duiding

Anthony Botelberge (Belgian Ready Meals Association)

duiding

"Bereide maaltijd wordt niet industrieel maar op grote schaal artisanaal gemaakt"

20 OKTOBER 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:53

Lees meer over:
Interview



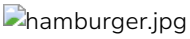
Zelf staat hij niet graag in de schijnwerpers - daarom moet dit interview het zonder portretfoto stellen - maar achter de schermen plooit Anthony Botelberge zich dubbel voor ‘zijn’ sector. De bedrijfsleider van Frigilunch, marktleider in kant-en-klaarmaaltijden, is tevens voorzitter van de Belgian Ready Meals Association (BReMA). “Het grote publiek heeft geen juist beeld van het productieproces voor bereide maaltijden”, verklaart Botelberge waarom hij namens BReMA vaker de publiciteit wil opzoeken. “Gebruik aub niet het woord ‘industrieel’ want we koken zoals je grootmoeder het zou doen, ook al werken we met een veel grotere pot en een doseerpomp in plaats van pollepel.” Sterker nog, onder invloed van de ‘clean label policy’ worden smaakversterkers en bewaarstoffen (E-nummers op het etiket) uit het ingrediëntenlijstje gebannen. Daarmee tonen sommige fabrikanten van bereide maaltijden zich kieskeuriger dan de hobbykok die niet vies is van een bouillonblokje.

Waarom hebben de fabrikanten van bereide maaltijden een eigen belangenverdediger?

Anthony Botelberge: BReMA is kort na de dioxinecrisis ontstaan, een periode waarin bedrijven zonder onderscheid over dezelfde kam geschoren werden. Afzetmarkten gingen op slot, ook voor sub-sectoren die met de crisis geen uitstaans hadden. Er was nood aan een sectorfederatie om de fabrikanten van bereide maaltijden te verenigen die eenzelfde hoge kwaliteitsstandaard nastreven. Sinds de oprichting van BReMA door huidige Voka-voorzitter Michel Delbaere spreken zij met één stem in het overleg met de overheid en in geval van calamiteiten. Via onze secretaris, Ariane Louwagie, houden we nauw contact met de overkoepelende voedingsfederatie FEVIA. Bijzonder is dat BReMA in zekere zin ouder is dan de sector van de bereide maaltijden. Die bestaat officieel nog maar drie jaar, sinds er een afzonderlijke Europese NACE-code voor bestaat. Uiteraard worden er al veel langer kant-en-klaarmaaltijden gemaakt, maar typerend voor onze sector zijn de agrovoedingsbedrijven die gaandeweg in ‘convenience’ gerold zijn. De geschiedenis van Frigilunch brengt je bijvoorbeeld terug bij de winkelketen voor vriesverse voeding Covee en zo bij Boerenbond. Vandaag is geleidelijk doorgroeien voor voedingsbedrijven maar ook voor traiteurs verre van evident. Het productieproces werd erg complex door de voorschriften inzake traceerbaarheid, voedselveiligheid, allergenen, enz. Op 80 personeelsleden zijn er bij Frigilunch vier actief in het labo, op de kwaliteitsdienst.

> Binnen de 24 uur hebben we van elk ingrediënt de producent opgespoord

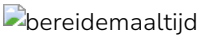
Het paardenvleesschandaal moet een stevige test geweest zijn voor de werking van de jonge federatie?
Toen bewees het zijn nut om als sector rond één federatie verenigd te zijn. We zaten rond de tafel met overheid en retail. Duizenden labotests wezen uit dat er in ons land geen kant-en-klaarmaaltijden gecontamineerd waren met paardenvlees. Voor zover het ons land betrof, was het 'paardenvleesschandaal' een storm in een glas water. Maar het maakte ons wel bewust van de gevoeligheid van de voedselketen voor fraude. We zijn kwetsbaar door de complexiteit van kant-en-klaarmaaltijden. Daarin zit een breed palet aan grondstoffen, van 15 verschillende groenten tot tientallen soorten vlees, vis en bouillons. De ketting is maar zo sterk als zijn zwakste schakel. Wij moeten dus kunnen vertrouwen op de certificaten waarmee onze leveranciers de traceerbaarheid en kwaliteit van hun producten garanderen. Sommige klanten verlangen namelijk van ons dat we binnen de kortste keren van elk ingrediënt de oorsprong kunnen opsnorren.



