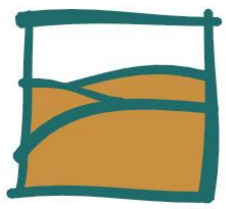




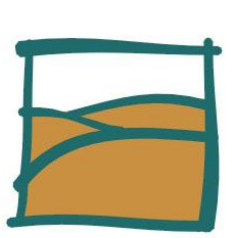
Diepvriesgroenten uit  
Midden-West-Vlaanderen,  
een historische evolutie.  
Het bewaren van groenten tijdens de 20<sup>ste</sup> eeuw.

Brecht Demasure  
Centrum Agrarische Geschiedenis  
Roeselare, Huis van de Voeding, 01 juni 2014



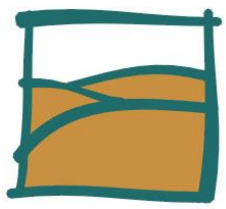
# Inhoudsopgave

- 1. Inleiding
- 2. Ontstaan commerciële groenteteelt
- 3. Ontwikkeling van de Belgische conservenindustrie
- 4. Evolutie van het diepvriezen
- 5. Diepvries: het West-Vlaamse succesverhaal
- 6. Conclusie
- 7. Bibliografie



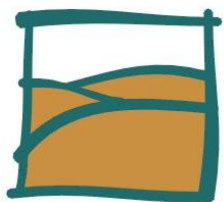
# 1. Inleiding

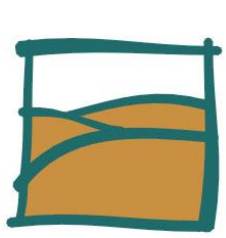
- CAG vzw: (erfgoed)onderzoek en organisatie publieksactiviteiten rond landbouw, platteland en voedselketen (vanaf 1750 tot vandaag)
  - Interactie verleden, heden en toekomst
  - Sensibilisatie sectoren erfgoed en landbouw
  - Informeren brede publiek
- ICAG: wetenschappelijk onderzoek (KUL)
  - Interdisciplinair (geschiedenis, economie, geografie...)
  - Doctoraatsprojecten
- 2009: erkend landelijk expertisecentrum



# 1. Inleiding

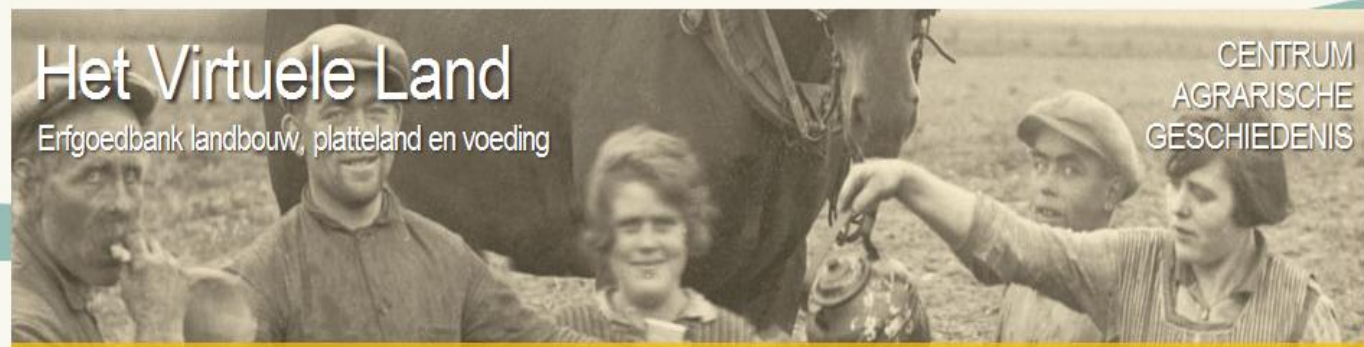
- Expertiseopbouw- en ontsluiting
  - Inhoudelijk: landbouw, voeding in brede zin
  - Methodologisch: vb. mondelinge geschiedenis
  - Repertoria: archieven, tijdschriften, statistieken...
  - Aspecten rond behoud en beheer van collecties
  - Ontsluiting via websites, tento's, publicaties, workshops...
- Sensibilisering en adviesverstrekking
  - Kleine en grote vragen, media...
- Publiekswerking
  - 'koepelprojecten', lezingen, brochures, seminaries, tento's





