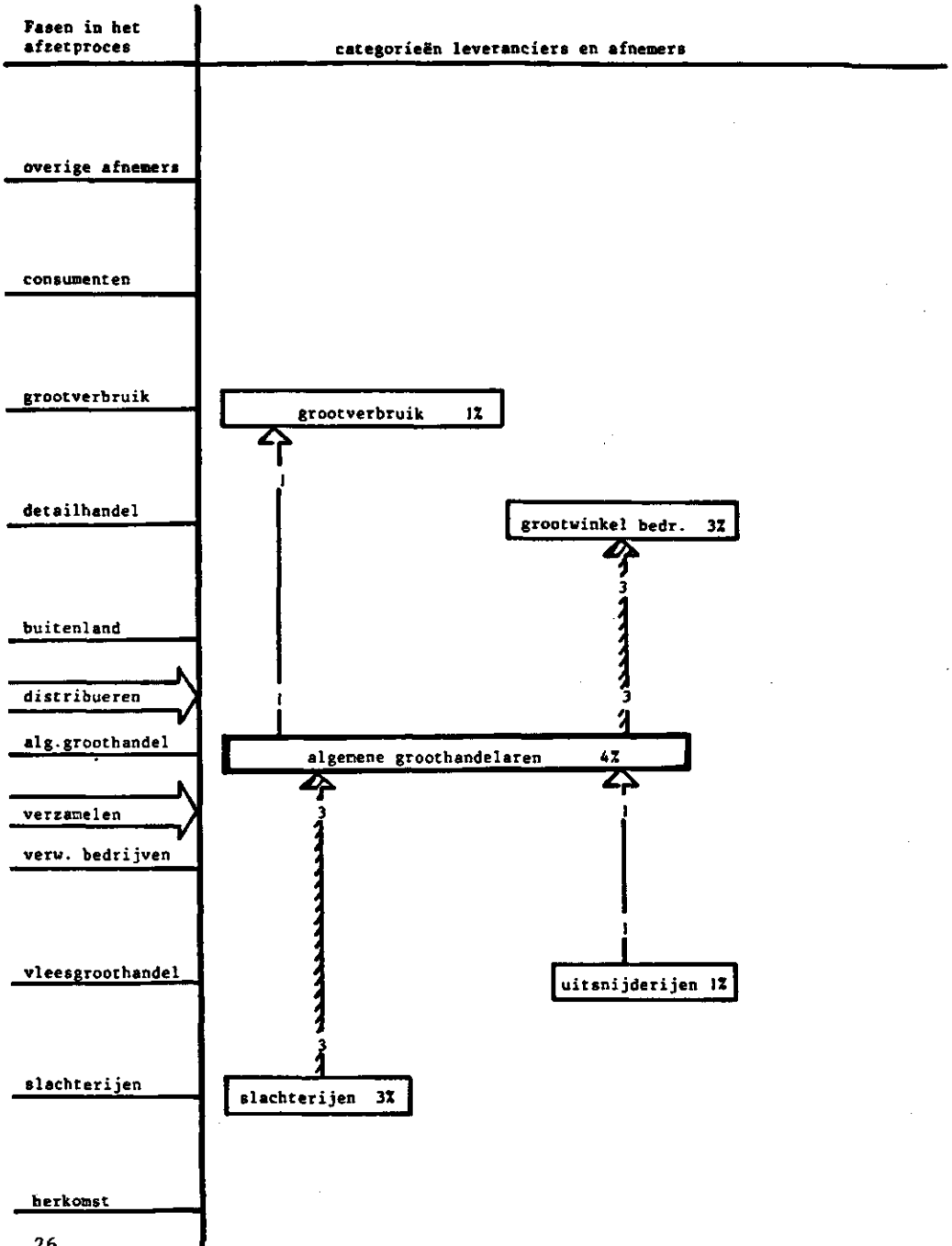
Het afzetpatroon van de groothandelaren en uitsnijderijen is gericht op de binnenlandse afzet (zie figuur 2.3). Van de aan- en verkoop ligt ongeveer 10 % op contract vast. Aankoopcontracten komen relatief meer voor bij uitsnijderijen dan bij niet-slachtende pluimveevleesgroothandelaren. De verticale integratie heeft betrekking op een beperkt deel van de afgezette hoeveelheid. Het gaat vooral om integratie van verwerking en detailhandel. Dit houdt in, dat de activiteiten bij uitsnijderijen en niet-slachtende pluimveevleesgroothandelaren vooral via de prijs op die in voorafgaande en opvolgende fasen worden afgestemd.

### 2.4 Verwerkende ondernemingen

Ondernemingen uit verschillende categorieën verwerken slachtkuikenvlees. In de eerste plaats gaat het om fabrikanten van conserven en bereidingen. Van de in totaal 43 pluimveevlees verwerkende ondernemingen uit deze groep, verwerkten er 28 in 1986 ook kuikenvlees. Ook snacksfabrikanten verwerken pluimveevlees. Het gaat in totaal om 109 ondernemingen, waarvan er 26 in 1986 kuikenvlees verwerkten. Tenslotte wordt nog vlees verwerkt door petfoodfabrikanten. Van de in totaal 17 ondernemingen verwerkten er 4 in 1986 kuikenvlees. In totaal verwerken bijna 60 ondernemingen ook slachtkuikenvlees. Met elkaar kopen deze ondernemingen slechts circa 21.500 ton kuikenvlees (panklaar gewicht),



**Figuur 2.5** Het aan- en verkooppatroon van slachtkuikenvlees bij algemene groothandelaren in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 349.000 ton)



dat wil zeggen 6% van de beschikbare hoeveelheid. Uit tabel 2.4 blijkt, dat ongeveer de helft hiervan wordt gekocht door conservenfabrieken. Deze verwerken echter een deel van het gekochte vlees niet, maar verkopen dit door (zie figuur 2.4). In deze hoeveelheden vlees is niet het door (zelfslachtende) poeliers en andere detaillisten in snacks of bereidingen verwerkte vlees opgenomen. Deze hoeveelheden zijn vermeld bij 2.6. De meeste kuikenvlees verwerkende ondernemingen zijn gevestigd in de regio's West en Zuid, de belangrijkste bevolkingsconcentraties.

Tabel 2.4 Het aantal slachtkuikenvlees verwerkende ondernemingen en de door hen gekochte hoeveelheid kuikenvlees (in procenten van de totale in 1986 beschikbare hoeveelheid)

	Ondernemingen	Aandeel
Fabrikanten conserven en bereidingen	28	3
Snacksfabrieken	26	2
Petfoodfabrieken	4	1

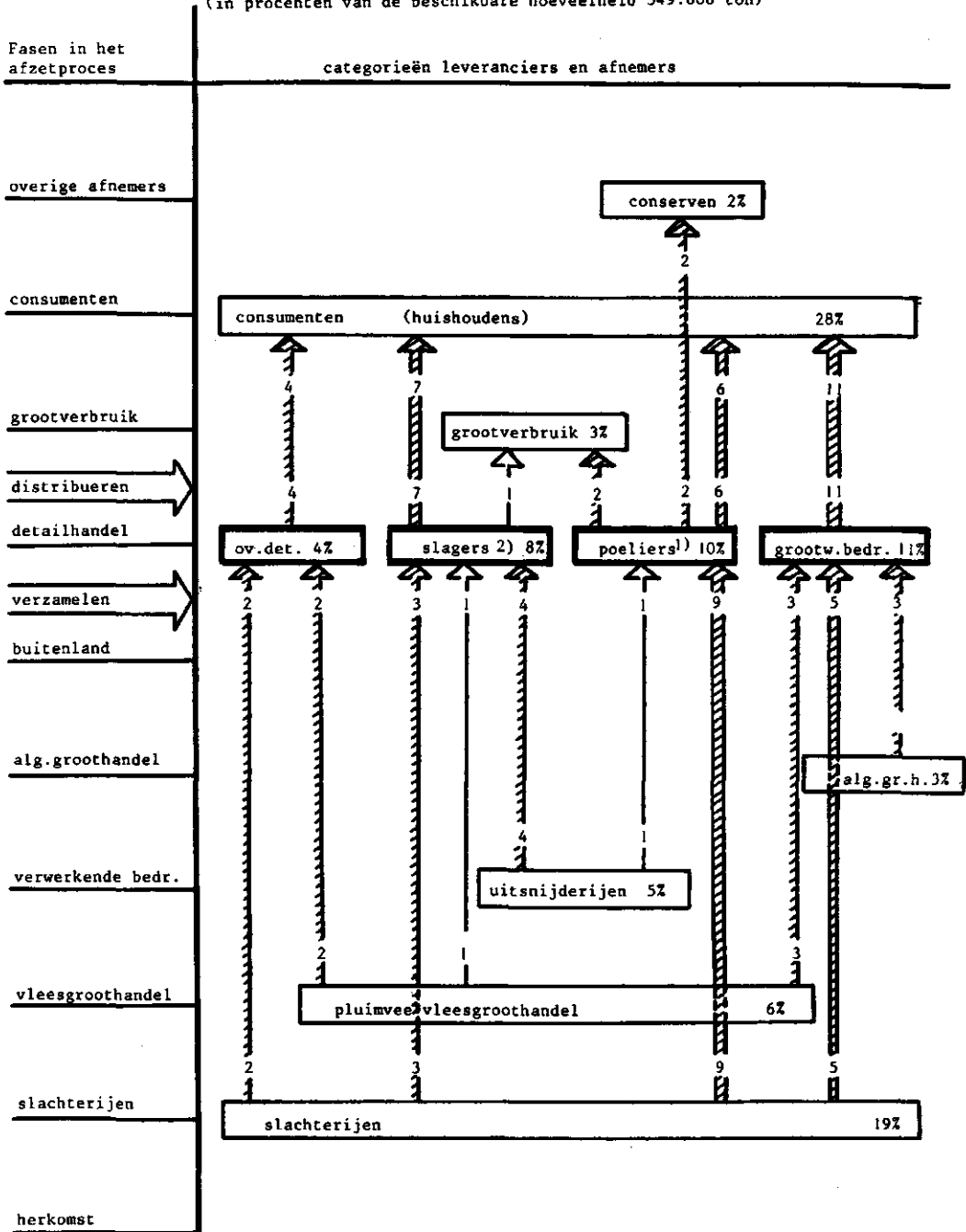
Naast het produceren van snacks, conserven en bereidingen snijdt een vierde deel van de ondernemingen ook kuikens uit en treedt op als groothandelaar in pluimveevlees. De petfoodfabrikanten vervullen geen andere functies. De concentratie van de verwerkende ondernemingen op kernfuncties komt ook tot uiting in de vorm waarin ze het kuikenvlees aankopen. De producenten van snacks, bereidingen en conserven kopen voor de verwerking in hoofdzaak deelstukken. De petfoodfabrikanten alleen overige eetbare slachtprodukten.

De belangrijkste toeleveranciers aan de verwerkende ondernemingen zijn de slachterijen. Alleen de snacksfabrieken kopen niet bij deze categorie (zie figuur 2.4 en 6.2). De inkoop is met uitzondering van een flink deel van de import nooit contractueel vastgelegd. De verticale integratie van uitsnijden, produktie van eigen slachtkuikens, vleesgroothandel en detailhandel heeft maar betrekking op een beperkt deel van de door deze ondernemingen geproduceerde hoeveelheden. Ook op dit niveau zorgt dus vooral de prijs voor de coördinatie van de produktie.

## 2.5 Algemene groothandelaren

Deze groep groothandelaren omvat alle niet op de vleeshandel gespecialiseerde ondernemingen, zoals levensmiddelengroothandelaren, horeca- en grootverbruikgroothandelaren, groothandelaren in

Figuur 2.6 Het aan- en verkooppatroon van slachtkuikenvlees bij detailhandelaren in 1986  
(in procenten van de beschikbare hoeveelheid 349.000 ton)



1) Incl. 2% uit eigen slachtingen en incl. concessionairs.  
2) Incl. concessionairs.

voedingsmiddelen en de distributiecentra van grootwinkelbedrijven. Ook de hoeveelheden waarvoor het Rijksinkoopbureau bemiddelt zijn hierin opgenomen. In totaal gaat het om 412 ondernemingen, waarvan nog niet de helft (163) ook kuikenvlees verhandelt. In totaal verhandelen ze ruim 14.000 ton (pauze gewicht) kuikenvlees. De meeste algemene groothandelaren die kuikenvlees verhandelen zijn in regio West gevestigd. Dit hangt samen met hun betrokkenheid bij uitsluitend de binnenlandse handel. De indeling van de ondernemingen naar type is in tabel 2.5 weergegeven.

Tabel 2.5 Het aantal ondernemingen per type algemene groothandel dat kuikenvlees verkoopt en hun betekenis (in procenten van de totale in 1986 beschikbare hoeveelheid)

	Ondernemingen	Aandeel
Levensmiddelen-groothandel 1)	58	2
Horecagroothandel	90	1
Grootverbruik-groothandel 2)	15	1

- 1) Inclusief distributiecentra grootwinkelbedrijven.  
 2) Inclusief RIB.

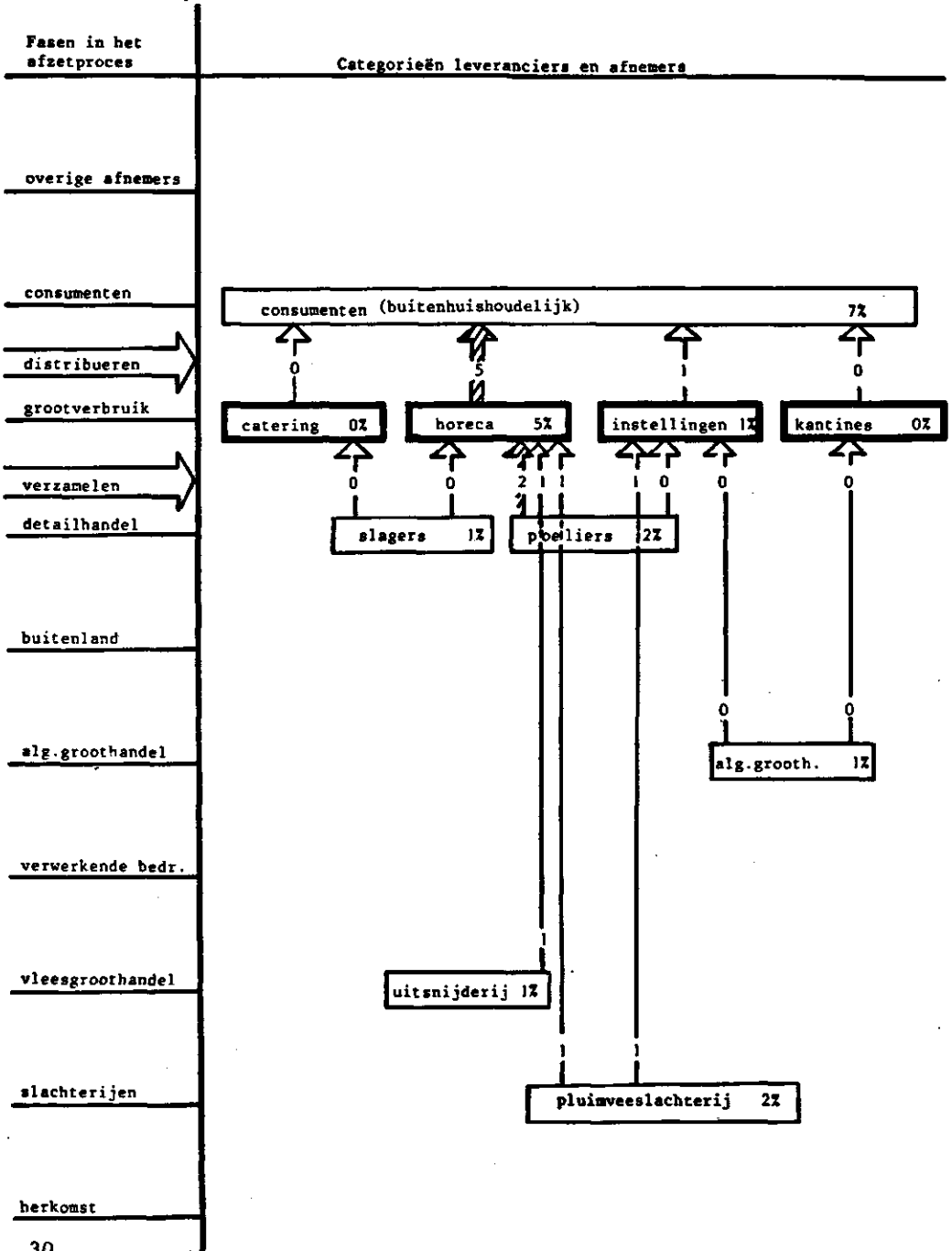
De meeste algemene groothandelaren bewerken het kuikenvlees niet. Hun functie is immers met name het samenstellen en afzetten van een totaal assortiment. Ze verkopen het vlees dus vrijwel steeds in dezelfde vorm als waarin ze het aankopen. Voor het overgrote deel (ruim 80%) verhandelen ze de kuikens in de vorm van deelstukken, met name verse.

De algemene groothandel verkoopt het kuikenvlees aan grootwinkelbedrijven en aan grootverbruikers (zie figuur 2.5). Deze afzet is niet contractueel vastgelegd. De aankoop meestal wel, met name betreft dit de aankoop bij slachterijen door distributiecentra van grootwinkelbedrijven. Vertikale integratie speelt bij de algemene groothandelaren een geringe rol. De coördinatie met voorafgaande fasen vindt op dit niveau dus meestal niet via de prijs plaats.

## 2.6 Detailhandelaren

Er zijn ruim 30.000 levensmiddelendetailhandelsondernemingen. Deze ondernemingen bezitten met elkaar bijna 37.000 vestigingen. Volgens de enquête zijn er 17.000 detailhandelsondernemingen betrokken bij de afzet van (pluimvee)vlees, vleeswaren en snacks. Het aantal ondernemingen dat kuikenvlees verhandelt, draagt bijna 8.700 (zie tabel 2.6). Met elkaar verhandelen deze

**Figuur 2.7** Het aan- en verkooppatroon van slachtkuikenvlees bij grootverbruikers in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 349.000 ton)



bedrijven bijna een derde deel van het kuikenvlees, dit is bijna 120.000 ton panklaar gewicht. Opgemerkt moet worden, dat de 8 grootwinkelbedrijven beschikken over circa 1.250 vestigingen. De poeliers, die uiteraard gericht zijn op de binnenlandse afzet zijn voor een relatief groot deel gevestigd in de grotere plaatsen in het westen van ons land.

Tabel 2.6 De verschillende detailhandelondernemingen die kuikenvlees verkopen en hun aandeel in de afzet (in procenten van de totale beschikbare hoeveelheid)

	Ondernemingen	Aandeel
Poeliers 1)	600	10
Slagers 1)	5500	8
Grootwinkelbedrijven	8	11
Overige detaillisten	2550	4

1) Inclusief concessionairs.

De meeste detaillisten hebben geen andere functies dan verkoop aan consumenten. Een uitzondering hierop vormen zoals te verwachten was de poeliers. Ongeveer 40% van hen slacht tevens kuikens en 70% snijdt ook uit, verder verwerken ze een deel van het vlees. Dit laatste betreft 2% van al het kuikenvlees. De poeliers verwerken deze 2% in hoofdzaak in bereidingen. Het aantal poeliers dat conserven en bereidingen produceert, bedraagt ruim 350. Ook bijna 200 overige detaillisten verwerken een kleine hoeveelheid kuikenvlees tot bereidingen. Het door detaillisten gekochte kuikenvlees bestaat voor bijna twee derde deel uit deelstukken, met name verse. Dit geeft aan, dat het huishoudelijk verbruik vooral verse produkten omvat.

Poeliers kopen het meeste kuikenvlees rechtstreeks van slachterijen; de andere detaillisten doen dit in veel mindere mate (zie figuur 2.6). Ongeveer eenderde deel van de aankoop door poeliers en bijna tweederde deel van de aankoop door slagers is contractueel vastgelegd. De andere detaillisten kopen niet op contract aan. Opvallend is dat met name de op de vleesafzet gespecialiseerde detaillisten de aankoop ten dele op contract hebben vastgelegd. Vertikale integratie in de vorm van slachten en verwerking komen behalve bij poeliers slechts in beperkte mate voor.

## 2.7 Grootverbruikers

Het aantal grootverbruikers, dat vlees, vleeswaren of snacks koopt, bedraagt circa 18.000 stuks. Een flink deel daarvan koopt

ook kuikenvlees. Het gaat om ruim 8000 bedrijven, die circa 7 % van de beschikbare hoeveelheid kuikenvlees verbruiken (zie tabel 2.7). Gemiddeld kopen de grootverbruikers ruim 3 ton kuikenvlees per jaar. De ondernemingen met meerdere vestigingen kopen gemiddeld ruim 5 ton kuikenvlees per jaar. Vergeleken met de bevolking komen in het Zuiden relatief veel grootverbruikers voor. In dit gebied is ruim een derde deel van de grootverbruikers gevestigd. Deze nemen echter wel bijna 40% van het verbruik voor hun rekening.

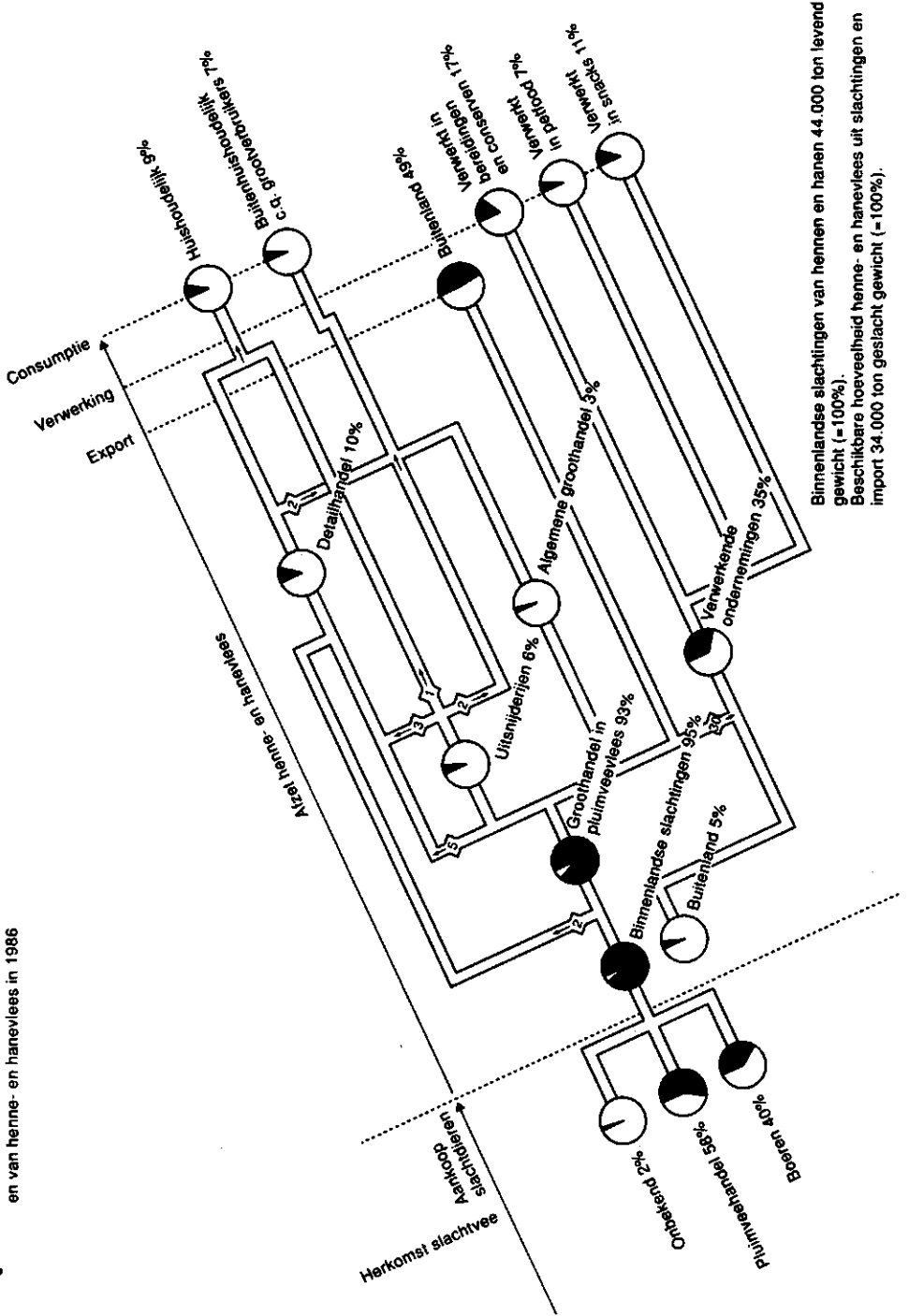
Tabel 2.7 Het aantal grootverbruikers naar type en hun aandeel in de afzet van kuikenvlees (in procenten van de in 1986 in totaal beschikbare hoeveelheid)

	Bedrijven	Aandeel
Horecabedrijven	6330	5
Instellingen	1200	1
Cateringbedrijven	470	0
Kantines	200	0

De grootverbruikers leveren het kuikenvlees verwerkt in maaltijden aan de consumenten die in hun instellingen verblijven of hun bedrijf bezoeken. Slechts in beperkte mate voeren de grootverbruikers bewerkingen zoals portioneren uit. Hun aankoop bestaat dan ook voor meer dan 80% uit deelstukken waarvan bijna een derde deel diepvriesdelen.

De belangrijkste leveranciers van kuikenvlees aan grootverbruikers zijn de detaillisten (slagers en poeliers) en de slachterijen (zie figuur 2.7). De aankoop bij grootwinkelbedrijven en "overige detaillisten" is vermoedelijk beperkt, omdat deze leveranciers niet de service kunnen geven als de gespecialiseerde detaillisten (breedte assortiment, levering van aanvullende hoeveelheden op elk uur van de dag en dergelijke). De inkoop bij poeliers is voor circa een vierde deel op contract vastgelegd. Vertikale integratie komt niet voor, zodat veelal de prijs het coördinatiemiddel is.

Figuur 3.1 De afzetstructuur van hennen en hanen en van henn- en hanevees in 1986



Binnenlandse slachtingen van hennen en hanen 44.000 ton levend gewicht (=100%).  
 Beschikbare hoeveelheid henn- en hanevees uit slachtingen en import 34.000 ton geslacht gewicht (=100%).



### 3. Distributie van henne- en hanevlees

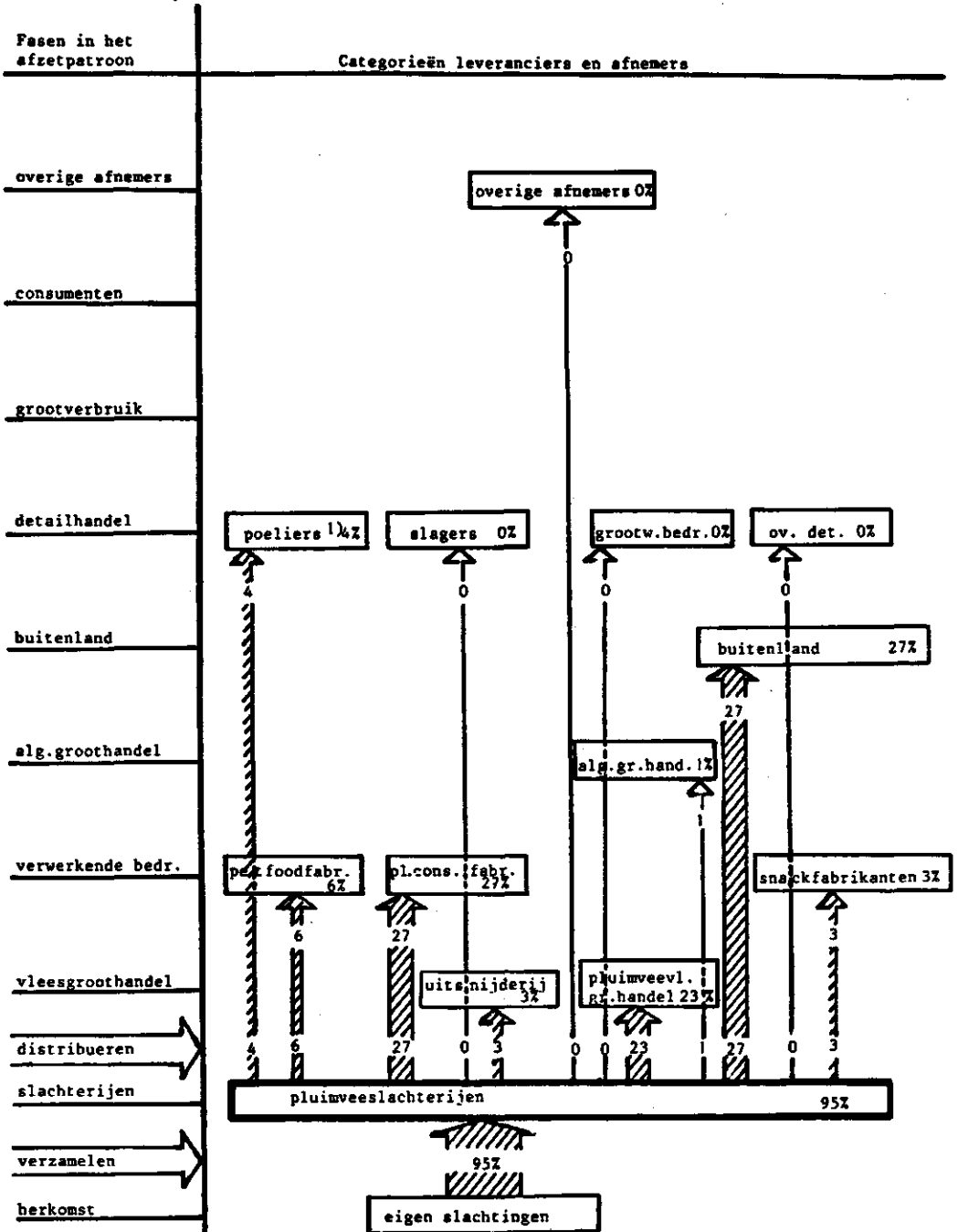
#### 3.1 Totaal beeld

Evenals bij kuikenvlees zijn bij de distributie van hennen- en hanevlees een groot aantal verschillende typen ondernemingen betrokken. De door hen vervulde functies zijn weergegeven in figuur 3.1. In deze figuur is de afzetstructuur in 1986 van hennen- en hanevlees (34.000 ton panklaar gewicht) weergegeven, alsmede de aankoop van hennen en hanen (44.300 ton levend gewicht). De kleinere slachterijen die de geslachte kuikens in hoofdzaak via de eigen winkel aan consumenten leveren zijn beschouwd als poeliers. Aan hen is niet gevraagd van wie ze de hennen en hanen kochten. Daardoor is van 2% van de dieren de herkomst onbekend. De afzet aan verwerkende ondernemingen omvat alleen de door hen verwerkte hoeveelheid. De door hen verhandelde hoeveelheid is opgenomen bij de pluimveevleesgroothandel.

