

Ing. K.L. Zimmermann
Ir. M.H. Borgstein

Interne Nota 433

STRUCTUUR VAN DE KOUDE UITSNIJDERIJEN

Oktober 1994

Landbouw-Economisch Instituut (LEI-DLO)
Conradkade 175
Postbus 29703
2502 LS Den Haag

INHOUD

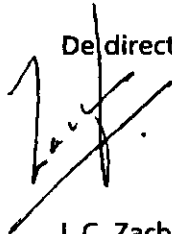
	Blz.
WOORD VOORAF	5
SAMENVATTING	7
1. INLEIDING	9
2. STRUCTUUR KOUDE UITSNIJDERIJEN	10
2.1 Aantal, grootte en regio	10
2.2 Functies	13
2.3 Transport en arbeid	15
2.3.1 Transport	15
2.3.2 Arbeid	15
2.4 Investerings	16
2.4.1 Koelruimte en -apparatuur voor grondstoffen	16
2.4.2 Verwerkingsruimte en -apparatuur	18
2.4.3 Koelruimte en -apparatuur voor eindprodukten	20
2.4.4 Inpak/expeditieruimte en -apparatuur	22
2.5 Kostenstructuur	24
2.6 Toekomstverwachtingen	26
3. DISTRIBUTIESTRUCTUUR KOUDE UITSNIJDERIJEN	28
3.1 Totaal beeld voor alle vleessoorten	28
3.2 Verpakkingen	29
3.3 Gehakt en vlog- en panklare produkten	31
4. CONCLUSIES	38
BIJLAGEN	39
1. Overzicht populatie, steekproef en non-response	40
2. Opzet vragenlijst	41
3. Definities leveranciers- en afnemerscategorieën	42
4. Definities dieren en produkten	45
5. Aanvullende tabellen behorende bij hoofdstuk 2	49

WOORD VOORAF

In opdracht van het Ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij (LNV) en het Produktschap van Vee en Vlees (PVV) is de structuur en het aan- en verkooppatroon van de koude uitsnijderijen onderzocht. De resultaten stelt het Ministerie in staat een sectorplan Roodvlees voor de koude uitsnijderijen te ontwikkelen en in te dienen bij de Europese Commissie in Brussel. Daarbij is het van belang dat de opdrachtgevers kunnen beschikken over informatie die hen in staat stelt prioriteiten en criteria te formuleren om voor de verschillende deelsectoren de investeringsplannen te kunnen beoordelen. In deze Interne Nota worden de resultaten van het onderzoek uitgebreid weergegeven. De resultaten zijn met de sector en de opdrachtgevers besproken. In de publikatie "De distributie van vlees, vleeswaren en snacks" komen de onderzoeksresultaten van de koude uitsnijderijen nogmaals aan bod, zij het geïntegreerd in de beschrijving over de actoren die betrokken zijn bij de totale (rood)vleesdistributie.

Het projectleiderschap lag in handen van dhr. Ir. J.J. de Vlieger. De mondelinge enquêtes zijn afgenomen door LEI-DLO-enquêteurs mevr. E.A.J. Zwambag en dhr. P.N. Bouwman en door een team van studenten van de Landbouwuniversiteit Wageningen. De verwerking van de gegevens is verzorgd door de enquêteurs en mevr. C.M. de Zwijger-Brabander. De verantwoordelijkheid voor het onderzoek en voor de inhoud van de nota ligt bij LEI-DLO.

Den Haag, oktober 1994

De directeur,

L.C. Zachariasse

SAMENVATTING

Het Ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij, Directie Industrie en Handel heeft LEI-DLO opdracht gegeven de structuur van de koude uitsnijderijen in beeld te brengen. Dit ter voorbereiding van een sectorplan voor deze bedrijven.

Het onderzoek moest een representatief beeld geven van de bedrijfsstructuur en de aan- en verkoopstructuur van de koude uitsnijderijen. Een belangrijk onderdeel van de bedrijfsstructuur vormde naast de informatie over grootte, vestigingsplaats, functies en dergelijke en de informatie over recente en geplande investeringen, de kostenstructuur en de wijze waarop in de arbeidsbehoefte is voorzien.

Het aantal bedrijven dat vlees uitbeent/uitsnijdt, niet slacht en geen vleeswaren bereidt (koude uitsnijderijen) bedraagt 323 stuks. Deze bedrijven hebben gezamenlijk 346 vestigingen. Ongeveer een derde van de koude uitsnijderijen produceert consumentenartikelen. Deze bedrijven snijden in meerderheid minder dan 1.000 ton vlees per jaar uit. Van de bedrijven die geen consumentenartikelen produceren snijdt 36% minder dan 1.000 ton vlees per jaar uit, 31% 1.750 tot 2.500 en 27% meer dan 4.000 ton. Deze laatste groep bedrijven neemt wel 58% van de totale uitsnijcapaciteit voor zijn rekening.

De koude uitsnijderijen zijn verspreid over het hele land gevestigd. In de regio's Oost en West is er sprake van een zekere concentratie. Relatief veel consumentenartikelen producerende uitsnijderijen zijn gevestigd in Noord-Nederland en in de provincies Overijssel en Zuid-Holland.

Behalve het uitbenen/-snijden van vlees houden veel koude uitsnijderijen zich ook bezig met de vleesgroothandel, het portioneren en het voorverpakken van vlees. Ruim een vijfde deel van de uitsnijderijen is onderdeel van een moederbedrijf of van een divisie. De belangrijkste functies van deze geliëerde moederbedrijven en divisies liggen op het vlak van vleesverwerking, zoals slachten, portioneren en voorverpakken van vlees.

Voor het transport van het vlees maken de koude uitsnijderijen behalve van eigen wagens ook gebruik van de diensten van beroepsvervoerders. De gemiddelde arbeidsbehoefte per vestiging is negentien mensjaren. Hiervan is een kwart indirecte arbeid. Bij uitsnijderijen die consumentenartikelen produceren bedraagt de arbeidsbehoefte 25 mensjaren en is het percentage indirecte arbeid 20%. Van alle uitsnijderijen maakt 57% gebruik van losse arbeid (inleenploegen, uitzendkrachten en projectmatige dienstverlening). Via los personeel wordt 16% van de totale arbeidsbehoefte gedekt.

De meeste vestigingen beschikken over een EG-erkenning, daarvan is een kwart na 1990 toegekend. De koude uitsnijderijen met consumentenartikelen beschikken in meerderheid niet over een EG-erkenning. Vanwege hun regionale functie bestond hier in het verleden geen behoefte aan. Nu is het verkrijgen van een vergunning een belangrijke reden tot investeren bij deze groep.

Na 1990 hebben de meeste koude uitsnijderijen geïnvesteerd in koelruimte en -apparatuur voor grondstoffen, in verwerkingsruimte en -apparatuur, in koelruimte en -apparatuur voor eindprodukten en/of in inpak/expeditieruimte en -apparatuur. De belangrijkste apparatuur voor deze ruimte is dan ook meestal nog geen vijf jaar oud. Dit geldt in het bijzonder voor de bedrijven zonder consumentenartikelen.

Toch zijn grote aantallen koude uitsnijderijen van plan voor 1996 opnieuw in het bedrijf te investeren, waaronder veel bedrijven met consumentenartikelen. In koelruimte en/of -apparatuur voor grondstoffen denkt bijna de helft van de uitsnijderijen te investeren, in verwerkingsruimte en -apparatuur ruim 50%, in koelruimte en -apparatuur voor eindprodukten circa 35% en in inpak/expeditieruimte

en - apparatuur circa 40%. In totaal verwacht bijna driekwart van de uitsnijderijen tot 1996 in het bedrijf te investeren.

De te investeren bedragen zijn per onderdeel meestal kleiner dan 0,5 miljoen gulden. De uitsnijderijen met consumentenartikelen hebben relatief vaak investeringen van 0,5 - 1 miljoen gulden en van meer dan 1 miljoen gulden gepland.

De meest genoemde reden voor de geplande investeringen is het voldoen aan EG-eisen. Daarnaast worden vaak genoemd vergroting van capaciteit, kwaliteitsverbetering en nieuwbouw alsmede logistieke en ergonomische argumenten.

De kosten van de koude uitsnijderijen lopen sterk uiteen en variëren van minder dan f 0,50 tot meer dan f 5,00 per kg verwerkt vlees. De gemiddelde kosten bedragen f 1,33 per kg. Voor de uitsnijderijen met consumentenartikelen is dit f 1,59 en voor die zonder deze producten f 1,28. De variatie in kosten is een gevolg van verschillen in uitgevoerde bewerkingen en van het al dan niet opslaan en transporteren van het vlees. De belangrijkste kostenpost is de loonsom, met name bij de bedrijven die consumentenartikelen produceren. Deze hebben daarentegen lager kosten voor rente en afschrijving dan de bedrijven die geen consumentenartikelen produceren. Dit verschil hangt samen met verschillen in mate van mechanisatie en automatisering.

De meeste koude uitsnijderijen, waaronder relatief veel bedrijven die consumentenartikelen produceren, verwachten de komende jaren te groeien. De mogelijkheden daartoe baseren ze onder andere op de groeiende inkoop van voorverpakt vlees en op het afstoten van taken door de detailhandel naar voorliggende schakels. Verder verwachten veel bedrijven (164) dat ze hun assortiment zullen verbreden en overwegen 130 bedrijven, waaronder naar verhouding veel bedrijven met consumentenartikelen, de komende vijf jaar te investeren om het bedrijf uit te breiden.

De koude uitsnijderijen kopen het benodigde vlees voor 88% direct van de slachterijen en voor 11% in het buitenland. De in totaal gekochte hoeveelheid van ruim 1 miljoen ton vlees bestaat voor 75% uit varkensvlees, voor 21% uit rundvlees en voor 4% uit ander vlees. Het vlees wordt voor het grootste deel gekocht in de vorm van karkassen (54%) en deelstukken met been (26%).

Koude uitsnijderijen zetten het vlees aan diverse categorieën af. De belangrijkste zijn: buitenlandse afnemers (21%), niet-slachtende vleesgroothandelaren (17%), slaggers (inkoopcombinaties) (16%), grootwinkelbedrijven (15%) en niet-slachtende vleeswarenfabrieken (15%). Het vlees wordt in hoofdzaak afgezet in de vorm van deelstukken met been (35%), deelstukken zonder been (34%) en consumentenartikelen (12%).

De aankoop van het vlees is voor 8% contractueel vastgelegd. Het betreft vooral rund- (41%) en varkensvlees (47%). De verkoop is voor 4% op contract geregeld. Dit betreft vooral varkensvlees (80%). Daarnaast wordt er ook rundvlees op contract afgeleverd.

In 1992 werd door 35% van de koude uitsnijderijen ruim 100.000 ton vlees verkocht in groothandelsverpakking. Het betrof voor ruim twee derde deel rundvlees. In luchtdichte consumentenverpakking werd ruim 95.000 ton verkocht. Hierbij was 27% van de uitsnijderijen betrokken. De verkoop in consumentenverpakking bestond voor bijna tweederde deel uit varkensvlees.

Een vijfde deel van de koude uitsnijderijen verkoopt gehakt en vlug- en panklare artikelen. In totaal ging het in 1992 om 28.000 ton gehakt en bijna 10.000 ton vlug- en panklare artikelen. Een flink deel van deze producten bestond uit meerdere vleessoorten.

1. INLEIDING

In 1986 is de distributiestructuur van vlees, vleeswaren en vleessnacks door LEI-DLO in kaart gebracht. Er is toen geen aandacht besteed aan de structuur van de koude uitsnijderijen. De betekenis van de koude uitsnijderijen is sinds 1986 toegenomen. De groeiende afzet van vlees via supermarkten en andere algemene levensmiddelenhandelaars ten koste van de slagers resulteerde in de verplaatsing van uitbenen en uitsnijden naar voorliggende schakels en de verkoop van voorverpakt vlees.

De toegenomen betekenis van koude uitsnijderijen is niet de enige ontwikkeling in de vleessector sinds 1986. Ook van invloed zijn recente ontwikkelingen in de richting van merk vlees en IKB-systemen. Om deze redenen is besloten het onderzoek te herhalen en daarbij bijzondere aandacht te besteden aan de koude uitsnijderijen.

Het doel van het onderzoek waarvoor het Ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij, Directie Industrie en Handel opdrachtgever is, is het verzamelen van kwantitatieve informatie over de structuur van de koude uitsnijderijen. Met het oog op het kunnen maken van een sectorprogramma voor koude uitsnijderijen, was het tevens van belang inzicht te krijgen in hun recente en geplande investeringen.

Om een betrouwbaar beeld van de structuur van de koude uitsnijderijen en hun aan- en verkoop op te bouwen zijn in totaal 799 bedrijven die behoren tot de volgende categorieën benaderd: niet-slachtende groothandelaren in vlees, vleeswaren en vleessnacks, algemene levensmiddelen-groothandel en horecagroothandel. Met behulp van deze steekproef is een representatief beeld van de Nederlandse koude uitsnijderijen opgebouwd. Uit de steekproef bleek, dat een flink aantal van de geënquêteerde bedrijven geen vlees uitsneed of uitbeende, maar zich uitsluitend bezig hield met de handel in vlees, vleeswaren en/of vleessnacks. Op grond van de steekproef onder bovengenoemde bedrijven bleken er in totaal 323 koude uitsnijderijen te bestaan. Omdat gewerkt is met een steekproef kunnen de resultaten afwijken van elders gepubliceerde gegevens. Het precieze steekproefpercentage per categorie en de non-response staan in bijlage 1 vermeld.

