

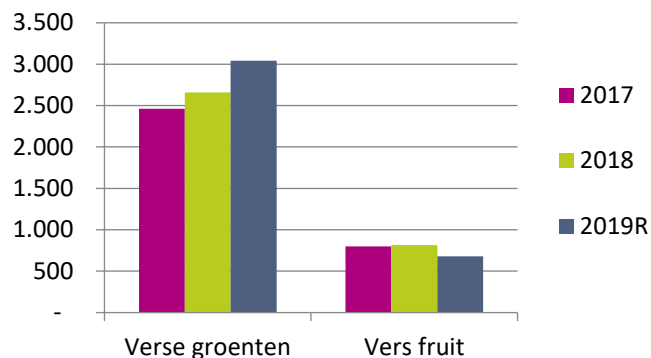
GROENTEN EN FRUIT IN BEELD

Jaarbericht 2019, januari 2020



Productie groenten en fruit in NL, in € mln

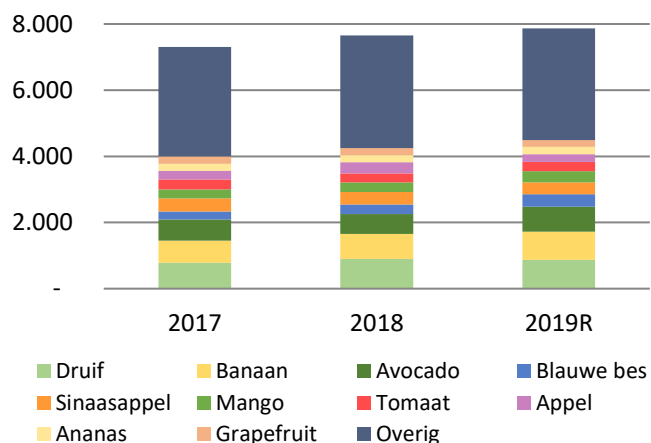
Bron: CBS/Wageningen Economic Research



In 2019 was er door de droogte, een warmterecord en de natte herfst bij diverse gewassen sprake van een **onregelmatig productieseizoen**. Regionaal zijn er grote verschillen in opbrengsten. De totale productiewaarde van verse groenten en fruit steeg met 7 procent naar € 3,7 miljard. Diverse producten, zoals ui, tomaat en paprika, realiseerden een hogere gemiddelde opbrengst ten opzichte van 2018. Appels waren juist goedkoper dan in 2018 toen, met name in het voorjaar, de prijzen door een klein aanbod hoog waren.

Import verse groenten en fruit in NL, in € mln

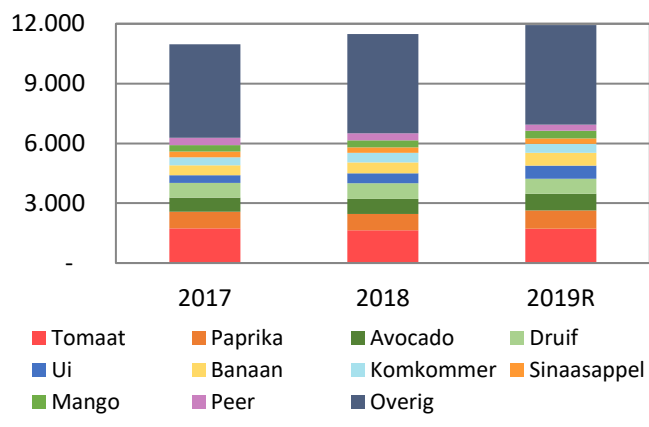
Bron: Eurostat/Fruit & Vegetables Facts



Nederland speelt binnen Europa een belangrijke rol als importeur van vers fruit. Van alle EU-landen is Nederland met een aandeel van 30 procent de belangrijkste importeur van fruit afkomstig van buiten de EU. De top-3 meest ingevoerde producten in omzet uitgedrukt zijn: druif, banaan en avocado. De **importwaarde** van verse groenten en fruit nam met 3 procent toe tot € 7,9 miljard. De grootste waardestijging kwam in 2019 voor rekening van avocado en blauwe bes. Juist het combineren van producten van Nederlandse bodem met importproducten zorgt voor de huidige sterke positie van de Nederlandse sector. Jaarrond levert Nederland een volledig kwalitatief hoogwaardig assortiment.

Export verse groenten en fruit uit NL (incl. re-export), in € mln

Bron: Eurostat/Fruit & Vegetables Facts



De Nederlandse verkoop van groenten en fruit in het **buitenland** steeg in 2019 met 4 procent naar € 11,9 miljard. De hogere exportomzet wordt vooral gerealiseerd door ui, tomaat, paprika, avocado, banaan en blauwe bes. Tomaat voert met grote voorspong de exportranglijst aan, gevolgd door paprika en avocado.