Het afzetpatroon van slachtkuikens ziet er in grote lijnen als volgt uit: Een belangrijke rol bij de distributie spelen de pluimveeslachterijen. Ze verzorgen zelf rechtstreeks ruim de helft van de export. Ook nemen ze een flink deel van de afzet van verwerkende bedrijven voor hun rekening. De import van henne- en hanevlees komt vrijwel geheel voor rekening van de verwerkende bedrijven. In totaal wordt bijna een derde deel van het henne- en hanevlees in snacks, petfood, conserven en bereidingen verwerkt. De betekenis van de op de pluimveevleesgroothandel gespecialiseerde ondernemingen voor de afzet van henne- en hanevlees is vrij groot (26%) en vooral gericht op snacksfabrikanten en export. De algemene groothandelaren spelen bij de distributie een beperkte rol. Grootverbruikers betrekken het henne- en hanevlees van een groot aantal verschillende kanalen. Voor de huishoudelijke en voor de buitenhuishoudelijke markt is maar een beperkt deel van het henne- en hanevlees bestemd. Het meeste vlees van hennen en hanen wordt namelijk verwerkt of geëxporteerd. Wel is de buitenhuishoudelijke markt bij henne- en hanevlees bijna evengoed als de huishoudelijke.

Het uitsnijden en portioneren gebeurt vooral door de slachterijen, uitsnijderijen en pluimveeconservenfabrieken. Deze laatste treden namelijk tevens op de pluimveevleesgroothandel. In totaal verwerken ze nog niet de helft van het henne- en hanevlees waarover ze beschikken. Verder worden door de verschillende categorieën ondernemingen kleine hoeveelheden henne- en hanevlees verwerkt in vlug- en panklare artikelen, voorverpakt in consumentenverpakking of verwerkt in uit meerdere vleessoorten samengestelde producten.

Figuur 3.2 Het aan- en verkooppatroon van henne- en hanevlees bij pluimveeslachtende ondernemingen in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 34.000 ton)



1) Incl. 2% uit eigen slachtingen

De aankoop van henne- en hanevlees gebeurt niet op contract, evenmin als de verkoop. Vertikale integratie van bij de distributie betrokken ondernemingen en primaire produktie komt vrijwel niet voor. Wel zijn in de distribuerende bedrijven vaak meerdere functies geïntegreerd. Met name de slachterijen zijn betrokken bij meerdere functies, te weten slachten, uitsnijden en vleesgroothandel. Bij henne- en hanevlees is de prijs dan ook een belangrijker coördinatiemiddel dan bij kuikenvlees.

Tabel 3.1 Betekenis van vlug- en panklare artikelen, voorverpakte en samengestelde produkten in procenten van de beschikbare hoeveelheid henne- en hanevlees (34.000 ton panklaar gewicht)

Vlug- en panklare artikelen	4
Consumentenverpakking	0
Samengestelde produkten	0

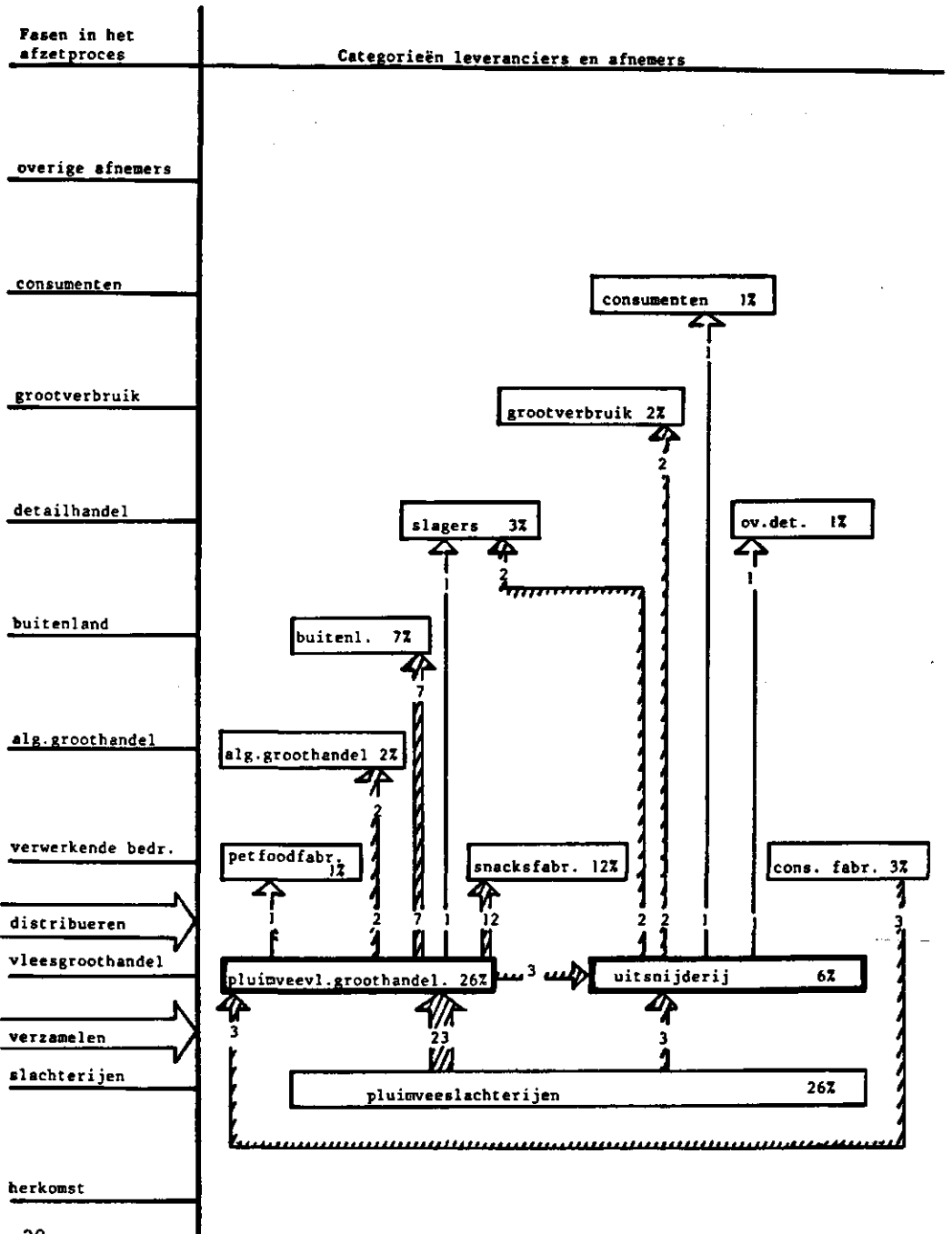
### 3.2 Slachterijen

De slachtingen van hennen en hanen komen voor rekening van een beperkt aantal groothandelsondernemingen en van ruim 150 detailhandelsondernemingen (poeliers). De eerste groep slacht het overgrote deel van alle hennen en hanen (zie tabel 3.2). In totaal beschikten de slachterijen in 1986 uit slachtingen over 95% van al het henne- en hanevlees, dat wil zeggen over ruim 32.000 ton panklaar gewicht. Het totaal aantal pluimveeslachterijen bedraagt 74 stuks, het aantal zelfslachtende poeliers 260. Vergelijken we deze aantallen met het aantal in tabel 3.1 vermelde henne- en haneslachterijen, dan blijkt, dat circa een derde deel van de pluimveeslachterijen hennen en hanen slacht en circa 60% van de zelfslachtende poeliers. Driekwart van het aantal henne- en haneslachterijen annex vleesgroothandelaren, was gevestigd in regio oost en zuid, dus in de vanouds belangrijkste leghennenhouderijgebieden. De meeste slachthennen en -hanen zijn immers eerst gebruikt in de leghennenhouderij. Daarnaast gaat het om oude fok- of vermeerderingsdieren. De zelfslachtende poeliers zijn voor bijna 50% gevestigd in regio west, het belangrijkste consumptiegebied.

Tabel 3.2 Het aantal slachterijen naar type bedrijf en hun procentueel aandeel in het totaal aantal slachtingen van hennen en hanen

	Ondernemingen	Slachtingen
Pluimveeslachterijen	25	98
Zelfslachtende poeliers	152	2

**Figuur 3.3** Het aan- en verkooppatroon van henn- en hanevlees bij niet slachtpluimveegroothandelaren en uitsnijderijen in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 34.000 ton)



Bijna de helft van de hennel- en haneslachterijen annex pluimveevleesgroothandelaren houdt zich behalve met het slachten van hennen en hanen ook bezig met uitsnijden. Andere nevenfuncties die nogal voorkomen zijn het bereiden van vlug- en panklare artikelen en portioneren van vlees. Deze slachterijen/vleesgroothandelaren verkopen dan ook een flink deel van het hennel- en hanevlees in de vorm van deelstukken (zie tabel 3.3). Uit tabel 3.3 en tabel 2.3 blijkt, dat hennel- en hanevlees nog steeds meer als diepvriesprodukt wordt afgezet dan kuikenvlees.

Tabel 3.3 De vorm waarin de pluimveeslachterijen 1) hennel- en hanevlees verkopen (in procenten van de totale in 1986 beschikbare hoeveelheid)

Hele dieren vers	10
Hele dieren diepvries	46
Verse deelstukken	31
Diepvries deelstukken	5
Overige eetbare slachtprodukten	1

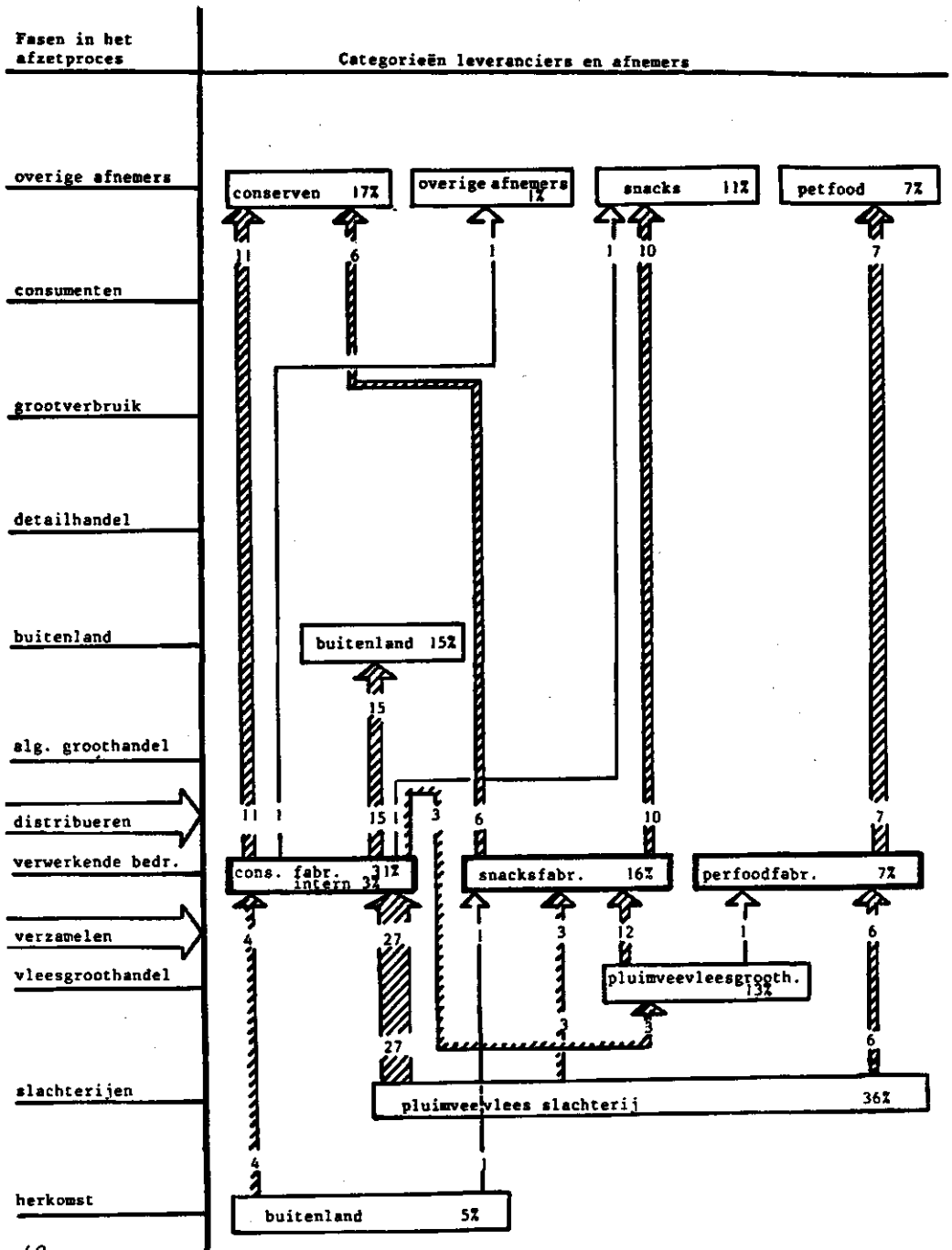
1) Exclusief de zelfslachtende poeliers.

Het afzetpatroon is bij de pluimveeslachterijen voornamelijk gericht op export, verwerkende bedrijven en pluimveevleesgroothandel (zie figuur 3.2). Bij de distributie van hennel- en hanevlees spelen contracten geen rol van betekenis. Vertikale integratie komt nogal eens voor, vrijwel alle slachterijen zijn betrokken bij de groothandel, en/of snijden hennel- en hanevlees uit. Toch is op slachterijniveau de prijs het coördinatiemiddel voor de afstemming van de activiteiten met voorafgaande en opvolgende schakels.

### 3.3 Niet-slachtende pluimveevleesgroothandel en gespecialiseerde uitsnijderijen

Van de 369 niet-slachtende pluimveevleesgroothandelaren zijn er volgens de enquête 119 betrokken bij de handel van hennel- en hanevlees; van de 153 uitsnijderijen 106. In totaal verhandelden ze in 1986 bijna 11.000 ton hennel- en hanevlees, dit is 32% van de uit binnenlandse slachtingen en import beschikbare hoeveelheid. Van alle hennel- en hanevleesuitsnijderijen is 33% gevestigd in regio west, het belangrijkste binnenlandse consumptiegebied. De groothandelsondernemingen in hennel- en hanevlees staan in de regio's oost en zuid. In ieder van deze belangrijke produktiegebieden is de helft van het aantal groothandelsondernemingen gevestigd.

Figuur 3.4 Het aan- en verkooppatroon van hene- en hanevlees bij verwerkende ondernemingen in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 34.000 ton)



Naast de groothandel in henne- en hanevlees vervullen de niet-slachtede pluimveevleesgroothandelaren geen andere functies. De uitsnijderijen hebben vaak een nevenfunctie als detailhandel of als groothandel.

Gegeven hun hoofdfunctie is het opmerkelijk dat de uitsnijderijen voor ruim 90% hele dieren verkopen, waarvan ruim twee derde deel als diepvriesprodukt. De uitsnijderijen vervullen dus geen belangrijke rol bij het portioneren van henne- en hanevlees. Ook de niet slachtende pluimveevleesgroothandelaren verkopen vrijwel geen deelstukken (3%). Het grootste deel (95%) van het door hen afgezette vlees van hennen en hanen is eveneens diepgevroren. Het in vergelijking met slachterijen zware accent op diepvriesprodukten houdt wellicht verband met de grotere behoefte aan beter houdbare produkten naarmate de afzet via meer schakels loopt.

Het afzetpatroon van de uitsnijderijen en de niet-slachtede pluimveevleesgroothandel is voornamelijk gericht op het binnenland (zie figuur 3.3). Aan- en verkoop gebeuren niet op contract, terwijl de verticale integratie maar op een beperkt deel van de afgezette hoeveelheid betrekking heeft. De prijs is op dit niveau dan ook het coördinatiemiddel.

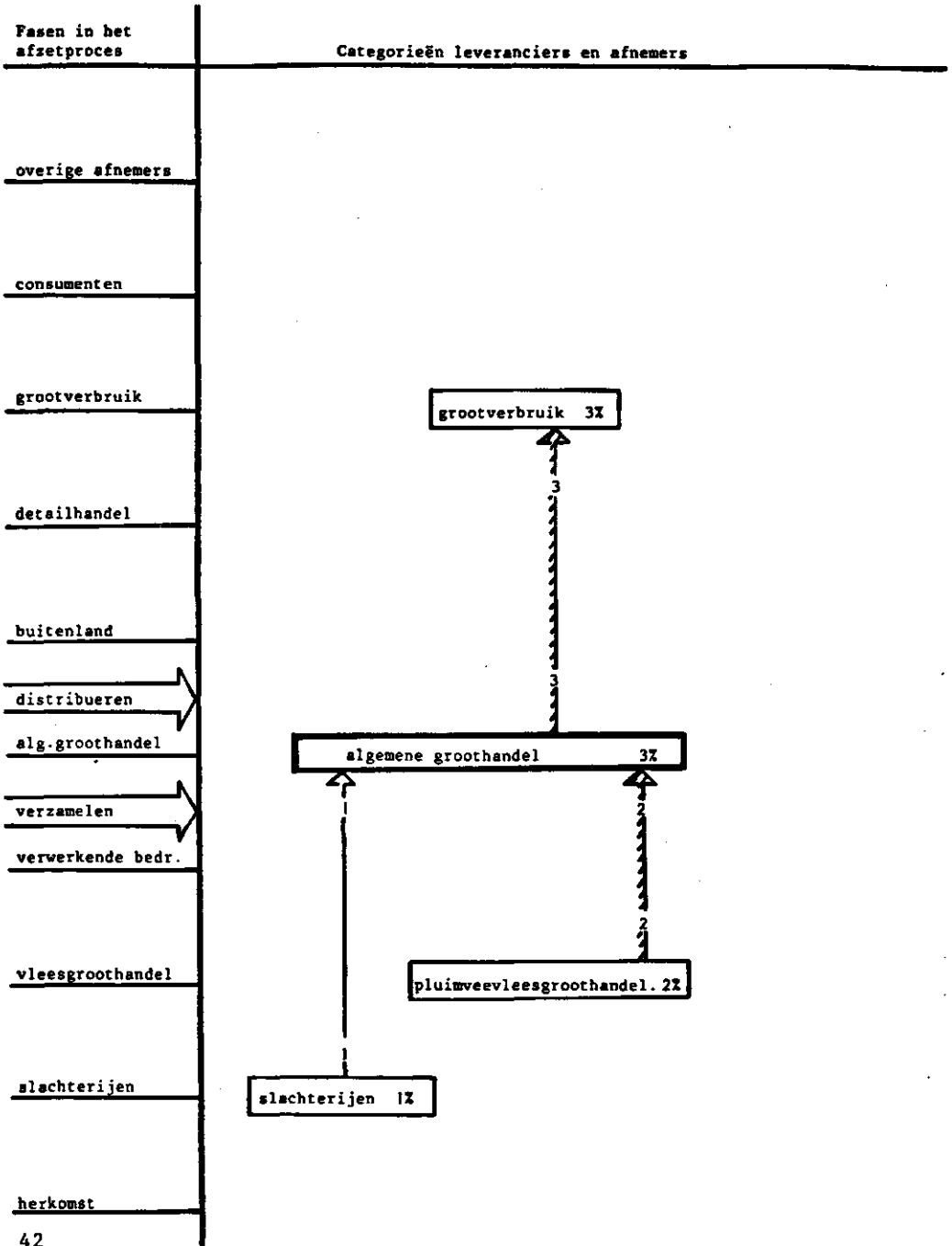
### 3.4 Verwerkende ondernemingen

Het vlees van hennen en hanen wordt verwerkt door een beperkt fabrikanten van bereidingen en conserven, snacksfabrikanten of petfoodfabrikanten. Slechts 9 van de in totaal 43 fabrikanten van pluimveeconserven en bereidingen verwerken vlees van hennen en hanen. Van de 109 snacksfabrikanten verwerkten er 10 in 1986 henne- en hanevlees en van de 17 petfoodfabrikanten 6. Het aantal ondernemingen dat henne- en hanevlees verwerkt bedraagt dus maar 25 stuks. Met elkaar verhandelden ze ruim 18.000 ton henne- en hanevlees (panklaar gewicht), dat wil zeggen 54% van de totale in 1986 beschikbare hoeveelheid. Uit tabel 3.4 blijkt, dat ruim de

Tabel 3.4 Aantal henne- en hanevlees verwerkende bedrijven en de door hen gekochte hoeveelheid (in procenten van de totale beschikbare hoeveelheid)

	Ondernemingen	Aandeel
Fabrikanten van pluimveevlees- bereidingen en -conserven	9	31
Snackfabrikanten	10	16
Petfoodfabrikanten	6	7

**Figuur 3.5** Het aan- en verkooppatroon van henna- en hanevlees bij algemene groothandelaren in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 34.000 ton)





helft daarvan wordt gekocht door fabrikanten van conserven en bereidingen. Deze verwerken echter een groot deel niet maar verkopen dit zo door (zie figuur 3.4).

In de in tabel 3.4 vermelde hoeveelheden, is niet het vlees opgenomen dat de poeliers, de slaggers of andere detaillisten verwerken in bereidingen en snacks. Deze hoeveelheden zijn vermeld in 3.6. De henne- en hanevlees verwerkende ondernemingen staan voor ruim drie vierde deel in de regio's oost en zuid, dat wil zeggen de produktiegebieden.

Een aantal fabrikanten van pluimveevleesbereidingen en -conserven (5) vervullen ook nevenfuncties als uitsnijden, en pluimveevleesgroothandel. De snacks en de petfoodfabrikanten vervullen geen andere functies. De producenten van bereidingen en conserven kopen in hoofdzaak (90%) hele dieren aan, vrijwel uitsluitend diepvries, terwijl de snacksfabrikanten in hoofdzaak (66%) deelstukken aankopen. De petfoodfabrikanten kopen uitsluitend overige eetbare slachtprodukten. De nadruk bij de bereiding- en conservenfabrieken op hele dieren hangt samen met de bereidingswijze, die vaak koken omvat.

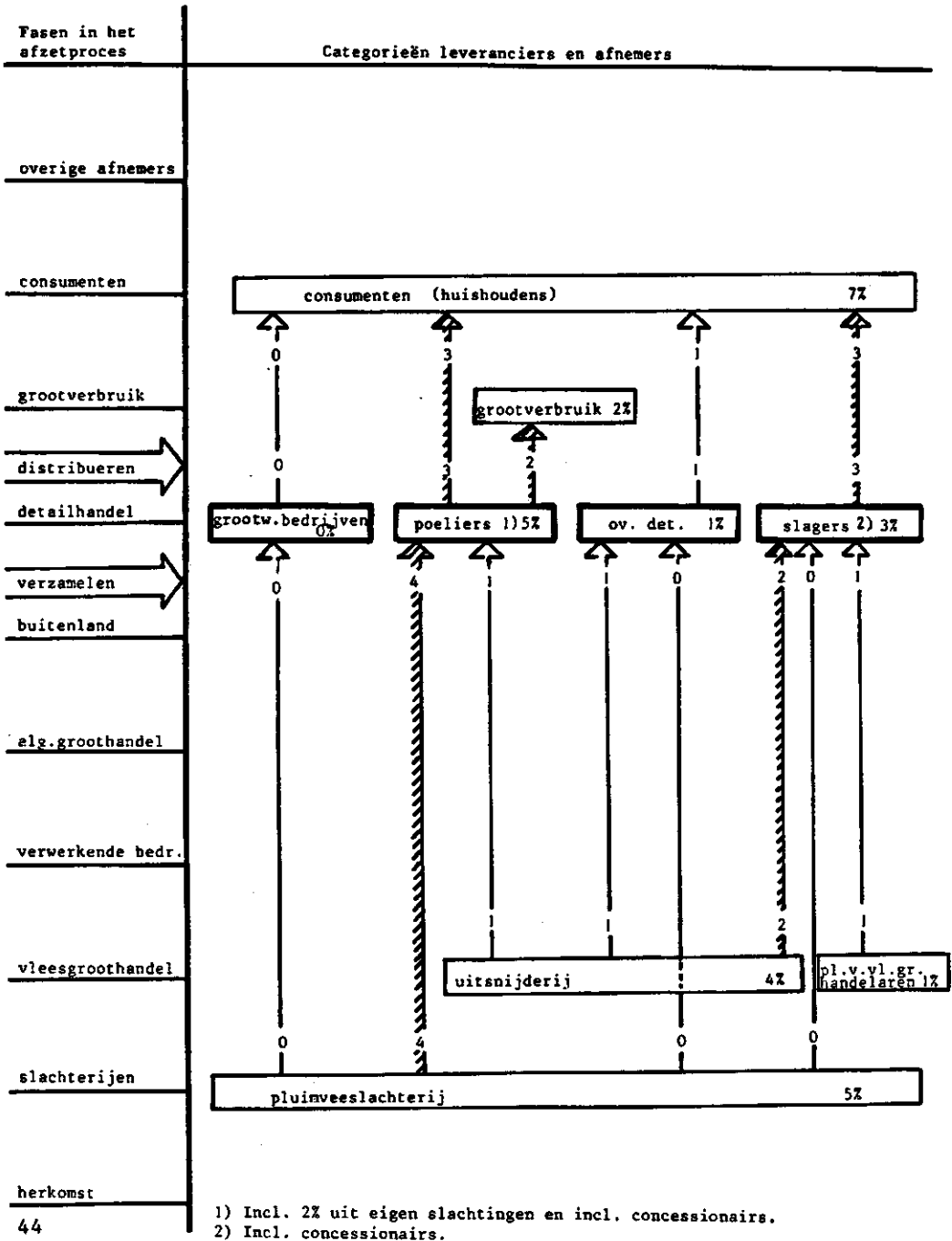
De belangrijkste toeleveranciers aan de verwerkende ondernemingen zijn de slachterijen. Alleen de snacksfabrikanten kopen in hoofdzaak bij pluimveevleesgroothandelaren, terwijl conservenfabrieken ook nogal wat vlees van hennen en hanen importeren (zie figuur 3.4). De inkoop was niet op contract vastgelegd. Vertikale integratie van uitsnijden, vleesgroothandel komt voor bij fabrikanten van conserven en bereidingen en heeft met uitzondering van de groothandel betrekking op een beperkt deel van het door deze ondernemingen gekochte vlees van hennen en hanen. Behalve door integratie wordt de coördinatie verzorgd door de prijs.

### 3.5 Algemene groothandel

Tot deze niet op de vleeshandel gespecialiseerde ondernemingen behoren levensmiddelengroothandelaren, horeca- en grootverbruikgroothandelaren, groothandelaren in voedingsmiddelen en de distributiecentra van grootwinkelbedrijven. In de door deze groep verhandelde hoeveelheden zijn ook de produkten opgenomen waarvoor het Rijksinkoopbureau bemiddelt. In totaal gaat het om 412 ondernemingen, waarvan er maar 19 in 1986 ook henne- en hanevlees verhandelden. Dit betrof vrijwel uitsluitend levensmiddelengroothandelaren. In totaal ging het om ruim 1.000 ton (panklaar gewicht) vlees van hennen en hanen. De meeste algemene groothandelaren zijn gevestigd in regio west, hetgeen gezien hun betrokkenheid bij de binnenlandse afzet, niet verwonderlijk is.

Verreweg de meeste algemene groothandelaren bewerken het vlees niet. Hun functie is namelijk het samenstellen en afzetten

**Figuur 3.6** Het aan- en verkooppatroon van henne- en hanevlees bij detailhandelaren in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 34.000 ton)



van een volledig assortiment. Ze verkopen het vlees dan ook vrijwel steeds in dezelfde vorm als waarin ze het aankopen. De hennen en hanen verhandelen ze voor 95% in de vorm van hele dieren. Daarbij gaat het altijd om diepvriesprodukten. De afzet is gericht op grootverbruikers (zie figuur 3.5). Gezien de vaak geringe omloopsnelheid bij grootverbruikers en de onzekerheid over wat de klanten bestellen vraagt het grootverbruik naar verhouding vaak houdbare produkten.

De afzet is niet contractueel vastgelegd, dit is evenmin het geval met de aankoop. Vertikale integratie speelt bij deze groep ondernemingen een geringe rol, men coördineert dus de activiteiten met het voorafgaande en opvolgende niveau vrijwel uitsluitend via de prijs.

### 3.6 Detailhandelaren

De ruim 30.000 ondernemingen in de levensmiddelen-detailhandel bezitten met elkaar bijna 37.000 vestigingen. Van de volgens de enquête 17.000 detailhandelsondernemingen die betrokken bij de afzet van (pluimvee)vlees, vleeswaren en snacks, distribueren er maar ruim 3.600 vlees van hennen en hanen (zie tabel 3.5). Met elkaar verhandelen deze onderneming 9% van al het henn- en hanevlees, dit is ruim 3.000 ton panklaar gewicht. Vermeld moet worden, dat de 8 grootwinkelondernemingen met elkaar over circa 1.250 vestigingen beschikken. Opvallend is dat de poeliers die henn- en hanevlees verkopen relatief vaak in regio Oost (46%) gevestigd zijn, dus in het produktiegebied, terwijl de slaggers vooral in regio West (60%), het consumptiegebied zitten.