De vragenlijst bestond uit drie delen, namelijk algemene informatie over het totale bedrijf, structuurinformatie per vestiging en informatie over de vleesdistributie van het totale bedrijf. Vrijwel alle gevraagde informatie had betrekking op het jaar 1992, soms werd een trend gevraagd en ook hadden enkele vragen betrekking op de toekomst (zie bijlage 2).

2. STRUCTUUR KOUDE UITSNIJDERIJEN

2.1 Aantal, grootte en regio

Koude uitsnijderijen zijn die uitsnijderijen die op hun plaats van vestiging geen dieren slachten. De grondstoffen worden van elders aangevoerd en door de koude uitsnijderij bewerkt. Niet meegenomen zijn die bedrijven die uitsluitend ten behoeve van de eigen vleeswarenproductie vlees uitbenen en uitsnijden.

Het aantal koude uitsnijderijen bedraagt volgens het onderzoek 323 stuks. Van deze 323 koude uitsnijderijen produceerden 111 bedrijven consumentenartikelen. Deze laatsten voegen weliswaar meer waarde per kilogram vlees toe, maar zijn gemiddeld kleiner dan de uitsnijderijen die geen consumentenartikelen produceren. De gemiddelde jaarproductie van deze groepen bedroeg in 1992 gemiddeld respectievelijk 3.224 ton en 1.423 ton vlees. In tabel 2.1 valt naast de concentratie van de bedrijven in de kleine en grote omzettekassen, die in de middenklasse van 1.750 - 2.500 ton op. Van de 58 grootste bedrijven snijden er veertien 10.000 - 20.000 ton uit. De zes grootste bedrijven snijden tussen 20.000 en 50.000 ton vlees uit.

Tabel 2.1 Koude uitsnijderijen (KU) ingedeeld naar jaaromzet

Tonnen uitgesneden vlees	KU zonder consumentenartikelen	KU met consumentenartikelen	Totaal
< 250	51	25	76
250 - 1.000	38	49	87
1.000 - 1.750	32	-	32
1.750 - 2.500	22	33	55
2.500 - 3.250	2	-	2
3.250 - 4.000	9	1	10
> 4.000	58	3	61
Totaal	212	111	323

De koude uitsnijderijen die consumentenartikelen leveren zijn nooit gespecialiseerd op een vleessoort en leveren meestal al het vlees af in de vorm van consumentenartikelen. Iets minder dan de helft van de bedrijven verkoopt zowel rund- als varkensvlees. De overigen bieden een totaal pakket vlees aan, namelijk zowel rund-, als varkens-, kalfs- en/of schapevlees. Enkel verkopen ook paardevlees.

Van de koude uitsnijderijen die geen consumentenartikelen leveren, zijn er 62 gespecialiseerd op varkensvlees, 49 op rundvlees en twee op kalfsvlees. Er zijn 72 bedrijven die twee vleessoorten uitsnijden, meestal rund- en varkensvlees. De overige achttien bedrijven snijden zowel rund-, varkens-, kalfs- en/of schapevlees uit.

In het totaal beschikken de 323 koude uitsnijderijen over 346 vestigingen. Slechts zestien bedrijven beschikken over meerdere vestigingen. Het totaal aantal vestigingen bij de bedrijven die al dan niet consumentenartikelen produceren bedraagt respectievelijk 124 en 222 stuks.

De totale hoeveelheid uitgesneden vlees is bij de groep koude uitsnijderijen die consumentenartikelen maakt beduidend lager dan in de groep die deze producten niet maakt. Het aantal bewerkingen neemt toe naarmate het vlees verder

Tabel 2.2 Aantal vestigingen per koude uitsnijderij

Aantal vestigingen	KU zonder consumentenartikelen	KU met consumentenartikelen	Totaal
1	203	104	307
2	9	4	13
3 of meer		3	3
Totaal	212	111	323

Tabel 2.3 Aantal bedrijven, productie, arbeidsbezetting en kosten

	KU zonder consumentenartikelen	KU met consumentenartikelen	Totaal
Aantal bedrijven	212	111	323
Tonnen uitgesneden vlees	683.492	157.949	841.441
Totale arbeid in mensjaren	3.642	2.761	6.404
Per mensjaar uitgesneden tonnen vlees	188	57	131
Kosten per kilogram vlees	1,28	1,59	1,33

consumptiegereed gemaakt wordt. Dit blijkt ook uit de verschillen in per mensjaar uitgesneden hoeveelheden vlees tussen beide typen bedrijven. Ook de kosten (lonen, rente, afschrijving, energie, inspectie, verpakking, vervoer en dergelijke) zijn daardoor verschillend (zie ook tabel 2.33). De koude uitsnijderijen met consumentenartikelen hebben gemiddeld hogere kosten per kilogram vlees.

De totale verwerkingscapaciteit bedroeg in 1992 1.093.269 ton vlees per jaar (gemiddeld per vestiging 3.457 ton per jaar). De werkelijk uitgesneden hoeveelheid vlees is lager, namelijk 841.441 ton (gemiddeld per vestiging 2.605 ton per jaar). Er is dus sprake van een overcapaciteit voor het opvangen van onder andere seizoensfluctuaties van ruim 20%.

De bedrijven met een capaciteit van meer dan 4.000 ton per jaar namen 58% van de totale capaciteit voor hun rekening, gemiddeld per jaar per vestiging bijna 11.000 ton. Het aandeel van de zes grootste bedrijven (capaciteit meer dan 20.000 ton per jaar) in de totale uitsnijcapaciteit bedraagt 19%. De bedrijven met een capaciteit van 3.250 - 4.000 ton nemen 15% van de totale capaciteit voor hun rekening, de groep met een capaciteit van 2.500 - 3.250 ton 0%, die van 1.750 - 2.500 ton 4%, die van 1.000-1.750 ton 12%, die van 250 - 1.000 ton 7% en de groep met een capaciteit tot 250 ton 4%.

Ook tabel 2.4 bevestigt, dat uitsnijderijen die consumentenartikelen produceren kleiner zijn dan bedrijven die dit niet doen. De eerste groep heeft meestal een weekcapaciteit van 0 - 40 ton; de laatste van 10 - 200 ton. Dit beeld verandert in de loop der tijd nauwelijks. Zie ook bijlage 5 (B5.1 en B5.2).

In de afgelopen periode hebben 289 van de 346 vestigingen hun gemiddelde capaciteit gewijzigd. In tabel 2.5 wordt de reden hiervoor gegeven.

De belangrijkste reden voor wijziging van de gemiddelde verwerkingscapaciteit is bedrijfsuitbreiding. Verder is bij bedrijven die geen consumentenartikelen produceren ook de stichting van het bedrijf een belangrijke reden.

Naar verhouding veel koude uitsnijderijen zijn in Oost (Overijssel, Gelderland) en West (Noord- en Zuid-Holland) gevestigd. De uitsnijderijen die consumentenartikelen produceren zijn relatief vaak gevestigd in Gelderland en Zuid-Holland. Ook in regio Noord komen nogal wat van deze bedrijven voor. Hoewel de uitsnijderij-

Tabel 2.4 Vestigingen naar uitsnijcapaciteit

Capaciteit in tonnen per week	KU zonder consumentenartikelen			KU met consumentenartikelen		
	1988	1990	1992	1988	1990	1992
< 5	-	-	13	13	13	19
5 - 10	16	11	16	9	12	15
10 - 40	42	28	70	48	48	51
40 - 100	22	31	45	4	4	4
100 - 200	25	27	51	4	4	4
200 - 300	10	23	10	-	-	-
>300	21	3	18	-	-	-
Totaal	136	123	223 a)	78	81	93

a) Uit de cijfers spreekt een sterkere groei van het aantal koude uitsnijderijen dan er in de praktijk blijkt te zijn. De verklaring is enquêtetechnisch van aard: de vragen zijn namelijk alleen gesteld aan bedrijven die in 1992 bestonden en niet aan de bedrijven die inmiddels verdwenen zijn.

Tabel 2.5 Reden voor wijziging uitsnijcapaciteit

Reden van wijziging	KU zonder consumentenartikelen	KU met consumentenartikelen	Totaal
Uitbreiding	32	43	76
Overname/fusie	26	-	26
Wijziging assortiment	-	-	-
Nieuwe vestiging	19	9	28
Start bedrijf	54	6	60
Overig	51	48	99
Totaal	182	106	289

Tabel 2.6 Regionale verdeling van de koude uitsnijderijen a)

Regio	KU zonder consumentenartikelen	KU met consumentenartikelen	Totaal
Noord	2	21	23
Oost	83	43	126
West	92	41	133
Zuid	35	6	41
Totaal	212	111	323

a) Regio Noord: Groningen, Friesland en Drenthe.
 Regio Oost: Overijssel, Gelderland en Flevoland.
 Regio West: Utrecht, Noord-Holland en Zuid-Holland.
 Regio Zuid: Zeeland, Noord-Brabant en Limburg.
 De regionale indeling van de onderneming is gebaseerd op de vestigingsplaats van het hoofdkantoor.

en die consumentenartikelen produceren, deze producten veelal in het binnenland afzetten, is hun hoofdvestiging meestal niet in of dichtbij de grote bevolkingscentra gevestigd. De reden hiervan is vooral het ontstaan van uitsnijderijen vanuit bestaande vleeshandelsbedrijven.

2.2 Functies

Alle koude uitsnijderijen benen en snijden per definitie vlees uit. In tabel 2.7 zijn ook hun andere functies vermeld.

Tabel 2.7 Functies van de koude uitsnijderijen

Functies	KU zonder consumentenartikelen	KU met consumentenartikelen	Totaal
Hoofdfunctie:			
Uitbenen en uitsnijden	212	111	323
Nevenfunctie/-activiteiten			
Portioneren a)	-	111	111
Voorverpakken van vlees	29	77	106
Produceeren van petfood	3	6	9
Diepvriesvleesbedrijf	44	43	87
Levensmiddelengroothandel	33	28	61
Vleesgroothandel	137	92	229
Centrale slagerij	-	2	2
Vrijwillig filiaalbedrijf	-	6	6
Slager	-	40	40
Overig	9	6	15

a) Portioneren: opdelen van vlees in consumentenporties.

Belangrijke andere activiteiten zijn de vleesgroothandel, het portioneren en voorverpakken van vlees. Portioneren komt uiteraard uitsluitend voor bij de bedrijven die consumentenartikelen produceren en het voorverpakken van vlees gebeurt relatief veel. Verder komen in deze groep nogal wat bedrijven voor die detailhandelsfuncties (slager, vrijwillig filiaalbedrijf) hebben.

Opvallend is ook, dat 61 van de 323 koude uitsnijderijen een groothandel in levensmiddelen heeft. Deze uitsnijderijen zijn vanuit de levensmiddelenhandel gesticht of door hen overgenomen. De belangrijkste redenen daarvoor zijn de opname van verkoop van voorverpakt of los vlees in hun winkels, en de behoefte dit vlees op eigen wijze uit te snijden.

De meeste koude uitsnijderijen (252) zijn zelfstandige ondernemingen. De overigen (71) maken onderdeel uit van een moederbedrijf of behoren tot een divisie. De belangrijkste functies van de gelieerde moederbedrijven en de divisies liggen op het vlak van de vleesverwerking zoals slachten, portioneren en voorverpakken van vlees.

Ook in de activiteiten is deze verwantschap met vlees duidelijk herkenbaar want de meeste moederbedrijven en divisies ontplooiën activiteiten in de vlees- en algemene levensmiddelengroothandel alsmede in de detailhandel (algemene levensmiddelendetailhandel, centrale slagerij en slaggers).

Vele vestigingen (181) beschikken over een EG-erkenning. De meeste erkenningen (87%) zijn na 1980 toegekend, een kwart zelfs na 1990. De koude uitsnijderijen met consumentenartikelen beschikken in meerderheid niet over een EG-

Tabel 2.8 *Functies van gelieerde moederbedrijven of divisies*

Functies	KU zonder consumentenartikelen	KU met consumentenartikelen	Totaal
Slachten	30	-	30
Uitbenen en uitsnijden	25	1	26
Portioneren	8	7	15
Voorverpakken van vlees	10	7	17
Producersen van petfood	2	-	2
Producersen van vleeswaren	3	-	3
Producersen van snacks	3	-	3
Diepvriesvleesbedrijf	8	-	8
Levensmiddelengroothandel	8	8	16
Vleesgroothandel	31	6	37
Centrale slagerij	8	6	14
Grootwinkelbedrijf	6	7	13
Slager	-	8	8
Overig	15	-	15

erkenning. Dit houdt in dat maar een beperkt aantal van deze uitsnijderijen voor de exportmarkt kan werken.

Door hun sterk regionale functie hadden vele van de bedrijven die consumentenartikelen produceren in het verleden geen behoefte aan een EG-erkenning. Wel geeft nu drie vierde van hen aan dat een reden voor toekomstige investeringen het voldoen aan de eisen van de EG is. Het resterende kwart van de consumentenartikelenproducerende bedrijven heeft voor de komende drie jaar geen investeringen gepland.