# 1. Inleiding

- Erfgoedbank landbouw, platteland en voeding:  
[www.hetvirtueleland.be](http://www.hetvirtueleland.be)
  - Combinatie van thematische verhalen (6/jaar), beeldbank met ca. 10.000 afbeeldingen, actoren, referentiecollectie agrarische werktuigen, bibliografie landbouwgeschiedenis...
- Project: Sociaal-economische streekstudie  
Midden- en Zuid-West-Vlaanderen (2009-2011)
  - Van landbouwregio naar industriestreek
  - Eindrapport met statistisch materiaal
  - Publicatie “Over werk en mensen” (Brugge, 2012)



# Het Virtuele Land

Erfgoedbank landbouw, platteland en voeding

CENTRUM  
AGRARISCHE  
GESCHIEDENIS

- Home
- Beeldbank
- Werktuigen
- Verhalen
- Onderzoekbronnen
- Actoren
- Contact

## Recente Verhalen



**Groenten bewaren door de eeuwen heen**

Verhalen over trekpaarden, molens, wetenschap, vlas, de Melkbrigade, fermettes, kippen, Europa, Jaar van het Dorp, geitenbeweging, het Landbouwsalon...

## Actueel

De tentoonstelling **Het Vlaamse platteland in de fifties** met foto's van Jos Halsberghe staat van 8 tot 29 maart in de KBC-toren te Antwerpen.

Op 14 maart in Geraardsbergen, op 11 april in Tielt en op 30 mei in Genk legt Monumentenwacht Andries Deknopper namens Heemkunde Vlaanderen uit hoe je je collectie kan beschermen tegen insecten.

Op 20 maart kan je al voor de tiende keer naar de **Nacht van de Geschiedenis**, een evenement van het Davidsfonds.

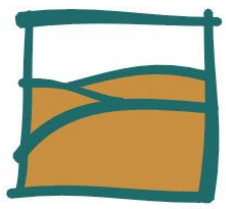
De provincie Vlaams-Brabant licht haar **depolbeleid toe** op 24 maart in Tienen.

Op 30 maart is er in Wageningen een

## Willekeurige objecten



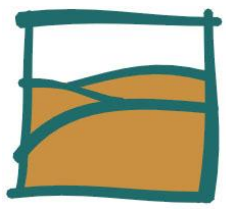
Blader door de beelden over landbouw, platteland en voeding na 1750