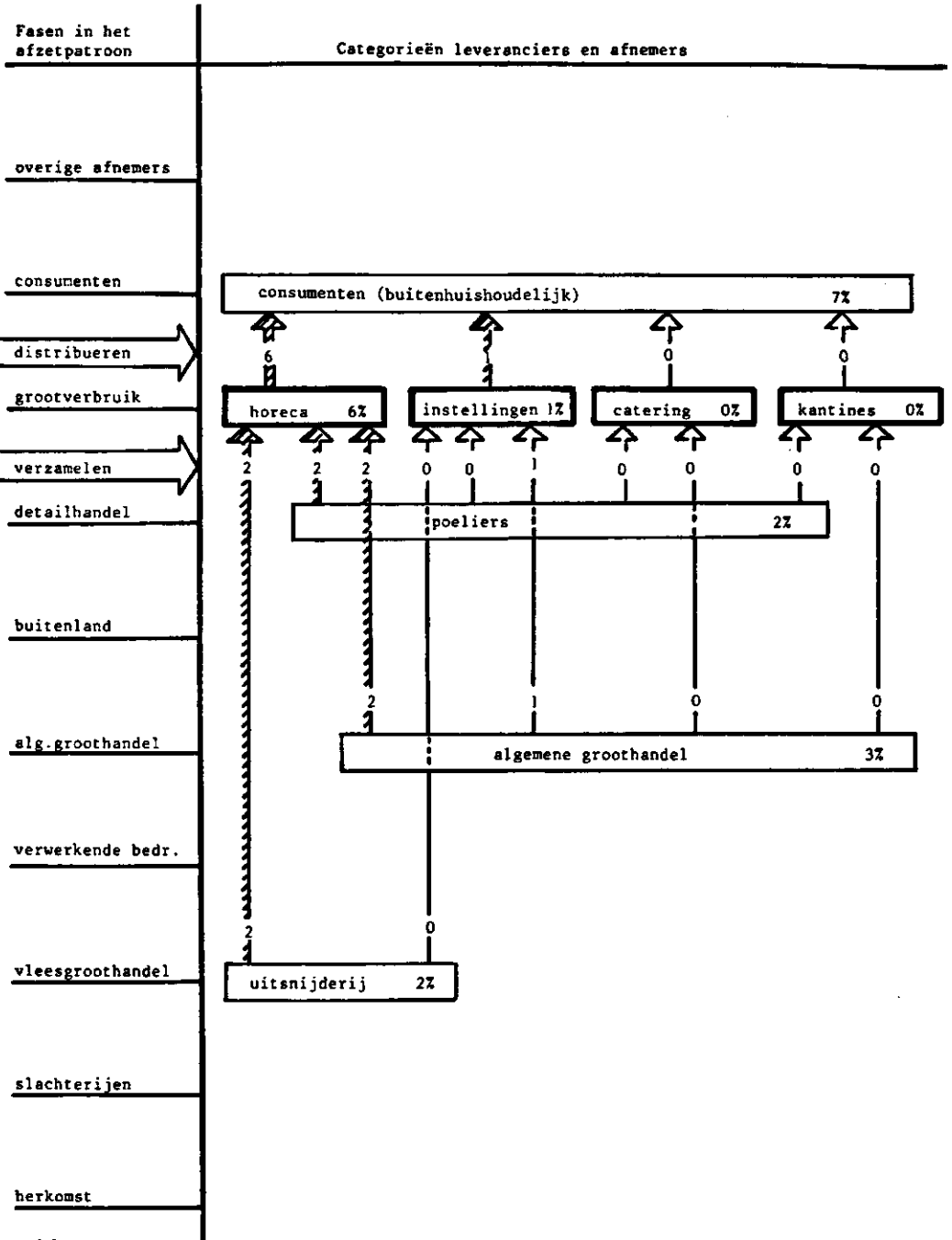
Tabel 3.5 De verschillende detailhandelsondernemingen en hun aandeel in de afzet van henn- en hanevlees (in procenten van de totale beschikbare hoeveelheid)

	Ondernemingen	Aandeel
Poeliers 1)	400	5
Slaggers 1)	2.000	3
Grootwinkelbedrijven	8	0
Overige detaillisten	1.200	1

1) Inclusief concessionairs.

De detaillisten, behalve de poeliers, hebben geen nevenfuncties ten aanzien van pluimveevlees. Van de poeliers slacht ruim 15% zelf hennen en hanen en een groot deel (66%) snijdt uit. Verder verwerken ze een deel van het vlees. Dit laatste betreft een half procent van de beschikbare hoeveelheid. De poeliers verwerken dat voor twee derde deel in bereidingen en voor de rest in

Figuur 3.7 Het aan- en verkooppatroon van henne- en hanevlees bij grootverbruikers in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 34.000 ton)



snacks. Het aantal poeliers dat hierbij betrokken is bedraagt maar enkele tientallen ondernemingen. Het door detaillisten gekochte vlees van hennen en hanen 1) bestaat voor een groot deel (90%) uit hele dieren, met name verse. In het huishoudelijk gebruik overheerst dus het verse produkt.

De poeliers krijgen een deel van het henn- en hanevlees uit eigen slachterij (2%), de rest kopen ze aan bij pluimveeslachterijen en uitsnijderijen (zie figuur 3.6). De andere detailhandelsondernemingen kopen vooral van uitsnijderijen en pluimveevleesgrootdelaren. Het vlees wordt verkocht aan consumenten, alleen de poeliers leveren een deel aan grootverbruikers. De inkoop is niet op contract vastgelegd. Vertikale integratie in de vorm van slachten en verwerken komt behalve bij poeliers slechts op beperkte schaal voor. Ook hier blijkt de prijs te zorgen voor de coördinatie.

### 3.7 Grootverbruikers

Het gaat om bijna 5.000 grootverbruiksondernemingen, die met elkaar circa 7% van de beschikbare hoeveelheid henn- en hanevlees kopen, dat wil zeggen 2.400 ton (zie tabel 3.6). De gemiddeld per onderneming gekochte hoeveelheid henn- en hanevlees bedroegen in 1986 maar, circa 0,5 ton per jaar.

Tabel 3.6 Het aantal grootverbruikers naar type en hun betekenis (in procenten van de totale beschikbare hoeveelheid henn- en hanevlees)

	Ondernemingen	Aandeel
Horecabedrijven	3.700	6
Cateringbedrijven	200	0
Kantines	100	0
Instellingen	800	1

Vergeleken met de bevolking komen in het noorden en oosten relatief weinig grootverbruikers voor en in het zuiden relatief veel. In dit gebied is bijna een derde deel van de grootverbruikers gevestigd, die met elkaar ook een derde deel van de aankoop van hun rekening nemen.

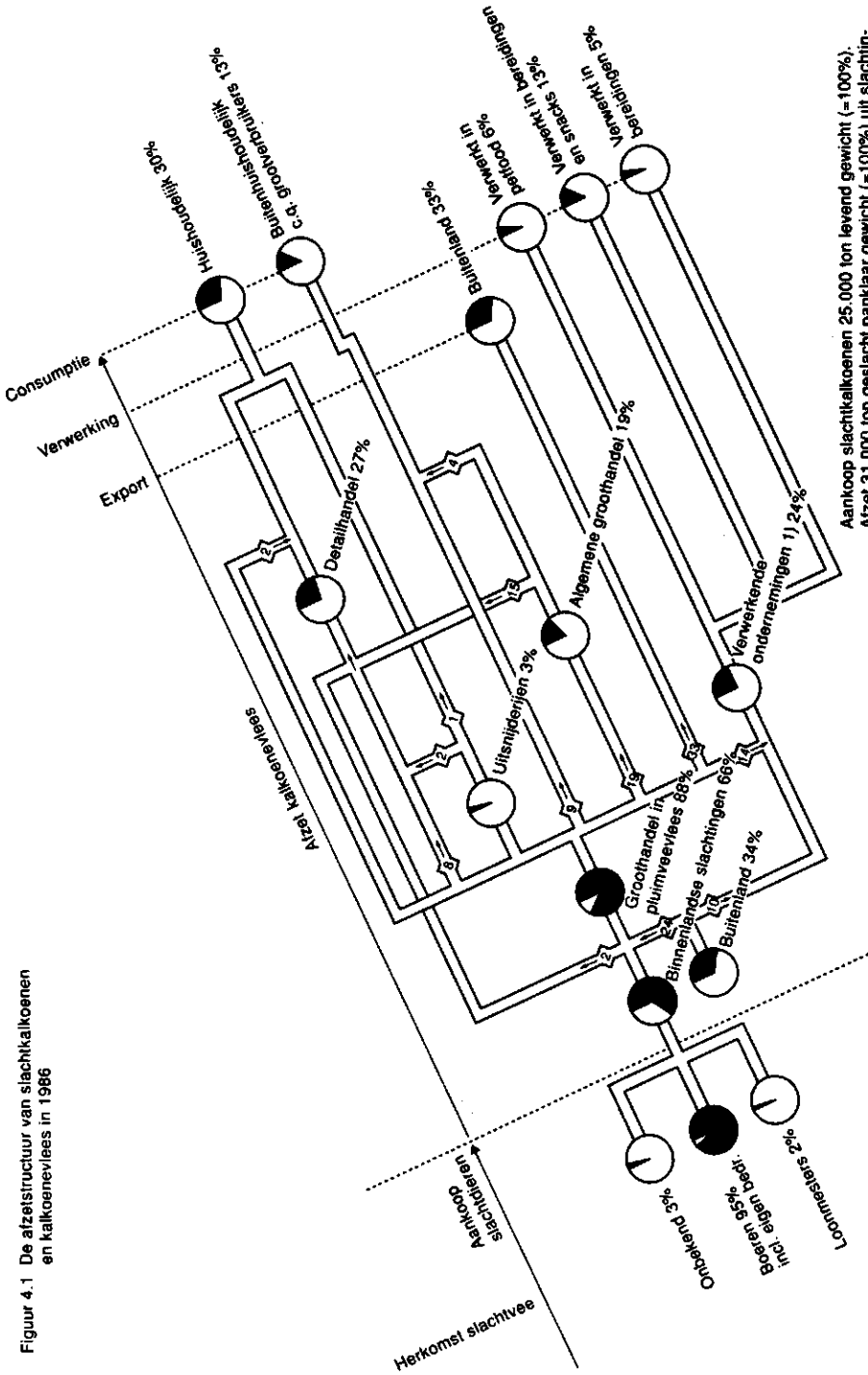
Grootverbruikers leveren het henn- en hanevlees verwerkt in maaltijden aan de consument. Ze kopen daartoe vooral hele dieren

1) Inclusief dat uit eigen slachtingen.

(87%), waarvan het overgrote deel (74%) diepvries dieren, zodat de grootverbruikers in hoofdzaak zelf het verkleinen en ontbenen verzorgen.

De belangrijkste leveranciers van henn- en hanevlees aan grootverbruikers zijn de algemene groothandelaren (zie figuur 3.7). Er wordt geen vlees van hennen en hanen gekocht bij grootwinkelbedrijven en "overige detaillisten". Deze leveranciers kunnen vermoedelijk niet die service geven ten aanzien van assortimentbreedte, levering op elk uur van de dag en dergelijke die gespecialiseerde detaillisten als poeliers en slaggers wel bieden. De coördinatie heeft bij de grootverbruikers vrijwel uitsluitend plaats via de prijs. Slechts een beperkt deel van de afzet, te weten die aan cateringbedrijven, is contractueel vastgelegd.

50 Figuur 4.1 De afzetstructuur van slachtkalkoenen en kalkoenvlees in 1986



Aankoop slachtkalkoenen 25.000 ton levend gewicht (=100%).  
 Afzet 31.000 ton geslacht panklaar gewicht (=100%) uit slachtlin-  
 gen en import.

1) Incl. de door poeliers verwerkte hoeveelheid.

## 4. Distributie van kalkoenevlees

### 4.1 Totaal beeld

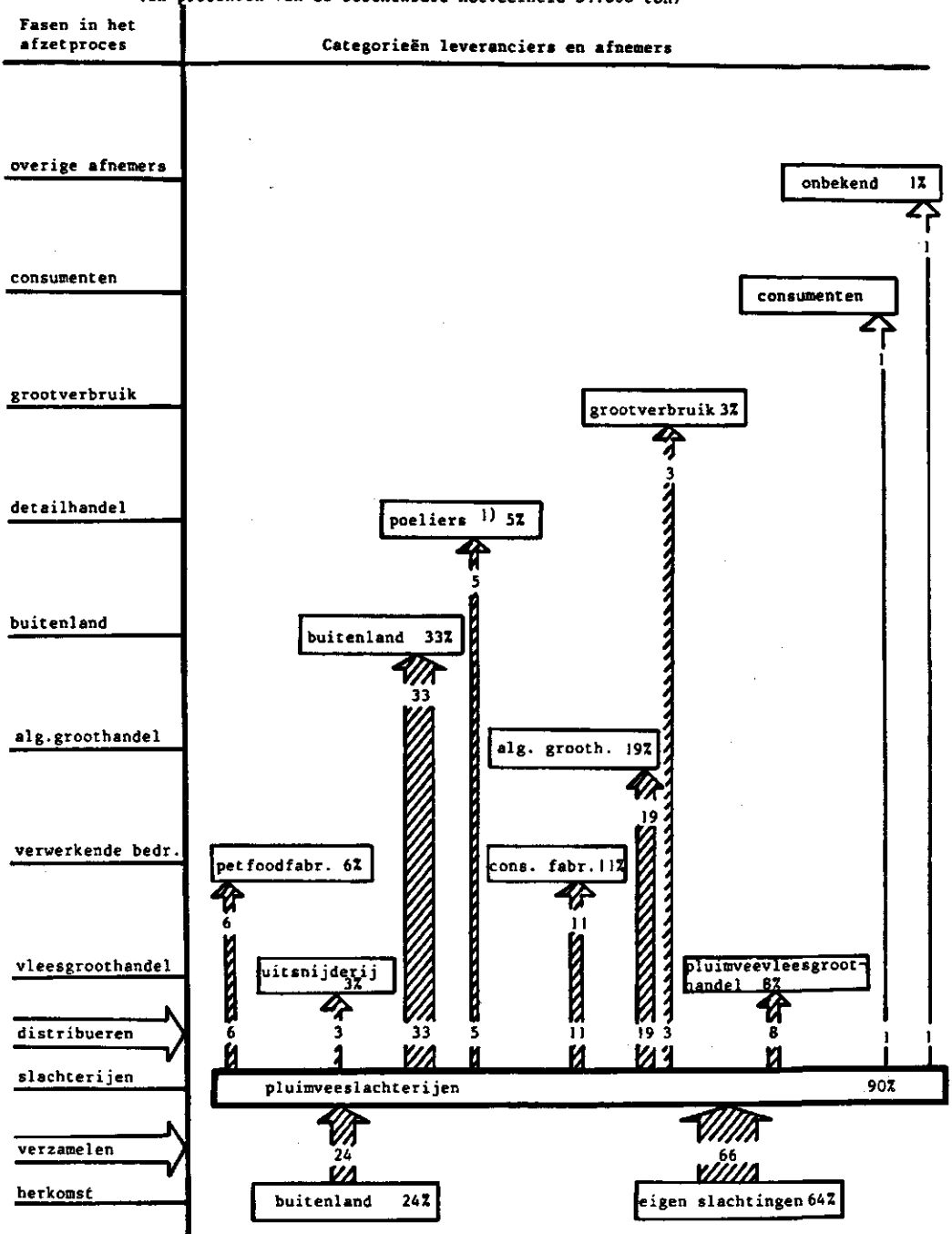
Bij de distributie van kalkoenevlees zijn evenals bij de andere pluimveevleessoorten diverse typen ondernemingen betrokken, die allemaal één of meerdere functies bij de aanpassing van het aanbod aan de vraag vervullen. Daarbij zijn de volgende functies te onderscheiden: slachten van kalkoenen, uitbenen en opdelen van kalkoenen (uitsnijderij), bereiding van kalkoenevleesbereidingen of -conserven, groothandel in kalkoenevlees, de niet op vlees gespecialiseerde algemene groothandel, detailhandel en grootverbruikers. In figuur 4.1 is de afzetstructuur in 1986 van slachtkalkoenevlees uit inlandse slachtingen en importen (31.000 ton panklaar gewicht) weergegeven, alsmede de aankoop van slachtkalkoenen (25.000 ton levend gewicht). De kleinere slachterijen, die de geslachte kalkoenen in hoofdzaak via de eigen winkel verkopen zijn beschouwd als poeliers. Aan hen is niet gevraagd van wie ze de slachtkalkoenen kopen. Daardoor is van 3% van de dieren de herkomst onbekend. De afzet aan verwerkende ondernemingen omvat niet de door hen doorverhandelde hoeveelheden. Deze zijn in figuur 4.1, dit in tegenstelling tot figuur 4.3, bij de vleesgroothandel opgenomen.

De slachterijen zijn ook betrokken bij een flink stuk van de groothandel in kalkoenevlees. Uit dien hoofde nemen ze ook de toelevering aan de verwerkende bedrijven en de uitsnijderijen voor hun rekening. De betekenis van de op de vleesafzet gespecialiseerde groothandel voor de distributie van kalkoenevlees is groot (27%). De afzet van deze gespecialiseerde groothandelaren is vooral gericht op de detailhandel. De grootverbruikersmarkt omvat 13% van deze totale beschikbare hoeveelheid slachtkalkoenevlees; de huishoudelijke markt 30%. Bij kalkoenevlees is de buitenhuishoudelijke markt dan ook van meer betekenis dan bij slachtkuikens (zie blz. 19).

Het uitsnijden en het portioneren van het kalkoenevlees gebeurt voornamelijk door pluimveeslachterijen en de hierop gespecialiseerde uitsnijderijen. Het betreft ruim 80% van de beschikbare hoeveelheid. Bij de andere pluimveevleessoorten is dit percentage lager, hetgeen door het verschil in de omvang van de dieren niet verwonderlijk is. Verder wordt 21% voorverpakt in consumentenverpakking. Ook worden kleine hoeveelheden verwerkt in vlug- en panklare artikelen of verwerkt in uit meerdere vleessoorten samengestelde producten.



Figuur 4.2 Het aan- en verkooppatroon van kalkoenevlees bij pluimveeslachtende ondernemingen in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 31.000 ton)



1) Incl. 2% uit eigen slachtingen.

Tabel 4.1 De betekenis van voorverpakking, vlug- en panklare produkten en van samengestelde produkten in procenten van de totale beschikbare hoeveelheid kalkoenevlees (31.000 ton panklaar gewicht)

Vlug- en panklare artikelen	4
Consumentenverpakking	21
Samengestelde produkten	1

De aan- en verkoop van kalkoenevlees gebeurt niet op contract. De aankoop van kalkoenen voor een flink deel wel (71%). Vertikale integratie van de agrarische produktie komt weinig voor. Bij de distributie is verticale integratie veel belangrijker. Met name de functies, slachten, uitsnijden en pluimveevlees-groothandel zijn geïntegreerd in één onderneming, namelijk de slachterijen. Toch speelt ook in deze sector de prijs nog een zeer belangrijke rol bij de coördinatie van de activiteiten in de produktenkolom.

#### 4.2 Pluimveeslachterijen

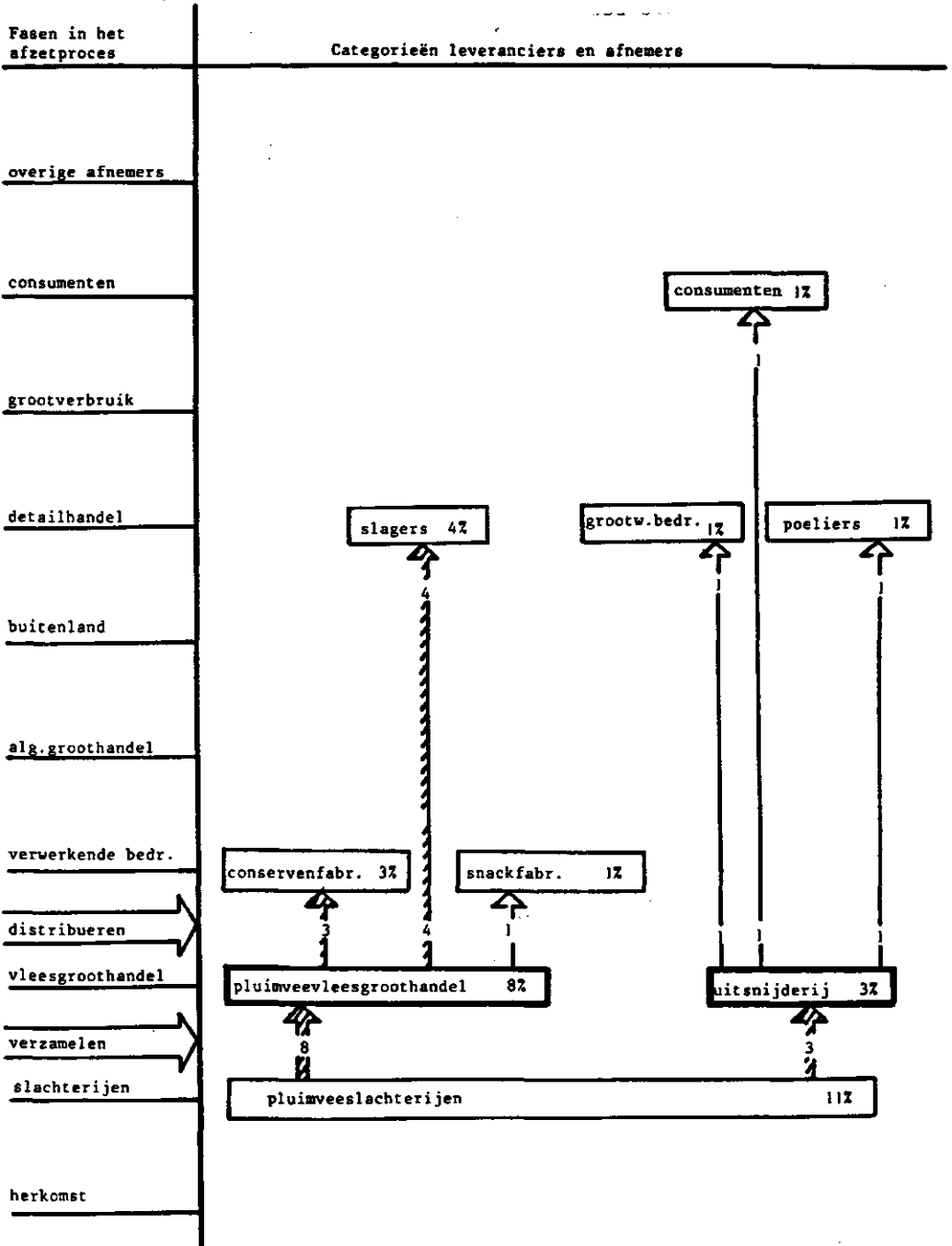
Tot de slachterijen behoren zowel groothandelsondernemingen als detailhandelsondernemingen (poeliers). De eerste groep slacht het overgrote deel van alle kalkoenen (zie tabel 4.2). In totaal beschikten de slachterijen in 1986 uit slachtingen en vleesimport over 88% van al het kalkoenevlees, dat wil zeggen bijna 28.000 ton panklaar gewicht. Van de in totaal 74 pluimveeslachterijen slachten er maar 8 ook kalkoenen. Van de 261 zelfslachtende poeliers slachten de meeste (196) ook kalkoenen. De meeste kalkoene-slachterijen zijn gevestigd in regio oost. In regio west, het belangrijkste consumptiegebied, is bijna de helft van de zelfslachtende poeliers gevestigd.

Tabel 4.2 Het aantal slachterijen naar type en hun procentueel aandeel in het totaal aantal slachtingen van kalkoenen

	Ondernemingen	Slachtingen
Pluimveeslachterijen	8	97
Zelfslachtende poeliers	196	3

Zes pluimveeslachterijen slachten niet alleen kalkoenen, maar importeren ook kalkoenevlees. Verder zijn de pluimveeslachterijen ook betrokken bij activiteiten als uitsnijden, groot- en detailhandel. Het kalkoenevlees verkopen de slachterijen annex

Figuur 4.3 Het aan- en verkooppatroon van kalkoenevlees bij niet slachtende pluimveevleesgroothandelaars en uitsnijderijen in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 31.000 ton)



groothandelaren dan ook voor een flink deel (86%) in de vorm van deelstukken, voornamelijk verse. De zelfslachtende poeliers snijden allemaal kalkoenen uit.

Het afzetpatroon van de pluimveeslachterijen is in belangrijke mate gericht op export (zie figuur 4.2). Bij de distributie van kalkoenevlees spelen contracten geen rol. Vertikale integratie komt daarentegen nogal eens voor. De meeste slachterijen snijden immers ook uit en/of zijn betrokken bij de groothandel in kalkoenevlees. Het gaat dus vooral om integratie van opvolgende fasen. Toch is prijscoördinatie nog steeds de meest voorkomende methode om de activiteiten op elkaar af te stemmen.

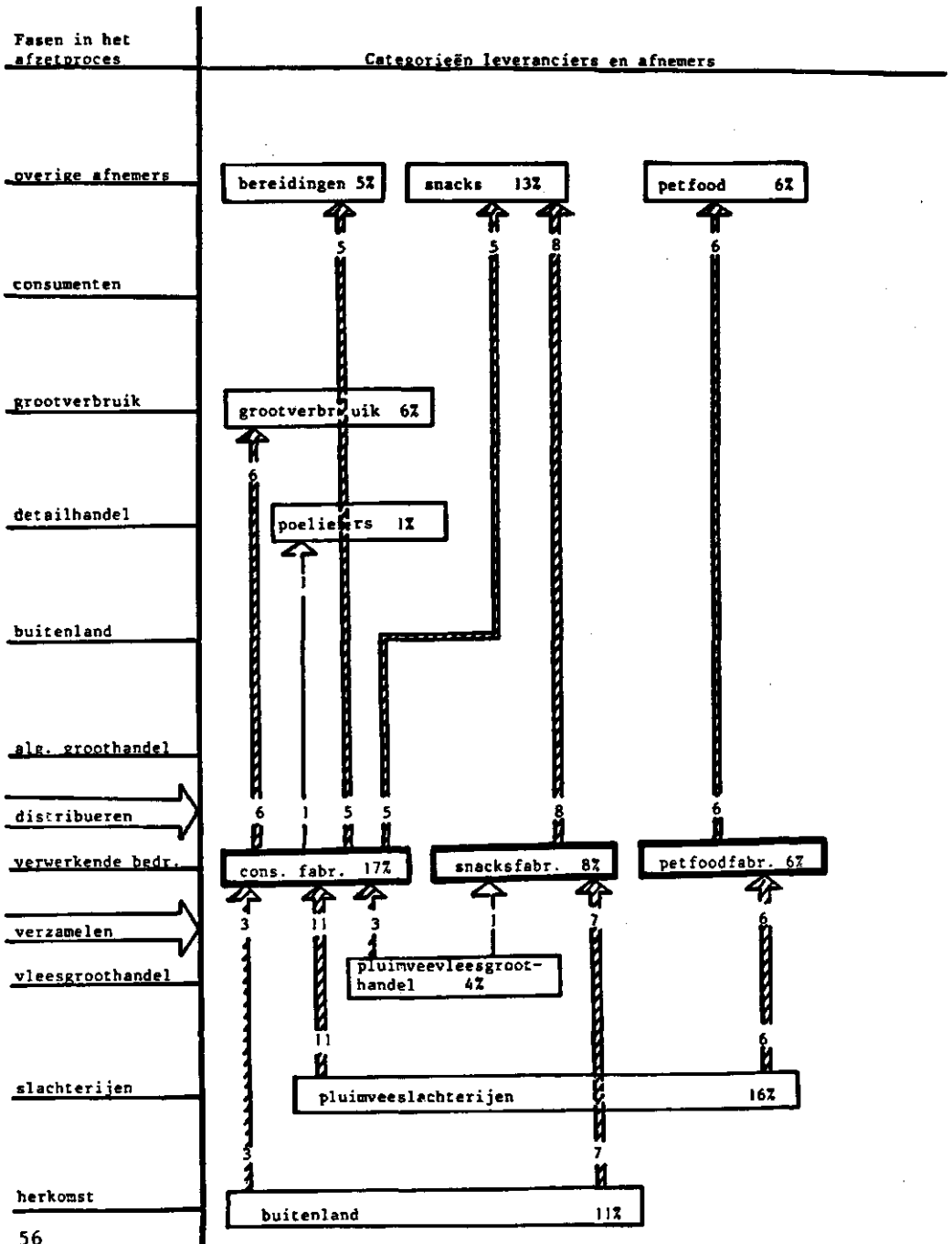
#### 4.3 Niet-slachtende pluimveevleesgroothandel en gespecialiseerde uitsnijderijen

De meest (220) van de in totaal 369 niet-slachtende pluimveevleesgroothandelaren zijn blijkens de enquête niet betrokken bij de handel in kalkoenevlees; de meeste (106) van de 152 uitsnijderijen wel. Met elkaar verhandeldden deze ondernemingen in 1986 bijna 3.400 ton kalkoenevlees (panklaar gewicht), dit is 11% van de uit binnenlandse slachtelingen en importen beschikbare hoeveelheid. Van alle kalkoenevleesuitsnijderijen is ruim 80% gevestigd in de regio's west en zuid, de belangrijkste Nederlandse consumptiegebieden. Ook de niet-slachtende groothandelaren zijn voor ruim de helft in de regio's west en zuid gevestigd.

Sommige niet-slachtende pluimveevleesgroothandelaren houden zich naast hun eigenlijke functie ook bezig met het bereiden van kalkoenevleesprodukten. De uitsnijderijen zijn vaak tevens detailhandelaar of groothandelaar. Gegeven hun hoofdfunctie is het niet opmerkelijk, dat de uitsnijderijen ruim drie vierde deel van het kalkoenevlees verkopen in de vorm van deelstukken, met name diepvriesdelen. Gezien hun afzetpatroon (zie figuur 4.3) is dit laatste opmerkelijk. Ook de niet-slachtende vleesgroothandelaren verkopen het overgrote deel (ruim 90%) van het kalkoenevlees in de vorm van deelstukken.

Het kalkoenevlees kopen de groothandelaren en uitsnijderijen bij de pluimveeslachterijen (zie figuur 4.3). Het afzetpatroon van de uitsnijderijen en de niet-slachtende pluimveevleesgroothandelaren is gericht op het binnenland. Aankoop en verkoop gebeuren niet op basis van contract. Vertikale integratie heeft betrekking op een beperkt deel van de afgezette hoeveelheid, zodat vooral de prijs voor de coördinatie zorgt.

Figuur 4.4 Het aan- en verkooppatroon van kalkoenevlees bij verwerkende ondernemingen in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 31.000 ton)



#### 4.4 Verwerkende ondernemingen

Een deel van het kalkoenevlees wordt verwerkt in bereidingen, conserven, snacks en petfood. Slechts 12 van de 43 fabrikanten van conserven en bereidingen, verwerken kalkoenevlees. Van de 109 snacksfabrikanten verwerkten er 4 in 1986 kalkoenevlees en van de 17 petfoodfabrikanten 6. Het totaal aantal ondernemingen dat slachtkalkoenevlees verwerkt bedraagt dus 22 (zie tabel 4.3).

Tabel 4.3 Aantal kalkoenevleesverwerkende ondernemingen en de door hen gekochte hoeveelheid, in procenten van de totaal beschikbare hoeveelheid)

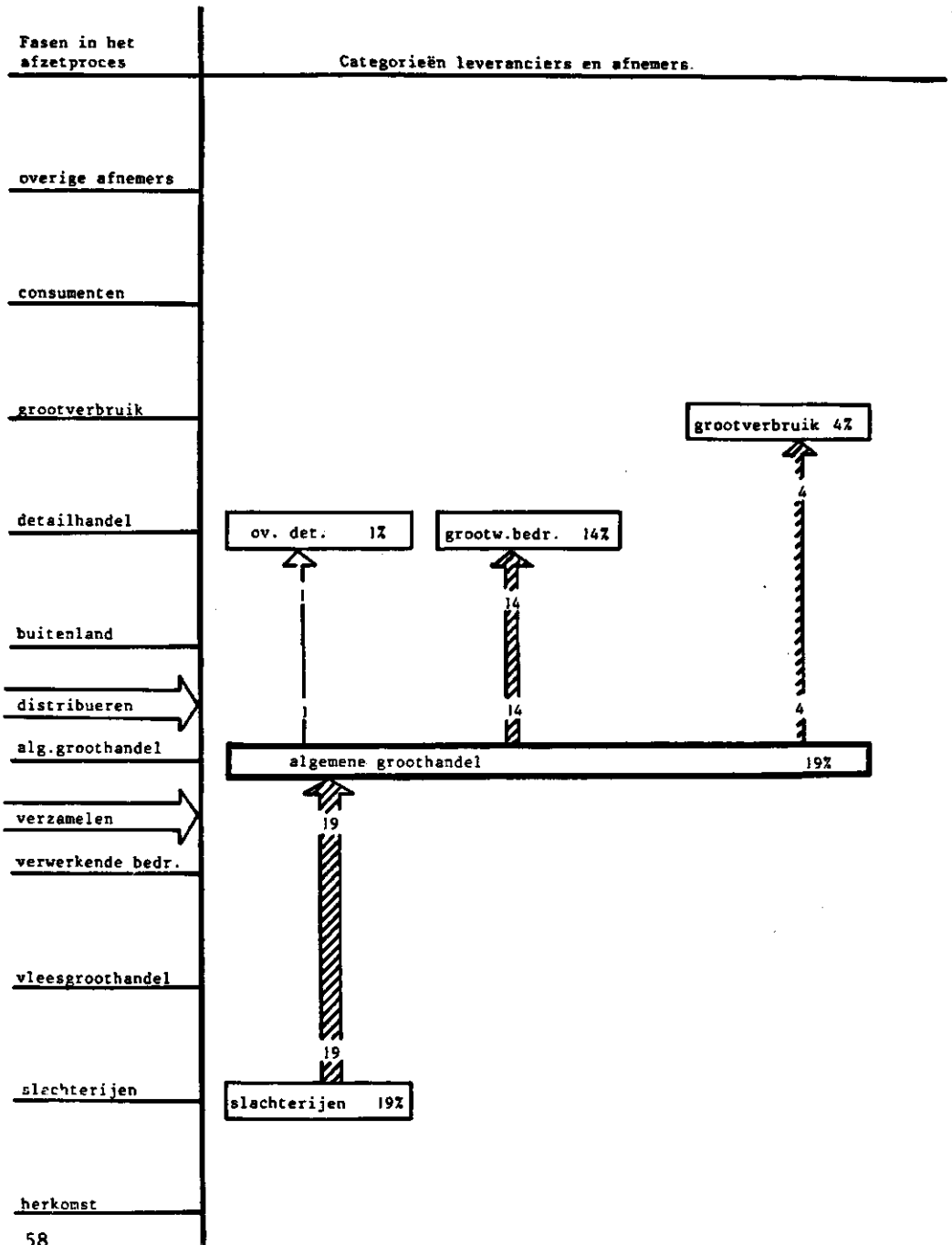
	Ondernemingen	Aandeel
Fabrikanten van pluimveevlees- bereidingen en -conserven	12	17
Snackfabrikanten	4	8
Petfoodfabrikanten	6	6

Met elkaar kopen ze ruim 9.500 ton kalkoenevlees (panklaar gewicht), dat wil zeggen 31% van de beschikbare hoeveelheid. Uit tabel 4.3 blijkt dat ruim de helft hiervan wordt gekocht door fabrikanten van pluimveeconserven en bereidingen. Deze verwerken echter een deel (17%) niet, maar verkopen dat door (zie figuur 4.4). In tabel 4.3 zijn niet opgenomen de hoeveelheden die door poeliers, slaggers of andere detaillisten verwerkt worden in bereidingen of snacks. Deze hoeveelheden zijn vermeld in 4.6. De kalkoenevleesverwerkende ondernemingen staan voor ruim twee derde deel in regio zuid, een belangrijk produktiegebied.

Een aantal fabrikanten (3) van pluimveevleesbereidingen en -conserven zijn tevens groothandelaar, uitsnijderij en detailhandelaar. De snacks- en petfoodfabrikanten vervullen geen andere functies. De fabrikanten van bereidingen en conserven kopen in hoofdzaak diepvriesdelen aan (ruim 70%) en verder vooral overige eetbare slachtafval. De snacksfabrikanten kopen uitsluitend deelstukken, voor het grootste deel (87%) diepvriesdelen. De voorkeur van de fabrikanten van conserven, bereidingen en snacks voor diepvriesdelen hangt samen met verwerkingsgemak, de houdbaarheid en de prijs. De petfoodfabrikanten tenslotte kopen overige eetbare slachtafval.

Het meeste kalkoenevlees kopen de verwerkende ondernemingen bij slachterijen, daarnaast importeren ze kalkoenevlees of kopen dit van pluimveevleesgrootdelaren (zie figuur 4.4). De inkoop was niet contractueel vastgelegd. Vertikale integratie van uit-

Figuur 4.5 Het aan- en verkooppatroon van kalkoenevlees bij algemene groothandelaren in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 31.000 ton)



snijden, detailhandel en groothandel komt voor bij de fabrikanten van conserven en bereidingen. Het heeft met uitzondering van de groothandel betrekking op een beperkt deel van het door deze ondernemingen gekochte kalkoenevlees. Coördinatie op andere wijze dan via de prijs, is dus op dit niveau een uitzondering.

#### 4.5 Algemene groothandelaren

Tot deze groep zijn gerekend de levensmiddelen-, horeca-, grootverbruik- en voedingsmiddelengroothandelaren alsmede de distributiecentra van de grootwinkelbedrijven en de produkten waarvoor het Rijksinkoopbureau bemiddelt. In totaal gaat het om 412 ondernemingen, waarvan er 78 in 1986 ook kalkoenevlees verhandelden (zie tabel 4.4). Het ging daarbij om bijna 6.000 ton (panklaar gewicht) kalkoenevlees, dit is 19% van de uit binnenlandse slachtingen en vleesimporten beschikbare hoeveelheid. Kalkoenevlees wordt in vergelijking met andere pluimveevleessoorten voor een relatief groot deel via algemene groothandelaren gedistribueerd. De meeste algemene groothandelaren zijn in regio west gevestigd. Gezien hun betrokkenheid bij de binnenlandse afzet ligt dit voor de hand.

Tabel 4.4 Aantal ondernemingen per type algemene groothandel en hun betekenis (in procenten van de totale beschikbare hoeveelheid)

	Ondernemingen	Aandeel
Levensmiddelengroothandel 1)	58	15
Horecagroothandel	20	4

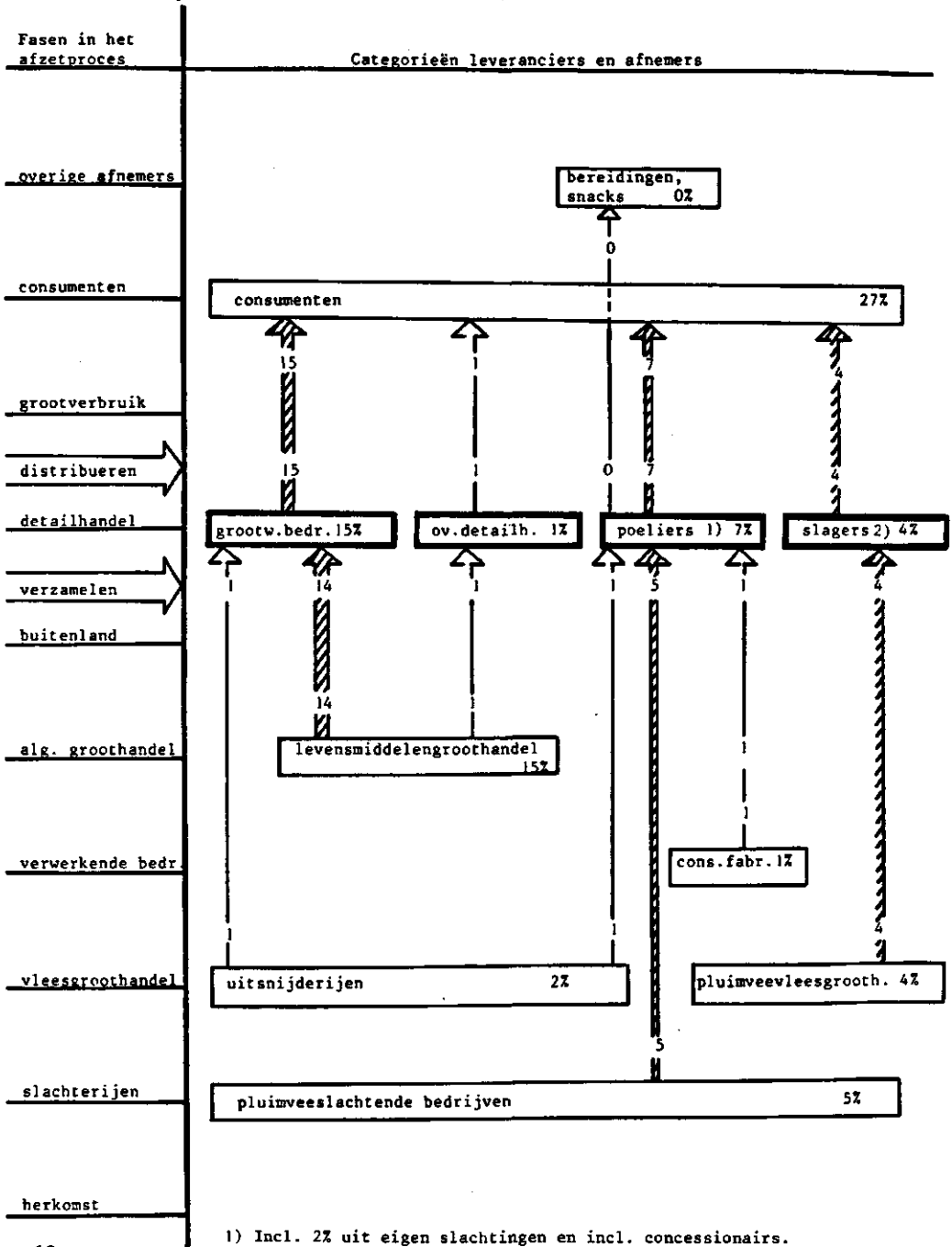
1) Inclusief distributiecentra grootwinkelbedrijven.

Verreweg de meeste algemene groothandelaren bewerken het vlees niet. Hun functie is immers het samenstellen en afzetten van een volledig assortiment. Ze verkopen het vlees dan ook vrijwel steeds in dezelfde vorm als waarin ze het aankopen. Het kalkoenevlees verhandelen ze voor ruim 90% in de vorm van deelstukken. Het gaat daarbij vrijwel uitsluitend om diepvriesdelen. Deze nadruk op diepvriesdelen is logisch gezien de lengte van het afzetkanaal en de voorraadhoudende functie van de algemene groothandel.

De algemene groothandelaren verkopen het kalkoenevlees voor het grootste deel rechtstreeks aan grootwinkelbedrijven (zie figuur 4.5). Deze verkoop is niet contractueel vastgelegd. De aankoop heeft volledig plaats bij pluimveeslachterijen en is even-



Figuur 4.6 Het aan- en verkooppatroon van kalkoenevlees bij detailhandelaren in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 31.000 ton)



eens niet contractueel geregeld. Vertikale integratie speelt bij deze groep ondernemingen vrijwel geen rol. Prijscoördinatie is op dit niveau dan ook de regel.

#### 4.6 Detailhandel

Het aantal detailhandelsondernemingen in de levensmiddelenbranche bedraagt ruim 30.000, met in totaal ruim 37.000 vestigingen. Volgens de enquête zijn hiervan 17.000 ondernemingen betrokken bij de detailhandel in (pluimvee)vlees, vleeswaren en snacks, waarvan er ruim 8.300 ook kalkoenevlees distribueren. Deze ondernemingen verhandelen met elkaar 27% van de beschikbare hoeveelheid kalkoenevlees, dat wil zeggen ruim 9.300 ton panklaar

Tabel 4.5 De verschillende typen detailhandelsondernemingen en hun aandeel in de afzet van kalkoenevlees (in procenten van de totale beschikbare hoeveelheid)

	Ondernemingen	Aandeel
Poeliers 1)	485	7
Slagers 1)	2.000	4
Grootwinkelbedrijven	8	15
Overige detaillisten	725	1

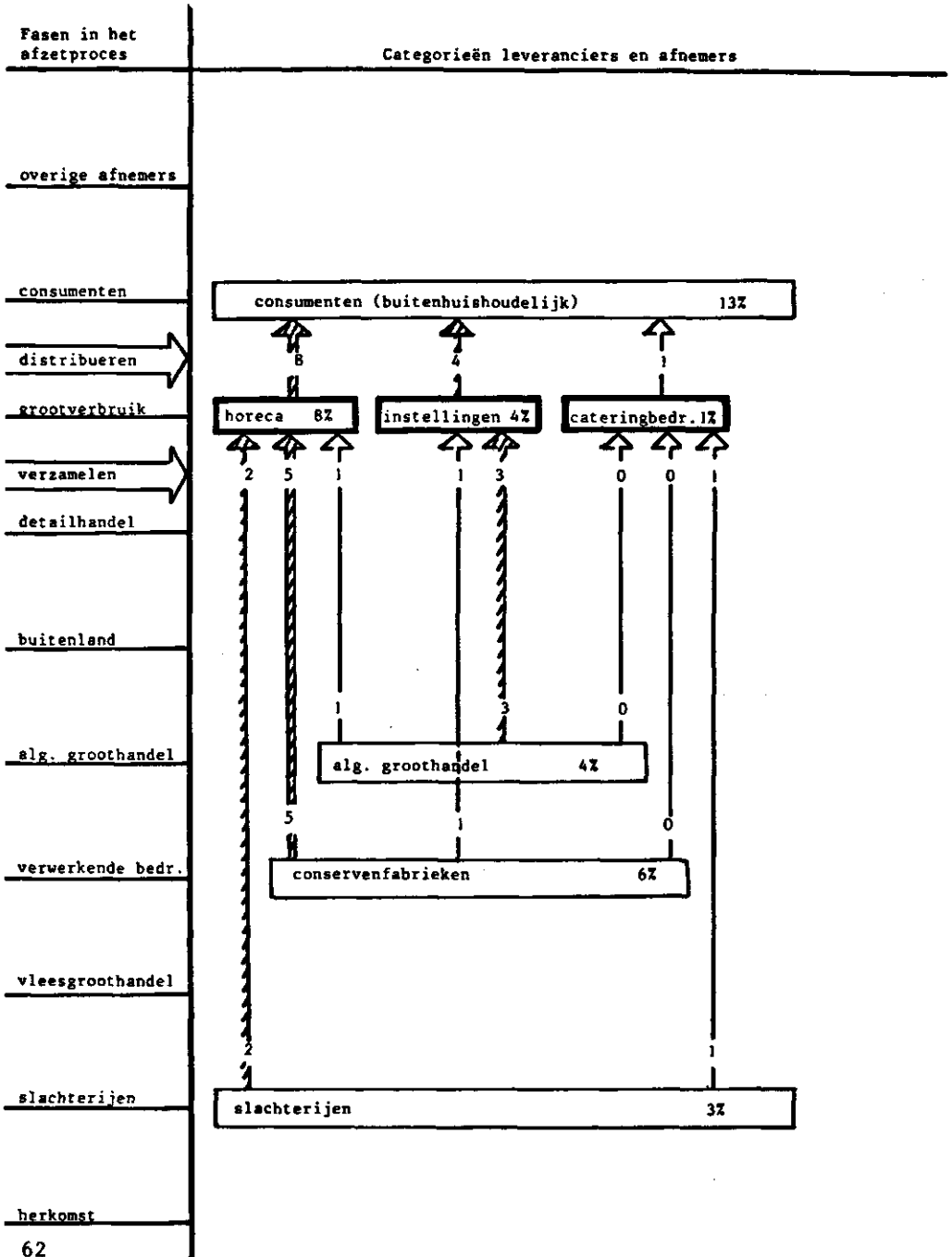
1) Inclusief concessionairs.

gewicht (zie tabel 4.5). Opgemerkt moet nog worden dat de 8 grootwinkelbedrijven over in totaal 1.250 vestigingen beschikken. De poeliers en slagers die kalkoenevlees verhandelen zijn voor bijna de helft in het westen, het belangrijkste consumptiegebied, gevestigd, de overige detaillisten voor circa 40%.

De detaillisten, behalve de poeliers, hebben geen nevenfuncties. Van de poeliers slacht bijna 15% ook zelf kalkoenen en een groot deel (60%) snijdt ook uit. Verder verwerken ze een deel van het vlees. Dit betreft minder dan een half procent van de beschikbare hoeveelheid. De poeliers verwerken dit voor het grootste deel in bereidingen. Hierbij zijn circa 100 ondernemingen betrokken. De detailhandelaren kopen in hoofdzaak (65%) deelstukken aan. Een te verwachten uitzondering op dit beeld vormen de poeliers die naar verhouding meer hele dieren kopen en bovendien een aantal dieren zelf slachten. In hoofdzaak (91%) worden verse producten gekocht.

De poeliers krijgen een deel van het kalkoenevlees uit eigen slachtingen (2% van de totaal beschikbare hoeveelheid), de rest

Figuur 4.7 Het aan- en verkooppatroon van kalkoeneenvlees bij grootverbruikers in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 31.000 ton)



kopen ze voornamelijk bij slachterijen (zie figuur 4.6). De andere detailhandelondernemingen kopen vooral van algemene groothandelaren (grootwinkelbedrijven, overige detaillisten) of pluimveevleesgroothandelaren (slagers). Het vlees wordt verkocht aan consumenten, al zetten met name poeliers en slagers kleine hoeveelheden of aan grootverbruikers. Een derde deel daarvan wordt contractueel vastgelegd. De coördinatie vindt op detailhandelniveau in hoofdzaak plaats via de prijs van het kalkoenevlees.

#### 4.7 Grootverbruikers

Het aantal grootverbruikers, dat vlees, vleeswaren of snacks koopt, bedraagt circa 18.000 stuks. Maar even 10% van deze ondernemingen koopt kalkoenevlees. Het gaat om ruim 2.300 bedrijven, die 13% van de totale beschikbare hoeveelheid kalkoenevlees kopen dat wil zeggen circa 4.000 ton panklaar gewicht (zie tabel 4.6).

Tabel 4.6 Het aantal grootverbruikers naar type en hun betekenis (in procenten van de totale beschikbare hoeveelheid kalkoenevlees)

	Ondernemingen	Aandeel
Horecabedrijven	1.350	8
Cateringbedrijven	89	1
Kantines	8	0
Instellingen	909	4

De gemiddelde per onderneming gekochte hoeveelheid kalkoenevlees bedraagt nog geen twee ton per jaar. Een uitzondering hierop vormen de ondernemingen met meerdere vestigingen, die ruim drie ton kalkoenevlees per jaar kopen.

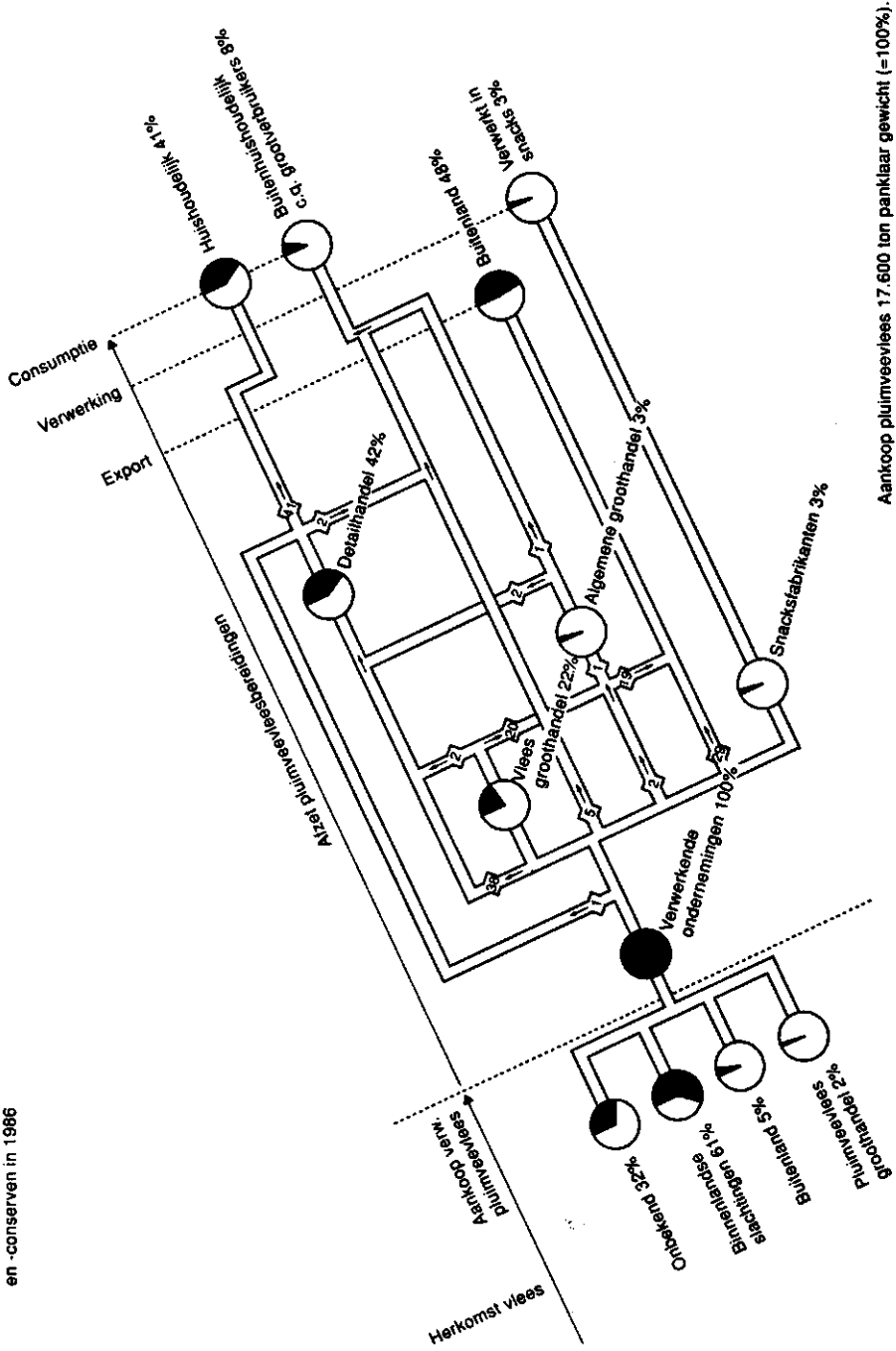
Vergeleken met de bevolking komen in het noorden en oosten relatief weinig en in het westen relatief veel grootverbruikers voor. In dit gebied is bijna de helft van de grootverbruikers van kalkoenevlees gevestigd die met elkaar ruim 50% van de aankoop voor hun rekening nemen.

Grootverbruikers leveren het kalkoenevlees verwerkt in maaltijden aan de consument. Ze kopen daartoe vooral deelstukken (90%) aan, waarvan het overgrote deel (76%) diepvriesdelen. De grootverbruikers verzorgen dus meestal niet zelf het verkleinen en ontbenen. De nadruk op diepvries hangt samen met de voorkeur voor bewaarbare produkten. De vraag is immers vaak zeer onzeker.

Bovendien vraagt diepvries een minder frequente belevring van de grootverbruikers.

De belangrijkste leveranciers van kalkoenevlees van grootverbruikers zijn de algemene groothandelaren en de conservenfabrikanten (zie figuur 4.7). Er wordt geen kalkoenevlees gekocht bij grootwinkelbedrijven en "overige detaillisten". Deze leveranciers kunnen vermoedelijk niet die service met betrekking tot assortimentsbreedte, levering op afroep en dergelijke geven, die gespecialiseerde detaillisten als poeliers en slaggers wel bieden. De aankoop is vrijwel nooit op contract vastgelegd. Ook de verkoop is zelden contractueel geregeld. Dat wil zeggen dat ook op dit niveau de coördinatie vrijwel steeds van de prijs plaats heeft.

Figuur 5.1 De atzelsstructuur van pluimvee-veesbereidingen en -conserven in 1986



Aankoop pluimveevlees 17 600 ton panklaar gewicht (=100%).  
 Aizet 14.400 ton netto gewicht uit eigen inlandse produktie (=100%).

## 5. Distributie van pluimveevleesbereidingen en -conserven

### 5.1 Totaal beeld

Bij de distributie van pluimveevleesbereidingen en -conserven 1) zijn ook een groot aantal verschillende typen ondernemingen betrokken. Ze vervullen allemaal één of meer functies bij de aanpassing van het aanbod van de vraag. Onderscheiden zijn de volgende functies: bereiden, groothandel in bereidingen, de niet op vlees en bereidingen gespecialiseerde algemene groothandel, detailhandel en grootverbruikers (zie figuur 5.1). De produktie van bereidingen en conserven (14.400 ton netto gewicht in 1986) komt voor het grootste deel (69%) voor rekening van de conservenfabrikanten. Opvallend is dat poeliers (31%) van de produktie van bereidingen en conserven voor hun rekening nemen.

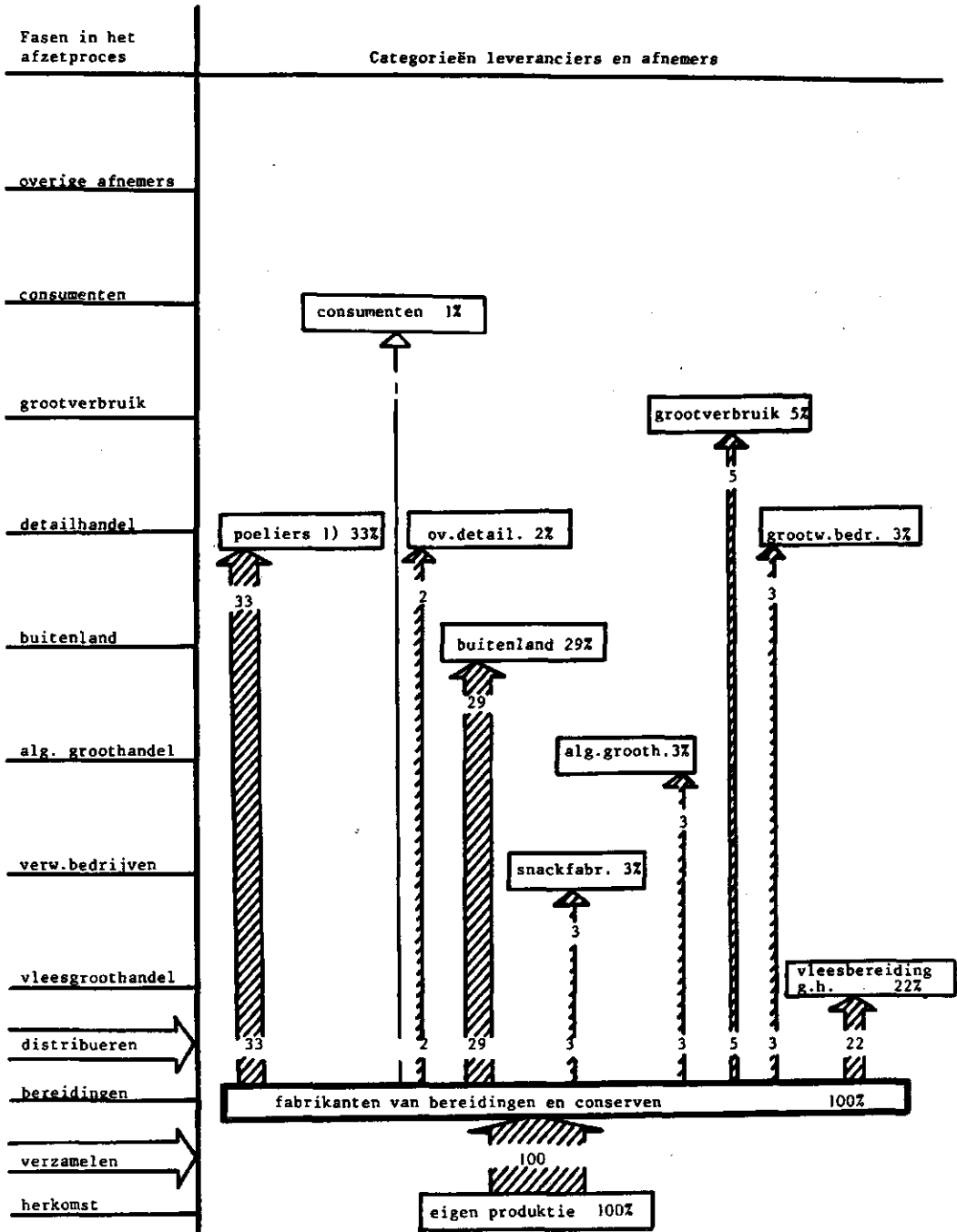
Het afzetpatroon van bereidingen en conserven ziet er in grote lijnen als volgt uit: De fabrikanten exporteren een groot deel rechtstreeks naar het buitenland. Daarnaast vervult de gespecialiseerde pluimveevleesgroothandel een belangrijke rol bij de export. De binnenlandse afzet loopt vrij direct vanaf fabrikant naar groot- en detailhandel en wordt beheerst door de eigen produktie van de poeliers. De fabrikanten kopen de benodigde hoeveelheid vlees, in 1986 bijna 18 000 ton vooral bij pluimveeslachterijen, waaronder nauwelijks iets uit eigen slachterij (zie ook 5.2). Verder kopen de fabrikanten het benodigde vlees bij pluimveevleesgroothandelaren en in het buitenland. Bij poeliers is niet gevraagd bij wie men het benodigde vlees kocht. Daardoor is van 32% van het verwerkte vlees de herkomst onbekend. In tabel 5.1 is de samenstelling van het verwerkte vlees naar soort vlees weergegeven. In verhouding tot het totaal aantal slachtingen koopt men voor de verwerking in bereidingen en conserven veel vlees van hennen en hanen aan (soepkippen).