Van de uitsnijderijen die geen consumentenartikelen produceren hebben 64 geen EG-erkenning. Ongeveer de helft hiervan geeft als reden voor de investeringen tot 1996 op "voldoen aan EG-eisen". De meeste andere hebben geen investeringen gepland en enkele bedrijven noemen andere redenen.

Tabel 2.9 *Jaar waarin EG-erkenning is verkregen*

EG-erkenning	KU zonder consumentenartikelen	KU met consumentenartikelen	Totaal
< 1970	13	-	13
1970 - 1975	2	-	2
1975 - 1980	2	1	3
1980 - 1985	49	6	55
1985 - 1990	38	6	44
> 1990	53	11	64
Geen erkenning	64	101	165
Totaal	221	125	346

2.3 Transport en arbeid

2.3.1 Transport

In de enquête zijn een aantal vragen gesteld die betrekking hebben op het vervoer van zowel vers vlees, als van vleeswaren en vleessnacks. De meeste koude uitsnijderijen beschikken over eigen, gekoeld transport. Dit geldt voor beide typen uitsnijderijen.

Tabel 2.10 Aantal koude uitsnijderijen die gebruik maken van eigen of beroeps gekoeld transport

Transport	KU zonder consumentenartikelen	KU met consumentenartikelen
Uitsluitend eigen gekoeld transport	85	44
Uitsluitend beroeps gekoeld transport	3	14
Eigen of beroeps gekoeld transport	91	-

Daarnaast zijn er een aantal koude uitsnijderijen die voor het vervoer van vleeswaren en vleessnacks van de combinatie eigen- en beroepsvervoer gebruik maken. Dit betreft uitsluitend bedrijven die geen consumentenartikelen produceren. Tenslotte zijn er een aantal koude uitsnijderijen die van ongekoelde vrachtwagens gebruik maken.

In 1992 besteedden 286 van de 323 koude uitsnijderijen meer dan 1.000 arbeidsuren per jaar aan vleestransport, dat wil zeggen laden, lossen en transporteren van vlees en vleesprodukten. Van de koude uitsnijderijen besteedden 96 bedrijven zelfs meer dan 4.000 arbeidsuren aan transportactiviteiten; dat wil zeggen gemiddeld per bedrijf meer dan 2,5 mensjaren.

Het aantal mensjaren dat besteed wordt aan transportactiviteiten wordt niet alleen ingevuld door eigen personeel maar ook door personeel van beroepsvervoerders.

2.3.2 Arbeid

In de koude uitsnijderijen is de totale arbeidsbehoefte 6.402 mensjaren, dit is gemiddeld negentien mensjaren per vestiging. Gemiddeld is hiervan 25% indirecte arbeid. In de bedrijven die consumentenartikelen produceren werken gemiddeld meer mensen dan in de andere bedrijven. Het percentage indirecte arbeid bedraagt bij deze bedrijven circa 20%; bij de andere bedrijven bijna 30%.

Van alle koude uitsnijderijen maakt 57% in 1992 gebruik van los personeel, 103 vestigingen (30%) werken met inleenploegen, 64 met uitzendkrachten (19%) en 24 met projectmatige dienstverlening (7%). Het losse personeel levert op de meeste vestigingen één tot vijf mensjaren werk. In totaal wordt met los personeel 16% van de totale arbeidsbehoefte gedekt. Bij de bedrijven die consumentenartikelen produceren is dit 8%. (Zie ook bijlage B5.3).

In de koude uitsnijderijen die consumentenartikelen maken wordt in veel mindere mate gebruik gemaakt van los personeel dan in andere bedrijven. Van alle vestigingen maakten in 1992 157 stuks (45%) gebruik van los personeel. Na 1988 zijn de bedrijven die consumentenartikelen produceren in grotere mate losse krachten gaan gebruiken; de andere uitsnijderijen relatief minder.

Tabel 2.11 Betekenis van diverse typen arbeid

Type arbeid	KU zonder consumentenartikelen		KU met consumentenartikelen		Totaal	
	mensjaren		mensjaren		mensjaren	
	totaal	gem. per vestiging	totaal	gem. per vestiging	totaal	gem. per vestiging
Totale arbeid a)	3.642	17	2.760	25	6.402	19
Directe arbeid b)	2.640	12	2.205	20	4.845	14
Indirecte arb. c)	1.002	5	555	5	1.557	5

a) Alle arbeid nodig om een vestiging onder normale omstandigheden te laten draaien; b) De arbeid ten behoeve van het directe produktiewerk zoals uitbenen, kantsnijden en verpakken; c) De arbeid in indirect produktiewerk zoals expeditie, administratie en management.

Tabel 2.12 Ontwikkeling van de verhouding tussen eigen en los personeel

Percentage arbeid geleverd door arbeidskrachten	KU zonder consumentenartikelen				KU met consumentenartikelen			
	1988		1992		1988		1992	
	eigen	los	eigen	los	eigen	los	eigen	los
>10	-	13	-	22	-	20	-	41
10 - 20	-	47	-	41	-	2	-	17
20 - 30	-	15	-	28	2	-	2	-
30 - 40	-	9	-	-	-	-	-	-
40 - 50	-	-	-	9	-	-	-	-
50 - 60	3	-	3	-	-	-	-	-
60 - 70	6	-	6	-	-	-	-	-
70 - 80	9	-	28	-	-	2	-	2
80 - 90	35	-	35	6	2	-	4	-
>90	97	-	139	-	95	-	115	-
Totaal	150	84	211	106	99	24	121	60

2.4 Investerings

2.4.1 Koelruimte en -apparatuur voor grondstoffen

Over het algemeen is door beide typen uitsnijderijen redelijk recent in de koelruimte geïnvesteerd. De koude uitsnijderijen zonder consumentenartikelen hebben na 1990 bovendien relatief vaak in de apparatuur geïnvesteerd. Dit verklaart waarom bij 38% van alle vestigingen, waaronder relatief veel bedrijven die geen consumentenartikelen produceren de apparatuur minder dan vijf jaar oud is (zie tabel 2.14).

Toch zijn er nogal wat vestigingen die tussen nu en drie jaar in de koelruimte voor grondstoffen en/of de daarbij behorende apparatuur willen investeren. Het gaat om respectievelijk 160 en 136 vestigingen. De vestigingen die consumentenartikelen produceren willen relatief vaak investeren in koelruimte, de andere bedrijven in koelapparatuur.

Tabel 2.13 Periode waarin voor het laatst in de koelruimten en -apparatuur voor grondstoffen is geïnvesteerd a)

Periode	KU zonder consumentenartikelen		KU met consumentenartikelen	
	koelruimte	koelapparatuur	koelruimte	koelapparatuur
1970 - 1980	-	6	4	-
1980 - 1985	17	13	34	37
1985 - 1990	70	49	23	27
> 1990	128	147	64	61
Totaal	215	215	125	125

a) Niet alle vestigingen hebben deze gegevens verstrekt.

Tabel 2.14 Ouderdom van de apparatuur a)

Ouderdom apparatuur	KU zonder consumentenartikelen	KU met consumentenartikelen	Totaal
< 5 jaar	108	22	130
5 - 10 jaar	76	64	140
> 10 jaar	37	38	75
Totaal aantal vestigingen	221	124	345

a) Niet alle vestigingen hebben deze vraag beantwoord.

Tabel 2.15 Investeringsplannen tot 1996 voor de koelruimte voor grondstoffen en/of koelapparatuur a)

Investeringsplannen tot 1996	KU zonder consumentenartikelen		KU met consumentenartikelen	
	koelruimte	koelapparatuur	koelruimte	koelapparatuur
Ja	86	92	74	44
Nee	129	129	51	82
Totaal	215	221	125	125

a) Niet alle vestigingen hebben deze gegevens verstrekt.

De investeringsbedragen belopen in het algemeen niet meer dan 1 miljoen gulden. Opvallend is dat de geplande investeringen bij uitsnijderijen die consumentenartikelen produceren groter zijn dan bij de bedrijven die minder ver uitsnijden.

In de bijlage (tabel B5.4) is een overzicht opgenomen van de investeringsbedragen naar vestigingsgrootte (op basis van uitgesneden hoeveelheden vlees).

De argumentatie om nieuwe investeringen in koelruimte en -apparatuur te plegen ligt voornamelijk op het vlak van "voldoen aan EG-eisen" (204 maal genoemd) en "vergroting van capaciteit" (80 maal). De eerste reden wordt relatief vaak door vestigingen die consumentenartikelen produceren genoemd; de tweede

Tabel 2.16 Geplande investeringsbedragen a)

Investeringsbedrag	KU zonder consumentenartikelen		KU met consumentenartikelen	
	koel-ruimte	koel-apparatuur	koel-ruimte	koel-apparatuur
< 0,5 miljoen	50	88	40	11
0,5 - 1 miljoen	34	2	-	28
> 1 miljoen	2	2	34	5
Totaal	86	92	74	44

a) Niet alle vestigingen hebben deze gegevens verstrekt.

Tabel 2.17 Redenen om tot 1996 te investeren a)

Redenen	KU zonder consumentenartikelen		KU met consumentenartikelen	
	koel-ruimte	koel-apparatuur	koel-ruimte	koel-apparatuur
Vergroting capaciteit	41	35	1	3
Logistieke argumenten	18	-	1	-
Ergonomische argumenten	-	18	-	-
Kwaliteitsverbetering	6	6	28	4
Vervanging	-	19	-	8
Uitbreiding assortiment	-	39	-	-
Voldoen aan EG-eisen	51	45	70	38
Nieuwbouw	39	-	14	7
Overige	13	7	6	-

a) Per vestiging konden meerdere redenen worden genoemd.

vrijwel uitsluitend door bedrijven die dit niet doen. Andere argumenten zoals nieuwbouw (56 maal), kwaliteitsverbetering (44 maal) en uitbreiding assortiment (39 maal) komen in mindere mate voor. Deze laatste twee redenen sluiten aan bij ontwikkelingen in de markt, zoals de groeiende vraag naar kwaliteitsprodukten en de grotere variatie in de gevraagde produkten.

Zoals nog zal blijken speelt het voldoen aan EG-eisen een belangrijke rol bij alle onderzochte investeringen. Het veelvuldig noemen van EG-eisen geeft aan, dat momenteel voor veel bedrijven de EG ervaren wordt als een dynamiserende factor.

2.4.2 Verwerkingsruimte en -apparatuur

In de verwerkingsruimte en de bijbehorende apparatuur is voornamelijk na 1990 geïnvesteerd. Dit heeft ertoe geleid, dat bij de meeste vestigingen, waaronder veel consumentenartikelenproducerende, de apparatuur minder dan vijf jaar oud is (zie tabel 2.19).

Tot 1996 denken 148 vestigingen (43%) in de verwerkingsruimte te investeren, terwijl 186 vestigingen (54%) in deze periode denken te investeren in verwerkingsapparatuur. In verwerkingsruimten willen relatief veel vestigingen die consumentenartikelen produceren, investeren.

Tabel 2.18 Periode waarin voor het laatst in de verwerkingsruimte en de verwerkingsapparatuur is geïnvesteerd

Periode	KU zonder consumentenartikelen		KU met consumentenartikelen	
	verwerk. ruimte	verwerk. apparatuur	verwerk. ruimte	verwerk. apparatuur
1970 - 1980	27	6	-	-
1980 - 1985	6	9	4	10
1985 - 1990	56	39	35	29
> 1990	132	167	86	86
Totaal	221	221	125	125

Tabel 2.19 Ouderdom van de apparatuur in de verwerkingsruimte

Ouderdom apparatuur	KU zonder consumentenartikelen	KU met consumentenartikelen	Totaal
< 5 jaar	120	54	174
5 - 10 jaar	76	20	96
> 10 jaar	25	51	76
Totaal aantal vestigingen	221	125	346

Tabel 2.20 Investeringsplannen tot 1996 voor de verwerkingsruimte en/of -apparatuur

Investeringsplannen tot 1996	KU zonder consumentenartikelen		KU met consumentenartikelen	
	verwerk. ruimte	verwerk. apparatuur	verwerk. ruimte	verwerk. apparatuur
Ja	77	119	71	67
Nee	144	102	54	58
Totaal	221	221	125	125

Tabel 2.21 Geplande investeringsbedragen a)

Investeringsbedrag	KU zonder consumentenartikelen		KU met consumentenartikelen	
	verwerk. ruimte	verwerk. apparatuur	verwerk. ruimte	verwerk. apparatuur
< 0,5 miljoen	43	117	37	59
0,5 - 1 miljoen	6	-	27	-
> 1 miljoen	2	2	7	8
Totaal	51 1)	119	71	67

a) Niet alle vestigingen hebben deze gegevens verstrekt.

De geplande investeringen in de verwerkingsruimte zijn slechts bij negen vestigingen groter dan 1 miljoen gulden. Daarnaast zijn er tien uitsnijderijen, die meer dan 1 miljoen gulden in verwerkingsapparatuur willen investeren. In bijlage B5.5 een is tabel opgenomen waarin de investeringsbedragen zijn uitgesplitst naar de vestigingsgrootte. Verder valt op, dat uitsnijderijen, die consumentenartikelen produceren relatief voor grotere bedragen willen investeren dan andere uitsnijderijen.