De economische schade was groot na het debacle met paardenvlees. Is dat verteerd of likken de producenten nog altijd hun wonden?
Over de impact op individuele bedrijven laat ik me niet uit, maar algemeen ervoer de sector een daling van 15 à 20 procent in de consumptie van met gehakt bereide kant-en-klaarmaaltijden zoals lasagne. In Frankrijk is dat effect er nu nog. De Belgische consument keek nuchter naar het 'mediafenomeen', en met veel vertrouwen in de voedselveiligheid. Daardoor zit de binnenlandse vraag ongeveer terug op het oude niveau. Wel merk je een beperkte verschuiving naar vis- en pastamaaltijden zonder gehakt.
Zijn er lessen uit het voorval getrokken?
Het paardenvleesschandaal was terug te brengen tot fraude bij het aan- en verkopen van vlees. Daarom werd de vraag gesteld of een zogenaamde 'trader' nog wel een plek heeft binnen de voedselketen. Hoe langer de keten is, hoe groter het risico immers wordt. In ons land bleek dat geen issue. Door de rijke Belgische landbouwgeschiedenis wordt hier voldoende en kwaliteitsvol voedsel geproduceerd. Onze leden kopen met andere woorden weinig grondstoffen op de internationale markt. Pasta, tomatenpulp en vis zijn de uitzonderingen op die regel. Door hoofdzakelijk te werken met leveranciers van onder de spreekwoordelijke kerktoren verkleinen zij het risico op fraude. We merken dat ook een aantal klanten daar nu aandacht voor heeft, en een maximum aantal tussenschakels oplegt om eventuele traders er tussenuit te krijgen.

> Smaak is zeer lokaal. Je krijgt in Spanje geen worst met wortelpuree of Luikse balletjes verkocht

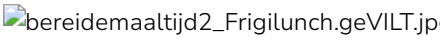
Zijn er veel firma's in ons land die bereide maaltijden maken? Welke cijfers kunnen zij voorleggen inzake tewerkstelling, productie, omzet, export, enz.?
Op de omvang van de sector is niet zo eenvoudig een aantal bedrijven te plakken want het hangt er maar vanaf waar je de grens trekt. De grotere fabrikanten zijn allemaal aangesloten bij BReMA en dan spreek je over 18 firma's die samen 840 mensen tewerkstellen. De slager en traiteur om de hoek die alleen of met een klein personeelsbestand bereide maaltijden maken, zijn niet meegeteld. De 18 BReMA-leden produceerden in 2012 208.542 ton aan bereide maaltijden (vers en diepvries). Ze boekten daar toen een omzet mee van bijna 470 miljoen euro. Binnen de sector zijn er bedrijven die op export mikken en anderen die de binnenlandse markt bedienen. Smaak is namelijk zeer lokaal, al kan je met de Belgische producten in theorie een eind ver komen door ons hoogstaand smaakprofiel. Alleen de Italiaanse en Oosterse maaltijden hebben een internationaal smaakprofiel. Een tweede beperking voor export is de beperkte actieradius van verse bereide maaltijden gelet op hun beperkte houdbaarheid. Ten derde zorgen de beperkte schaalgrootte van de eigen markt in combinatie met de hoge loon- en energiekosten ervoor dat concurrentieel zijn met het oog op export een moeilijk verhaal is.