R = Raming

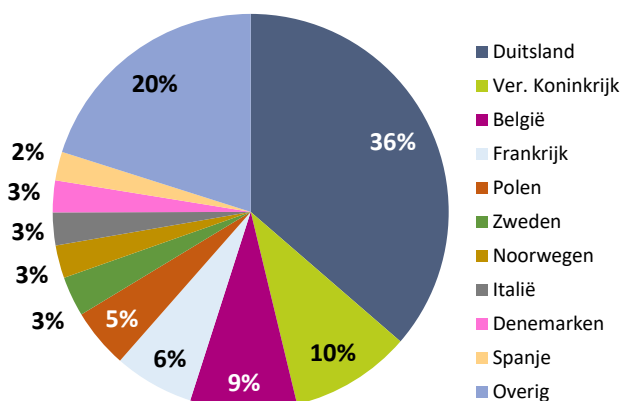
GROENTEN EN FRUIT IN BEELD

Jaarbericht 2019, januari 2020



Export verse groenten en fruit uit NL (incl. re-export) in 2019, in € mln

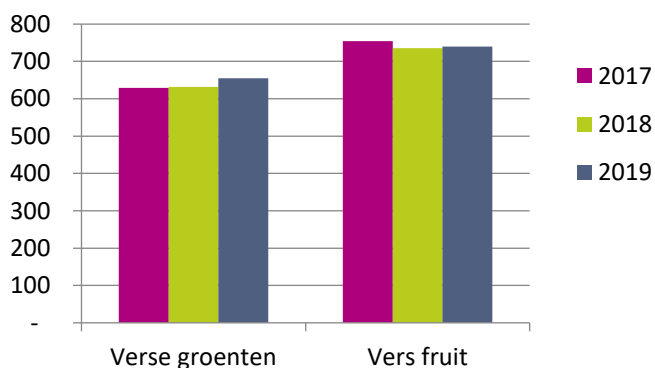
Bron: Eurostat/Fruit & Vegetables Facts



Maar liefst 80 procent van de afzet in het buitenland wordt verkocht binnen een straal van 1.000 kilometer. Zelfs 90 procent vindt haar bestemming binnen Europa. Op eenzame hoogte voert Duitsland de **ranglijst van afzetlanden** aan, goed voor een bedrag van € 4,3 miljard. Dit was 2 procent hoger dan een jaar terug. Het Verenigd Koninkrijk en België volgen op plaats 2 en 3. Polen toonde de sterkste groei. Hier nam de Nederlandse verkoopomzet toe met 18 procent. Het ging hierbij vooral om meer uien, tomaten en paprika's. Ook de verkopen in Frankrijk (+6%), Denemarken (+7%) en Italië (+12%) realiseerden mooie groeicijfers. De verkoop naar het Verenigd Koninkrijk (-1%) en Zweden (-2%) bleef iets achter op 2018. De Brexit wordt nauwgezet gevolgd.

Gekocht volume verse groenten en fruit door Nederlandse huishoudens, in mln kilo

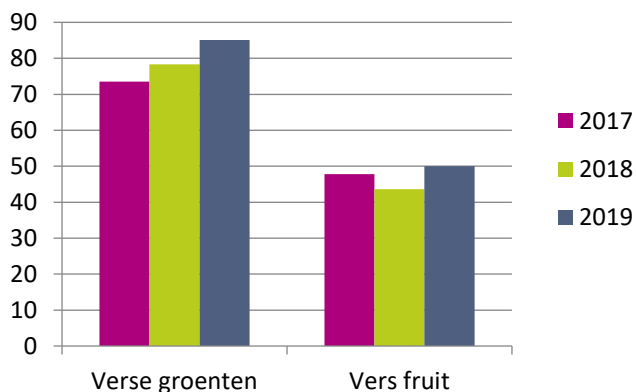
Bron: GfK/GroentenFruit Huis



In 2019 kochten Nederlandse huishoudens 2 procent meer verse groenten en fruit. De groei wordt vooral gedreven door **gesneden verse groenten** en **verspakketten**. Het verspakt met alle plantaardige ingrediënten om een maaltijd te bereiden, heeft in 2019 een enorme vlucht genomen. Inmiddels heeft één op de drie huishoudens wel eens een pakket gekocht. Verspakketten zijn bij vrijwel iedere supermarkt te koop. De consument betaalde gemiddeld 4 procent meer voor een kilo verse groenten vergeleken met 2018, terwijl de gemiddelde kiloprijs van vers fruit 1 procent daalde. Zo was de prijs van een kilo appels met name in het voorjaar lager dan in 2018 toen er sprake was van een klein aanbod.

Inkoop horeca en catering bij de groothandel, in mln kilo

Bron: Foodstep/GroentenFruit Huis



In de Nederlandse **horeca en catering** winnen groenten en fruit terrein. Bedrijven die actief zijn in de foodservice kochten 11 procent meer verse groenten en fruit. De restaurant- en logiessectoren groeien het hardst. De inkoop van groentemixen steeg met een kwart. Hierna zijn sla/salades, sinaasappels en tomaten de meest ingekochte producten door de horeca en catering. Klanten worden vaker verrast met producten als mango, avocado, passievrucht en blauwe bes. Ook worden in meer gerechten rode biet en wortel verwerkt. Chef-koks bieden volop variatie en kleur op het bord.

R = Raming