Tabel 2.22 Redenen om tot 1996 te investeren in verwerkingsruimte en -apparatuur a)

Redenen	KU zonder consumentenartikelen		KU met consumentenartikelen	
	verwerk. ruimte	verwerk. apparatuur	verwerk. ruimte	verwerk. apparatuur
Vergroting capaciteit	33	33	10	16
Logistieke argumenten	18	26	6	2
Ergonomische argumenten	-	41	-	9
Kwaliteitsverbetering	8	16	7	8
Aanpassing snitlijnen	13	31	14	-
Uitbreiding assortiment	20	20	-	20
Voldoen aan EG-eisen	41	45	76	37
Nieuwbouw	46	-	7	2
Overige	12	18	7	2

a) Per vestiging konden meerdere redenen worden genoemd.

De belangrijkste reden om in de toekomst te gaan investeren is om te voldoen aan EG-eisen. Ruim tweehonderd uitsnijderijen noemen deze reden. Het "vergroten van de capaciteit" is de op een na meest genoemde reden (92 maal). Beide redenen worden zowel bij de verwerkingsruimte als bij de daarbij behorende apparatuur het meest genoemd. Wel noemen de uitsnijderijen die geen consumentenartikelen produceren, relatief vaak de vergroting van de capaciteit als reden voor toekomstige investeringen.

Voor investeringen in verwerkingsapparatuur zijn daarnaast belangrijke redenen: ergonomische argumenten (vijftig maal genoemd), uitbreiding van het assortiment (veertig maal genoemd) en het aanpassen van snitlijnen (31 maal genoemd). Uit het noemen van ergonomische redenen voor investeringen blijkt de aandacht die in de sector bestaat voor de arbeidsomstandigheden en het verbeteren daarvan.

2.4.3 Koelruimte en -apparatuur voor eindprodukten

Van alle uitsnijderijen heeft bijna 47% voor het laatst voor 1990 in de koelruimte en -apparatuur voor eindprodukten geïnvesteerd. Van de recentere investeringen had een relatief groot deel betrekking op koelapparaten. Hierbij waren naar verhouding veel uitsnijderijen betrokken die geen consumentenartikelen produceren.

In de koelruimten voor eindprodukten is recentelijk minder vaak geïnvesteerd dan in de koelruimten voor grondstoffen (zie tabel 2.13). Bij koelapparatuur is de situatie omgekeerd. Dit verklaart waarom bij 64% van de uitsnijderijen de koelapparatuur voor eindprodukten minder dan vijf jaar oud is (tabel 2.24).

Tabel 2.23 *Het laatste jaar van investeringen in de koelruimte en -apparatuur voor eindprodukten a)*

Jaar	KU zonder consumentenartikelen		KU met consumentenartikelen	
	koel-ruimte	koel-apparatuur	koel-ruimte	koel-apparatuur
1970 - 1979	12	12	-	-
1980 - 1984	18	12	47	44
1985 - 1989	62	62	7	17
> 1990	121	127	61	54
Totaal	213	213	115	115

a) Niet alle vestigingen hebben deze gegevens verstrekt.

Tabel 2.24 *Ouderdom van de koelapparatuur a)*

Ouderdom apparatuur	KU zonder consumentenartikelen	KU met consumentenartikelen	Totaal
< 5 jaar	122	47	169
5 - 10 jaar	57	24	81
> 10 jaar	31	45	76
Totaal	210	116	326

a) Niet alle vestigingen hebben deze gegevens verstrekt.

Tabel 2.25 *Investeringsplannen tot 1996 voor de koelruimte en/of -apparatuur voor eindprodukten a)*

Investeringsplannen tot 1996	KU zonder consumentenartikelen		KU met consumentenartikelen	
	koel-ruimte	koel-apparatuur	koel-ruimte	koel-apparatuur
Ja	69	80	42	43
Nee	145	130	83	82
Totaal	214	210	125	125

a) Niet alle vestigingen hebben deze gegevens verstrekt.

In de komende drie jaar overwegen 111 uitsnijderijen in de koelruimte voor eindprodukten te investeren en 123 bedrijven willen in koelapparatuur investeren. Tot deze laatste groep behoren naar verhouding veel uitsnijderijen die geen consumentenartikelen produceren.

De geplande investeringsbedragen in de koelruimte voor eindprodukten zijn bij 38 uitsnijderijen groter dan 1 miljoen gulden. Ook zijn er 36 uitsnijderijen die meer dan een miljoen willen investeren in de koelapparatuur. Het zijn vrijwel uitsluitend uitsnijderijen die consumentenartikelen produceren, die deze grote investeringen denken te doen. De uitsnijderijen die geen consumentenartikelen produceren denken vrijwel allemaal minder dan een half miljoen gulden te investeren.

Tabel 2.26 Geplande investeringsbedragen a)

Investeringsbedragen	KU zonder consumentenartikelen		KU met consumentenartikelen	
	koel-ruimte	koel-apparatuur	koel-ruimte	koel-apparatuur
< 0,5 miljoen	66	78	7	9
0,5 - 1 miljoen	-	-	-	-
> 1 miljoen	3	2	35	34
Totaal	69	80	42	43

a) Niet alle vestigingen hebben deze gegevens verstrekt.

In bijlage B5.6 is een overzicht gegeven van de investeringsbedragen in de koelruimte en de daarbij behorende apparatuur voor eindprodukten, opgesplitst naar de vestigingsgrootte.

Tabel 2.27 Redenen om tot 1996 te investeren in de koelruimte en -apparatuur voor eindprodukten a)

Redenen	KU zonder consumentenartikelen		KU met consumentenartikelen	
	koel-ruimte	koel-apparatuur	koel-ruimte	koel-apparatuur
Vergroting capaciteit	35	35	1	3
Logistieke argumenten	28	21	8	-
Kwaliteitsverbetering	8	8	-	-
Uitbreiding assortiment	13	13	6	4
Voldoen aan EG-eisen	47	58	31	28
Nieuwbouw	39	33	7	7
Vervanging	-	13	-	2
Overige	7	13	-	2

a) Iedere vestiging kon meerdere redenen noemen.

Veruit de belangrijkste reden om te gaan investeren in de koelruimte en/of -apparatuur voor eindprodukten is "voldoen aan EG-eisen". Deze reden wordt 164 maal genoemd. Vooral bij uitsnijderijen die consumentenartikelen produceren is dit een belangrijke reden. Daarnaast zijn "nieuwbouw" (86 maal) "vergroting van capaciteit" (74 maal) en "logistiek" (57 maal) ook belangrijke redenen. Dit geldt met name voor de uitsnijderijen die geen consumentenartikelen produceren.

2.4.4 Inpak/expeditieruimte en -apparatuur

Ook in de inpak/expeditieruimte hebben veel uitsnijderijen recent geïnvesteerd. In de ruimte is door 198 (72%) uitsnijderijen na 1990 geïnvesteerd; in de apparatuur door 209 (76%). Relatief veel uitsnijderijen die consumentenartikelen produceren hebben recent in inpak/expeditieruimte en -apparatuur geïnvesteerd. Van alle uitsnijderijen heeft 69% dan ook inpak/expeditie-apparatuur die minder dan vijf jaar oud is (zie tabel 2.29).

Tabel 2.28 Periode waarin voor het laatst in de inpak/expeditieruimte en -apparatuur is geïnvesteerd a)

Periode	KU zonder consumentenartikelen		KU met consumentenartikelen	
	inpak/ex. ruimte	inpak/ex. apparatuur	inpak/ex. ruimte	inpak/ex. apparatuur
1970 - 1979	-	-	-	-
1980 - 1984	9	6	5	5
1985 - 1989	56	54	8	2
> 1990	131	137	67	72
Totaal	196	197	80	79

a) Niet alle vestigingen hebben deze gegevens verstrekt.

Tabel 2.29 Ouderdom van de apparatuur a)

Ouderdom apparatuur	KU zonder consumentenartikelen	KU met consumentenartikelen	Totaal
< 5 jaar	138	68	206
5 - 10 jaar	47	26	73
> 10 jaar	12	14	26
Totaal 197	108	305	

a) Niet alle vestigingen hebben deze gegevens verstrekt.

Tabel 2.30 Investeringsplannen tot 1996 voor de inpak/expeditieruimte en/of -apparatuur a)

Investeringsplannen tot 1996	KU zonder consumentenartikelen		KU met consumentenartikelen	
	inpak/ex. ruimte	inpak/ex. apparatuur	inpak/ex. ruimte	inpak/ex. apparatuur
Ja	69	101	30	34
Nee	134	89	82	78
Totaal	203	190	112	112

a) Niet alle vestigingen hebben deze gegevens verstrekt.

In de inpak/expeditieruimte en de daarbij benodigde apparatuur denken uitsnijderijen de komende drie jaren te investeren. In de ruimten willen 99 uitsnijderijen (31%) investeren en in de apparatuur 135 (45%). Tot deze laatste groep behoren relatief veel uitsnijderijen die geen consumentenartikelen produceren.

Voor de meeste vestigingen geldt dat het geplande investeringsbedrag kleiner is dan 0,5 miljoen gulden. Slechts tien uitsnijderijen willen meer dan 1 miljoen gaan investeren in de inpak/expeditieruimte en tien denken dit te doen in de daarbij behorende apparatuur. Het zijn vooral uitsnijderijen die consumentenartikelen produceren die veel denken te investeren in ruimte en apparatuur voor inpakken en expeditie. In de bijlage (B5.7) is een overzicht opgenomen waarin de

Tabel 2.31 Geplande investeringsbedragen a)

Investeringsbedrag	KU zonder consumentenartikelen		KU met consumentenartikelen	
	inpak/ex. ruimte	inpak/ex. apparatuur	inpak/ex. ruimte	inpak/ex. apparatuur
< 0,5 miljoen	67	99	22	26
0,5-1 miljoen	-	-	-	-
> 1 miljoen	2	2	8	8
Totaal	69	101	30	34

a) Niet alle vestigingen hebben deze gegevens verstrekt.

investeringsbedragen in de inpak/expeditieruimte worden uitgesplitst naar vestigingsgrootte.

De belangrijkste reden (120 maal genoemd) om te gaan investeren is ook hier weer "voldoen aan EG-eisen". Verder spelen bij de uitsnijderijen die geen consumentenartikelen produceren redenen als "vergroting van capaciteit" (74 maal) en "nieuwbouw" (65 maal) een belangrijke rol. Bij de andere uitsnijderijen gaat het vooral om de "verbetering van de kwaliteit" (zestien maal) en de "vergroting van de capaciteit" (veertien maal).

Tabel 2.32 Redenen om tot 1996 te investeren a)

Redenen	KU zonder consumentenartikelen		KU met consumentenartikelen	
	inpak/ex. ruimte	inpak/ex. apparatuur	inpak/ex. ruimte	inpak/ex. apparatuur
Vergroting capaciteit	33	41	4	10
Logistieke argumenten	17	21	6	-
Ergonomische argumenten	8	26	-	8
Kwaliteitsverbetering	9	24	16	-
Uitbreiding assortiment	21	-	7	-
Voldoen aan EG-eisen	46	45	11	18
Nieuwbouw	33	32	7	7
Vervanging	-	19	-	8
Overige	7	13	4	2

a) Per vestiging konden meerdere redenen worden genoemd.

2.5 Kostenstructuur

De vragen over de hoogte en de opbouw van de kosten zijn gevraagd per afzonderlijke vestiging. De hoogte van de kosten is ook een maatstaf voor hoeveelheid toegevoegde waarde die de uitsnijderij aan het produkt geeft. Hoe meer bewerkingen het vlees in het bedrijf ondergaat, hoe meer het eindprodukt direct consumeerbaar wordt, des te hoger zijn de kosten.

Tussen de koude uitsnijderijen bestaat een enorme variatie in vervulde functies (bijvoorbeeld in mate van verwerking, opslag en transport) en daarmee in de kosten. Er zijn bijvoorbeeld uitsnijderijen die alleen technische delen produceren.

Tabel 2.33 Kosten uitsnijderij per kilogram vlees a)

Kosten per kilogram	KU zonder consumentenartikelen	KU met consumentenartikelen	Totaal	%
< f 0,50	88	13	101	36
f 0,50 - f 1,00	34	27	61	22
f 1,00 - f 1,50	2	25	27	10
f 1,50 - f 2,00	13	27	40	14
f 2,00 - f 2,50	27	7	34	12
f 3,00 - f 4,00	-	3	3	1
> f 5,00	6	9	15	5
Totaal b)	170	111	281	100

a) Kosten voor arbeid, rente, afschrijving, energie, inspectie, verpakking, transport en dergelijke; b) Niet voor iedere vestiging is deze vraag beantwoord.

Deze bedrijven kennen lage kosten per kilogram verwerkt vlees en voegen aan de grondstoffen weinig waarde toe.

Daarnaast zijn er bedrijven die zich veel meer gericht hebben op het opdelen, portioneren en verpakken (zie ook tabel 2.34). Zij gaan daarbij uit van karkassen, deelstukken met en zonder been. En dan zijn er ook bedrijven die zich richten op eigen transport en opslag.

De vele mogelijke uitgangspunten en de verschillen in mate van bewerking, opslag en transport verklaren de grote variatie in kosten (zie tabel 2.33). Uit de tabel blijkt ook, dat de uitsnijderijen die geen consumentenartikelen produceren meestal minder dan 1 gulden kosten hebben; de andere uitsnijderijen 1 gulden of meer.

Tabel 2.34 Gemiddelde kosten per kilogram vlees

Aantal bedrijven/ gulden	KU zonder consumentenartikelen	KU met consumentenartikelen	Totaal
Aantal bedrijven	170	111	281
Gemiddelde kosten	1,28	1,59	1,33

Tabel 2.35 Kostenopbouw van de uitsnijderijen in 1987, 1990 en 1992 a) (%)

Kostenposten	KU zonder consumentenartikelen			KU met consumentenartikelen		
	1987	1990	1992	1987	1990	1992
Loonsom	35	40	47	60	60	55
Rente en afschrijving	8	9	18	5	5	6
Energie	3	3	3	5	5	5
Inspectie	1	1	2	5	5	5
Overige kosten b)	53	48	30	25	25	29
Totaal	100	100	100	100	100	100

a) Er moet rekening mee worden gehouden, dat de antwoorden voor 1992 nauwkeuriger zijn dan die voor 1987 en 1990; b) Overige kosten: verpakking, transport en dergelijke.

De gemiddelde kosten tussen uitsnijderijen die wel en die geen consumentenartikelen produceren verschillen dan ook; gemiddeld f 0,30 per kg verwerkt vlees.

Zoals is te verwachten is het aandeel van de loonsom in de totale kosten bij uitsnijderijen die consumentenartikelen produceren groter dan bij de bedrijven die dit niet doen. Opvallend is dat het aandeel van de loonsom in de totale kosten in de loop der jaren naar elkaar is toegroeid. Kennelijk zijn de uitsnijderijen die geen consumentenartikelen produceren meer bewerkingen gaan uitvoeren, terwijl bij de andere bedrijven door mechanisatie de hoeveelheid ingezette arbeid is verminderd. Toch is bij de uitsnijderijen die consumentenartikelen produceren de betekenis van rente en afschrijving nog steeds lager dan bij de andere uitsnijderijen.

Ook maken bij de groep bedrijven die consumentenartikelen produceren de energie en inspectiekosten een groter deel uit van de totale kosten. De groeiende betekenis van rente en afschrijving bij uitsnijderijen die geen consumentenartikelen produceren wijst op een toename van de mate van mechanisering en automatisering van deze bedrijven. Ook de toegenomen zorg voor de arbeidsomstandigheden kan tot grotere investeringen en dus hogere rente en afschrijving hebben geleid.

2.6 Toekomstverwachtingen

De geënquêteerde koude uitsnijderijen is gevraagd naar hun (toekomst) verwachtingen ten aanzien van hun vleesomzet, hun activiteiten en hun investeringen.

Tabel 2.36 De verwachte ontwikkeling van de bedrijfsgrootte a)

Uitgesneden tonnen vlees	KU zonder consumentenartikelen				KU met consumentenartikelen			
	stopt bedrijf	kleiner	stabiel	groter	stopt bedrijf	kleiner	stabiel	groter
< 250	6	-	6	39	6	-	-	19
250 - 1.000	-	13	6	19	-	27	6	15
1.000 - 1.750	-	-	9	13	-	-	6	27
1.750 - 2.500	-	-	-	22	-	-	-	-
2.500 - 3.250	-	-	-	2	-	-	-	-
3.250 - 4.000	-	-	6	3	-	-	1	-
> 4.000	-	9	35	14	-	-	-	3
Totaal	6	22	72	112	6	27	13	64

a) Niet alle ondernemingen hebben deze vraag beantwoord.

De komende vijf jaren verwachten 175 koude uitsnijderijen (54%) te groeien. Daaronder bevinden zich bedrijven uit alle grootteklassen en relatief veel bedrijven die consumentenartikelen produceren. Slechts een beperkt aantal kleine bedrijven verwacht de produktie te staken. Een stabiele produktie wordt verwacht door 85 uitsnijderijen. Hierbij gaat het relatief vaak om de wat grotere uitsnijderijen die geen consumentenartikelen produceren.

De uitsnijderijen (130) die voor de komende vijf jaar uitbreidingsinvesteringen gepland hebben verwachten voor het overgrote deel hun assortiment te ver-

Tabel 2.37 *Verwachte uitbreidingsinvesteringen in de komende vijf jaar naar de verrichte activiteiten*

Ontwikkelingen in activiteiten	KU zonder consumentenartikelen				KU met consumentenartikelen			
	stopt bedrijf	nee	invest. misschien	ja	stopt bedrijf	nee	invest. misschien	ja
Stopt bedrijf	6	-	-	-	6	-	-	-
Gelijke activiteiten	-	34	19	19	-	6	6	2
Versmalling assort.	-	-	13	9	-	34	-	2
Verbreiding assort.	-	27	28	56	-	13	-	42
Totaal	6	61	60	84	6	53	6	46

breiden (meerdere vleessoorten en/of snitlijnen). Dit geldt in het bijzonder voor de uitsnijderijen die consumentenartikelen produceren. In de bijlage (B5.8 en B5.9) is een overzicht opgenomen waarin de verwachte ontwikkelingen in de activiteiten en de uitbreidingsinvesteringen zijn uitgesplitst naar bedrijfsgrootte. Daaruit blijkt, dat vooral de middelgrote bedrijven een groei van hun bedrijf verwachten.

Deze optimistische verwachtingen van de koude uitsnijderijen moeten gezien worden tegen de achtergrond van een aantal algemene ontwikkelingen, zoals die zich in de vleessector en bij de vleesdistributie voordoen. Uit "AGB-cijfers" over het huishoudelijk verbruik blijkt, dat steeds meer voorverpakt vlees wordt gekocht. Verder stoot de detailhandel steeds meer taken af naar voorliggende schakels door meer en verder voorbewerkt vlees te kopen. Daarnaast speelt ook het in het bedrijfsleven wijdverbreide groei-ideaal een rol.

Niet alleen de slagerijen en andere detaillisten met hun vleesafzet- en vleessortimentveranderingen hebben invloed op de toekomst van de koude uitsnijderijen. Ook ontwikkelingen aan de zijde van de slachterijen spelen hierbij een rol.

Minder duidelijk is of ook de slachterijen in de toekomst hun uitsnijactiviteiten zullen onderbrengen in afzonderlijke eenheden. Hiervoor pleit dat de afzonderlijke eenheden flexibeler zijn, bijvoorbeeld via de inzet van losse krachten, waardoor ze goedkoper zouden kunnen werken. Verder wordt een afzonderlijke uitsnijderij meer door de marktvraag dan door het aanbod (de slachtingen) gestuurd. Verder kan specialisatie op uitsnijden in afzonderlijke eenheden een positief effect hebben op de vakbekwaamheid. Een voorbeeld hiervan is het ontstaan van uitsnijderijen gespecialiseerd in koppen. Daar staat tegenover, dat koppeling van slachterij en uitsnijderij besparing op transportkosten oplevert, alsmede de mogelijkheid om bestaande faciliteiten als koelruimte efficiënt te benutten.

3. DISTRIBUTIESTRUCTUUR KOUDE UITSNIJDERIJEN

3.1 Totaal beeld voor alle vleessoorten

Koude uitsnijderijen hebben als belangrijkste activiteit het uitbenen en verkleinen van karkassen en deelstukken. Door het been te verwijderen, kan het vlees geportioneerd worden richting consumentenartikelen. De 323 Nederlandse koude uitsnijderijen verhandelden een hoeveelheid van 1.069.139 ton: 75% varkensvlees, 21% rundvlees en 4% overig.

In deze paragraaf wordt voor de 323 koude uitsnijderijen een algemeen beeld geschetst van de aan- en verkoop van de verschillende vleessoorten (figuur 3.1 - 3.6, blz ...). Hierbij wordt aangegeven waar de koude uitsnijderijen hun grondstoffen kopen en aan wie zij welke producten verkopen. Ook wordt kort het belang van contracten bij aan- en verkoop toegelicht.

De totale *aankoop van grondstoffen* door koude uitsnijderijen wordt gedomineerd door de aankoop van karkassen (54%) die men overwegend uitbeent of uitsnijdt maar ook zonder enige bewerking weer kan verkopen (handelsfunctie). Naast karkassen worden vooral deelstukken met been (26%) ingekocht. Dit beeld wordt in sterke mate bepaald door het aankooppatroon bij varkensvlees. Bij de overige vleessoorten is na de aankoop van karkassen de aankoop van deelstukken zonder been de belangrijkste aankoopvorm. Voor alle vleessoorten is de aankoop van deelstukken zonder been slechts goed voor 12% van de totale aankoop. Verder valt bij rund- en kalfsvlees op dat er relatief veel overige eetbare slachtproducten worden gekocht (6% van de totale vleesaankopen). Dit wordt mede bepaald door het belang en de aanwendingsmogelijkheden van het vijfde kwartier.

De aankoop van grondstoffen door de koude uitsnijderijen vindt plaats bij de slachtende vleesgroothandel/slachterijen (88%) en buitenlandse leveranciers (11%). Het varkensvlees wordt hoofdzakelijk op de binnenlandse markt aangekocht en het schape- en paardvlees vooral in het buitenland. Op kleine schaal vinden er ook aankopen van rund- en varkensvlees plaats bij andere niet-slachtende ondernemingen.

Bij de totale *verkoop* door de koude uitsnijderijen ligt de nadruk op deelstukken met (35%) of zonder been (34%) en consumentenartikelen (12%). De belangrijkste afnemers zijn buitenland (21%), niet-slachtende vleesgroothandel (17%), slager (inkoopcombinaties) (16%), grootwinkelbedrijf (15%) en de niet-slachtende vleeswarenfabrikant (15%).

De koude uitsnijderijen kunnen verschillende producten verkopen. Per product verschillen de afnemers sterk. Daarom wordt er een korte toelichting gegeven per verkocht product. Belangrijke afnemers van karkassen bij koude uitsnijderijen zijn de buitenlandse vleesgroothandel of binnenlandse slaggers/grootwinkelbedrijven. Bij varkensvlees spelen ook de leveringen aan andere koude uitsnijderijen een rol.

Deelstukken met of zonder been worden overwegend verkocht aan bedrijven die er consumentenproducten van maken voor winkel- of horecaverkoop. Dergelijke afnemers voeren zelf ook weer uitsnijderijactiviteiten uit op de deelstukken. Bij de verkoop van varkensvlees blijken deelstukken met of zonder been voor een belangrijk deel eerst weer richting andere koude uitsnijderijen te gaan. Deelstukken met of zonder been worden ook verkocht aan de buitenlandse vleesgroothandel.

Consumentenartikelen worden verkocht aan grootwinkel- en horecabedrijven en in mindere mate aan instellingen. Buitenlandse afnemers blijken met name geïnteresseerd te zijn in het kalfs- en paardvlees. *Vetten* worden verkocht aan de vetmelterij en de *overige eetbare slachtproducten* kennen diverse afnemers. Dit

kunnen buitenlandse afnemers zijn, maar ook binnenlandse petfoodfabrikanten, niet-slachtende vleeswarenfabrikanten of slagers.

Een aantal koude uitsnijderijen verkopen ook *vleeswaren en vleesconserven*. De aankoop van de verschillende vleeswaren en vleesconserven (gekookte worst, leverworst, knakworst, rookworst, ham, spek, luncheon meat en rundvleesartikelen) vindt overwegend plaats bij groothandelaren in vleeswaren, vleesconserven en vleessnacks en in mindere mate bij de fabrikanten van vleeswaren en vleesconserven. Het aandeel van de fabrikanten is het hoogst bij spek. De verkoop van vleeswaren en vleesconserven gebeurt in de meeste gevallen via eigen verkooppunten/wagens aan de consument en in mindere mate aan de horeca. De horeca neemt vooral leverworst, rookworst en ham af.

De aan- en verkoop door koude uitsnijderijen kan contractueel vastgelegd zijn. Dit komt voor bij rund-, kalfs- en varkensvlees. De totaal "op contract gekochte" hoeveelheid bedraagt bijna 94.000 ton, dit is 8% van de totale aankopen. Hierbij ligt de nadruk op rund- (41%)- en varkensvlees (47%). De totaal "op contract verkochte" hoeveelheid bedraagt bijna 45.000 ton, dit is 4% van de totale verkopen. Hiervan is 80% varkensvlees en 20% rundvlees.

De bedrijven die consumentenartikelen verkopen blijken een enigszins anders aan- en verkooppatroon te hebben. De koude uitsnijderijen die consumentenartikelen maken hebben een totale inkoop van 139.952 ton vlees. Hierbij ligt de nadruk op deelstukken zonder been (62%). Bij de aankoop van varkensvlees, koopt men naast deelstukken zonder been ongeveer in gelijke mate deelstukken met been. Bij de aankoop van schape- en lamsvlees koopt men vooral karkassen en deelstukken met been en nauwelijks deelstukken zonder been.

De aankoop gebeurt hoofdzakelijk bij de slachtende vleesgroothandel. Het aandeel van de slachtende vleesgroothandel is bij rundvlees en bij schape- en lamsvlees groter dan voor het totaal beeld van de koude uitsnijderijen. Dit gaat ten koste van de aankoop in het buitenland. Opvallend is dat de aankoop van kalfsvlees zelf volledig gericht is op de slachtende vleesgroothandel. De omzet van vleeswaren is gering (155 ton) en wordt hoofdzakelijk gekocht bij fabrikanten en groothandel in vleeswaren, vleesconserven en vleessnacks.