## 2. Ontstaan commerciële groenteteelt

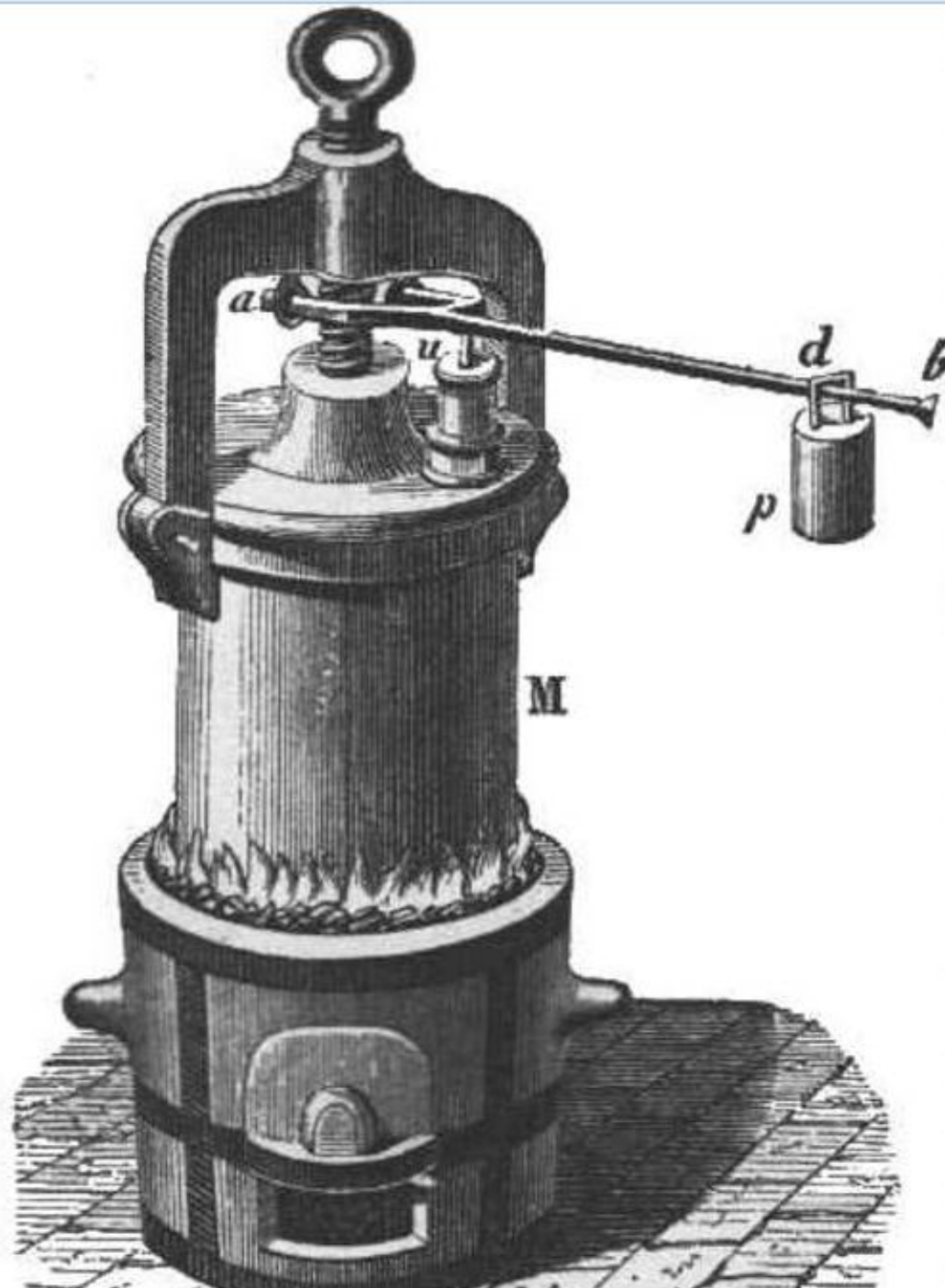
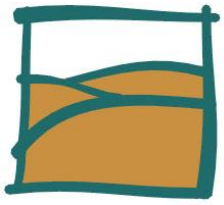
- pushfactoren
  - 1840-1850: hongercrisis
  - Agricultural Invasion
- pullfactoren
  - Bevolkingsgroei 2<sup>de</sup> helft 19<sup>de</sup> eeuw
  - Verstedelijking
  - Zwaartepunt agrarisch kleinbedrijf
- “Tuinbouw parel Belgische landbouw” (Leopold II)



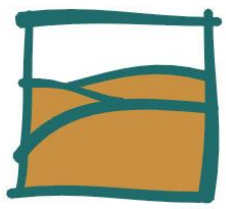


## 2. Ontstaan commerciële groenteteelt

- Aanbod groenten seizoensgebonden (19<sup>de</sup> eeuw)
  - Winter: weinig verse groenten beschikbaar
- Serres en broeikassen
- Aanleg wintervoorraad: inkuilen, afdekken
- Conserveren: taak voor huisvrouw
  - Roken, inzouten
  - Confituren, geleien
  - Drogen, konfijten