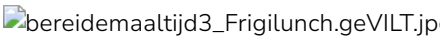
Waar trekken jullie de grens tussen wat een bereide maaltijd is en wat niet?
Een bereide maaltijd bevat de hoofdbestanddelen van een volwaardige maaltijd, die ze vervangt, en kan geconsumeerd worden na een 'kleine manipulatie', zoals opwarmen. Associeer onze sector niet met industrieel bereide maaltijden want het productieproces is nog zeer artisanaal. Andere voedingsbedrijven zijn sterker geautomatiseerd. Wij koken nog zoals jij het thuis zou doen en maken van pasta, room, gehakt en verse groenten een gerecht. Het materiaal dat we gebruiken, is natuurlijk een slag groter. Maar acht jaar geleden schepten we bij Frigilunch de puree nog met een pollepel in het bakje. Tegenwoordig kan dat met een doseerpomp, maar dat doet geen afbreuk aan het artisanaal karakter. Witloof komt bijvoorbeeld rechtstreeks van bij de boer. De groente wordt gewassen en gekuist zoals de consument dat zelf ook doet. De 'clean label policy' is het beste bewijs dat natuurlijk koken hoog aangeschreven staat in onze sector. Clean label slaat op de trend om aan bereide maaltijden geen smaakversterkers en kleurstoffen (E-nummers) toe te voegen, zelfs geen bouillonblokje of een natuuridentieke stof als caroteen.
De voedingsindustrie groeide in 2013 uit tot de belangrijkste industriële sector van ons land. Zit ook de productie van bereide maaltijden in de lift?
Door het paardenvleesschandaal was 2013 geen gemakkelijk jaar voor de fabrikanten van bereide maaltijden. Onze sector groeit sterker dan het bruto nationaal product, maar kan net niet tippen aan de uitstekende cijfers die de voedingsindustrie in zijn geheel

kan voorleggen. Dat komt omdat andere deelsectoren meer groei via export realiseren, denk bijvoorbeeld aan chocolade, diepvriesgroenten en aardappelproducten.

> De loonkosten zijn een heikel punt

In het eerste kwartaal van 2014 werden voedingsgrondstoffen 12 procent goedkoper, maar stelde het Prijzenobservatorium niettemin vast dat consumenten voor bewerkte voedingsmiddelen meer betaalden.
De kostprijs bestaat voor 50 à 60 procent uit de aangekochte grondstoffen. Andere grote kostenposten zijn energie en lonen. De loonkosten bezorgen ons een concurrentiehandicap van 21 procent ten opzichte van de buurlanden. Ook energie is in België duurder dan in de buurlanden. Een tweede deel van de verklaring zijn de contracten waardoor prijsschommelingen zich maar met vertraging doen voelen. Met de grootwarenhuizen worden vaak lange termijnafspraken gemaakt over kant-en-klaarmaaltijden. Anders dan het Prijzenobservatorium wellicht op basis van een voedingskorf met veel merkenproducten vaststelt, ervaren onze leden dat de grondstofkosten sneller stijgen dan hun verkoopprijzen. Ze werken vaak 'private label' en kunnen de prijzenpolitiek van merkenfabrikanten niet overnemen.

Bereide maaltijden worden al eens met de vinger gewezen omdat ze niet bijster gezond zijn. Jullie zijn het daar ongetwijfeld niet mee eens?
De perceptie zit fout want kant-en-klaarmaaltijden zijn net zoals de zelf bereide warme maaltijd een bron van voedingsstoffen. Uit een recent afstudeerwerk van een bachelor Voedings-en dieetkunde én uit een recente monitoring van onze producten blijkt dat een bereide maaltijd niet te veel zout noch te veel calorieën bevat. Het verzadigingsgevoel zou beter kunnen want nu bestaat het gevaar dat de consument nadien nog een snack neemt. Het aandeel groenten op een schotel moet hoger om dat tegen te gaan.
De Hoge Gezondheidsraad is niet gelukkig met het hoge zoutgehalte in bereide maaltijden en van Test-Aankoop mag er ook minder vet en suiker in zitten. Kan het met wat minder?
Aan het zout- en suikergehalte in kant-en-klaarmaaltijden wordt al jaren met resultaat gewerkt. Tussen 2008 en 2012 drongen we het zoutverbruik met 15 tot wel 30 procent terug. Veel rek zit daar niet meer op want dan dreigt smaak- en kwaliteitsverlies. Momenteel werken we aan de optimalisatie van de nutritionele samenstelling van onze maaltijden. Samen met voedingsfederatie FEVIA zijn we aan een inventarisatie bezig en bekijken we de mogelijke pistes.

