Analyse

“Prijzenoorlog retail dwingt vleesverwerkers tot consolidatie”

Analyse

What’s Cooking, het vroegere Ter Beke, overweegt zijn weinig rendabele charcuterietak van de hand te doen. Eerder dit jaar werd vleeswarenfabrikant Detry al overgenomen door een groot Frans vleesbedrijf, terwijl ook de Nederlandse ‘Group of Butchers’ hier aan de deur klopt. “Er is een consolidatiegolf bezig in de vleeswarenindustrie. Het wordt steeds moeilijker voor bedrijven om het hoofd te bieden aan de groeiende kosten enerzijds en prijzendruk door de retail anderzijds”, stelt Anneleen Vandewynckel van Fenavian, de federatie van de verwerking van vlees.

3 APRIL 2024 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2024 6:42

Jerom Rozendaal

Lees meer over:
vlees
voedingsindustrie

De voedingsgroep What’s Cooking overweegt haar charcuterietak te verkopen en heeft verkennende gesprekken opgestart. Dat heeft het bedrijf eerder deze week laten weten in een persbericht. Met een eventuele verkoop wil het bedrijf de “aandeelhouderswaarde maximaliseren”. De charcuterietak 'Hartig Beleg - Savoury' is goed voor bijna de helft (464 miljoen) van de omzet van de groep (832 miljoen), maar draagt maar een fractie bij aan de winst. De winst van de groep kwam vorig jaar uit op 19,8 miljoen euro. Het gros van deze winst werd gerealiseerd door de bedrijfstak bereide maaltijden, de charcuterietak bracht 0,3 miljoen euro winst in het laatje.

Voor Anneleen Vandewynckel komen deze cijfers en plannen niet als een verrassing. Zij ziet al langer dat de marges sterk onder druk staan in de vleesverwerkende industrie die in België een rijke traditie kent en 8.000 mensen tewerkstelt. De flinterdunne marges zijn volgens haar het gevolg van enerzijds de hoge kosten. “Zo behoren de loonkosten in België tot de hoogste in Europa. Ze zijn bijvoorbeeld drie keer zo hoog als in Duitsland. En door de automatische loonindexatie stijgen de loonkosten maar door. Daarnaast zijn er steeds strenge eisen op het gebied van voedselveiligheid en duurzaamheid waardoor de verwerkers kosten moeten maken.”

Private label makkelijk inwisselbaar

Deze kosten zouden zij niet kunnen doorrekenen. Daar ligt volgens Vandewynckel misschien wel het grootste probleem. “85 procent van de markt van vleesverwerking bestaat uit private label. Dat betekent dat de retail een absolute onderhandelingsmacht

heeft. In hun onderlinge concurrentie probeert de retail het onderste uit de kan te halen en blijft er voor de verwerker nauwelijks marge over."
Daarbij speelt volgens haar ook steeds meer de concurrentie uit het buitenland mee. "Private label is vrij makkelijk te vervangen door goedkoper buitenlands product. De Nederlandse, Duitse en Franse retailers die zich de voorbije jaren gevestigd hebben in België 'sourcen' steeds meer producten uit het buitenland. Het is voor de Belgische producenten - door hun hoge kosten – zeer moeilijk om mee te gaan in deze prijzenslag."

> **Ten opzichte van 2021 is de prijs voor een varkenskarkas met 75 procent gestegen. De prijs voor afgewerkt product maar met 15 procent. Dat is niet meer houdbaar**
>
> Ivan De Keyser - Directeur Vleeswaren Antonio/Breydel

nieuws

Vlaamse vleeswarenbedrijven Breydel en Tradelio gaan fuseren

6 JULI 2023

Om het hoofd boven water te houden, gaan steeds meer bedrijven aan schaalvergroting doen, stelt Vandewynckel. En dat is wat er gaande lijkt. Medio vorig jaar sloegen de Vlaamse familiebedrijven Vleeswaren Antonio, beter gekend als Breydel, en Tradelio de handen al ineen. "Ik heb enerzijds geen opvolging en anderzijds is er veel spanning in de markt. Daarom hadden wij elkaar snel gevonden. Samen kunnen we beter een vuist maken tegen de uitdagingen van de markt", vertelt Ivan De Keyser, zaakvoerder van Breydel. Consolidatie en schaalvergroting is ook volgens hem de enige mogelijkheid om de kosten te drukken.
De Keyser deed in november 2022 al zijn verhaal aan VILT over de explosief gestegen kosten door de energiecrisis. Terwijl de energieprijzen enerzijds genormaliseerd zijn, blijft de stijging van de kosten ten opzichte van enkele jaren geleden navenant. De verkoopprijzen stegen niet in hetzelfde tempo mee. Hij geeft een voorbeeld: "Ten opzichte van 2021 is de prijs voor een varkenskarkas met 75 procent gestegen. De prijs voor afgewerkt product is daarentegen maar 15 of 20 procent verhoogd. Dat is op termijn niet meer houdbaar."

Schaalvergroting om concurrentieel te blijven

Ook What's Cooking probeerde zijn charcuteriedivisie meer schaalvoordelen te geven door in 2021 Imperial Meat en Stegeman, de Belgische en Nederlandse vleeswarenactiviteiten van de voedingsmultinational Sigma, over te nemen. Hiermee wilde de Belgische marktleider op het gebied van charcuterie synergievoordelen creëren en sterker staan in de onderhandelingen met de retail. Deze overnameplannen stuitten echter op tegenstand van de Belgische en Nederlandse mededingingsautoriteiten die een te grote marktmacht vreesden. What's Cooking zag vervolgens van de plannen af en wil de charcuterietak nu helemaal van de hand doen. "Wat blijft nog over van de fiere Belgische vleeswarenproductie", vraagt Peter Hostens, CEO van Tradelio, zich af in een recente post op LinkedIn naar aanleiding van dit nieuws. Doordat de mededingingsautoriteit eerder de overname van Imperial Meat door What's Cooking had tegengehouden, acht hij de kans klein dat er een Belgische overnamekandidaat opstaat voor What's Cooking. "Lonkt er misschien een buitenlandse investeerder?"

Overname door buitenlandse bedrijven

Hostens wijst op eerdere overnames door buitenlandse bedrijven. Zo werd dit jaar vleeswarenfabrikant Detry al overgenomen door het groot Frans vleesbedrijf Alliance Group. Ook de Nederlandse 'Group of Butchers' klopt hier op de deur en nam medio vorig jaar Vleeswaren De Keyser uit Aalter over. De Keyser had eerder al de vleesverwerkende bedrijven Frank Delmote uit Wortegem-Petegem en Vleeswaren Peeters uit Aartselaar overgenomen, beide onderdeel van de Willy Naessens Group.
Vandewynckel voorspelt dat de consolidatie in de vleesverwerking nog niet achter de rug is. "De vleesverwerking is de grootste afnemer van de veehouderij in België. Wij hebben een rijke traditie van vleesverwerking en zijn met onze kwalitatieve producten bekend over de hele wereld. Deze sector staat momenteel sterk onder druk door oplopende kosten en flinterdunne marges. Willen

we deze sector in ons land behouden, en deze meerwaardecreatie blijven behouden, dan moeten de retailers betere prijzen betalen of fairdere marges hanteren. Zo niet, dan dreigen de vleeswaren in de supermarkten te verworden tot eenheidsworst die waar dan ook ter wereld gemaakt kunnen worden."

Uitgelicht

Afslankingsoperatie bij Vion: voorbode voor rest van Europese slachthuissector?

nieuws

De internationale voedingsproduct Vion Food Group verkoopt drie van haar Duitse vestigingen en sluit een vierde locatie. De herstructurering past in een bredere evolutie van d...

13 FEBRUARI 2024

Lees meer

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