Koude uitsnijderijen die consumentenartikelen verkopen zijn daar ook bijna volledig op gericht. De totale verkoop van deze groep bedraagt 133.622 ton vlees, waarvan 97% consumentenartikelen zijn. De afnemers moeten dan ook vooral gezocht worden bij grootwinkelbedrijf, horeca, instellingen en directe verkopen aan consumenten. De slager speelt als afnemer nauwelijks een rol.

3.2 Verpakkingen

Van de 323 geënquêteerde koude uitsnijderijen blijkt 35% gebruik te maken van luchtdichte groothandelsverpakkingen en 27% van luchtdichte consumenten

Tabel 3.1 *Verpakt verkocht vlees (%)*

Vleessoort	Groothandelsverpakking	Consumentenverpakking
Rundvlees	69	34
Kalfsvlees	6	2
Varkensvlees	5	64
Schapevlees	6	0
Paardevlees	14	0
Gesneden vleeswaren	0	0
Totaal vlees en vleeswaren a)	100	100

a) Inclusief overige eetbare slachtprodukten.

verpakkingen. De totale hoeveelheid vlees (inclusief overige eetbare slachtprodukten), vleeswaren en vleessnacks verkocht in luchtdichte groothandelsverpakking bedroeg in 1992 ruim 106.000 ton. Hierbij lag de nadruk op rundvlees. Wanneer gekeken wordt naar de verkoop in luchtdichte consumentenverpakkingen, bedroeg de verkoop ruim 95.000 ton met de nadruk op varkensvlees.

Tabel 3.2 Aantal bedrijven dat vlees in groothandelsverpakking verkoopt

Vleessoort	Aantal bedrijven	Aantal bedrijven met verkoop > 1.000 ton in 1992
Rundvlees	101	28
Kalfsvlees	19	2
Varkensvlees	39	2
Schapevlees	21	6
Paardevlees	8	6
Gesneden vleeswaren	13	0
Totaal vlees en vleeswaren a)	113	44

a) Inclusief overige eetbare slachtprodukten.

De meeste koude uitsnijderijen, 101, zijn actief met het verpakken van rundvlees in groothandelsverpakkingen. Het aantal koude uitsnijderijen dat andere vleessoorten verpakt in groothandelsverpakking is veel kleiner. Koude uitsnijderijen die in 1992 meer dan 1.000 ton vlees in groothandelsverpakking verkochten, verpakten in meerderheid eveneens rundvlees.

Tabel 3.3 Aantal bedrijven dat vlees in consumentenverpakking verkoopt

Vleessoort	Aantal bedrijven	Aantal bedrijven met verkoop > 500 ton in 1992
Rundvlees	60	2
Kalfsvlees	35	2
Varkensvlees	62	29
Schapevlees	14	0
Paardevlees	6	0
Gesneden vleeswaren	6	0
Totaal vlees en vleeswaren a)	88	33

a) Inclusief overige eetbare slachtprodukten.

Uit tabel 3.3 blijkt het aantal koude uitsnijderijen dat actief is met de verkoop van vlees in consumentenverpakking. Hierbij ligt de nadruk op varkens- en rundvlees. Wanneer er gekeken wordt naar de omvang van de vleesverkoop blijken de bedrijven met een omzet groter dan 500 ton in consumentenverpakking in 1992 vooral actief te zijn met het verpakken van varkensvlees.

3.3 Gehakt en vlug- en panklare produkten

Van de 323 koude uitsnijderijen blijkt 7% gehakt te verkopen en 24% zowel gehakt als vlug- en panklare artikelen. De totale verkoop van gehakt bedroeg bijna 28.000 ton en van vlug- en panklare artikelen bijna 10.000 ton. Deze produkten werden overwegend bereid uit rund- (60%) en/of varkensvlees (38%).

Gehakt en vlug- en panklare artikelen zijn soms uit meerdere vleessoorten samengesteld. Van alle koude uitsnijderijen verkocht 21% dergelijke samengestelde produkten. Hieronder kunnen vallen vlugklare artikelen, vleeswaren/vleesconserven en gehakt. De totale verkoop van deze produkten bedroeg ruim 29.000 ton. Hierbij lag de nadruk op gemengd gehakt (76%) en vlugklaar artikelen (23%). In de samengestelde produkten werd vooral gewerkt met varkens- (48%) en rundvlees (49%).

Belangrijkste leveranciers

vleesgroothandel, sl. : 54%
 buitenland : 33%
 vleesw.fabr., n.sl. : 12%

buitenland : 49%
 vleesgroothandel, sl. : 48%
 vleesgroothandel, n.sl.: 3%

vleesgroothandel, sl. : 67%
 buitenland : 32%

vleesgroothandel, sl. : 58%
 buitenland : 42%

vleesgroothandel, sl. : 57%
 buitenland : 36%
 vleesw.fabr., n.sl.: : 6%

Belangrijkste afnemers

88% : slager(sinkoopcomb.)
 8% : grootwinkelbedr.
 4% : slagers

54% : grootwinkelbedr.
 46% : slagers

34% : grootwinkelbedr.
 32% : slagers
 10% : buitenland
 9% : vleesgroothandel sl.
 3% : vleesw.fabr., n.sl.
 2% : grootverbr./horecag.h.

60% : grootwinkelbedr.
 26% : horecabedrijven
 8% : consumenten
 3% : instellingen

100% : vetsmelterij

41% : buitenland
 17% : petfoodfabr.
 14% : vleeswarenfabr., n.sl.
 10% : vleesgroothandel. sl.
 4% : slagers

31% : buitenland
 27% : grootwinkelbedr.
 16% : slager(sinkoopcomb.)
 5% : horeca
 4% : petfoodfabr.
 4% : vleesw.fabr., n.sl.
 3% : vetsmelterij
 3% : vleesgrooth. sl.
 3% : vleesgrooth., n.sl.

Karkas

inkoop: 126.912	verkoop: 39.609
--------------------	--------------------

Deelstukken met been

inkoop: 18.824	verkoop: 7.128
-------------------	-------------------

Deelstukken zonder been

inkoop: 54.829	verkoop: 76.586
-------------------	--------------------

Consumentenartikelen

inkoop: 0	verkoop: 44.900
--------------	--------------------

Vetten

inkoop: 0	verkoop: 7.500
--------------	-------------------

Overige eetbare slachtafvallen

inkoop: 62.919	verkoop: 51.076
-------------------	--------------------

Totaal 1992

inkoop: 263.484	verkoop: 226.799
--------------------	---------------------

(1986 220.000 ton verhandeld)

Figuur 3.1 Aan- en verkoop van rundvlees door de koude uitsnijderijen

Belangrijkste leveranciers

buitenland : 41%
centrale slachterij : 34%
vleesgroothandel, sl. : 24%

vleesgroothandel, sl. : 100%

vleesgroothandel, sl. : 100%

vleesgroothandel, sl. : 100%

vleesgroothandel, sl. : 59%
buitenland : 22%
centrale slagerij : 19%

Karkas

inkoop: 11.860	verkoop: 701
-------------------	-----------------

Deelstukken met been

inkoop: 1.760	verkoop: 3.289
------------------	-------------------

Deelstukken zonder been

inkoop: 5.249	verkoop: 8.249
------------------	-------------------

Consumentenartikelen

inkoop: 0	verkoop: 3.924
--------------	-------------------

Vetten

inkoop: 0	verkoop: 4
--------------	---------------

Overige eetbare slachtprodukten

inkoop: 3.185	verkoop: 1.323
------------------	-------------------

Totaal

inkoop: 22.054	verkoop: 17.490
-------------------	--------------------

Belangrijkste afnemers

100% : slagersinkoopcomb.

21% : slagersinkoopcomb.
21% : grootverbr./horecag.h.
21% : slagers
21% : grootwinkelbedr.
16% : buitenland

33% : buitenland
16% : grootwinkelbedr.
13% : slagers
11% : grootverbr./horecag.h.
9% : horecabedr.
9% : slagersinkoopcomb.
8% : vleegrooth., sl.

36% : horecabedr.
35% : grootwinkelbedr.
20% : buitenland
7% : instellingen

100% : vetsmelterij

92% : vleesw.fabr., n. sl.
8% : buitenland

23% : buitenland
22% : slager(sinkoopcomb.)
20% : grootwinkelbedr.
12% : horecabedr.
9% : grootverbr./horecag.h.
7% : vleesw.fabr., n. sl.

(1986 9.600 ton verhandeld)

Figuur 3.2 Aan- en verkoop van kalfsvlees door de koude uitsnijderijen

Belangrijkste leveranciers

vleesgroothandel, sl. : 100%

vleesgroothandel, sl. : 93%
vleesgroothandel, n. sl.: 2%

vleesgroothandel, sl. : 96%
buitenland : 4%

vleesgroothandel, sl. : 100%

vleesgroothandel, sl. : 98%
buitenland : 1%
vleesgrooth., n. sl. : 1%

Karkas

inkoop: 452.737	verkoop: 52.393
--------------------	--------------------

Deelstukken met been

inkoop: 275.764	verkoop: 365.333
--------------------	---------------------

Deelstukken zonder been

inkoop: 73.711	verkoop: 261.370
-------------------	---------------------

Consumentenartikelen

inkoop: 0	verkoop: 78.903
--------------	--------------------

Vetten

inkoop: 0	verkoop: 15.554
--------------	--------------------

Overige eetbare slachtafvalen

inkoop: 18.233	verkoop: 25.948
-------------------	--------------------

Totaal

inkoop: 832.445	verkoop: 799.501
--------------------	---------------------

Belangrijkste afnemers

79% : vleesgrooth., n. sl.
15% : slagers
6% : buitenland

38% : vleesgrooth., n. sl.
20% : vleesw.fabr., n. sl.
19% : slagers
17% : buitenland

30% : buitenland
22% : vleesw.fabr., n. sl.
13% : slagers
13% : grootwinkelbedr.
9% : vleesgrooth., n. sl.
4% : grootverbr./horecag.h.

64% : grootwinkelbedr.
13% : horecabedr.
12% : instellingen
11% : consumenten

85% : vetsmelterij
7% : vleesw.fabr., n. sl.
4% : petfoodfabr.
4% : vleesgrooth., n. sl.

34% : petfoodfabr.
16% : vetsmelterij
14% : buitenland
13% : slagers
9% : vleesw.fabr., n. sl.

22% : vleesgrooth., n. sl.
18% : buitenland
18% : vleesw.fabr., n. sl.
15% : slagers
12% : grootwinkelbedr.

(1986 424.000 ton verhandeld)

Figuur 3.3 Aan- en verkoop van varkensvlees door de koude uitsnijderijen

Belangrijkste leveranciers

buitenland : 82%
 vleesgrooth., sl. : 17%
 diepvriesgroothandel : 1%

buitenland : 70%
 vleesgroothandel, sl. : 30%

buitenland : 93%
 vleesgroothandel, sl. : 7%

buitenland : 81%
 vleesgroothandel, sl. : 18%
 diepvriesgroothandel : 1%

Karkas

inkoop: 9.039	verkoop: 15
------------------	----------------

Deelstukken met been

inkoop: 748	verkoop: 1.881
----------------	-------------------

Deelstukken zonder been

inkoop: 29	verkoop: 4.655
---------------	-------------------

Consumentenartikelen

inkoop: 0	verkoop: 1.311
--------------	-------------------

Vetten

inkoop: 0	verkoop: 0
--------------	---------------

Overige eetbare slachtprodukten

inkoop: 0	verkoop: 1.911
--------------	-------------------

Totaal

inkoop: 9.816	verkoop: 9.773
------------------	-------------------

Belangrijkste afnemers

100% : vleesw.fabr., sl.

63% : slagers
 16% : grootwinkelbedr.
 7% : slagersinkoopcomb.
 7% : grootverbr./horecag.h.
 7% : horecabedr.

22% : slagers
 20% : horecabedr.
 19% : vleesgrooth., n. sl.
 19% : slagersinkoopcomb.
 2% : grootverbr./horecag.h.

43% : consument
 31% : grootwinkelbedr.
 11% : instellingen
 10% : grootverbr./horecag.h.

20% : vleesg.h. n. sl.
 20% : slagersinkoopcomb.
 20% : grootverbr./horecag.h.
 20% : slagers
 20% : horecabedr.

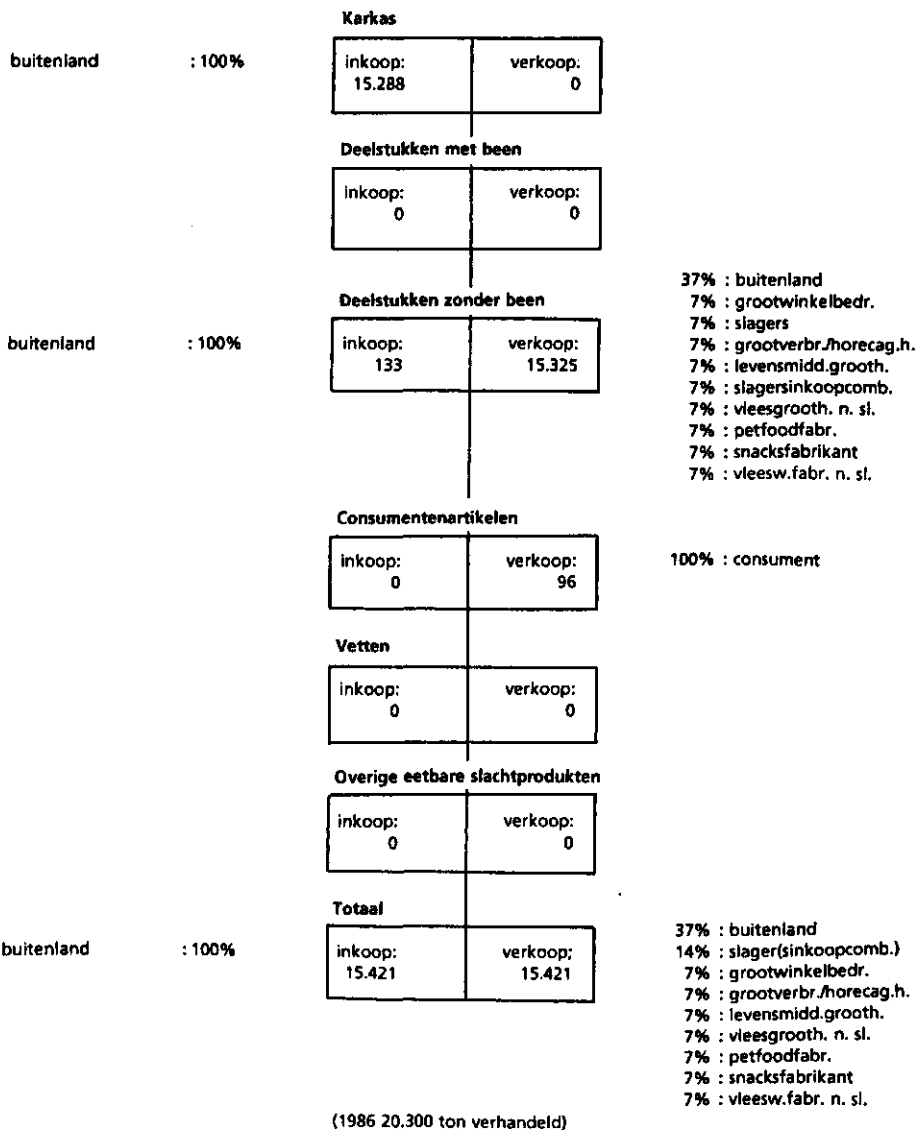
41% : slager(sinkoopcomb.)
 16% : grootverbr./horecag.h.
 15% : horecabedr.
 13% : vleesgrooth. n. sl.
 7% : grootwinkelbedr.

(1986 6.200 ton verhandeld)

Figuur 3.4 Aan- en verkoop van schape- en lamsvlees door de koude uitsnijderijen

Belangrijkste leveranciers

Belangrijkste afnemers



Figuur 3.5 Aan- en verkoop van paarde- en ponyvlees door de koude uitsnijderijen

Belangrijkste leveranciers

Belangrijkste afnemers

		Droge worst		
grooth.vleesw/ cons./snacks fabrikanten	: 70% : 30%	inkoop: 10	verkoop: 10	100% : consument
Gekookte worst				
grooth.vleesw/ cons./snacks fabrikanten	: 70% : 30%	inkoop: 10	verkoop: 10	100% : consument
Leverworst				
grooth.vleesw/ cons./snacks fabrikanten	: 75% : 25%	inkoop: 12	verkoop: 12	83% : consument 17% : horeca
Knakworst				
grooth.vleesw/ cons./snacks	: 100%	inkoop: 4	verkoop: 4	100% : consument
Rookworst				
grooth.vleesw/ cons./snacks fabrikanten	: 80% : 20%	inkoop: 15	verkoop: 15	81% : consument 19% : horeca
Ham				
grooth.vleesw/ cons./snacks fabrikanten	: 89% : 11%	inkoop: 62	verkoop: 62	63% : consument 26% : horeca
Spek				
grooth.vleesw/ cons./snacks fabrikanten	: 50% : 50%	inkoop: 13	verkoop: 13	100% : consument
Luncheon meat				
grooth.vleesw/ cons./snacks	: 100%	inkoop: 13	verkoop: 13	100% : consument
Rundvleesartikelen				
grooth.vleesw/ cons./snacks fabrikanten	: 65% : 35%	inkoop: 10	verkoop: 10	100% : consument
Overig				
grooth.vleesw/ cons./snacks fabrikanten	: 65% : 35%	inkoop: 6	verkoop: 6	100% : consument
Totaal				
grooth.vleesw/ cons./snacks fabrikanten	: 78% : 22%	inkoop: 155	verkoop: 155	83% : consument 14% : horeca

Figuur 3.6 Aan- en verkoop van vleeswaren en vleesconserven door de koude uitsnijde-rijen

4. CONCLUSIES

De koude uitsnijderijen vormen een zeer heterogene groep bedrijven, die sterk uiteenlopen in grootte en in de bewerkingen die ze uitvoeren. Zo loopt de jaarcapaciteit uiteen van minder dan 250 ton tot bijna 50.000 ton vlees. De variatie in uitgevoerde bewerkingen blijkt uit het aan- en verkooppatroon. De aankoop bestaat voor 54% uit karkassen, voor 26% uit deelstukken met been en voor 12% uit deelstukken zonder been. De verkoop daarentegen bestaat voor 35% uit deelstukken met been, voor 34% uit deelstukken zonder been en voor 12% uit consumentenartikelen.

In het bestand doen zich veel wijzigingen voor. Veel van de nu bestaande koude uitsnijderijen zijn eerst kort geleden gesticht, terwijl de indruk bestaat, dat het aantal koude uitsnijderijen in mindere mate is toegenomen.

De koude uitsnijderijen zijn door de inzet van losse arbeid zeer flexibel. Meer van de helft van de bedrijven maakt gebruik van tijdelijk personeel.

Veel uitsnijderijen hebben recent in koel-, verwerkings- en expeditieruimten en in bijbehorende apparatuur geïnvesteerd. Hierdoor zijn de belangrijkste apparaten betrekkelijk jong van leeftijd. Toch is bijna driekwart van alle koude uitsnijderijen (256 stuks) van plan ook in de komende periode tot 1996 te investeren. De belangrijkste redenen hiervoor zijn EG-eisen (161 maal genoemd), uitbreiding (83 maal), kwaliteit (72 maal), ergonomische overwegingen (65 maal) en logistieke overwegingen (53 maal).

De geplande investeringen zijn betrekkelijk klein. Ze belopen per onderdeel (koelruimte, verwerkingsruimte, expeditieruimte en apparatuur) meestal niet meer dan 1 miljoen gulden. De investeringsbedragen liggen bij de koude uitsnijderijen, die consumentenartikelen produceren gemiddeld wat hoger dan bij de bedrijven, die dit niet doen.

BIJLAGEN

Bijlage 1 Overzicht populatie, steekproef en non-response

Van koude uitsnijderijen waren geen namen en adreslijsten beschikbaar. Daarom is een steekproef getrokken uit de wel beschikbare overzichten van niet-slachtende groothandel, horecagroothandel en de algemene levensmiddelengroothandel in vlees, vleeswaren en vleessnacks. De totale doelgroep bestaat uit 3.035 bedrijven, daarvan zijn er 799 (26%) benaderd.

De gebruikte adressenbestanden zijn afkomstig van de Centrale Kamer van Koophandel en BBM Kring Groothandel (Horeca). Deze adressenbestanden waren niet altijd volledig bijgewerkt en bevatten daarom nogal wat opgeheven bedrijven. Evenmin sloten de beschikbare adressenbestanden naadloos aan bij de te enquêteren doelgroepen. Zo bevatten de bestanden van de algemene levensmiddelengroothandel nogal wat ondernemingen die geen vlees, vleeswaren of vleessnacks verhandelen. Deze onvolmaaktheden in het adressenbestand resulteerden in aan de hand van de enquêteresultaten gemaakte correcties op de grootte van de oorspronkelijke populatie. Dit verklaart mede het verschil van het benaderde aantal ondernemingen en het aantal bedrijven dat gegevens voor het onderzoek leverde.

De uitgangspopulatie bestond dus uit groothandelaren in vlees, vleeswaren en vleessnacks. De koude uitsnijderijen vormden hier een deelpopulatie van. De omvang van deze deelpopulatie is geschat met behulp van de resultaten van de geënquëteerde bedrijven. Als koude uitsnijderij zijn beschouwd al die bedrijven die uitbenen/uitsnijden, niet slachten en geen vleeswaren bereiden. Van de 175 ingevulde formulieren voldeden er 48 aan de definitie van koude uitsnijderij, waaronder een viertal algemene levensmiddelen- en horecagroothandelaren. Op basis van hun wegingscijfer vertegenwoordigen deze 48 bedrijven 323 koude uitsnijderijen.

De enquête en het doel ervan zijn in PVV-weekinfo onder de aandacht gebracht bij een deel van de doelgroep. Vervolgens hebben de enquêteurs telefonisch getracht met de ondernemingen een afspraak te maken.

Tabel B1.1

Doelgroep	Populatie	Steekproef	Non-response		N.V.T.	Ingevuld	
			onbereikbaar	weigering		totaal	KU
Groothandel in vlees, vleeswaren en vleessnacks	1.054	362	8	141	70	139	
Algemene levensmiddelen-groothandel	1.959	415	11	142	229		33
Horecagroothandel	22	22	3	8	8		3
Totaal	3.035	799	22	291	307		175

Bijlage 2 Opzet vragenlijst

De vragenlijst is opgebouwd uit drie delen, namelijk algemene informatie, structuurinformatie en informatie over de vleesdistributie. De inhoud daarvan is hieronder weergegeven.

Algemene informatie

De algemene informatievragen bestonden uit de volgende onderwerpen:

- activiteiten die vervuld werden door het totale bedrijf, bijvoorbeeld portioneren van vlees, verpakken, bereiden van vleeswaren, vleesconserven en vleessnacks maar ook naar extra functies zoals diepvrieshandel, levensmiddelenhandel, vleesgroothandel en detailhandel;
- vervoer van vlees, vleeswaren en vleessnacks en de daarbijbehorende arbeidsuren;
- totale arbeid in het totale bedrijf opgesplitst naar direct en indirect produktiewerk, vaste medewerkers, inleenploegen, uitzendkrachten en projectmatige dienstverlening;
- verwevenheid met een moederbedrijf of divisie en de activiteiten die zo'n moederbedrijf of divisie vervulde;
- aantal koude uitsnijderijen van de onderneming.

Structuurinformatie

- toekenning EG-erkenning;
- minimale, maximale en gemiddelde verwerkingscapaciteit van installaties en de toef of afname die daarin heeft plaatsgevonden;
- totale arbeid per koude uitsnijderijvestiging opgesplitst naar directe en indirecte produktiewerk, vaste medewerkers, inleenploegen, uitzendkrachten en projectmatige dienstverlening;
- investeringsgegevens (laatste investering, bedrag, doel, toekomstplannen) over de koelruimte voor grondstoffen en de apparatuur daarin;
- investeringsgegevens (laatste investering, bedrag, doel, toekomstplannen) over de verwerkingsruimte en de apparaten daarin;
- investeringsgegevens (laatste investering, bedrag, doel, toekomstplannen) over de koelruimte voor eindprodukten en de apparatuur daarin;
- investeringsgegevens (laatste investering, bedrag, doel, toekomstplannen) over de inpak/expeditieruimte en de apparatuur daarin;
- kostenstructuur (totale loonsom, rente en afschrijvingen, energie, inspectiekosten, overige kosten) en kosten per kilogram verwerkt vlees;
- verwachtingen ten aanzien van de vleesomzet, activiteiten en investeringen op het bedrijf.

Vleesdistributie

- inkoop- en verkoopstromen van totale hoeveelheid vlees, vleeswaren en vleessnacks binnen het bedrijf en de hoeveelheden die hierbij gemoeid waren;
- idem maar tevens naar vleessoort en produkttype daarbij zoals karkassen, helften/kwarten, deelstukken met been, deelstukken zonder been, vet en overige eetbare slachtprodukten. Bij vleeswaren en vleesconserven is onderscheid gemaakt in droge worst, gekookte worst, leverworst, knak-/borrelworst, rookworst, overige worst, spek, ham, luncheon meat, leverartikelen, rundvleesartikelen en overigen. Definities van de produkttypen zijn te vinden in bijlage 3;
- omvang van contractueel vastgelegde aan- en verkopen;
- groothandels- en consumentenverpakking;
- omvang van vlug- en panklaarartikelen en van artikelen waarin meerdere vleessoorten verwerkt zijn.

Bijlage 3 Definities leveranciers- en afnemerscategorieën

Boeren

Hieronder worden verstaan diegenen, wier hoofdberoep landbouwer is, alsmede diegenen, wier nevenberoep landbouwer is, mits het hoofdberoep dan niet veehandelaar, vlees(waren)groothandelaar, vleeswarenfabrikant, slachter, pluimveeslachter, pluimveeuitsnijder, pluimveeconservenfabrikant, snacksfabrikant, veevoerleverancier, petfoodfabrikant, levensmiddelengroothandelaar, poelier, slager of eigenaar van horecabedrijf, cateringbedrijf, instelling of kantine is.

Boeren - aangekocht

Hieronder vallen de aankopen van boeren, zowel de zogenaamde "vrije aankopen" als die op contract.

Boeren - loonmesterij

Dit betreft de afname van slachtdieren, die eigendom van de afnemer (geënquêteerde) zijn en waarvoor aan de boer, tijdens de mestperiode een vaste vergoeding per dier is gegeven voor zijn arbeid en kapitaal.

Cateringbedrijven

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

Centrale slagerij

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

Consumenten

Dit zijn alle verkopen aan personen, die de produkten bestemmen voor eigen gebruik, hetzij thuis, hetzij buitenshuis.

Coöp-vee-afzetverenigingen

Dit zijn coöperaties van boeren, die zich bezighouden met de afzet en/of verwerking van slacht- en fokdieren en die daartoe vertegenwoordigers in dienst hebben, bijvoorbeeld Coveco, "NCB-Boxtel" en CAS.

Diepvriesbedrijf

Hieronder vallen alle groothandelaren die in hoofdzaak diepvriesprodukten verhandelen.

Grootverbruikers

Dit omvat alle aan- en verkooptransacties met cateringbedrijven, horecabedrijven, kantines en instellingen.

Grootverbruikgroothandel

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

Grootwinkelbedrijven

Hieronder vallen de ondernemingen, die de groothandelsfunctie uitsluitend uitoefenen ten behoeve van hun eigen detailhandelszaken (filialen) bijvoorbeeld Albert Heijn, Edah.

Horecabedrijven

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

Horecagroothandel

Deze groep groothandelaren leveren hun produkten vooral af aan horecabedrijven.

Horeca-inkoopcombinaties

Deze organisatie van horecabedrijven verzorgt voor gezamenlijke rekening de inkoop van benodigdheden.

Instellingen

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

Kantines

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

Levensmiddelengroothandel

Hieronder vallen alle groothandelaren in levensmiddelen met een algemeen assortiment, inclusief die van grootwinkelbedrijven, vrijwillige filiaalbedrijven en van inkoopverenigingen.

Markten/opvangcentra

Alle wekelijkse, tweewekelijkse, maand- en jaarmarkten en alle plaatsen waar dieren (met name kalveren) worden bijeengebracht om na indeling in kwaliteitsklassen te worden afgeleverd aan kopers.

Overige afnemers (leveranciers)

Hieronder vallen alle aan- en verkopen met niet-uitdrukkelijk vermelde categorieën van kopers en verkopers. Welke categorieën het betreft en welke hoeveelheden, moet op het formulier vermeld worden.

Overige detaillisten

Alle hier niet-uitdrukkelijk vermelde detailhandelszaken opnemen zoals kruideniers, warenhuizen, zuivelbedrijven en dergelijke.

Petfoodfabrikanten

Hier zijn bedoeld de fabrikanten van veevoer bestemd voor huisdieren.

Slagersinkoopcombinaties

Dit zijn organisaties van slagers (detaillisten) die voor gezamenlijke rekening van de slagers de inkoop van slachtdieren en andere benodigdheden verrichten.

Slagerijen

Bedoeld zijn de detaillisten, wier verkopen in hoofdzaak bestaan uit vlees en vleeswaren. Een aantal van hen slacht zelf ook dieren.

Snacksfabrikant

Hieronder vallen de bedrijven ingericht voor de vervaardiging van vleessnacks en salades.

Uit eigen landbouwbedrijf

Dit betreft de op het eigen landbouwbedrijf gemeste dieren. Onder het eigen landbouwbedrijf vallen ook de dieren, die bij andere boeren worden ingeschaard, en die door de geëquëteerde zijn geslacht.

Uit eigen slachtingen

De hoeveelheid vlees afkomstig van door uw bedrijf geslachte dieren.

Veehandelaren/commissionairs

Hier zijn bedoeld handelaren in levend vee, die de dieren al dan niet in het buitenland voor eigen rekening of in commissie kopen en verkopen. Vertegenwoordigers van vee-afzetverenigingen vallen hier niet onder.

Veevoerleveranciers

Hieronder vallen de particuliere en coöperatieve mengvoerfabrikanten, de plaatselijke al of niet zelfmengende veevoerhandelaren, alsmede de zelfmengende plaatselijke coöperaties.

Vetsmelterijen

Dit zijn alle ondernemingen, die het door hen gekochte vet, door middel van smelten omvormen tot grondstoffen voor andere industrieën en/of gereedmaken voor de verkoop.

Vleesgroothandel

Hieronder vallen alle handelaren in vers rood- en kalfsvlees, helften, voor- en achtervoeten en deelstukken. Hiertoe behoren slachtende bedrijven die:

- een eigen of gehuurde slachterij hebben;
- gebruik maken van de diensten van het openbaar slachthuis en niet-slachtende bedrijven die alleen in vlees handelen, en wel als groothandel, dus geen rechtstreekse handel met consumenten.

Vleeswarenfabrieken

Hieronder vallen de bedrijven ingericht voor de vervaardiging van worst en andere vleeswaren, alsmede aankoopcombinaties daarvan, bijvoorbeeld de VAKO. Deze kunnen al dan niet ook zelf dieren slachten in een eigen slachterij of op een openbaar slachthuis.

Vleeswaren(snacks)groothandel

Hier zijn bedoeld groothandelaren in, alsmede importeurs van vleeswaren, vleesconserven en vleessnacks, die deze producten niet zelf produceren.

Zelf verwerkt

De hoeveelheden vlees die in uw bedrijf zijn verwerkt tot vleeswaren, vleesconserven, vleesproducten en vleessnacks.

Bijlage 4 Definities dieren en produkten

Mannelijk jong slachtvee

Hieronder vallen de afgemeste stieren en ossen in de leeftijdsgroep van 9 maanden tot 2,5 jaar.

Overig jong slachtvee

Hieronder vallen de afgemeste vrouwelijke dieren, die ouder zijn dan 9 maanden en niet meer dan eenmaal hebben gekalfd.

Slachtkoeien

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 2,5 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 kunstkalvermelk 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.

Slachtschapen

Dit omvat alle schapen voor de slacht van 1 jaar en ouder.

Slachtlammeren

Hieronder vallen alle schapen jonger dan 1 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.

Rundvlees

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

Kalfsvlees

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

Varkensvlees

Alle vlees van slachtvarkens, slachtzeugen en slachtberen.

Schapevlees

Dit omvat vlees van slachtschapen en slachtlammeren.

Paardevlees

Dit omvat vlees van paarden en pony's.

Overig roodvlees

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

Rood- en kalfsvlees

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

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 uiers.
- b. Varkens.
Het gewicht van beide helften, inclusief nieren, reuzel, haasjes, middenrif, longhaas- je, zwoerd 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.

Vetten

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

Overige eetbare slachtprodukten

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

Vleeswaren/vleesconserven

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 rook- en knakworsten.

Leverworst

Dit omvat berlinerworst, smeerleverworst en dergelijke.

Knak-/borrelworst

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

Rookworst

Dit omvat Gelderse en andere rookworstsoorten.

Overige worst

Hiertoe behoren onder andere verse braadworst, ragoûtsaucijsjes en dergelijke.

Ham

Hiertoe behoort rauwe en gekookte achterham, schouderham, ribartikelen, casseler-rib, bacon en dergelijke.

Spek

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

Luncheon meat

Dit betreft verkleind vlees met spek verpakt in blik.

Rundvleesartikelen

Hier toe behoort onder andere rookvlees.

Leverartikelen

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

Overige vleeswaren/conserven

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

Snacks en salades

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

Snacks met veel vlees

Dit omvat gehaktballen, frikadellen, hamburgers, saté's, schaschliks, worstebroodjes, saucijzebroodjes en dergelijke.

Snacks met minder vlees

Dit omvat kroketten, bitterballen, bamiballen, nasiballen, loempia's en dergelijke.

Salades

Dit omvat de salades met vlees.

Vlug- en panklaar artikelen

Deze produkten kunnen na een betrekkelijke korte bereidingstijd worden gegeten. Het gaat om produkten als gepaneerde schnitzels, gelderse schijven, slavinken 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 bestemd voor huisdieren.

Bijlage 5 Aanvullende tabellen behorende bij hoofdstuk 2

Tabel B5.1 De ontwikkeling van de minimale capaciteit in tonnen per week bij de afzonderlijke vestigingen van de koude uitsnijderijen in 1988, 1990 en 1992 a)

Capaciteit	KU zonder consumentenartikelen			KU met consumentenartikelen		
	1988	1990	1992	1988	1990	1992
< 5 ton	-	-	-	13	15	13
5 - 10	6	6	6	16	13	25
10 - 40	13	19	32	34	39	9
40 - 100	21	33	21	-	2	27
> 100	19	6	19	-	2	-
Totaal	59	64	78	63	71	74

a) Niet alle vestigingen hebben deze vraag beantwoord.

Tabel B5.2 De ontwikkeling van de maximale capaciteit in tonnen per week bij de afzonderlijke vestigingen van de koude uitsnijderijen in 1988, 1990 en 1992 a)

Capaciteit	KU zonder consumentenartikelen			KU met consumentenartikelen		
	1988	1990	1992	1988	1990	1992
< 5 ton	-	-	-	13	13	19
5 - 10	-	11	-	-	9	-
10 - 40	27	28	60	51	45	53
40 - 100	22	28	50	8	8	8
100 - 200	21	27	27	5	7	5
200 - 300	17	23	23	-	-	-
> 300	14	3	11	-	-	-
Totaal	101	120	171	77	82	85

a) Niet alle vestigingen hebben deze vraag beantwoord.

Tabel B5.3 Verschillende soorten arbeid uitgesplitst naar werkzame dagen op de vestiging in 1992

Dagen	KU zonder consumentenartikelen			KU met consumentenartikelen			Totaal
	inleen-ploegen	uitzendkrachten	projectm. dienstverl.	inleen-ploegen	uitzendkrachten	projectm. dienstverl.	
< 40	-	6	-	-	-	-	6
40 - 100	6	6	-	27	-	6	45
100 - 250	28	8	-	6	5	-	47
250 - 1.000	27	19	18	-	6	-	70
> 1.000	9	12	-	-	3	-	24
Totaal	70	51	18	33	14	6	192

Tabel B5.4 Verwachte investeringen (in miljoenen) in de koelruimte en apparatuur voor grondstoffen naar vestigingsgrootte

Tonnen	KU zonder consumentenartikelen						KU met consumentenartikelen					
	ruimte			apparatuur			ruimte			apparatuur		
	<0,5	0,5-1,0	>1,0	<0,5	0,5-1,0	>1,0	<0,5	0,5-1,0	>1,0	<0,5	0,5-1,0	>1,0
< 250	6	33	-	33	-	-	6	-	-	6	-	-
250 - 1.000	19	-	-	13	-	-	33	-	-	-	-	-
1.000 - 1.750	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.750 - 2.500	9	-	-	37	-	-	-	-	27	-	27	-
2.500 - 3.250	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.250 - 4.000	-	-	-	6	-	-	1	-	-	1	-	-
> 4.000	-	2	2	-	2	2	-	-	3	5	2	5

Tabel B5.5 Verwachte investeringen (in miljoenen) in de verwerkingsruimte en apparatuur naar vestigingsgrootte

Tonnen	KU zonder consumentenartikelen						KU met consumentenartikelen					
	ruimte			apparatuur			ruimte			apparatuur		
	<0,5	0,5-1,0	>1,0	<0,5	0,5-1,0	>1,0	<0,5	0,5-1,0	>1,0	<0,5	0,5-1,0	>1,0
< 250	6	6	-	39	-	-	13	-	-	13	-	-
250 - 1.000	13	-	-	13	-	-	13	-	-	9	-	-
1.000 - 1.750	6	-	-	9	-	-	6	27	-	33	-	-
1.750 - 2.500	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-
2.500 - 3.250	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-
3.250 - 4.000	-	-	-	6	-	-	1	-	-	1	-	-
> 4.000	10	-	2	33	-	2	-	-	7	-	-	3

Tabel B5.6 Verwachte investeringen (in miljoenen) in de koelruimte en apparatuur voor eindproducten naar vestigingsgrootte

Tonnen	KU zonder consumentenartikelen						KU met consumentenartikelen					
	ruimte			apparatuur			ruimte			apparatuur		
	<0,5	0,5-1,0	>1,0	<0,5	0,5-1,0	>1,0	<0,5	0,5-1,0	>1,0	<0,5	0,5-1,0	>1,0
< 250	39	-	-	39	-	-	-	-	-	-	-	-
250 - 1.000	13	-	-	13	-	-	6	-	-	6	-	-
1.000 - 1.750	6	-	-	13	-	6	-	-	27	-	-	27
1.750 - 2.500	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-
2.500 - 3.250	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.250 - 4.000	-	-	6	-	-	6	1	-	-	1	-	-
> 4.000	3	3	-	8	2	2	-	-	3	-	-	3

	KO met consumentenartikelen	
	koel- ruimte	koel- apparatuur
5	1	3
1	8	-
8	-	-
3	6	4
8	31	28
3	7	7
3	-	2
3	-	2

en.

an investeren in de koelruimte en/of -
aan EG-eisen". Deze reden wordt 164
consumentenartikelen produceren is
"nieuwe bouw" (86 maal) "vergroting van
ruimte" (1) ook belangrijke redenen. Dit geldt
consumentenartikelen produceren.

en veel uitsnijderijen recent geïnves-
tijderijen na 1990 geïnvesteerd; in de
uitsnijderijen die consumentenartikelen
ruimte en -apparatuur geïnvesteerd.
verpak/expeditie-apparatuur die minder