Tabel 5.1 De verdeling van het in bereidingen en conserven verwerkte pluimveevlees naar soort vlees (in procenten van de totale verwerkte hoeveelheid)

Slachtkuikenvlees	42
Vlees van hennen en hanen	39
Kalkoenevlees	19

- 1) Produkten die geheel of gedeeltelijk een warmtebehandeling hebben ondergaan, alsmede rauwe gepaneerde produkten en gekookt of gedroogd vlees. Deze kunnen niet (bereidingen) of wel (conserven) in glas en blik verpakt zijn.

Figuur 5.2 Het aan- en verkooppatroon van pluimveevleesbereidingen en -conserven bij fabrikanten van bereidingen en conserven in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 14400 ton)



1) Incl. 31% uit eigen productie.



De afzet bestaat voor het overgrote deel uit bereidingen (zie tabel 5.2). Slechts een geringe hoeveelheid van de produkten (2%) wordt voorverpakt in consumentenverpakking. De bereidingen in de vorm van vlug- en panklare artikelen zijn met een kwart van de totale afzet van meer betekenis. Er worden geen bereidingen en conserven geproduceerd, waarin meerdere vleessoorten zijn verwerkt (samengestelde produkten).

Tabel 5.2 De verdeling van de pluimveevleesprodukten naar soort (in procenten van de totale geproduceerde hoeveelheid)

Bereidingen	85
Conserven	15

De fabrikanten kopen het benodigde vlees niet op contract aan. De verkoop is voor ruim een vierde deel wel contractueel vastgelegd. Het gaat om exportcontracten en om contracten tussen fabrikanten en vleesgroothandelaren. Vertikale integratie komt vooral voor met uitsnijden en groothandel. Met name dit laatste komt vaak voor. Ondanks de contracten en de verticale integratie is de prijs nog steeds het belangrijkste coördinatiemiddel in de bereidingen en conservensector.

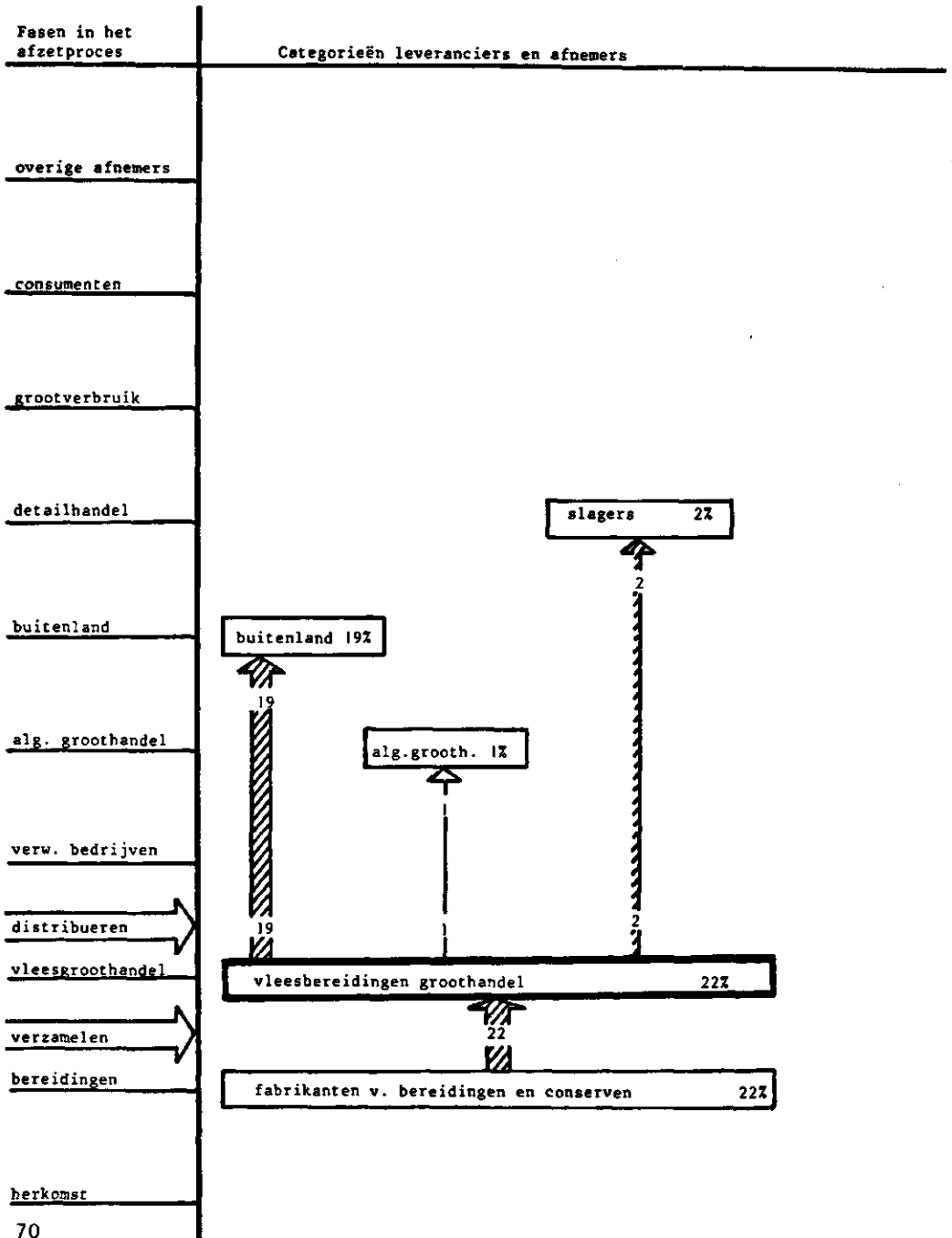
## 5.2 Bereidingen- en conservenfabrieken

Het aantal fabrikanten bedraagt 43 waaronder een enkele slachtende onderneming. De fabrikanten zijn betrokken bij de productie en distributie van een flink deel van de bereidingen en conserven (69%). Daarnaast zijn er circa 390 poeliers die bereidingen en conserven produceren. Deze groep ondernemingen produceert bijna een derde deel van alle bereidingen en conserven. Volgens de enquêteresultaten heeft er nauwelijks import van bereidingen en conserven plaats (zie figuur 5.2). De meeste verwer-

Tabel 5.3 Het totaal aantal bereidingen en conserven producerende fabrikanten en poeliers en dat per verwerkte vleessoort

	Fabrikanten	Poeliers
Totaal	43	390
Waarvan: kuikenvlees verwerkend	23	377
henne- en hanevlees verwerkend	28	74
kalkoenevlees verwerkend	16	75

Figuur 5.3 Het aan- en verkooppatroon van pluimveevleesbereidingen en -conserven bij vleesbereidingen groothandel in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 14400 ton)



kende fabrikanten, verwerken henn- en hanevlees (zie tabel 5.3). Voor de poeliers geldt dit niet, de meeste van hen verwerken kuikenvlees. De fabrikanten zijn meestal gevestigd in het westen en zuiden van ons land. De bereidingen producerende poeliers zijn vooral (circa 50%) in het westen van ons land gevestigd.

Behalve met de verwerking van pluimveevlees houdt een flink aantal fabrikanten zich ook bezig met de vleesgroothandel en/of het uitsnijden van pluimveevlees. Ook zijn er enkele fabrikanten die een detailhandelszaak hebben. Bij de poeliers is de combinatie van bereiden en detailhandel vanzelfsprekend. Daarnaast zijn er nog wat poeliers die tevens slachten (170). Het door fabrikanten in bereidingen en conserven verwerkte vlees wordt vrijwel uitsluitend in de vorm van deelstukken (75%) en overige eetbare slachtprodukten (24%) aangekocht. Bij de poeliers is niet gevraagd in welke vorm het verwerkte vlees wordt aangekocht. Dit aankooppatroon van de fabrikanten geeft aan, dat ze zich vaak beperken tot de kernactiviteit, dus de produktie van bereidingen en conserven.

Het afzetpatroon van de fabrieken is in hoofdzaak gericht op het buitenland en de groothandel in pluimveevleesbereidingen en -conserven. Aankoopcontracten komen niet voor; verkoopcontracten wel. Het gaat om contracten met buitenlandse afnemers en met groothandelaren in bereidingen en conserven ter grootte van circa 20% van de beschikbare hoeveelheid. De coördinatie op dit niveau loopt dus bij de afzet voor een behoorlijk deel niet via de prijs. De bereidingen vormen het hoofdbestanddeel van de door fabrikanten verkochte hoeveelheden (zie tabel 5.4). Des al niettemin produceren de fabrikanten het overgrote deel van de conserven (zie tabel 5.2 en 5.4). Het resterende deel wordt geproduceerd door de poeliers.

Tabel 5.4 De verdeling van de door fabrikanten 1) verkochte pluimveevleesprodukten naar soort (in procenten van de totale geproduceerde hoeveelheid)

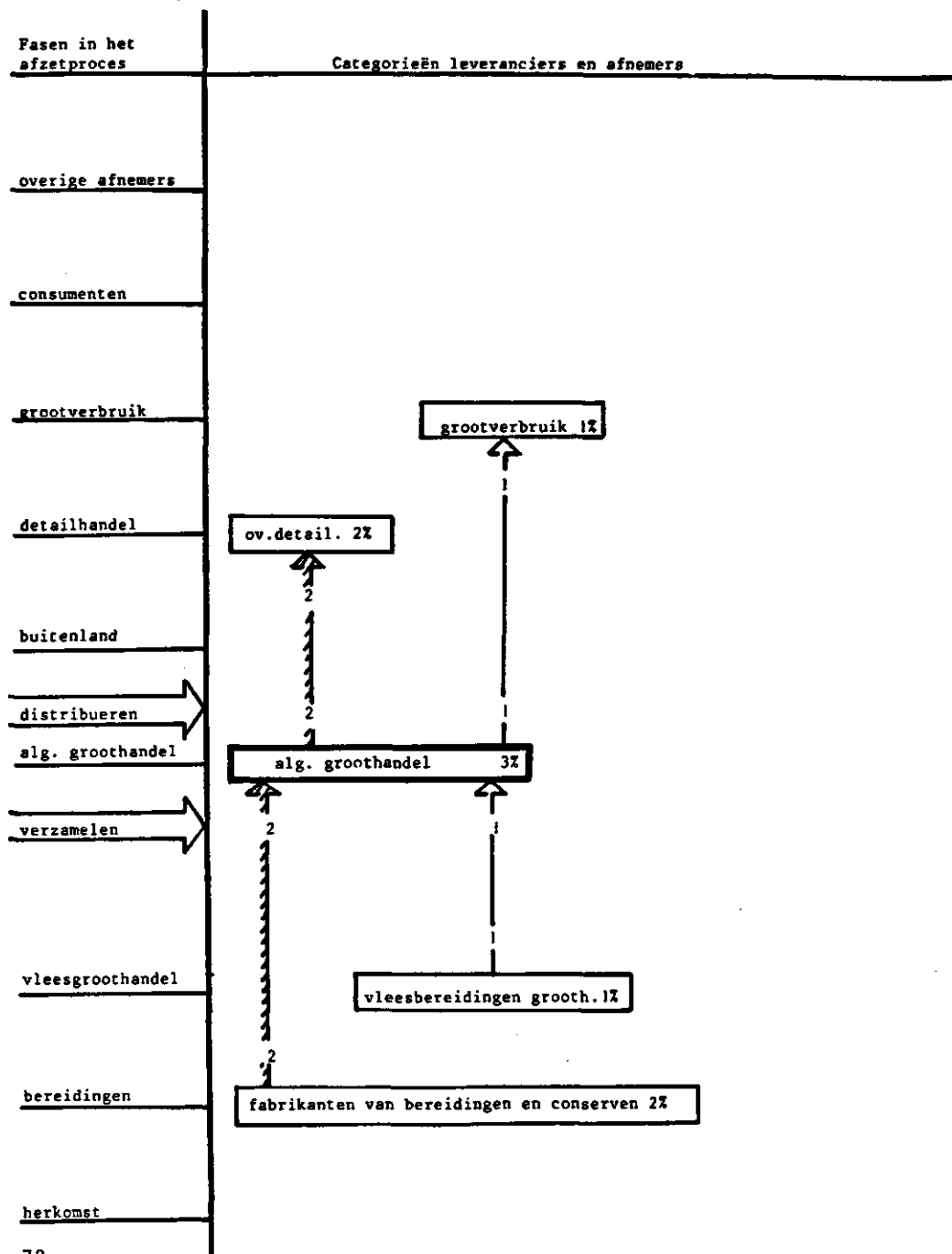
Bereidingen	55
Conserven	14

1) Exclusief poeliers.

### 5.3 Groothandelaren in pluimveevleesbereidingen en -conserven

Van het totaal aantal van 309 niet-slachtende groothandelaren in pluimveevlees(bereidingen) zijn er volgens de enquête 100 betrokken bij de handel in pluimveevleesbereidingen en -conserven. Daarnaast verhandelen nog 24 van de 153 uitsnijderijen be-

**Figuur 5.4** Het aan- en verkooppatroon van pluimveevleesbereidingen en -conserven bij algemene groothandel in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 14400 ton)



reidingen en conserven. In totaal verhandelen deze categorieën in 1986 bijna 4.000 ton bereidingen en conserven (netto-gewicht) dat wil zeggen 22% van de geproduceerde hoeveelheid.

Bijna de helft van de groothandelaren in bereidingen en conserven is in regio oost, een belangrijk pluimveeproduktiegebied, gevestigd. De uitsnijderijen die bereidingen en conserven verhandelen staan voor twee derde deel in regio west, een belangrijk consumptiegebied.

Naast de groothandel in onder andere pluimveevleesbereidingen en -conserven oefent een beperkt aantal ondernemingen ook andere functies uit. Het gaat daarbij om uitsnijden en portioneren van pluimveevlees. De handel bestaat vrijwel uitsluitend uit bereidingen. Voor een probleemloos produkt als conserven is immers afzet via gespecialiseerde groothandelaren overbodig. Deze produkten gaan nogal eens rechtstreeks vanaf de fabrikanten naar algemene groothandelaren (zie ook 5.4).

De afzet is in hoofdzaak gericht op het buitenland (zie figuur 5.3). De aankoop heeft uitsluitend plaats bij de fabrikanten. Aan- en verkoop zijn niet contractueel vastgelegd. Vertikale integratie komt met name bij de groothandelaren annex uitsnijderijen voor. De betekenis ervan voor de coördinatie van activiteiten in opeenvolgende fasen is echter beperkt.

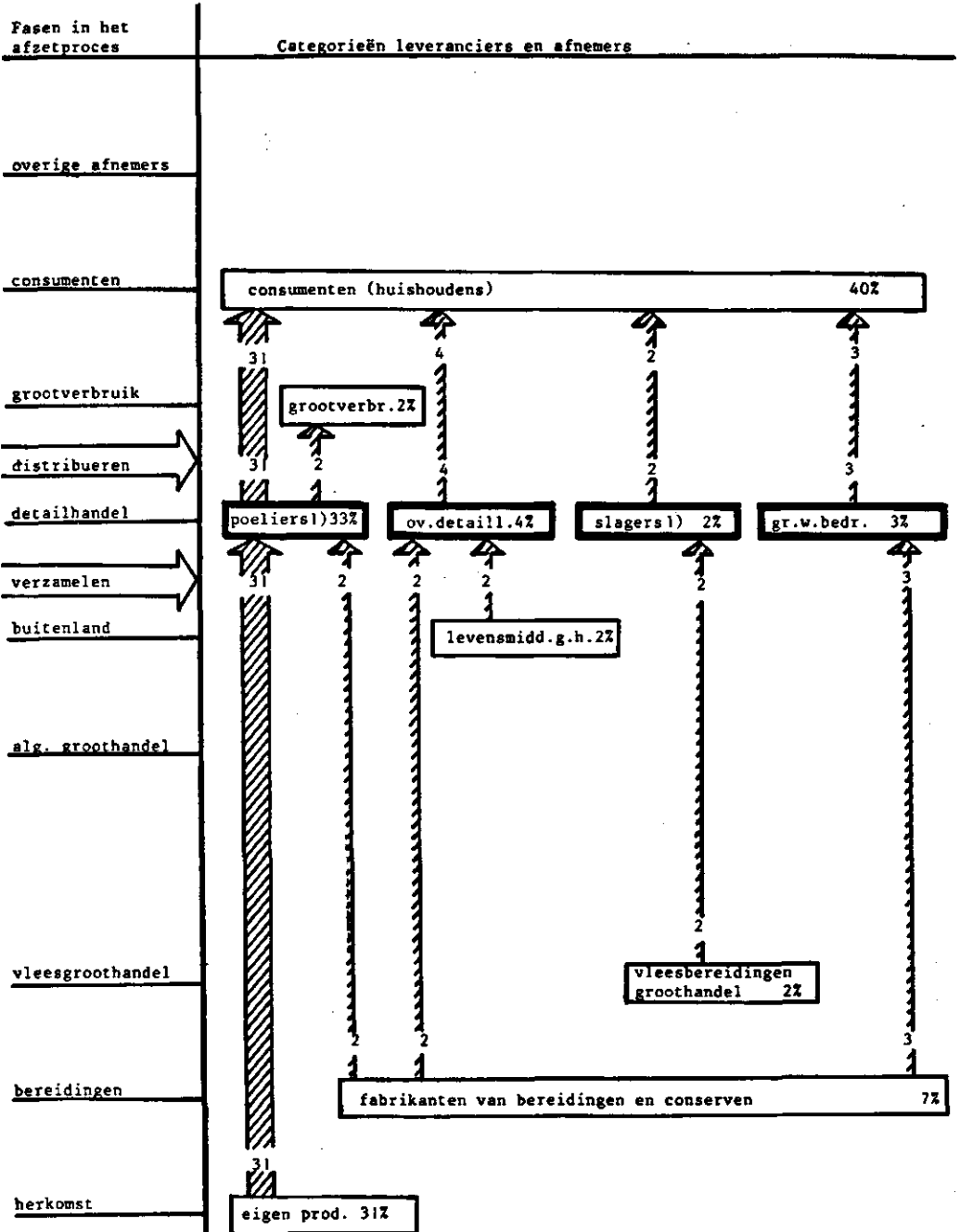
#### 5.4 Algemene groothandel

Deze groep handelaren omvat alle niet op de vlees(bereidingen)handel gespecialiseerde ondernemingen. Daartoe behoren levensmiddelen-, horeca-, grootverbruik- en voedingsmiddelen groothandelaren alsmede de distributiecentra van grootwinkelbedrijven. Ook de hoeveelheden waarvoor, het Rijksinkoopbureau bemiddelt zijn hierin opgenomen. Het betreft in totaal 412 ondernemingen, waarvan een deel, (56) ook bereidingen en conserven verhandelen. In totaal zetten deze ondernemingen ruim 400 ton netto produktgewicht aan bereidingen en conserven om, dat is 3% van geproduceerde hoeveelheid. De meeste algemene groothandelaren zijn in het zuiden van ons land gevestigd. De indeling naar type is in tabel

Tabel 5.5 Het aantal ondernemingen per type algemene groothandelaar en hun betekenis (in procenten van de totale geproduceerde hoeveelheid)

	Ondernemingen	Aandeel
Levensmiddelen-groothandelaren	15	1
Horecagroothandelaren	41	2

**Figuur 5.5** Het aan- en verkooppatroon van pluimveevleesbereidingen en -conserven bij detailhandelaren in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 14400 ton)



1) Incl. concessionairs.

5.5 weergegeven. Gemiddeld per jaar zetten de ondernemingen een beperkte hoeveelheid bereidingen en conserven af namelijk circa 8 ton.

De meeste algemene groothandelaren oefenen naast de groothandel geen andere functie met betrekking tot bereidingen en conserven uit. Zij verhandelen in hoofdzaak conserven (60%). Dit hangt samen met hun functie, namelijk het leveren van een totaal assortiment van met name bewaarbare produkten.

De algemene groothandelaren verkopen de pluimveevleesbereidingen en -conserven in hoofdzaak aan de detailhandel. De aankoop gebeurt vooral bij fabrikanten (zie figuur 5.4). Zowel de aankoop als de verkoop zijn niet contractueel vastgelegd. Ook is er nauwelijks sprake van verticale integratie, zodat de prijs vrijwel steeds de coördinatie verzorgt.

### 5.5 Detailhandel

De levensmiddelendetailhandel omvat ruim 30.000 ondernemingen, die met elkaar bijna 37.000 vestigingen bezitten. Volgens de enquête zijn 17.000 detailhandelsondernemingen betrokken bij de handel in (pluimvee)vlees, vleeswaren en snacks, waarvan er circa 4.4000 pluimveevleesbereidingen en -conserven verhandelen. Met elkaar verhandelen deze ondernemingen ruim 40% van de bereidingen en conserven, dat wil zeggen bijna 6.200 ton (netto-gewicht). Opgemerkt moet nog worden dat de 8 grootwinkelbedrijven over circa 1.250 vestigingen beschikken. Het belangrijkste, gemeten naar afzetaandeel, zijn de poeliers. Deze zijn voor een relatief groot deel (circa 50%) in het westen, het belangrijkste binnenlandse consumptiegebied, gevestigd.

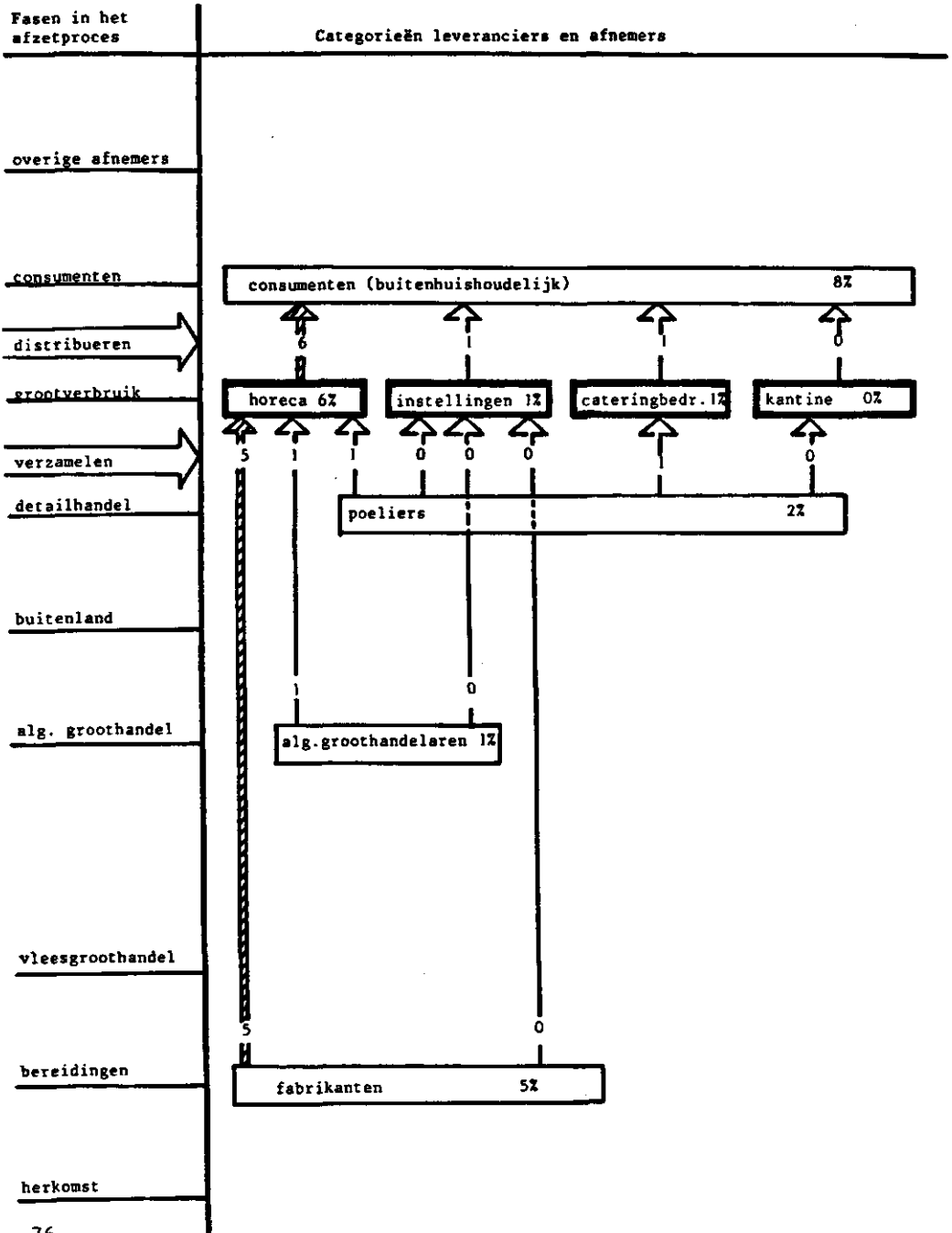
Tabel 5.6 De verschillende detailhandelsondernemingen en hun aandeel in de afzet van pluimveevleesbereidingen en conserven (in procenten van de totale geproduceerde hoeveelheid)

	Ondernemingen	Aandeel
Poeliers 1)	450	33
Slagers 1)	2.150	2
Grootwinkelbedrijven	8	3
Overige detaillisten	1.800	4

1) Inclusief concessionairs.

Met uitzondering van de poeliers vervullen de detailhandels-ondernemingen geen andere functies. De poeliers houden zich im-

Figuur 5.6 Het aan- en verkooppatroon van pluimveevleesbereidingen en -conserven bij grootverbruikers in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 14400 ton)





mers meestal ook bezig met de produktie van bereidingen en -conserven. De door detaillisten verkochte produkten bestaan voor het grootste deel bereidingen (zie tabel 5.7).

De poeliers produceren de meeste door hen verkochte bereidingen en conserven zelf. Slechts 2% kopen ze bij fabrikanten. De andere detaillisten kopen de bereidingen en conserven bij fabrikanten en groothandelaren (zie figuur 5.5). De detaillisten zetten de bereidingen en conserven af aan consumenten. Alleen de poeliers verkopen een deel (2% van alle geproduceerde bereidingen en conserven) aan grootverbruikers. Van de afzet aan grootverbruikers is een klein deel is op contract vastgelegd. Naast de prijs vervult met name ten opzichte van voorafgaande fasen verticale integratie een coördinerende rol.

Tabel 5.7 De soort pluimveevleesprodukten die de detaillisten verkopen en hun betekenis (in procenten van de totale geproduceerde hoeveelheid)

Pluimveevleesbereidingen	38
Pluimveevleesconserven	5

## 5.6 Grootverbruikers

Een gering deel (even 2.500) van de in totaal 18.000 grootverbruikers, die vlees, vleeswaren of snacks kopen, kochten, in 1986 ook bereidingen en conserven. Het ging om even 1.100 ton, dat wil zeggen 8% van de geproduceerde hoeveelheid bereidingen en conserven (zie tabel 5.8). De belangrijkste groep grootverbruikers waren de horecaondernemingen. De gemiddelde omzet per groot-

Tabel 5.8 Het aantal bereidingen en conserven kopende grootverbruikers naar type en hun betekenis (in procenten van de totale geproduceerde hoeveelheid)

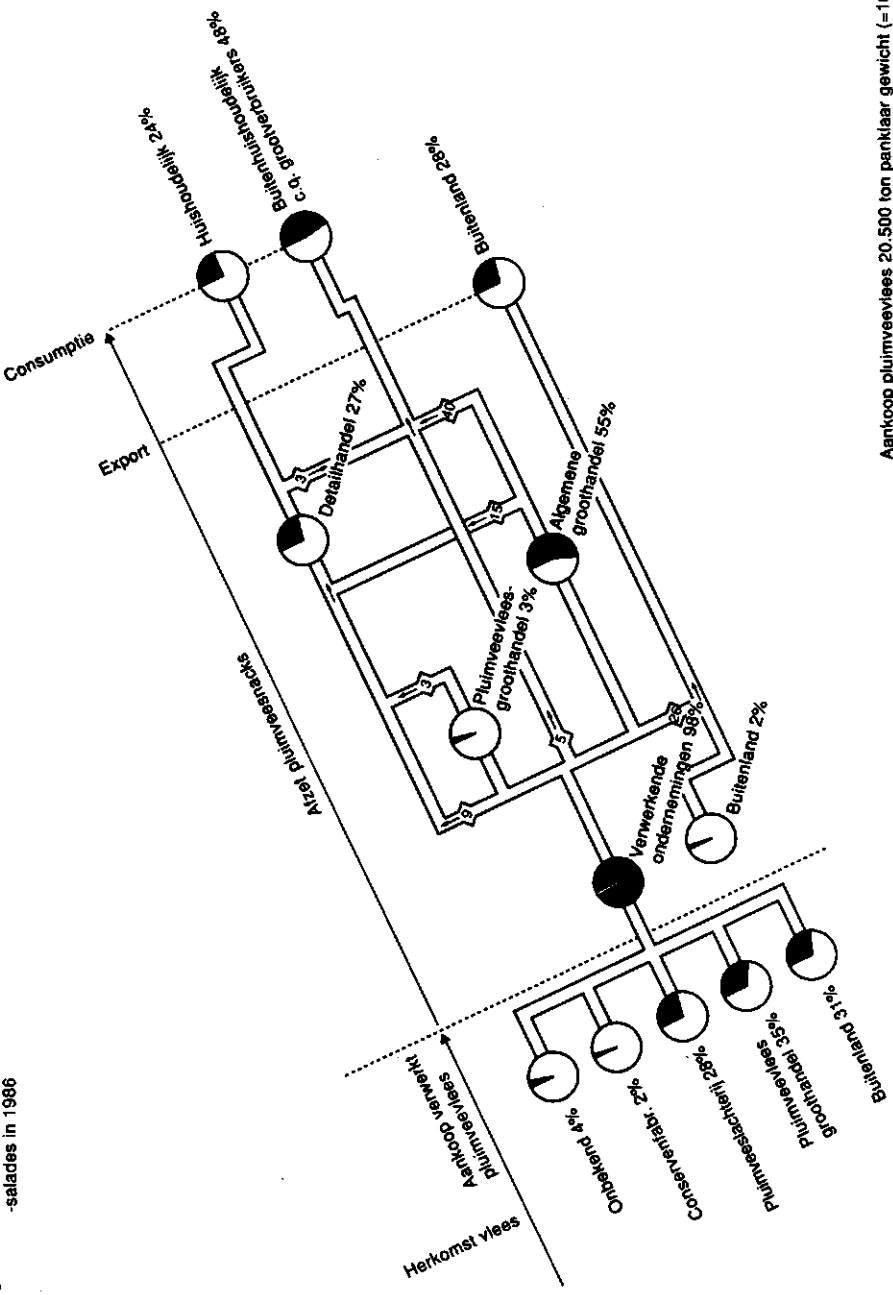
	Ondernemingen	Aandeel
Horeca	1950	6
Instellingen	400	1
Kantines	70	1
Cateringbedrijven	90	0

verbruiker is erg laag, namelijk nog geen 0,4 ton per bereiding en conserven per jaar. Bijna twee derde deel van de grootverbruikers is gevestigd in de regio's West en Zuid. Vergeleken met de

bevolking komen in regio west naar verhouding veel grootverbruikers voor. In dit gebied is ruim een derde deel van de grootverbruikers gevestigd. Deze nemen echter wel circa de helft van het grootverbruik voor hun rekening.

De grootverbruikers leveren de pluimveebereidingen en -conserven aan de consumenten, die bij hen verblijven of hun zaken bezoeken. De belangrijkste leveranciers voor bereidingen en conserven aan de grootverbruikers zijn de fabrikanten (zie figuur 5.6). De grootverbruikers kopen vrijwel uitsluitend bereidingen aan. De aankoop hebben de grootverbruikers zelden contractueel vastgelegd. Alleen de poeliers leveren een klein deel op contract. Ook verticale integratie komt nauwelijks voor. De coördinatie komt dus voor rekening van de prijs.

Figuur 6.1 De afzetsstructuur van pluimveesnacks en -salades in 1986



Aankoop pluimveevlees 20.500 ton parklaar gewicht (=100%).  
 Afzet pluimveevlees 38.500 ton netto produkt gewicht uit in-  
 landse producties en import (=100%).

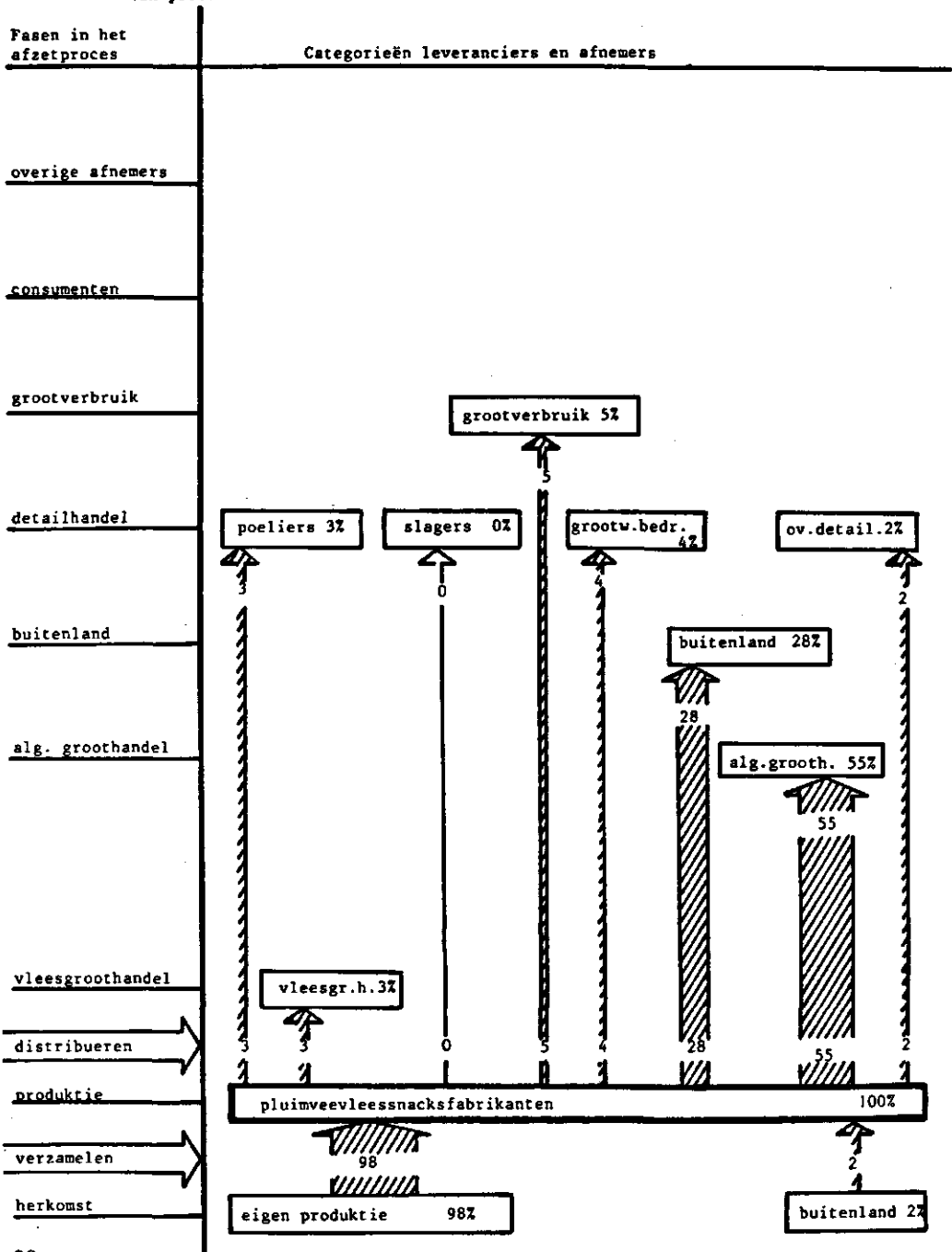
## 6. Distributie van pluimveevleessnacks en -salades

### 6.1 Totaal beeld

Bij distributie van pluimveevleessnacks en -salades zijn een groot aantal verschillende typen ondernemingen betrokken, die allemaal één of meer functies bij de aanpassing van het aanbod aan de vraag vervullen. De volgende functies zijn onderscheiden: de produktie van snacks, de gespecialiseerde groothandel in pluimveevlees, de niet op de vleeshandel gespecialiseerde algemene groothandel, de detailhandel en de grootverbruikers. In figuur 6.1 is de afzetstructuur van de pluimveesnacks en -salades (38.500 ton netto gewicht) weergegeven. In de figuur is ook de herkomst van het benodigde vlees weergegeven (20.500 ton panklaar gewicht). De snacksfabrikanten kopen het benodigde vlees voor bijna een derde in het buitenland. Bij pluimveevleesgroothandelaren kopen ze ruim een derde deel, bij slachterijen ruim een kwart. Verder is een kleine hoeveelheid afkomstig van de fabrikanten van bereidingen en conserven. Van 4% is de herkomst onbekend. Het betreft de door poeliers in snacks verwerkte hoeveelheid pluimveevlees. Bij de poeliers is namelijk niet gevraagd waar het verwerkte pluimveevlees wordt gekocht.

Ruim de helft van het in snacks verwerkte vlees bestaat uit kuikenvlees, de verwerkte hoeveelheden henné- en hanevlees en kalkoenevlees zijn ongeveer even groot. Verder wordt een beperkte hoeveelheid bereid vlees (gekookt) in snacks verwerkt (zie tabel 6.1). De afzet van snacks verloopt in grote lijnen als volgt: de snackfabrikanten zetten ruim de helft van de produktie af aan de algemene groothandel. Ook exporteren ze een vijfde deel van de produktie direct naar het buitenland. Bij de binnenlandse afzet speelt de algemene niet op pluimveevlees gespecialiseerde groothandel een belangrijke rol, dit in tegenstelling tot de gespecialiseerde pluimveevleesgroothandel. In de eerst genoemde groep zijn ook de horecagroothandelaren opgenomen, die snackbars en dergelijke voorzien van snacks. De grote betekenis van de algemene groothandel bij snacks maakt de afzetstructuur van snacks duidelijk verschillend van die van bereidingen en conserven en houdt verband met de verschillende deelmarkten, waarvoor de produkten bestemd zijn (buitenhuishoudelijke versus huishoudelijke markt). Het buitenhuishoudelijke verbruik omvat een zeer groot deel van de totale binnenlandse consumptie (zie figuur 6.1). Dit is niet verwonderlijk, aangezien het gaat om produkten die vanouds in horecabedrijven, met name in snackbars worden geconsumeerd. Vanuit deze achtergrond is eerder de omvang van het huishoudelijk verbruik al opmerkelijk groot.

Figuur 6.2 Het aan- en verkooppatroon van pluimveevleessnacks bij snackfabrikanten in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 38500 ton)



Tabel 6.1 De verdeling van het in pluimveesnacks en -salades verwerkte pluimveevlees naar soort vlees (in procenten van de verwerkte hoeveelheid)

Kuikenvlees	58
Vlees van hennen en hanen	19
Kalkoenevlees	20
Pluimveevleesbereidingen	3

In overeenstemming met de in de vroeger door het LEI uitgevoerde structuuronderzoekingen van de snacksfabrieken zijn ook nu weer onderscheiden produkten met veel vlees (bijvoorbeeld hamburger) produkten met minder vlees (bijvoorbeeld kroketten) en vleessalades (zie ook bijlage 3). Uit tabel 6.2 blijkt, dat de produkten met minder vlees het grootste deel van de afzet vormen. Bij poeliers is deze opdeling niet gevraagd, zodat tabel 6.2 alleen een beeld geeft van de door fabrikanten geproduceerde pluimveevleessnacks. Van de afgezette hoeveelheid snacks is een flink deel (28%) door de fabrikanten verpakt in consumentenverpakking.

Tabel 6.2 De verdeling van de door fabrikanten 1) geproduceerde snacks naar type (in procenten van de totale geproduceerde hoeveelheid)

Produkten met veel vlees	44
Produkten met weinig vlees	50
Salades	1

1) Exclusief poeliers.

Aan- en verkoopcontracten spelen bij de distributie van snacks nauwelijks een rol. Vertikale integratie komt nogal eens voor. De belangrijkste vorm is de integratie van de snacksproductie bij poeliers (detaillisten). Daarnaast komt voor de combinatie van groothandel, uitsnijden en bereiding van snacks, alsmede de combinatie productie van snacks en van pluimveevleesbereidingen en conserven. Des al niettemin is de prijs het belangrijkste coördinatiemiddel.

## 6.2 Snacksfabrikanten

Van de in totaal 104 snacksfabrikanten produceren er 79 ook pluimveevleessnacks. Deze 79 ondernemingen produceren met elkaar 95% van de totale uit binnenlandse productie en importen beschikbare hoeveelheid pluimveevleessnacks, dat wil zeggen circa 36.500

ton (netto-product gewicht). De fabrikanten zijn ook betrokken bij een flink deel van de distributie van de pluimveevleessnacks (97%). Deze hoeveelheid komt dus op 2% na, die is geïmporteerd, uit de eigen fabriek. Daarnaast zijn er circa 220 van de in totaal 600 poeliers, die pluimveevleessnacks produceren. Deze groep produceert echter maar 3% van alle pluimveevleessnacks. Hoewel de fabrikanten van pluimveevleessnacks ongeveer in gelijke mate gevestigd zijn in de regio's oost, west en zuid, wordt in dit laatste gebied een zeer groot deel van de snacks geproduceerd (circa 75%) door de 20 daar gevestigde snacksfabrikanten. De snacks geproduceerde poeliers zijn vooral (40%) in het westen van het land gevestigd.

De meeste fabrikanten die pluimveevlees in pluimveesnacks verwerken, verwerken kuikenvlees (zie tabel 6.3). Dit geldt ook voor de snacksbereidende poeliers. Deze steunen voor de snacksbereiding in grotere mate (79%) op kuikenvlees dan de fabrikanten (57%).

Tabel 6.3 Het totaal aantal snacksproducerende fabrikanten en poeliers en die per verwerkte vleessoort

	Fabrikanten	Poeliers
Totaal	79	220
w.v.: kuikenvlees verwerkend	53	198
henne- en hanevlees verwerkend	10	39
kalkoenevlees verwerkend	17	23
pluimveevleesbereidingen verwerkend	4	9

Behalve met de produktie van snacks houdt bijna de helft van de pluimveevleessnacksfabrikanten zich ook bezig met uitsnijden, de produktie van pluimveevleesbereidingen of soms zelfs slachten. De snacks bereidende poeliers zijn uiteraard tevens detailist. Bovendien slacht circa 40% van hen ook pluimvee.

Het door fabrikanten in snacks verwerkte pluimveevlees wordt voor ruim de helft gekocht in de vorm van delen, 45% zijn hele

Tabel 6.4 De verdeling van de door snacksfabrikanten verkochte pluimveevleessnacks naar type snack (in procenten van de totale beschikbare hoeveelheid)

Snacks met veel vlees	45
Snacks met minder vlees	51
Salades	1

dieren (vooral hennen en hanen) en 2% zijn overige eetbare slachtprodukten. Dit houdt in, dat de fabrikanten een flink deel van het gekochte vlees gereed maken (uitbenen, verkleinen) voor verwerking.

Het afzetpatroon van de snacksfabrikanten is in hoofdzaak gericht op de algemene groothandel zoals de snacksgroothandel (zie figuur 6.2). Ruim de helft van de verkochte pluimveevlees-snacks bestaat uit produkten met minder vlees. De snackfabrikanten hebben voor de coördinatie zelden afzetcontracten afgesloten. Ook de omvang van de verticale integratie van de snacksfabrikanten in uitsnijden, slachten en produceren van pluimveevleesbereidingen is beperkt.

### 6.3 Pluimveevleesgroothandelaren

Het totaal aantal groothandelaren in pluimveevlees(produkten) bedraagt 369. Volgens de enquête zijn er 32 daarvan tevens betrokken bij de handel in pluimveevleessnacks en -salades. Daarnaast verhandelen nog 29 van de 153 uitsnijderijen pluimveevlees-snacks. In totaal verhandelen deze twee groepen in 1986 circa 1.150 ton pluimveevleessnacks (tonnen netto produktgewicht) dit is 3% van de totale beschikbare hoeveelheid. De groothandelsondernemingen staan in hoofdzaak in de regio's oost en zuid, dat wil zeggen de produktiegebieden. De uitsnijderijen staan vooral in regio west, het belangrijkste consumptiegebied.

Tabel 6.5 De verdeling van de door pluimveevleesgroothandelaren verkochte snacks naar type (in procenten van de totale beschikbare hoeveelheid)

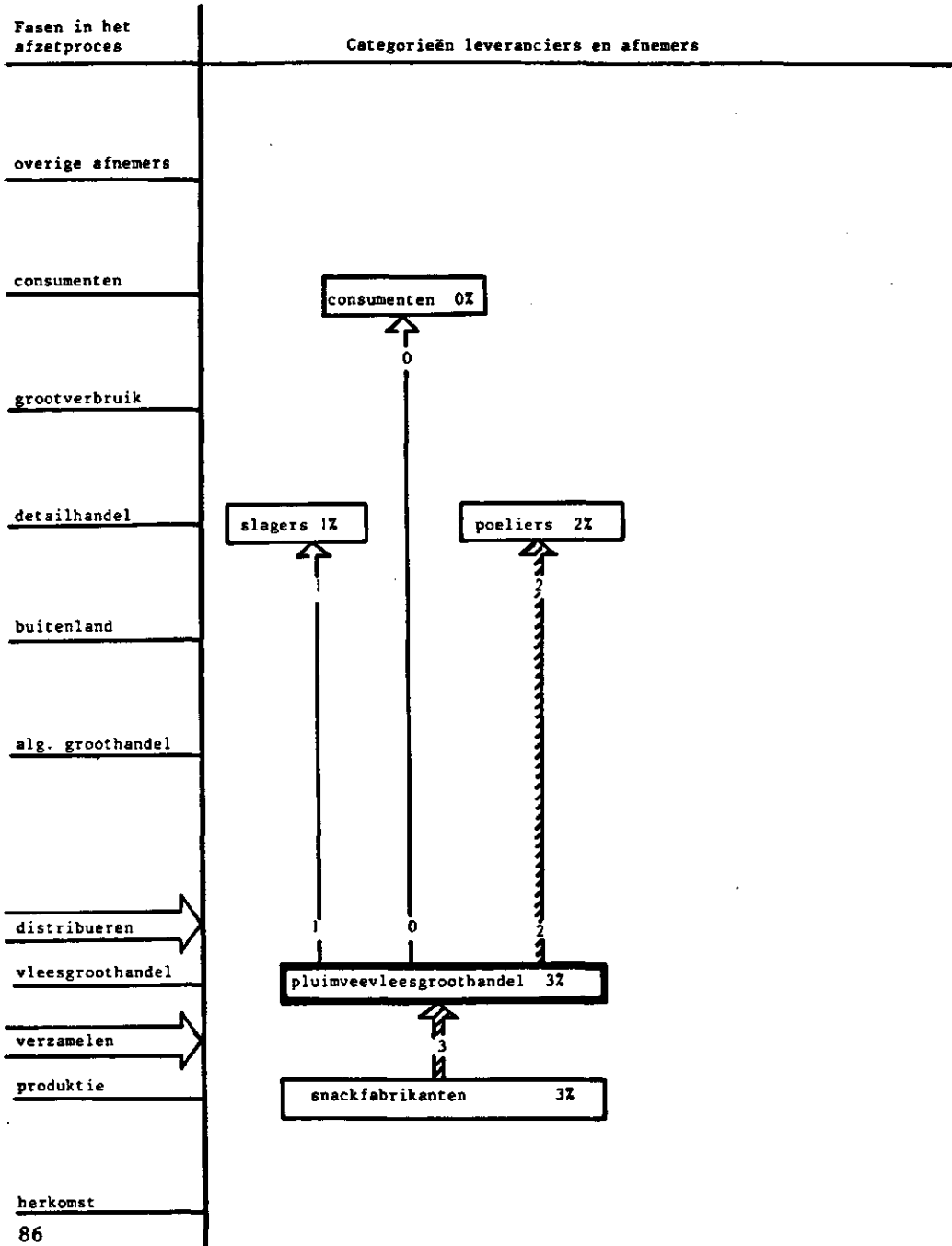
Produkten met veel vlees	3
Produkten met weinig vlees	0
Salades	0

Naast de groothandel in onder andere pluimveevleessnacks zijn de meeste ondernemingen ook betrokken bij andere functies. Het gaat daarbij vooral om uitsnijden, maar in enkele gevallen ook om slachten, detailhandel en het produceren van pluimveevleesbereidingen. De handel van deze groep op de vleesgroothandel gespecialiseerde ondernemingen bestaat vooral uit snacks met veel vlees. De handel in snacks met weinig vlees en salades heeft een aanvullend karakter (zie tabel 6.5).

Het afzetpatroon van snacks is bij de pluimveevleesgroothandelaren in hoofdzaak gericht op de poeliers. De aankoop gebeurt



**Figuur 6.3** Het aan- en verkooppatroon van pluimveevleessnacks bij pluimveevleesgroothandel in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 38500 ton)



volledig bij de snacksfabrikanten (zie figuur 6.3). De aankoop is zelden, de verkoop is niet contractueel vastgelegd. Vertikale integratie komt vrij algemeen voor. Het gaat vooral om integratie van het uitsnijden. Integratie is op dit niveau naast de prijs een belangrijk coördinatiemiddel.

#### 6.4 Algemene groothandel

Deze groep ondernemingen omvat naast de snackhandelaren al die handelaren, die niet op de pluimveevlees(produkten) handel zijn gespecialiseerd, zoals levensmiddelen-, horeca-, grootverbruik- en voedingsmiddelen groothandelaren, alsmede de distributiecentra van grootwinkelbedrijven en de hoeveelheden, waarvoor het Rijksinkoopbureau bemiddelt. Het betreft in totaal 412 ondernemingen. Een flink deel ervan, 244 ondernemingen verhandelen ook pluimveesnacks. Voor bijna 30% van hen is snacks het enige vleesprodukt dat ze verhandelen. In totaal verhandelen de algemene groothandelaren bijna ruim 21.000 ton pluimveevleesnacks, dat wil zeggen 55% van de totale beschikbare hoeveelheid. Circa de helft van de algemene groothandelaren is in regio zuid gevestigd. De indeling naar type groothandel is in tabel 6.6 weergegeven. Daaruit blijkt dat ondernemingen die getypeerd kunnen worden als horecagroothandel, het merendeel van de omzet verzorgen.

Tabel 6.6 Het aantal ondernemingen per type algemene groothandelaar en hun betekenis (in procenten van de totale beschikbare hoeveelheid)

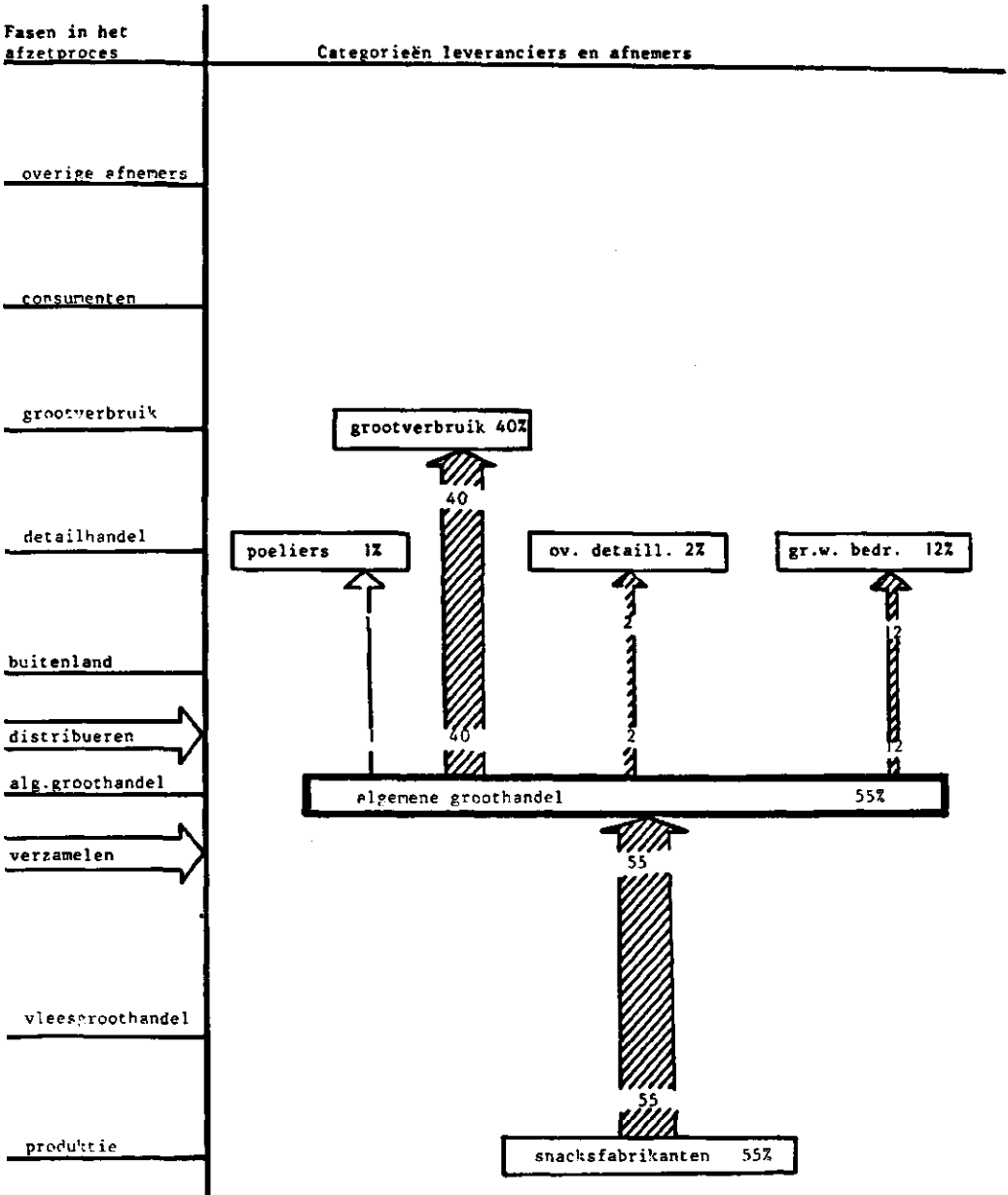
	Ondernemingen	Aandeel
Levensmiddelengroothandel	87	15
Grootverbruikgroothandel	115	3
Horecagroothandel	42	37

De algemene groothandelaren oefenen naast de groothandel geen andere functies uit met betrekking tot pluimveesnacks. Hun

Tabel 6.7 De verdeling van de algemene groothandel gekochte snacks naar type (in procenten van de totale beschikbare hoeveelheid)

Produkten met veel vlees	20
Produkten met weinig vlees	30
Salades	5

Figuur 6.4 Het aan- en verkooppatroon van pluimveevleessnacks bij algemene groothandel in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 38500 ton)



functie is vooral het samenstellen en distribueren van een volledig assortiment van vooral bewaarbare producten. Ze verhandelen in hoofdzaak snacks met minder vlees en naar verhouding veel salades (zie tabel 6.7).

De algemene groothandelaren verkopen de snacks vooral aan grootwinkelbedrijven en grootverbruikers. De aankoop gebeurt rechtstreeks bij de snacksfabrikanten (zie figuur 6.4). De afzet is niet, de aankoop zelden contractueel vastgelegd. Van verticale integratie is bij de algemene groothandelaren die pluimveevlees-snacks verhandelen geen sprake. Dit betekent dat de coördinatie op dit niveau via de prijs plaats heeft.

## 6.5 Detailhandel

De levensmiddelendetailhandel omvat ruim 30.000 ondernemingen met ruim 37.000 vestigingen. Volgens de enquêteresultaten verhandelen circa 17.000 detailhandelsondernemingen pluimvee- (vlees), vleeswaren en snacks, waarvan er circa 3.600 snacks van pluimveevlees afzetten. Met elkaar verhandelen deze ondernemingen 27% van de totale beschikbare hoeveelheid pluimveevleessnacks en -salades, dat wil zeggen ruim 10.000 ton (netto-product gewicht). De groep bestaat uit diverse typen detaillisten (zie tabel 6.8). Gemeten naar de afgezette hoeveelheid zijn de grootwinkelbedrijven het belangrijkste. Hierbij moet nog vermeld worden, dat de acht grootwinkelbedrijfsondernemingen over circa 1.250 vestigingen beschikken.

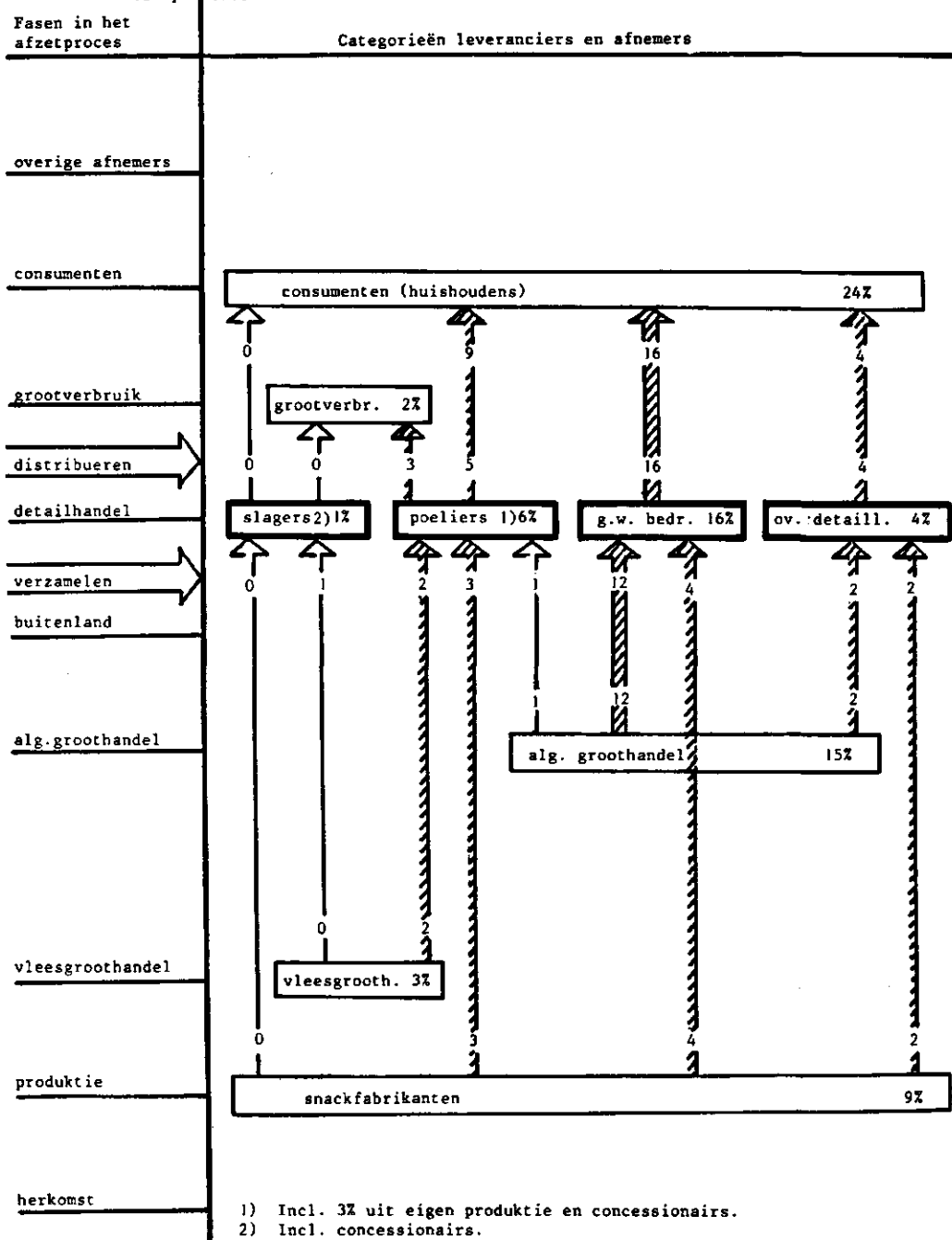
Tabel 6.8 De aantallen ondernemingen van de verschillende typen detailhandelsbedrijven en hun aandeel in de afzet van pluimveesnacks (in procenten van de beschikbare hoeveelheid)

	Ondernemingen	Aandeel
Grootwinkelbedrijven	8	16
Poeliers 1)	400	6
Slagers 1)	1.200	1
Overige detaillisten	2.000	4

1) Inclusief concessionairs.

De meeste detailhandelsondernemingen (circa een derde deel) zijn gevestigd in regio west, het belangrijkste binnenlandse consumptiegebied. Met uitzondering van de poeliers vervullen de detailhandelsondernemingen geen andere functies. De poeliers houden zich meestal ook bezig met de productie van snacks en salades en

Figuur 6.5 Het aan- en verkooppatroon van pluimveevleessnacks bij detailhandelaren in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 38500 ton)



een derde deel van hen slacht daarnaast pluimvee. De door de detaillisten verkochte produkten bestaan, voor zover het gaat om van derden gekochte snacks, voor het grootste deel uit produkten met minder vlees (zie tabel 6.9).

Tabel 6.9 Het type snacks, dat de detaillisten bij derden kopen 1) en hun betekenis (in procenten van de beschikbare hoeveelheid)

Snacks met veel vlees	10
Snacks met minder vlees	14
Salades	0

1) Exclusief de door poeliers zelf geproduceerde snacks.

De poeliers produceren bijna de helft van de door hen verkochte pluimveesnacks zelf. De rest kopen ze vooral van de pluimveevlees(produkten)groothandel bij wie ze ook hun andere pluimveevlees(produkten) kopen. De andere detaillisten kopen de snacks in hoofdzaak van algemene groothandelaren hun belangrijkste leveranciers van bewaarbare produkten (zie figuur 6.5). De aan- en verkoop gebeurt niet op contract. Behalve de poeliers en slagers leveren de detaillisten de snacks aan de consument. In totaal zetten de slagers en poeliers 3% van de beschikbare hoeveelheid af aan grootverbruikers. Vertikale integratie speelt, behalve bij poeliers, geen rol van enige betekenis. Dit betekent dat de prijs vrijwel steeds de coördinatie met voorafgaande en nakomende fasen regelt.

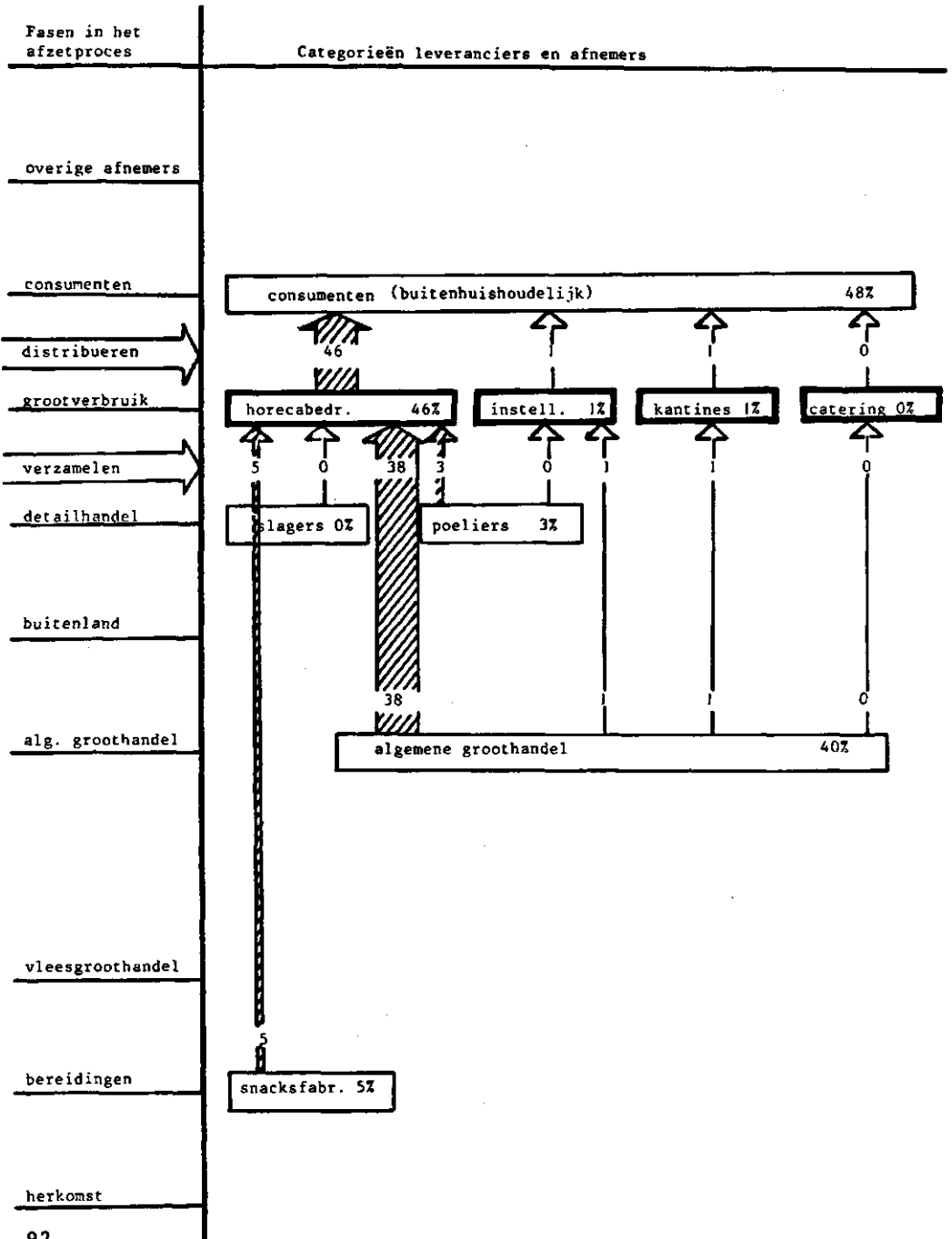
## 6.6 Grootverbruikers

In totaal kopen circa 18.000 grootverbruikers vlees, vleeswaren en/of snacks, waarvan een betrekkelijk klein deel ook pluimveevleessnacks. Het gaat in 1986 om ruim 6.000 ondernemingen

Tabel 6.10 Het aantal pluimveevleessnacks kopende grootverbruikers naar type en hun betekenis (in procenten van de totale beschikbare hoeveelheid)

	Ondernemingen	Aandeel
Horecabedrijven	5.400	46
Cateringbedrijven	26	0
Kantines	250	1
Instellingen	400	1

Figuur 6.6 Het aan- en verkooppatroon van pluimveevleessnacks bij grootverbruikers in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 38.500 ton)



die circa 48% van de pluimveevleessnacks afzet voor hun rekening nemen, dat wil zeggen circa 18.500 ton snacks (netto produkt gewicht). De belangrijkste groep pluimveevleessnacks kopende grootverbruikers zijn de horecabedrijven (zie tabel 6.10) en met name de snackbars en cafetaria's. Deze laatste nemen het leeuwendeel van de horecaverbruik voor hun rekening.

De gemiddeld per grootverbruiker gekochte hoeveelheid bedraagt drie ton pluimveevleessnacks per jaar. 36% van de ondernemingen is gevestigd in het zuiden van het land. Vergeleken met de bevolkingsdichtheid is dit relatief veel. Het aandeel van de zuidelijke ondernemingen in het totale grootverbruik is wat lager, namelijk circa 28%.

De grootverbruikers leveren de pluimveevleessnacks aan consumenten, die bij hun verblijven of hun zaak bezoeken. De belangrijkste leveranciers zijn de algemene groothandelaren (zie figuur 6.6). De grootverbruikers kopen naar verhouding relatief veel pluimveevleessalades en snacks met minder vlees aan. De aankoop hebben de grootverbruikers niet contractueel vastgelegd. Vertikale integratie komt bij deze groep niet voor, zodat de prijs voor de coördinatie zorgt.



## 7. Huishoudelijk en buitenhuishoudelijk verbruik

### 7.1 Huishoudelijk verbruik

Nederland telde op 1 januari 1986 ruim 14,5 miljoen inwoners. Hieronder bevonden zich ongeveer een 0,5 miljoen niet-Nederlanders, waarvan circa de helft de Turkse of Marokkaanse nationaliteit bezat. De bevolking telde iets meer vrouwen dan mannen en was voor bijna tweederde deel jonger dan 40 jaar (zie tabel 7.1). Ruim de helft van de bevolking woont in de steden en in samenhang daarmee in de regio's Zuid en West (zie tabel 7.2).

Tabel 7.1 De leeftijdsopbouw van de Nederlandse bevolking per 1 januari 1986 (in procenten)

Jonger dan 20 jaar	27,7
20 - 40 jaar	33,5
40 - 60 jaar	22,0
60 jaar en ouder	16,8

Bron: CBS Bevolkingsstatistiek.

Tabel 7.2 De regionale verdeling van de bevolking in procenten per 1 januari 1986

Noord	9
Oost	20
West	44
Zuid	27

Bron: CBS Bevolkingsstatistiek.

De bevolking woont in ruim 5,5 miljoen huishoudingen, die gemiddeld uit 2,58 personen bestaan. De eenpersoonshuishoudingen maken ongeveer een kwart uit van alle huishoudens. Hun betekenis neemt de laatste jaren toe.

De gezinshuishoudingen kochten in 1986 met elkaar voor huishoudelijk verbruik ruim 116.000 ton pluimveevlees, bijna 6.000 ton bereidingen en conserven en ruim 9.000 ton snacks. Uit tabel 7.3 blijkt, dat behalve bij snacks het grootste deel van het binnenlandse verbruik in de gezinshuishoudingen plaats vindt.

Tabel 7.3 Het huishoudelijk verbruik van pluimveevlees, pluimveevleesbereidingen en -conserven en van pluimveevlees-snacks in procenten van het totale binnenlandse verbruik

Pluimveevlees totaal	79
- Kuikenvlees	81
- Henne- en hanevlees	56
- Kalkoenevlees	70
Pluimveevleesbereidingen en -conserven	84
Pluimveevleessnacks	33

Kuikenvlees is de belangrijkste in het huishouden geconsumeerde vleessoort (zie tabel 7.4).

Tabel 7.4 De verdeling van de huishoudelijke vleesconsumptie naar vleessoorten (in procenten van de totale huishoudelijke consumptie)

Kuikenvlees	89
Vlees van hennen en hanen	3
Kalkoenevlees	8

Bij detaillisten is geen opsplitsing gevraagd van de verkopen van bereidingen en snacks aan consumenten naar type. Een indicatie hiervoor kan worden verkregen door na te gaan, welke typen bereidingen en snacks de detaillisten kopen. Daaruit blijkt, dat de aankoop van bereidingen en conserven in hoofdzaak bestaat uit bereidingen (zie tabel 7.5). Bij snacks gaat het vooral om produkten met minder vlees (zie tabel 7.6).

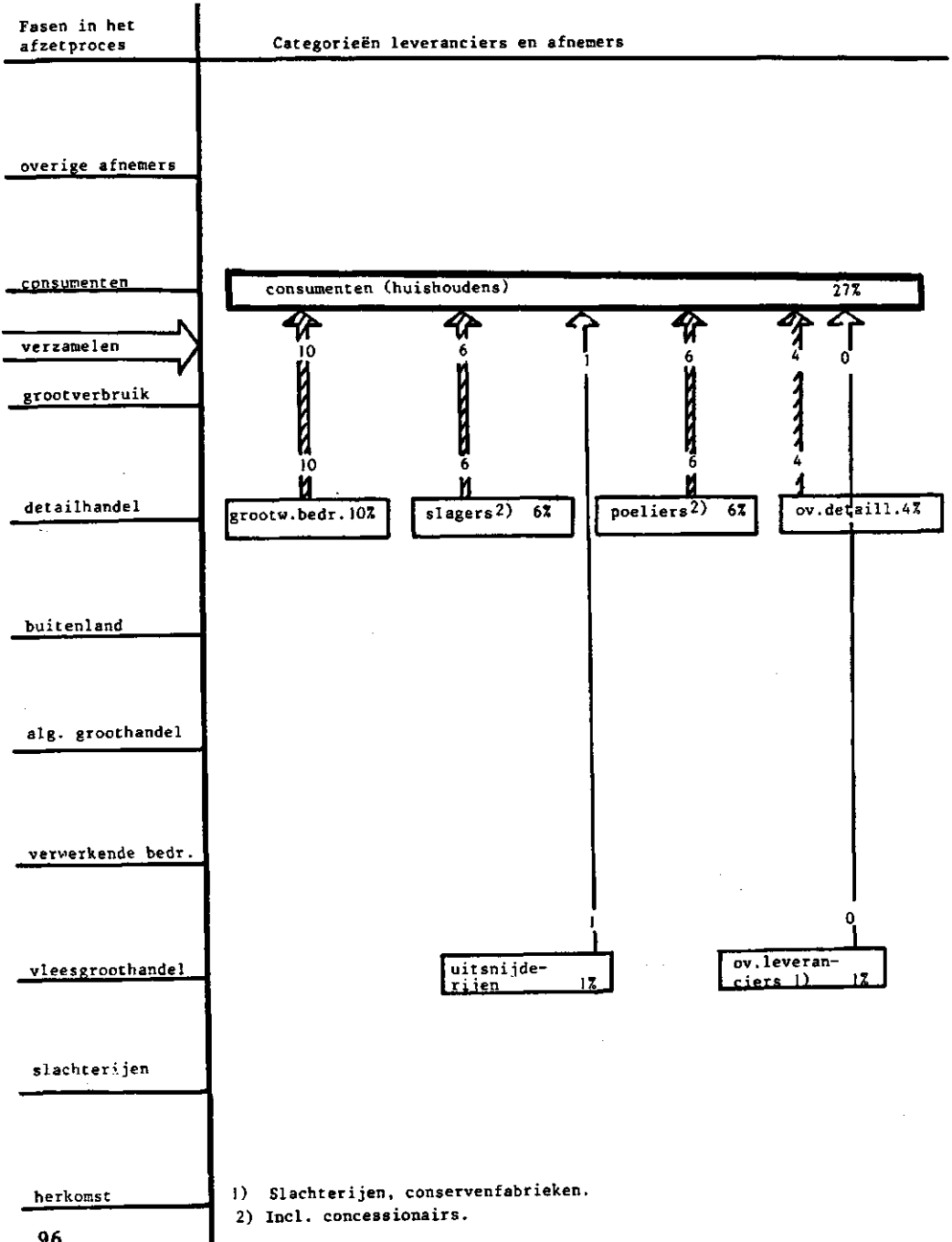
Tabel 7.5 De procentuele verdeling van de huishoudelijke aankopen van bereid pluimveevlees over bereidingen en conserven

Pluimveevleesbereidingen	89
Pluimveevleesconserven	11

Tabel 7.6 De procentuele verdeling van de huishoudelijke pluimveevleessnackaankopen naar type snack

Snacks met veel vlees	40
Snacks met minder vlees	58
Salades	2

Figuur 7.1 Het aan- en verkooppatroon van pluimveevlees bij consumenten in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 1.424.200 ton)



De belangrijkste leveranciers van pluimveevlees voor huishoudelijk verbruik zijn de detaillisten, met name de grootwinkelbedrijven, de poeliers 1) en de slaggers 1) (zie figuur 7.1). De belangrijkste leveranciers van bereid pluimveevlees zijn de poeliers en van pluimveevleessnacks de grootwinkelbedrijven (zie figuur 5.5 en 6.5). De afzet aan consumenten is zelden op contract vastgelegd.

## 7.2 Buitenhuishoudelijk verbruik

In 1986 kwamen er in Nederland circa 18.000 gelegenheden voor waar buitenshuis vlees, vleeswaren of snacks konden worden genuttigd. In de meeste hiervan (ruim 16.500) werd in 1986 ook pluimveevlees, -bereidingen of -snacks gegeten. Voor vlees zijn de restaurants en dergelijke het belangrijkste buitenhuishoudelijk marktsegment; voor bereidingen en snacks de cafetaria's en snackbars (zie tabel 7.7).

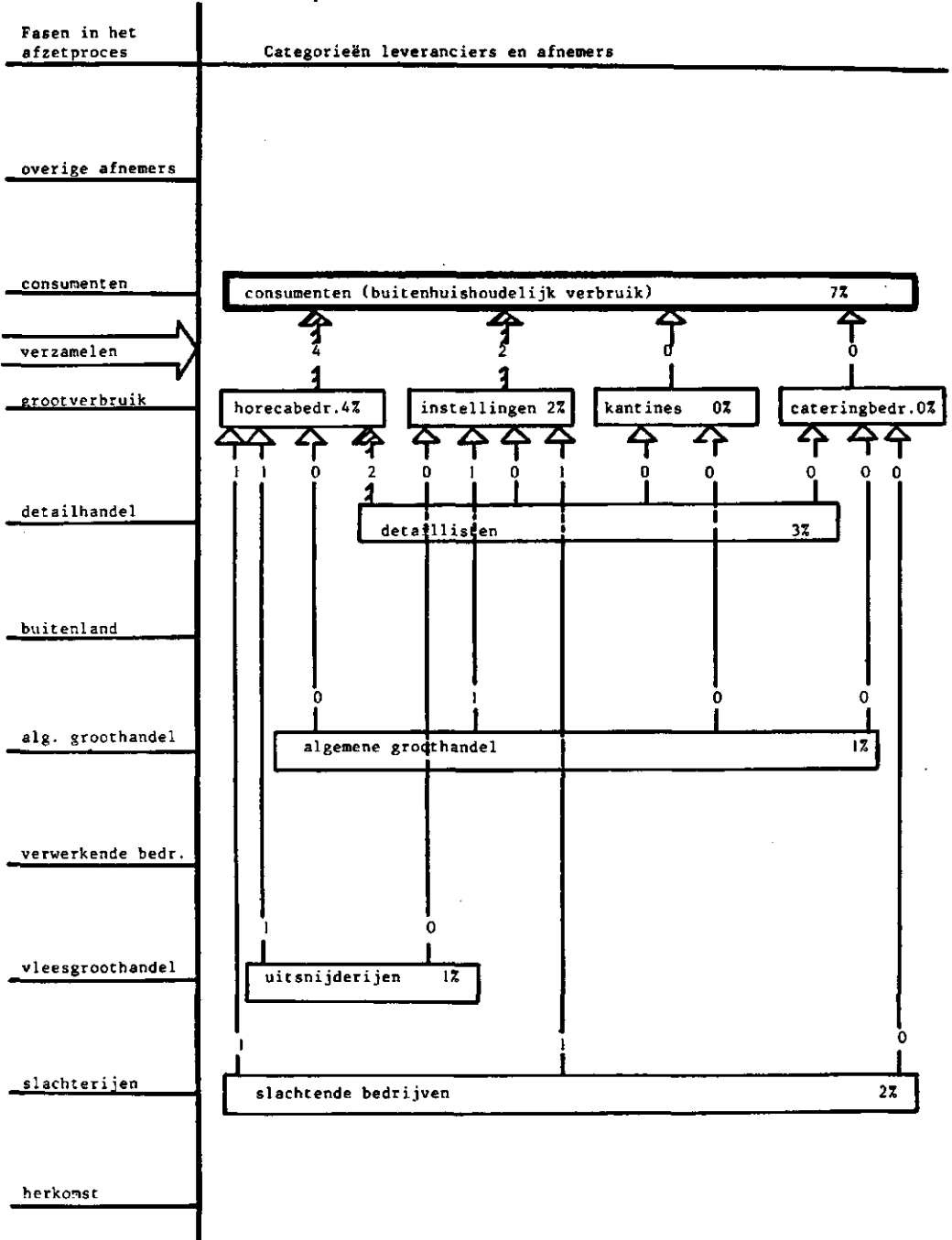
Tabel 7.7 De verdeling van het aantal grootverbruikers en van hun procentueel aandeel in de buitenhuishoudelijke pluimveevlees, bereidingen en snacksconsumptie naar type grootverbruiker

	Aantal onderne- mingen	Aandeel		
		vlees	bereidingen	snacks
Restaurants en dergelijke	8.450	47	14	4
Cafetaria's en snackbars	4.900	29	65	92
Ov. horecabedrijven	750	1	3	0
Kantines	1.000	1	1	1
Cateringbedrijven	700	6	9	0
Instellingen	2.050	17	8	3

De gemiddelde omzet aan vlees, bereidingen en snacks per grootverbruiker bedraagt minder dan 3 ton per jaar. Met name kantines en overige horecabedrijven hebben een lage gemiddelde omzet; instellingen, cafetaria's en cateringbedrijven een grote. Het aantal grote ondernemingen in het grootverbruiksegment is beperkt. Slechts 6% van de grootverbruikers heeft meer dan één vestiging. Hieronder bevinden zich relatief veel cafetaria's.

- 1) Inclusief concessionairs, dat wil zeggen de poeliers en slaggers die winkelruimte hebben gehuurd in een supermarkt van een grootwinkelbedrijf.

Figuur 7.2 Het aan- en verkooppatroon van pluimveevlees in de buitenhuishoudelijke markt in 1986 (in procenten van de beschikbare hoeveelheid 424.200 ton)



De verdeling van de grootverbruikers over de regio's loopt in grote lijnen parallel met die van de bevolking. Zij het dat in Zuid naar verhouding iets meer en in Noord minder grootverbruikers zijn gevestigd.

Met elkaar kochten de grootverbruikers in 1986 ruim 31.000 ton pluimveevlees, ruim 1.150 ton pluimveevleesbereidingen en conserven en ruim 18.000 ton snacks. Reeds eerder is vermeld, dat de buitenhuishoudelijk markt veel kleiner is dan de huishoudelijke (zie tabel 7.3).

Kuikenvlees is de belangrijkste buitenshuis geconsumeerde pluimveevleessoort (zie tabel 7.8). De grootverbruikers kopen dit vlees overigens in hoofdzaak aan in de vorm van verse deelstukken (zie tabel 7.9) Deze laatste conclusie berust echter uitsluitend op de aankoop bij slachterijen, groothandelaren en uitsnijderijen. Bij detaillisten is namelijk niet gevraagd in welke vorm het vlees is verhandeld.

Tabel 7.8 De verdeling van het door grootverbruikers gekochte pluimveevlees naar soorten (in procenten van het totale buitenhuishoudelijke verbruik)

Kuikenvlees	80
Vlees van hennen en hanen	8
Kalkoenevlees	12

Tabel 7.9 De procentuele verdeling van het door grootverbruikers gekochte 1) pluimveevlees naar aankoopvorm

Heel	: vers	12
	diepvries	17
Deelstukken:	vers	51
	diepvries	19
Overige eetbare slachtprodukten		0

1) De aankopen bij detaillisten zijn hierin niet begrepen.

Bij detaillisten is wel gevraagd of het bij bereide produkten om pluimveevleesbereidingen of -conserven ging, maar niet welke typen snacks men verhandelde. De aankoop van grootverbruikers bij fabrikanten en groothandelaren geeft aan, dat men als snacks relatief veel produkten met minder vlees en vleessalades koopt (zie tabel 7.10). Bij bereide produkten bestond de aankoop van de grootverbruikers bijna uitsluitend uit bereidingen (zie tabel 7.11).

Tabel 7.10 De procentuele verdeling van de door grootverbruikers gekochte snacks naar type

Produkten met veel vlees	36
Produkten met minder vlees	58
Salades	6

Tabel 7.11 De procentuele verdeling van de door grootverbruikers gekochte bereide produkten naar type

Pluimveevleesbereidingen	98
Conserven	2

De belangrijkste leveranciers van pluimveevlees aan de grootverbruikers zijn de detaillisten met name de poeliers, de pluimveeslachterijen, de algemene groothandelaren en de uitsnijderijen (zie figuur 7.2). Met name horecabedrijven en kantines kopen relatief veel bij poeliers. Opvallend is dat cateringbedrijven relatief veel pluimveevlees bij slagers kopen. Een reden hiervoor zou de wens van de cateringbedrijven om al het vlees bij een adres te kopen kunnen zijn. De belangrijkste leveranciers van bereide produkten zijn de fabrikanten (zie figuur 5.6). De snacks kopen de grootverbruikers vooral bij algemene groothandelaren (zie figuur 6.6). De aankoop van pluimveevlees is vrijwel niet, die van bereide produkten en snacks niet contractueel vastgelegd.

### 7.3 Huishoudelijke versus buitenhuishoudelijke markt

De huishoudelijke markt is drie tot vier keer zo groot als de buitenhuishoudelijke. Een uitzondering vormt de buitenhuishoudelijke markt van pluimveevleessnacks. Deze is twee keer zo groot als de huishoudelijke markt. Vergeleken met ander vlees is bij pluimveevlees de omvang van de buitenhuishoudelijke markt beperkt.

Kuikenvlees wordt naar verhouding vaak in het huishouden geconsumeerd. Van de bereide produkten worden relatief veel conserven thuis geconsumeerd en van de pluimveevleessnacks met name de snacks met veel vlees.

De grootverbruikers kopen pluimveevlees, bereide produkten en snacks vooral bij slachterijen, uitsnijderijen, fabrikanten, algemene groothandelaren en poeliers. De aankopen voor huishoudelijke consumptie gebeuren evenals dat het geval is bij andere vleessoorten vooral bij detaillisten, met name bij grootwinkelbedrijven, poeliers en slagers.

# Bijlagen

Bijlage 1. Overzicht populatie, steekproef en non response

Soort bedrijf	Populatie	Steekproef	Niet van toepassing		Non response			Gecorri-geerde populatie	Inge-vuld	
			niet ac-tief in vlees-ven sector	bedrijf of gehe-ven handel	detail-handel	niet be-reikbaar	weige-ring			onvolle-dig in-gevuld
Snacksfabrikanten	103	73	3	6	3	10	20	1	86	30
Plumveeconcs.fabrieken	42	30	0	2	1	3	12	1	38	11
Plumveeuitsnijderijen	337	134	3	4	55	6	40	0	181	26
Plumveeslachte-rijen:										
- met kalkoenen	3	3	0	0	0	0	0	0	3	3
- met ov. pluimvee	3	3	0	0	0	0	3	0	3	0
- ov. slacht-groot	13	13	0	0	0	0	6	0	13	7
- ov. slacht.mid-deigroot	28	14	0	0	3	0	4	0	22	7
- ov. slacht klein	21	21	0	0	7	0	5	0	14	9
- ov. slacht zeer klein	25	25	0	1	6	1	9	0	18	8
Petfoodfabrikanten	38	38	25	0	0	2	4	0	13	7
Horecagroothandel	301	60	42	6	1	3	2	0	55	6
Horeca-inkoopcombi-naties	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1
Grooth. levensm. algemeen	1.114	111	73	2	1	9	9	0	351	17
Grooth. voedings-middelen n.e.g.	667	134	94	2	2	9	9	0	179	18
Vlees(waren) grooth. Rijks inkoopbureau	837	166	29	25	10	2	25	1	514	74
	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1
<b>Totaal</b>	<b>3.534</b>	<b>827</b>	<b>269</b>	<b>48</b>	<b>89</b>	<b>45</b>	<b>148</b>	<b>3</b>	<b>1.492</b>	<b>225</b>



Bijlage 1 (le vervolg)

Soort bedrijf	Populatie	Niet van toepassing		Non response		Gegeerde populatie	Inge- vuld
		Steekproef	bedrijf	niet be- weige- ring	onvolle- dig in- gevuld		
		niet ac- tief in vlessect.	opge- heven	reikbaar	ring gevuld		
<b>Slagers</b>							
- slachtend groot	113	0	1	0	18	0	26
- slachtend middelgr.	678	0	6	7	78	0	654
- slachtend klein	786	0	25	6	88	0	686
- niet sl. groot	307	3	5	2	57	0	288
- niet sl. middelgr.	2.005	0	5	7	87	4	1.960
- niet sl. klein	3.774	21	54	38	142	4	3.033
Restaurants	3.235	12	7	16	119	0	2.973
Cafe-restaurants	2.877	7	8	15	55	2	2.627
<b>Snackbars, cafeta- ria's</b>							
Restaurants	5.838	19	62	54	170	5	4.879
Bistro's, grillrooms	1.338	11	4	15	39	0	1.169
Wegrestaurants	97	0	0	3	7	0	97
Hotel-restaurant	196	0	4	2	18	0	174
Hotel-cafe-restaurant	1.350	3	2	10	55	0	1.298
Diner-uitzending	890	41	13	37	92	0	687
Bedrijfskantines	430	20	6	14	6	1	241
Buurt- en clubhuizen	450	57	3	16	19	0	234
Kantines sportver.	680	32	3	35	16	0	505
Pensjons	1.250	42	26	12	28	0	570
Jeugdherbergen	16	3	1	2	4	0	12
Ov. vakantieverblij.	410	46	0	7	18	1	180
Levensmiddelenbedr.	6.380	186	45	45	236	4	4.383
Warenhuizen	136	41	0	9	21	0	75
Medische instellingen	762	103	4	22	90	1	548
Bejaardentehuizen	2.160	170	6	52	107	1	1.456
Soc.cult.-instell.	166	99	8	15	19	0	59
Poeliers	705	17	35	22	177	7	613
<b>Totaal</b>	<b>37.135</b>	<b>933</b>	<b>333</b>	<b>465</b>	<b>1.775</b>	<b>20</b>	<b>29.617</b>
							<b>1.933</b>

## Bijlage 2 De definities van leveranciers- en afnemerscategorieën

### SLACHTERIJEN

Alle typen bedrijven (vleesgroothandelaren, pluimveeslachterijen en vleeswarenfabrieken) die dieren slachten hetzij in eigen slachterijen, hetzij in openbare slachthuizen, behalve de slaggers en poeliers. Dit ongeacht het aantal geslachte dieren.