> Een slechte sector bestaat niet, slechte bedrijven wel

Gelet op de landbouwers onder onze lezers polsen we graag even naar de aankooppolitiek van jullie leden. Waar ligt de lat qua prijs en kwaliteit?
Kwaliteit wordt in ons land correct betaald, maar dat neemt niet weg dat de marges over het algemeen nog te laag zijn. Alle schakels in de voedselketen worden geconfronteerd met druk op de marges. De consument besteedt een steeds kleiner aandeel van zijn inkomen aan voeding zodat de prijspositionering een moeilijke zaak is voor de retail. Er is volgens mij dan ook niet één sector die met een buitensporig deel van de koek aan de haal gaat. Uiteraard onderhandelt ook onze sector op het scherp van de snee met leveranciers, maar van de nood aan kwalitatieve grondstoffen zijn we ons zeer goed bewust. Is één component niet beschikbaar, dan maak je geen bereide maaltijd. Fabrikanten van bereide maaltijden zijn dus geen 'shoppers' die steevast opteren voor de goedkoopste leverancier. Integendeel, velen streven naar een goed en duurzaam partnership met hun leveranciers.

Bereide maaltijden zijn voor mensen met weinig tijd, zo zit in ons hoofd. Maar wie zijn jullie (eind)klanten precies?
Er is niet één type consument van kant-en-klaarmaaltijden, toch niet in ons land. Kopers zijn bijvoorbeeld jonge tweeverdieners die in het weekend zelf koken, hun groenten misschien wel zelf oogsten in een stadstuin, maar tijdens de week weinig tijd hebben. Dan trekken ze naar de supermarkt voor een kant-en-klaarmaaltijd. Een andere categorie zijn de studenten die geen zin hebben om te koken omdat het studentenleven andere leuke activiteiten biedt. Ook ouderen zijn een belangrijk cliënteel. Zij nuttigen onze maaltijden thuis, via de huis-aan-huis-bedeling door het OCMW, in het rusthuis of in ziekenhuizen zonder grootkeuken. Om kant-en-klaar te eten, hoef je overigens niet bijzonder kapitaalkrachtig te zijn. Door de grote hoeveelheden ingrediënten die wij inkopen, is het eindproduct goedkoper dan wanneer de consument het zelf zou bereiden. Wij kopen geen kilootje pasta in de supermarkt, maar een vrachtwagen vol pasta in Italië, tel maar uit.
Spelen jullie in op trends?
De 'assemblagekeuken' is zo'n trend. Door toedoen van de vele kookprogramma's staat de consument graag zelf in de keuken, maar de meest complexe onderdelen van een maaltijd gaat hij niet zelf bereiden. Denk aan vol-au-vent, stoofvlees, een goede saus, … allemaal zaken die hij kant-en-klaar kan kopen. Onze sector speelt daar op in door niet alleen volwaardige maaltijden maar ook

maaltijdcomponenten aan te bieden. Op langere termijn verwacht ik veel van ‘functionele voeding’. De hygiëne in onze samenleving neemt almaar toe en daardoor ook het aantal mensen met een allergie. Zoals de geneeskunde sterk op het individu gericht is, zal voeding dat om die reden ook worden. Met glutenvrije voeding en suikervrije voedingswaren voor diabetici bestaat dat al voor grotere populaties binnen een bevolking, maar het kan dus nog veel specifieker. Het hoeft zelfs niet gerelateerd aan gezondheid te zijn. Waarom lanceren we geen speciaal koolhydraatrijk voedingsaanbod voor sporters?

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada