



foto: Jurgen de Witte

Kris Michiels • marketingadviseur VLAM vzw

Liliane Driesen • woordvoerder VLAM vzw – Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing



De Belgische consument eet (thuis) gemiddeld 28 kilo aardappelproducten per jaar. Verse aardappelen blijven daarbij de maaltijdbegeleider bij uitstek met een volumeaandeel van 67%. In 2012 was 78% van de aangekochte verse aardappelen van Belgische herkomst en dat binnenlandse aandeel zit stevig in de lift. 40% van de aankopen gebeurt in hypermarkten en grotere supermarkten (stijgend). Dat blijkt uit de cijfers van het marktonderzoekbureau **GfK Panelservices Benelux**, dat in opdracht van **VLAM** het thuisverbruik volgt bij 5.000 Belgische gezinnen.

VLAM vzw, het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing, peilt ieder jaar via GfK Panelservices naar de evolutie van het aardappelverbruik bij de Belgische consument. Daaruit blijkt onder meer dat 72% van de aardappel(bereiding)en thuis worden opgegeten, 9% in horecazaken, 8% bij familie of vrienden, 6% op werk of school en 5% op overige plaatsen. Deze algemene cijfers verschillen wel afhankelijk van de bereidingsvorm: gekookte aardappelen worden in verhouding nog vaker thuis gegeten, puree zien we wat vaker op werk/school. Friet scoort dan weer beter in horecazaken.

naar thuisverbruik in plaats van buitenshuis verbruik en naar basisvoedingsproducten in plaats van meer verwerkte producten of kant-en-klare maaltijden. Vanaf 2009 zette de daling in het thuisverbruik van verse aardappelen zich evenwel verder tot in 2012, toen het thuisverbruik van verse aardappelen opveerde van 27,7 naar 28,0 kg per capita.

Deze recente stijging komt er zowel dankzij een stijging van het aantal kopende gezinnen (dat sowieso nog altijd boven de 90% ligt) én een stijging van de aankoopfrequentie. De Vlaming kocht met 29,7 kg per capita in 2012 meer verse

aardappelen dan de Brusselaar en de Waal die respectievelijk 21,8 en 27,0 kg kochten. De stijging in het verbruik was in 2012 ook hoger in Vlaanderen, waardoor de daling sinds 2008 in Vlaanderen ook wat minder sterk is dan in de andere regio's.

De gemiddelde aankoop prijs voor de consument lag in 2012 een stukje lager dan in 2011 door de lagere prijzen in het voorjaar van 2012 ten opzichte van het voorjaar van 2011. Hierdoor daalde, ondanks de stijging in volume, de besteding aan verse aardappelen van 20,3 naar 19,9 euro per capita.

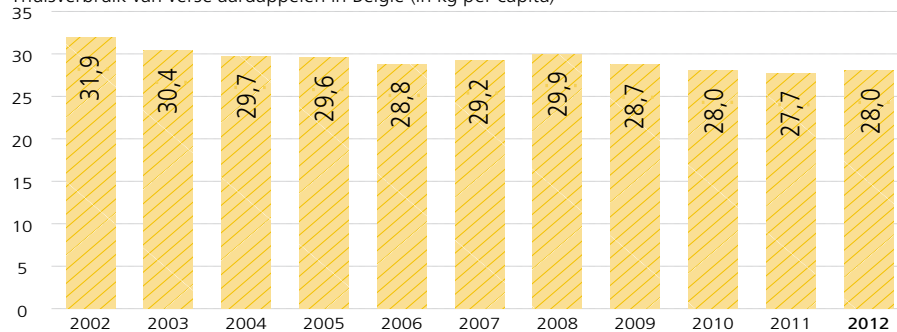
We gaan wat dieper in op de cijfers over het thuisverbruik van aardappelproducten.

**Figuur 1** toont de evolutie van het thuisverbruik in kg per capita in de periode 2002-2012. Dit op basis van een bevraging bij 5000 gezinnen.

Na een daling van het thuisverbruik van verse aardappelen in het begin van deze eeuw, noteerde VLAM in 2007 en 2008 een bescheiden stijging. Wellicht als gevolg van de crisis grijpen mensen meer terug

**Figuur 1**

Thuisverbruik van verse aardappelen in België (in kg per capita)



BRON: GfK Panelservices Benelux

### Thuisverbruik van verwerkte aardappelen stabiliseert

Het thuisverbruik van verse verwerkte aardappelen (verse frieten, verse voorgeschilde en/of voorgegaarde aardappelen, ...) steeg van 1,0 kg per capita in 2008 tot 1,5 kg per capita in 2011, dat is dus +50% op 3 jaar tijd. In 2012 bleef dit thuisverbruik evenwel hangen op 1,5 kg per capita en dit doordat zowel het percentage kopende gezinnen (58%) als de aankoopfrequentie van deze gezinnen stabiliseerde. Door een licht gedaalde gemiddelde prijs daalde de besteding aan verse verwerkte aardappelen van 4,3 naar 4,1 euro per capita.

Het thuisverbruik van verwerkte aardappelen in diepvries (frieten, kroketten e.a.) schommelde de laatste jaren rond 5,6 à 5,7 kg per capita. In 2012 kwamen we uit op 5,7 kg verbruik per capita en 8,5 euro besteding per capita. 79% van de Belgische gezinnen kocht in 2012 minstens 1 keer verwerkte aardappelen in diepvries.

### Verse aardappelen blijven de grootste maaltijdbegeleider

**Figuur 2** toont het aandeel van de diverse maaltijdcomponenten binnen de groep van maaltijdbegeleiders.

Verse aardappelen blijven met 67% het grootste volumeaandeel behouden binnen de maaltijdbegeleiders. Het volumeaandeel van verse aardappelen is wel dalend ten voordele van de verwerkte aardappelen en droge deegwaren. De laatste 2 jaar verloopt de daling in het aandeel van verse aardappelen wel minder snel (nog slechts -0,2% in 2012). Droge deegwaren en droge rijst blijven aan elkaar gewaagd qua marktaandeel.

In Vlaanderen hebben verse aardappelen een groter volumeaandeel dan in gans België, namelijk 70% en dit ten nadele van droge deegwaren (aandeel van 9%).

Het volumeaandeel van verse aardappelen stijgt met de leeftijd: bij <30-jarigen komen we uit op 60% terwijl dit bij >65-jarigen 75% is. Het verschil tussen deze leeftijdsgroepen vlakkt wel uit, want bij de jongere gezinnen noteerde VLAM de laatste jaren wel een stijging van het volumeaandeel van verse aardappelen, terwijl dat bij de oudere gezinnen daalt.

### Aandeel van Belgische aardappelen bedraagt 78%

De herkomst van de producten behoort niet tot de belangrijkste aankoopcriteria voor verse aardappelen, maar het wint de laatste jaren wel aan belang. Deze evolutie merken we ook in het marktaandeel van Belgische aardappelen. Dit aandeel was aan het begin van deze eeuw sterk dalend: van 88% in 2000 tot 70% in 2007. Door de groeiende belangstelling van consumenten voor producten van bij ons, doen de supermarkten meer inspanningen om Belgische aardappelen aan te bieden. Ook de Belgische aardappelsector spant zich in om de thuishmarkt als voorkeursmarkt te behandelen. Het aandeel van Belgische oorsprong steeg sinds 2007 opnieuw tot 78,5% in 2011. In 2012 bleef dit aandeel stabiel.

### Het populaire Bintje verliest aandeel

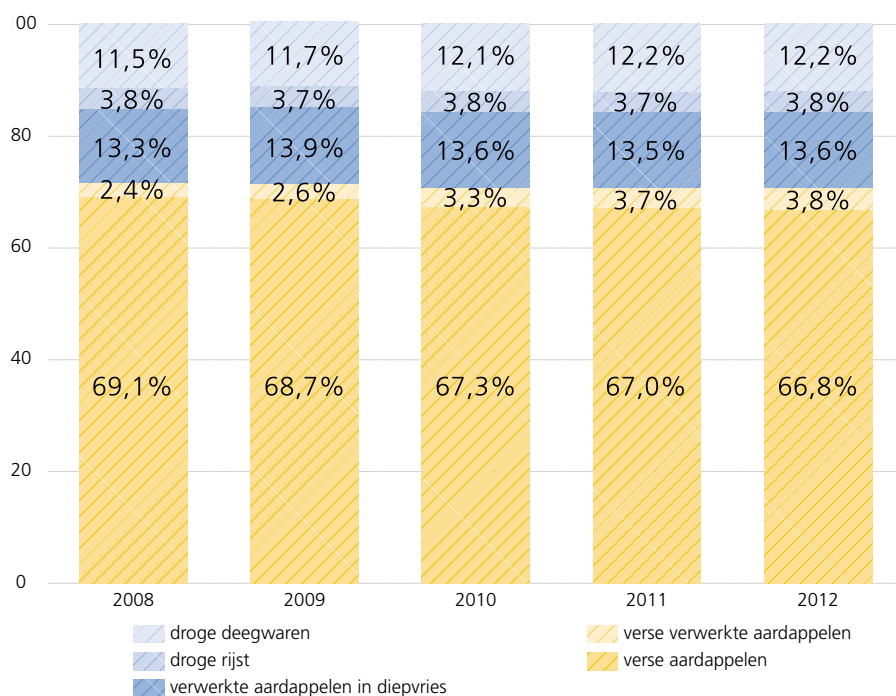
Het Bintje blijft de meest aangekochte aardappelvariëteit in België, maar het volumeaandeel van het Bintje is wel gedaald van 34% in 2008 tot 26% in 2012. Dit ras wordt dan ook het meest gebruikt in de industriële productie van frieten. **Nicola** is de tweede belangrijkste variëteit met een aandeel van 18% in 2012. **Charlotte** maakt de top drie compleet met een aandeel van 9%. Deze drie variëteiten zijn ook bijna de enige die de gemiddelde Vlaming kent. De variëteit is voor de Vlaming dan ook een minder belangrijk aankoopcriterium. Het kooktype (vastkokend, bloemig) scoort op dat vlak hoger en is na het uitzicht en het verpakkingsgewicht het derde belangrijkste aankoopcriterium.

Specifiek over de consumptie van **frieten** heeft VLAM geen exacte cijfers omtrent het volume per capita. We beschikken wel over een frequentie-inschatting: **62%** van de Vlamingen tussen 18 en 65 jaar verklaren **wekelijks** friet te eten, **23%** een paar keer per maand, **11%** één keer per maand en **4%** minder vaak. ■

U kunt dit artikel lezen op tablet en downloaden via:  
[www.westvlaanderenwerkt.be](http://www.westvlaanderenwerkt.be)

**Figuur 2**

Marktaandeel maaltijdbegeleiders in België (in % van het volume)



BRON: GfK Panelservices Benelux

## Hoever frituren is West-Vlaanderen rijk?

Jan Bart Van In

In tegenstelling tot de perceptie kent ons land geen terugval van het aantal frituuruitbatingen, maar blijft dat aantal eerder stabiel op 3200 voor gans Vlaanderen en ruim 600 voor West-Vlaanderen.

De frituren groot en klein blijven een belangrijk consumptiekanaal voor aardappelproducten en bovendien een visuele attractie in het Belgische, Vlaamse en West-Vlaamse landschap. Sommigen hebben het zelfs over een stuk 'gastronomisch-cultureel erfgoed' dat om bescherming vraagt...

Maar hoeveel frituren telt onze provincie nu eigenlijk en hoe evolueert dat aantal? Exacte cijfers daaromtrent zijn haast niet te vinden.

**Navefri-Unifri**, de Belgische beroepsvereniging van frituuruitbaters, schat dat er in ons land circa 5500 frituren opereren, maar heeft zelf geen precieze cijfers over het aantal handelszaken in de diverse provincies.

De best benaderende gegevens komen van het Nederlandse marktonderzoekbureau **Locatus**.

Locatus, dat ook in ons land actief is, inventariseert informatie over alle consumentgerichte dienstverlenende bedrijven (winkels en horeca) via een eigen team van veldwerkers. Deze enquêteurs doorkruisen jaarlijks de diverse regio's in de Benelux en registeren ter plaatse de zichtbare gegevens en kenmerken van de kleinhandelszaken in een database.

Elk type uitbating wordt daarbij ondergebracht in een specifieke categorie.

De frituren worden geklasseerd onder de rubriek '**fastfood met gefrituurde producten**'. Dat zijn maaltijdverstrekkers waarbij geen bediening aan tafel plaatsvindt, zonder vast bestek en waarbij de meestal gefrituurde producten binnen enkele minuten klaar zijn voor consumptie.

Vallen niet onder deze categorie: broodjeszaken, pizzabezorgdiensten, afhaalchinezen en pittabars.

Vallen daar wel onder: de frituren en de fastfoodzaken die frietjes verkopen zoals Quick en McDonald's.

### 600 frituren in West-Vlaanderen

**Tabel 1** toont de evolutie van dit soort fastfoodzaken in het Vlaamse Gewest en zijn vijf provincies in de periode 2008-2013 op basis van data van Locatus.

Uit deze cijfers blijkt dat West-Vlaanderen in juni 2013, **655** frituren en fastfoodzaken telde die voornamelijk gefrituurde producten afleveren. Dat aantal bleef de jongste zeven jaar op quasi hetzelfde peil. Als we daarvan de vestigingen van Quick, McDonald's en aanverwanten aftrekken, komen we uit bij het cijfer van ruim **600** West-Vlaamse frituren.

De cijfers van Locatus van juni 2013 tonen aan dat, binnen de rangorde van de Vlaamse provincies, West-Vlaanderen (goed voor 20% van het totale aantal uitbatingen) en Oost-Vlaanderen (21%), aan elkaar gewaagd zijn in de race voor een tweede plaats achter koptrekker Antwerpen (28%).

In 2009 en 2010 zat de kustprovincie net iets boven Oost-Vlaanderen, maar sinds 2011 hebben de Oost-Vlaamse frituren een klein overwicht.

**Tabel 1**

Evolutie van het aantal fastfoodzaken met gefrituurde producten in het Vlaamse Gewest

Provincie	2008	2009	2010	2011	2012	juni 2013	%
Antwerpen	953	952	952	924	919	907	28
Limburg	568	566	565	550	534	545	17
Oost-Vlaanderen	652	661	675	669	669	681	21
Vlaams-Brabant	467	460	463	460	449	446	14
<b>West-Vlaanderen</b>	<b>651</b>	<b>667</b>	<b>686</b>	<b>664</b>	<b>661</b>	<b>655</b>	<b>20</b>
<b>Totaal</b>	<b>3.291</b>	<b>3.306</b>	<b>3.341</b>	<b>3.267</b>	<b>3.232</b>	<b>3.234</b>	<b>100</b>

BRON: Locatus (branchenummer 59.210.171)

foto: Jürgen de Witte

### Frituursector: groot verloop en dalende levensduur

**Pol Vanden Bussche** is uitbater van Frituur Twiety in de Ruddervoordestraat in Torhout en ondervoorzitter van de beroepsvereniging Navefri-Unafri.

**Pol Vanden Bussche:** "Onze vereniging telt een 1000-tal Vlaamse leden en daarvan zijn er een 400-tal actief in West-Vlaanderen."

Onze sector kent een hoog verloop van zowel starters als zaken die stoppen. Jaarlijks geven 5% van de uitbaters er de brui aan maar dat volume wordt gecompenseerd door quasi evenveel frituren die de deuren openen.

De gemiddelde levensduur van een frituur is wel gedaald van vijftien jaar vroeger, naar nu nog drie tot vijf jaar. Nogal wat mensen beginnen aan een zaak zonder degelijke informatie of opleiding. Met onze beroepsorganisatie proberen we daaraan tegemoet te komen in samenwerking met Syntra. We zijn voorstander van een verplichte korte en praktijkgerichte opleiding voor iedereen die wil starten met een frituur."

**U zit zelf 25 jaar in het vak. Wat was voor u indertijd het motief om te starten met een frituur?**

Pol VDB: "Het contact met de mensen, want voor heel wat klanten ben ik een soort sociaal aanspreekpunt geworden. Ook het feit dat het ondernemerschap diep geworteld zit in onze familie. Mijn advies aan starters in de branche is: ga voor en blijf bij degelijke producten en vaste producenten en evolueer mee met de wensen van je klanten via een snelle en correcte service. Een frituur moet net zo goed verzorgd worden als een sterrenrestaurant qua kwaliteit netheid en klantvriendelijkheid."

**Wat zijn naast het vele weekendwerk en het opereren onder hoge temperaturen en het onderhevig zijn aan bakgeuren, de andere ongemakkelijke kanten van het beroep?**

Pol VDB: "Iemand die in de horeca begint, krijgt vaak snel de stempel van sjoemelaar, terwijl er toch heel wat zelfstandigen zijn die het goed menen. Het is belangrijk dat de positieve kanten van het ondernemerschap in het licht komen."

**Anders dan in andere sectoren is er maar weinig ketenvorming bij de frituren. Hoe verklaart u dat?**

Pol VDB: "Een frituur is iets dat je niet vanuit een managersstoel van op afstand kan dirigeren of alleen maar draaiende kunt houden met mensen in loondienst. Een aantal pogingen zijn gestrand. Ook **Chez Vincent** (*dat onder grote persbelangstelling in mei 2011 werd gelanceerd nvdr*) komt niet echt als keten van de grond. Het is bij de eerste vestiging in Brugge gebleven, de tweede vestiging in Antwerpen sloot zijn deuren al na enkele weken. Spijtig voor de moeite en de investeringen."

】 [www.navefri-unafri.be](http://www.navefri-unafri.be)

】 [www.frituurtwietty.be](http://www.frituurtwietty.be)