### VLEESWARENFABRIEKEN

De bedrijven die vleeswaren of vleesconserven bereiden, ongeacht of ze daarnaast ook snacks bereiden en/of vers vlees verkopen. Deze groep is opgesplitst in de bedrijven die voor eigen rekening op een openbaar slachthuis of een eigen slachterij slachten en zij die dit niet doen.

### VLEESGROOTHANDELAREN

De bedrijven die gespecialiseerd zijn in de vers vleesgroothandel en geen vlees verwerken tot snacks, vleeswaren en dergelijke. Bewerkingen van het vlees zoals uitbenen, verkleinen en verpakken komen uiteraard wel voor. Ook deze groep kent naast niet-slachtende ook slachtende bedrijven en omvat tevens de import- en exportbedrijven van vlees, vleeswaren en snacks.

### VETSMELTERIJEN

De bedrijven die bij de vleesbe- en verwerkende bedrijven het vet opkopen om dit te smelten en het vervolgens als grondstof voor andere industrieën of als zodanig verkopen.

### INTERVENTIE

De hoeveelheden vlees ingeleverd bij of gekocht van het interventiebureau (VIB) belast met de uitvoering van maatregelen van de EG op dit punt.

### SNACKSFABRIEK

De bedrijven die vleessnacks of salades bereiden, voorzover ze niet tevens vleeswaren of conserven produceren.

### PETFOODFABRIKANTEN

De bedrijven die vers vlees verwerken tot voer voor huisdieren.

### VERWERKT IN:

Dit geeft aan de hoeveelheden vlees verwerkt in vleeswaren/conserven, pluimveevleesbereidingen, snacks of petfood.

### BUITENLAND

Dit betreft de hoeveelheden vlees gekocht bij of verkocht aan buitenlandse bedrijven.

### LEVENSMEDELENGROOTHANDEL

Deze groep bedrijven is erg breed samengesteld. Ze omvat alle groothandelaren met een algemeen assortiment zoals de zelfstandige groothandel in levensmid-

## Bijlage 2 (1e vervolg)

delen, de groothandelaren van grootwinkelbedrijven, vrijwillig filiaalbedrijven, de horecagroothandel, de grootverbruikgroothandel en horeca-inkoopcombinaties. Ook de uitventende handelaren van diepvriesprodukten zijn hiertoe gerekend.

### SLAGERS

De gespecialiseerde detaillisten in vlees en vleeswaren/conserven, inclusief hun inkoopcombinaties en de concessionairs die in supermarkten van grootwinkelbedrijven winkelruimte hebben gehuurd.

### POELIERS

De gespecialiseerde detaillisten in wild en gevogelte, inclusief hun inkoopcombinaties en de concessionairs in supermarkten.

### GROOTWINKELBEDRIJVEN

De detailhandelszaken in eigendom bij ondernemingen met een eigen groothandelsbedrijf, exclusief concessionairs.

### OVERIGE DETAILLISTEN

De algemene detailhandelsbedrijven die aangesloten zijn bij inkoopcombinaties of bij vrijwillig filiaal ketens, alsmede de volledig zelfstandige detaillisten. Bijvoorbeeld kruideniers, warenhuizen, zuivelbedrijven.

### GROOTVERBRUIKERS

Hiertoe zijn gerekend:

- horecabedrijven (restaurants, hotels, snackbars, pensions en dergelijke);
- cateringbedrijven;
- instellingen (ziekenhuizen, psychiatrische inrichtingen), medische dagverblijven, bejaardenhuizen, vormingscentra, planten- en dierentuinen);
- kantines van bedrijven en verenigingen.

### PLUIMVEESLACHTERIJ

Bedrijven die pluimvee slachten, dit bewerken (uitsnijden) en opdelen. Hiertoe behoren ook de bedrijven die tevens pluimveevleesbereidingen of conserven maken.

### UITSNIJDERIJ

Bedrijven die pluimvee opdelen en bewerken, voor zover ze niet zelf pluimvee slachten, snacks of conserven bereiden.

### PLUIMVEECONSERVEN(BEREIDINGEN)FABRIEK

Bedrijf dat pluimveeconserven(bereidingen) produceert en niet zelf pluimvee slacht. Daarnaast kunnen ze het pluimveevlees ook verwerken in snacks.

### PLUIMVEEVLEESGROOTHANDEL

Bedrijven die uitsluitend een groothandel in pluimveevlees hebben. Inclusief im- en exportbedrijven.

## Bijlage 2 (2e vervolg)

### CONSUMENTEN (HUISHOUDENS)

Het verbruik van vlees, vleeswaren en snacks in de woning van het huishouden, dus thuis.

### BUITENHUISHOUDELIJK VERBRUIK

Het verbruik van vlees, vleeswaren en snacks in horecabedrijven, kantines en instellingen (ziekenhuizen, bejaardenhuizen, gevangenis, kazernes, vormingsinstituten en dergelijke). Het omvat ook de hoeveelheden vlees, vleeswaren en snacks afgezet door cateringbedrijven.

### INKOOPCOMBINATIE

Organisatie van detaillisten (slagers, poeliers, overige detaillisten) of horecabedrijven, die voor gezamenlijke rekening de inkoop van vlees, vleeswaren en/of snacks verzorgen.

### EIGEN SLACHTERIJ/BEDRIJF

De hoeveelheden vlees, vleeswaren en snacks afkomstig uit eigen slachtingen of bedrijf.

### GROOTVERBRUIKGROOTHANDEL

Dit omvat de groothandelaren die hun produkten in hoofdzaak afzetten aan grootverbruikers.

### HORECAGROOTHANDEL

Deze groep groothandelaren leveren hun produkten vooral af aan horecabedrijven.

### CENTRALE SLAGERIJ

Deze slagersbedrijven zetten het vlees uitsluitend af via de eigen detailhandelszaken.

### CATERINGBEDRIJVEN

Hieronder vallen alle bedrijven die aan derden (bedrijven, particulieren) compleet verzorgde maaltijden leveren.

### HORECABEDRIJVEN

Dit zijn bedrijven die in een openbare gelegenheid maaltijden, snacks en dranken aan consumenten leveren.

### KANTINES

Dit zijn bedrijven, die in een niet openbare gelegenheid maaltijden, snacks en dranken aan consumenten leveren.

### INSTELLINGEN

Dit omvat ziekenhuizen, verpleeghuizen, bejaardenhuizen, kazernes, internaten, kloosters, gevangenis en dergelijke.

## Bijlage 3 De definities van de verschillende produkten

### MANNELIJK JONG SLACHTVEE

Hieronder vallen de afgemeste stieren en ossen in de leeftijdsgroep van negen maanden tot 2½ jaar.

### OVERIG JONG SLACHTVEE

Hieronder vallen de afgemeste vrouwelijke dieren, die ouder zijn dan negen maanden en niet meer dan eenmaal hebben gekalfd.

### SLACHTKOEIEN EN DERGELIJKE

Hieronder vallen de vrouwelijke dieren, die meer dan eenmaal hebben gekalfd en die bestemd zijn voor de slacht, alsmede mager vee, worstkoeien en wrakvee. Verder vallen onder deze groep ook afgemeste stieren en ossen ouder dan 2½ jaar. Tenslotte eventueel ook kalfkoeien voor de slacht.

### RUNDEREN

Hieronder vallen mannelijk en overig jong slachtvee, alsmede slachtkoeien en dergelijke.

### NUCHTERE KALVEREN

Hieronder op te nemen de nuchtere kalveren voor de slacht, doch niet de vrouwelijke dieren bestemd voor de vervanging van de melkveestapel en de mannelijke kalveren bestemd voor de fokkerij.

### GRASKALVEREN

Hieronder vallen de vrouwelijke kalveren, die op een leeftijd van circa 6-9 maanden worden verkocht voor de slacht, alsmede de zogenaamde vleesstiertjes tot maximaal 9 maanden.

### VLEESKALVEREN

Dit omvat de kalveren, die geheel met kunstkalkervermelk slachtrijp zijn gemaakt.

### KALVEREN

Hieronder vallen nuchtere kalveren, gras- en vleeskalveren bestemd voor de slacht.

### SLACHTVARKENS

Dit betreft de varkens met een gewicht groter dan 50 kg bestemd voor de slacht, die niet voor de mestperiode gebruikt zijn bij de fokkerij.

### SLACHTZEUGEN EN BEREN

Hieronder vallen de vrouwelijke en mannelijke dieren, die na oorspronkelijk gebruikt te zijn voor de fokkerij, eventueel na een afmestperiode werden bestemd voor de slacht.

## Bijlage 3 (1e vervolg)

### SLACHTSCHAPEN

Dit omvat alle schapen voor de slacht van één jaar en ouder.

### SLACHTLAMMEREN

Hieronder vallen alle schapen jonger dan één jaar die bestemd zijn voor de slacht.

### SLACHTPAARDEN

Hieronder vallen alle paarden en pony's bestemd voor de slacht.

### OVERIG SLACHTVEE

Dit omvat alle andere dieren bestemd voor de slacht, die roodvlees produceren en die niet behoren tot de categorie "wild". Het betreft met name geiten.

### VLEES

Hieronder valt het verse, gekoelde of bevroren vlees dat niet verduurzaamd of toe bereid is, alsook gezouten rund- en paardevlees.

### RUNDEVLEES

Dit omvat het vlees van slachtkoeien, van mannelijk en van vrouwelijk jongvee.

### KALFSVLEES

Dit vlees is afkomstig van nuchtere, gras- en vleeskalveren.

### VARKENSVLEES

Alle vlees van slachtvarkens, slachtzeugen en slachtberen.

### SCHAPEVLEES

Dit omvat het vlees van slachtschapen en slachtlammeren.

### PAARDEVLEES

Dit omvat ook het vlees van pony's.

### OVERIG ROODVLEES

Dit omvat al het voor consumenten bestemde vlees van een- en tweehoevige dieren. Bijvoorbeeld geiten.

### ROOD- EN KALFSVLEES

Dit betreft naast kalfsvlees, vlees van runderen, varkens, schapen (inclusief lammeren), paarden (inclusief pony's) en overig slachtvee.

### Bijlage 3 (2e vervolg)

#### KARKASSEN/HELFTEN/VOOR- EN ACHTERVOETEN

Hierbij gaat het om delen, die als één geheel worden verkocht.

- a) Runderen.  
Het gewicht van beide voor- en achtervoeten, inclusief de staart, het longhaasje, het middenrif, en bij jonge dieren ook de uier.
- b) Varkens.  
Het gewicht van beide helften, inclusief nieren, reuzel, haasjes, middenrif, longhaasje, zwaard en het hartzakje, alsmede de kop, echter zonder hersenen en tong.
- c) Andere dieren.  
Idem als runderen.

#### DEELSTUKKEN

Te onderscheiden in:

- a) met been;
- b) zonder been, hierbij ook opnemen, eventueel voorverpakt vlees.

#### VETTEN

Hieronder vallen de zogenaamde "slachtvetten" als slot- en niervet, dunne en dikke vetzoom, plukvet, net- en darmvet (darmcheil), alsmede het afsnijvet. Kortom: alle niet met het vlees verkochte vetten. Hiervoor nemen het netto produktgewicht, dat wil zeggen exclusief de verpakking.

#### OVERIGE EETBARE SLACHTPRODUKTEN

Hieronder vallen onder andere de kop (exclusief varkenskoppen), tong, kopvlees, snippers, levers en nieren.

#### VLEESWAREN/CONSERVEN

Verduurzaamde produkten zonder paardevlees of vleesvreemde eiwitten al of niet verpakt in blik of glas. Hiertoe behoren worsten, leverartikelen, hamsoorten, speksoorten, luncheon meat, rundvleesartikelen, soepballen, gebraden gehakt, ragoût en sausachtige artikelen. Soep in blik wordt er niet toe gerekend.

#### DROGE WORST

Bijvoorbeeld boerenmetworst, salami en dergelijke.

#### GEKOOKTE WORST

Bijvoorbeeld bloedworst, boterhamworst, maar geen rookworsten en knakworsten.

#### LEVERWORST

Dit omvat berlinerworst, smeerleverworst en dergelijke.

#### KNAK/BORRELWORST

Dit zijn gekookte worstsoorten, die vaak bij de borrel worden geserveerd of als snack worden genuttigd.

Bijlage 3 (3e vervolg)

**ROOKWORST**

Dit omvat Gelderse en andere rookworstsoorten.

**OVERIGE WORST**

Hiertoe behoren onder andere verse braadworst, ragoùtsaucijsjes en dergelijke.

**HAM**

Hiertoe behoort rauwe en gekookte achterham, schouderham, ribartikelen, casselerrrib, bacon en dergelijke.

**SPEK**

Dit omvat onder andere rauw mager spek, ontbijtspek, katenspek en dergelijke.

**LUNCHEON MEAT**

Dit betreft verkleind vlees met spek verpakt in blik.

**RUNDEVLEESARTIKELEN**

Hiertoe behoort onder andere runderrookvlees.

**LEVERARTIKELEN**

Dit omvat onder andere leverkaas, leverpastei, paté, varkenslever en dergelijke.

**OVERIGE VLEESWAREN/CONSERVEN**

Hiertoe behoren paarderookvlees, ragoût en sausachtige artikelen, gebraden gehakt, soepballen en dergelijke.

**SNACKS EN SALADES**

Dit omvat de vleessnacks (paardvlees, vleesvreemd eiwit) en salades, dat wil zeggen die vleesprodukten die vanwege hun samenstelling niet tot de vleeswaren kunnen worden gerekend, alsmede de hier wel toe gerekende produkten als gehaktballen, hamburgers, saté's, en dergelijke bestemd voor de consumptie als snacks.

**SNACKS MET VEEL VLEES**

Dit omvat gehaktballen, frikandellen, hamburgers, saté's, sjasliks, worstebroodjes, saucijzenbroodjes, en dergelijke.

**SNACKS MET MINDER VLEES**

Dit omvat kroketten, bitterballen, bami- en naaiballen, loempis's en dergelijke.



Bijlage 3 (4e vervolg)

**SALADES**

Dit omvat de salades met vlees.

**VLUG- EN PANKLARE ARTIKELEN**

Deze produkten kunnen na een betrekkelijk korte bereidingstijd worden gegeten. Het gaat om produkten als gepaneerde schnitzels, gelderse schijven, als vinken en dergelijke.

**SAMENGESTELDE PRODUKTEN**

Deze produkten bestaan uit meerdere vleessoorten.

**VLEESPRODUKTEN IN CONSUMENTENVERPAKKING**

Hierbij gaat het om geproportioneerd vlees of vleesprodukten, verpakt in kleine hoeveelheden die gewoonlijk door consumenten worden gekocht.

**PETFOOD**

Veevoer met vers vlees bestemd voor huisdieren.

**KUIKENVLEES**

Dit is het vlees van de op een leeftijd van zeven weken geslachte jonge dieren van kippen.

**VLEES VAN HENNEN EN HANEN**

Dit is vlees afkomstig van eerst voor de fok, vermeerdering of leg gebruikte kippen.

**KALKOENEVLEES**

Dit vlees is afkomstig van geslachte kalkoenen.

**OVERIG PLUIMVEEVLEES**

Dit omvat vlees van geslacht pluimvee voor zover geen kip, kalkoen of wild. Het gaat vooral om eende- en ganzenvlees.

**PLUIMVEEVLEES**

Hieronder valt het verse, gekoelde of bevroren pluimveevlees, dat niet is verduurzaamd of toebereid.

**DIEPVRIES PLUIMVEEVLEES**

Dit omvat het bevroren pluimveevlees, dat niet is verduurzaamd of toebereid.

**VERS PLUIMVEEVLEES**

Hieronder valt het verse of gekoelde vlees van pluimvee, dat niet is verduurzaamd of toebereid.

Bijlage 3 (5e vervolg)

**PANKLARE HELE KUIKENS**

Het zogenaamde "70%" produkt, inclusief eetbare organen en met nek.

**GRILLKUIKENS**

Het zogenaamde "65%" produkt zonder eetbare organen en zonder nek.

**PLUIMVEEVLEESBEREIDINGEN**

Dit omvat de produkten die al dan niet geheel of gedeeltelijk een warmtebehandeling hebben ondergaan, zoals gemarineerde filet, schnitzel en rollade, alsmede gepaneerde rauwe produkten en gekookt of gedroogd pluimveevlees.

**PLUIMVEEVLEESCONSERVEN**

De pluimveevleesbereidingen verpakt in blik of glas.

## Bijlage 4 Verantwoording werkwijze en betrouwbaarheid resultaten

### Adressenlijsten

De overzichten met adressen van de in de pluimveevleessector werkzame ondernemingen zijn afkomstig uit verschillende bronnen (zie overzicht 1).

### Overzicht 1 De bron van de verschillende adreslijsten

Type onderneming	Bron adreslijsten
- Snacksfabrieken	LEI: bijgewerkt overzicht van onderzoek "Industriële productie van vleessnacks en salades".
- Pluimvee conservenfabrieken	)
- Pluimvee-uitsnijderijen	)Produktschap voor Pluimvee en Eieren
- Pluimveeslachterijen	)
- Petfoodfabrieken	Produktschap voor Veevoeder
- Poeliers	Centrale kamer van Koophandel
- Hotels, café's, restaurants, snackbars en bistro's	Bedrijfschap voor de Horeca
- Horeca, levensmiddelen en vlees(waren)groothandel	)
- Cateringbedrijven	)
- Kantines en dergelijke	)Centrale kamer van Koophandel
- Instellingen	)
- Levensmiddelendetailisten, warenhuizen en dergelijke	)

De van de produktschappen en het bedrijfschap afkomstige lijsten hadden het voordeel, afgezien van een zekere veroudering, toegespitst te zijn op de ondernemingen waar het om ging. Soms was in relatie met andere gegevens een verdere stratificatie naar grootte mogelijk. Zo zijn de pluimveeslachterijen gestratificeerd naar soort pluimvee dat ze slachten en naar grootte. Hierdoor was het mogelijk de betrouwbaarheid van de resultaten voor weinig geslachte dieren te verhogen, en met relatief weinig geënqueteerde bedrijven toch een groot deel van alle slachtingen in de steekproef te hebben.

De adreslijsten van de centrale kamer van koophandel waren veel minder toegespitst op de ondernemingen die in vlees, vleesprodukten of snacks handelden. Bij de centrale kamer van koophandel is ook niet steeds een overzicht van het totale bestand gevraagd. In een aantal gevallen, namelijk voor grootverbruikers en levensmiddelendetailisten is een steekproef uit het bestand gevraagd. Voor de groothandel, de poeliers en de warenhuizen is dus wel het totale bestand gevraagd. De adreslijsten van de kamer van koophandel laten geen stratificatie toe, en bevatten nogal wat ondernemingen die niet voor het onderzoek van belang waren.

De steekproeven zijn steeds getrokken uitgaande van een bepaald beginadres en vervolgens ieder zoveelste adres (systematische steekproef). De adreslijsten waren daarbij gesorteerd naar postcode (lijsten kamer van koophandel) of op alfabet (andere lijsten). De sortering op postcode heeft tot voordeel, dat een goede spreiding over het hele land wordt verkregen.

Bijlage 4 (1e vervolg)

Werkwijze bij enquête

In eerste instantie is uitgegaan van een schriftelijke enquête. Tijdens de proefenquête bleek dit voor slachterijen, ver- en bewerkte bedrijven en groot-handelaren geen haalbare zaak. De te verzamelen informatie was hiervoor, mede vanwege het grote aantal te onderscheiden vleessoorten en produkten te omvangrijk. Later bleek, dat ondanks vereenvoudigingen in de vraagstelling en beperking van het aantal vragen, ook bij grootverbruikers en detaillisten een schriftelijke enquête niet haalbaar was. Om die redenen is in overleg met de begeleidingscommissie besloten de enquête mondeling uit te voeren. Voor dit omvangrijke werk zijn toen een vijftientigtal marktkundestudenten van de Landbouwniversiteit Wageningen ingeschakeld. Zij hebben vooral de enquête bij grootverbruikers en detaillisten voor hun rekening genomen. De enquêtes bij de overige groepen zijn uitgevoerd door de vaste enquêteurs van de afdeling structuuronderzoek van het LEI.

De te enquêteren ondernemingen ontvingen in eerste instantie een brief, waarin het doel van het onderzoek, en de van belang zijnde gegevens waren aangegeven. Tevens werd daarin de medewerking van de onderneming aan het onderzoek gevraagd en een volgend telefonisch contact aangekondigd. In tweede instantie zijn de ondernemingen dus telefonisch benaderd door de enquêteur(trice) met de vraag of men mee wilde werken en om indien dat het geval was, een afspraak voor het bezoek van de enquêteur te maken. Door deze werkwijze is het reizen beperkt en werd snel inzicht verkregen in de omvang van de non response en de redenen daarvoor. Tenslotte moet hier nog vermeld worden dat de opdrachtgevende produkt-schappen het bedrijfsleven via een persmededeling hebben geattendeerd op de betekenis van het onderzoek en hen hebben opgewekt mee te werken.

Verder dient opgemerkt te worden, dat de via het onderzoek verzamelde gegevens over de ge- en verkochte hoeveelheden vlees, vleesprodukten en snacks, en de verdeling daarvan naar leveranciers- en afnemerscategorieën, maar in een beperkt aantal gevallen uit de boekhouding konden worden gehaald. De verzamelde informatie berust dan ook voor een groot deel op schattingen van in- en verkopers over de aan- en verkopen in het voorafgaande jaar.

Overzicht 2 De mate waarin slachtingen en beschikbare hoeveelheden in de steekproef zijn vertegenwoordigd

	Totaal (ton)	In steekproef (ton)	Steekproef aandeel in (%)
<b>Aantal slachtingen (tonnen levend gewicht)</b>			
- slachtkuikens	461.000	325.800	70%
- hennen en hanen	44.300	16.200	37%
- kalkoenen	24.600	18.900	77%
<b>Beschikbare hoeveelheid uit import en binnenland (tonnen panklaar gewicht)</b>			
- slachtkuikenvlees	359.400	224.600	62%
- vlees van hennen en hanen	34.000	16.100	47%
- kalkoenvlees	31.00	15.900	51%
- pluimveevlees conserven/bereidingen 1)	14.400	4.800	33%
- pluimveevlees snacks 1)	38.500	3.500	9%

1) Netto produkt gewicht.

Bijlage 4 (2e vervolg)

Betrouwbaarheid

Een eerste indicatie voor de betrouwbaarheid van de resultaten van het onderzoek kan worden verkregen uit de informatie met betrekking tot het percentage vlees, vleesprodukten en snacks, dat de geënquêteerde bedrijven verhandeldden in vergelijking met de uit slachtingen en import beschikbare hoeveelheid. Uiteraard wordt bij deze vergelijking uitgegaan van ongewogen in de enquête gevonden hoeveelheden (zie overzicht 2).

Uit dit overzicht 2 blijkt, dat in het algemeen een flink deel van de produktie in de steekproef is vertegenwoordigd. Voor de slachtingen van kuikens en kalkoenen, alsmede van slachtkuikenvlees en kalkoenvlees is zelfs meer dan de helft van de produktie in de steekproef vertegenwoordigd.

Een tweede indicatie over de betrouwbaarheid van de resultaten geven vergelijkingen van de enquête-uitkomsten met gegevens uit andere bronnen. Daartoe zijn de gewogen enquêteresultaten met betrekking tot aantal slachtingen, produktie, in- en uitvoer vergeleken met door het PPE gepubliceerde cijfers (zie overzicht 3).

Overzicht 3 Uitkomsten enquête met betrekking tot slachtingen, produktie, in- en uitvoer vergeleken met PPE-cijfers

	Enquête-uitkomsten	PPE-cijfers
Slachtingen (tonnen levend gewicht)		
- slachtkuikens	461.600	465.800
- hennen en hanen	44.300	45.000
- kalkoenen	24.600	27.600
Produktie (tonnen panklaar gewicht)		
- slachtkuikenvlees	341.400	344.700
- henne- en hanevlees	32.300	32.700
- kalkoenvlees	20.300	20.100
- pluimveevleesbereidingen 1)	17.600	onbekend
- pluimveevleessnacks 1)	37.700	onbekend
Import (tonnen panklaar gewicht)		
- slachtkuikenvlees	18.000	18.100
- henne- en hanevlees	1.700	1.670
- kalkoenvlees	10.500	10.400
- pluimveevleesbereidingen/conserven 1)	-	onbekend
- pluimveevleessnacks 1)	800	onbekend
Export (tonnen panklaar gewicht)		
- slachtkuikenvlees	203.900	182.500
- henne- hanevlees	16.600	16.800
- kalkoenvlees	10.300	10.200
- pluimveevleesbereidingen/conserven 1)	21.200	20.600
- pluimveevleessnacks 1)	10.800	-

1) Tonnen netto produkt gewicht.

Uit deze vergelijking blijkt, dat ook deze uitkomsten vrij goed aansluiten bij de door anderen gepubliceerde gegevens. Alleen bij de export van slachtkuikens is het verschil vrij groot.

In de derde plaats zijn de enquêteresultaten vergeleken met de gegevens van AGB Dongen. Deze vergelijking heeft betrekking op de omvang van de huishoudelijke markt en de betekenis van de verschillende aankoopkanalen.

Bijlage 4 (3e vervolg)

Bij deze vergelijking moet de nodige voorzichtigheid worden betracht. Het gaat immers in beide gevallen om op basis van steekproeven verzamelde gegevens. Bovendien zijn de enquêtemethode verschillend. Bekend uit de literatuur is, dat de panelmethode zoals AGB die hanteert leidt tot onderschattingen van de werkelijkheid, terwijl de door het LEI gehanteerde methode (aselecte steekproef) tot overschattingen leidt. Dit hangt samen met respectievelijk het vergeten te noteren van kleine verkopen en het grotere aantal weigeringen bij kleinere bedrij-

Overzicht 4 Omvang huishoudelijk gebruik volgens AGB en de LEI-enquête (tonnen panklaar gewicht)

	LEI-enquête	AGB
- Slachtkuikenvlees	102.400	76.600
- Henne- en hanevlees	2.900	2.600
- Kalkoenevlees	9.100	1.800
- Pluimveevleesbereidingen en -conserven 1)	5.900	
- Pluimveevleessnacks 1)	41.700	

1) Geen vergelijkbare gegevens beschikbaar.

Overzicht 5 De huishoudelijke aankopen volgens AGB en LEI vergeleken naar aankoopkanalen (in procenten van het totale huishoudelijke verbruik)

	LEI	AGB
<b>Slachtkuikenvlees</b>		
- poeliers (inclusief markthandelaren)	21%	22%
- slagers	24%	15%
- levensmiddelenlijsten 1)	52%	59%
- overig 2)	3%	4%
<b>Henne- en hanevlees</b>		
- poeliers (inclusief markthandelaren)	33%	31%
- slagers	25%	7%
- levensmiddelenlijsten 1)	20%	50%
- onbekend	11%	-
- overig 2)	11%	12%
<b>Kalkoenevlees</b>		
- poeliers (inclusief markthandelaren)	23%	14%
- slagers	13%	9%
- levensmiddelenlijsten 1)	53%	53%
- onbekend	3%	-
- overig 2)	7%	24%

- 1) Bij AGB inclusief concessionaris, bij LEI exclusief. In de LEI-enquête zijn de concessionairs opgenomen bij slagers of poeliers. Uit het jaarverslag van het Bedrijfsschap voor het Slagersbedrijf (1986) blijkt, dat op basis van het aantal verkooppunten, het marktaandeel van de concessionairs op circa 9% van dat van de slagers kan worden geschat.
- 2) Bij AGB steeds vrijbank/abattoir, buitenland en rest. Bij het LEI vooral rechtstreekse aankopen bij slachterijen, uitsnijderijen en vleesgroothandelaren.

ven. Daar moet nog aan worden toegevoegd, dat de opdeling in produkten bij AGB en LEI niet gelijk zijn en dat ze ook niet altijd precies op elkaar aansluiten. Ze onderscheidt AGB kip/slachtkuikenvlees en soepkip, waar het LEI kuikenvlees en vlees van hennen en hanen onderscheidt.

Tenslotte kan nog opgemerkt worden, dat om op gelijke basis te komen (panklaar gewicht) de AGB-cijfers waar nodig op de eerder vermelde (zie blz.16) wijze zijn omgerekend en dat in het panel niet alle in Nederland aanwezige huishoudens zijn vertegenwoordigd. Bijvoorbeeld die van buitenlandse werknemers niet. Gegeven de verschillen in methoden en definities zullen de op AGB-cijfers gebaseerde schattingen van de totale huishoudelijke markt waarschijnlijk altijd lager zijn dan die van het LEI. De AGB-cijfers zijn daarom ook niet goed bruikbaar om de LEI-cijfers over de omvang van de huishoudelijke markt te toetsen.

In overzicht 5 zijn de huishoudelijke aankopen volgens AGB en LEI naar aankoopkanaal vergeleken. Dit uiteraard voor zover er vergelijkbare resultaten beschikbaar waren. Deze vergelijking laat voor slachtkuikens een behoorlijke mate van overeenstemming tussen beide bronnen zien. Bij henn- en hanevlees en bij kalkoenevlees zijn er wat grotere verschillen die bij henn- en hanevlees verband kunnen houden met verschillen in definitie en met wat de detaillist een soepkip vindt en wat de huisvrouw als zodanig gebruikt. De verschillen bij kalkoenevlees zijn vooral terug te voeren tot de groep overige leveranciers. Overigens is het zo, dat de onzekerheidsmarges toenemen naarmate het produkt minder vaak wordt gegeten.

Met betrekking tot de betrouwbaarheid van de resultaten moet tenslotte nog worden vermeld, dat behalve bij detaillisten en grootverbruikers steeds is gevraagd naar zowel het aan- als het verkooppatroon. Hierdoor beschikten we voor dezelfde informatie in vele gevallen over twee bronnen. Ook deze werkwijze heeft een gunstige invloed op de betrouwbaarheid van de resultaten.

Concluderend kan worden gesteld, dat op hoofdlijnen een betrouwbaar beeld is opgebouwd van de afzetstructuur van slachtkuikenvlees, henn- en hanevlees, kalkoenevlees, pluimveevleesbereidingen en -conserven en van pluimveevleessnacks en -salades.