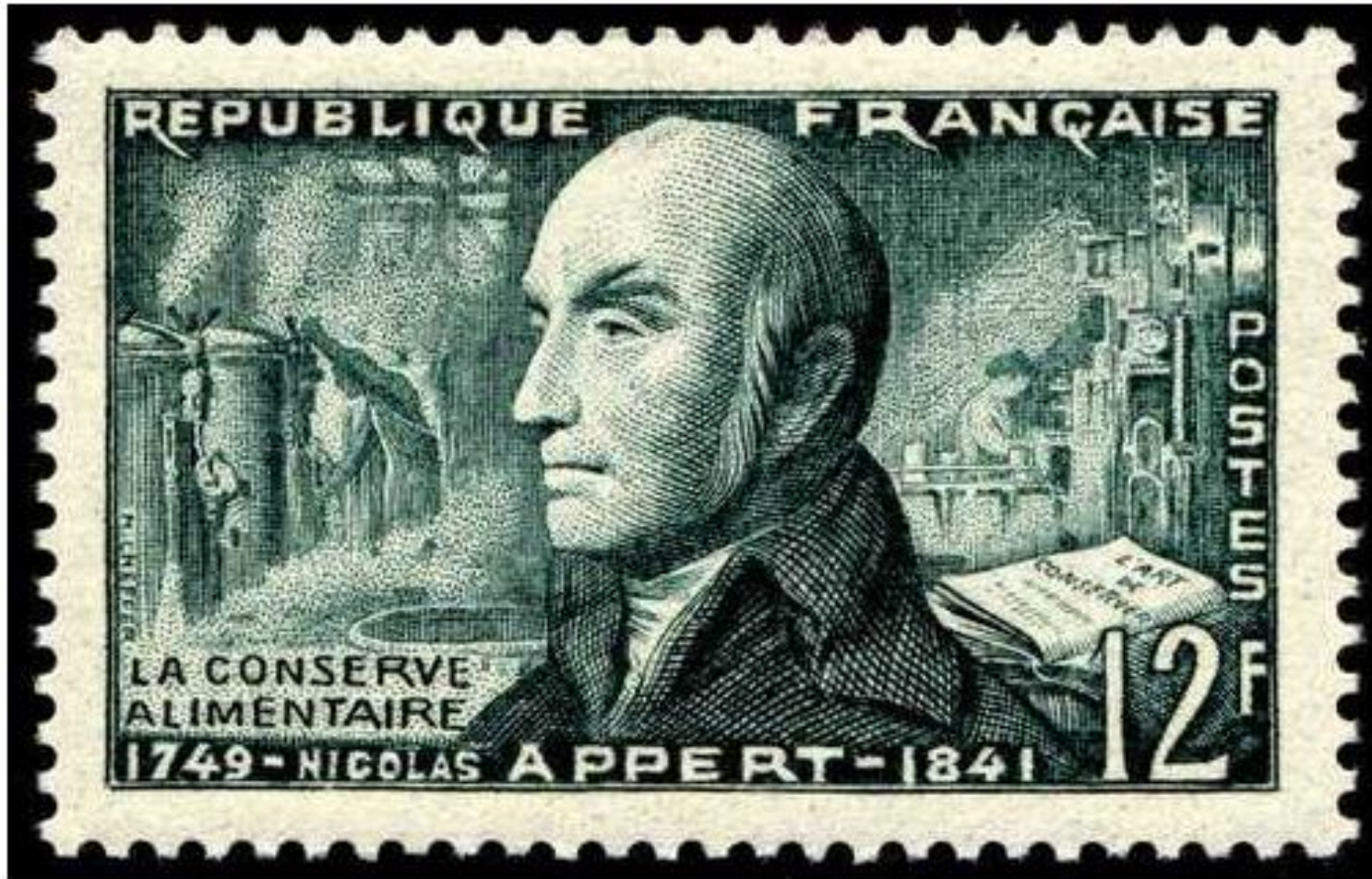
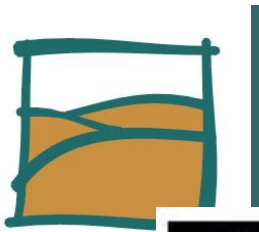


***Sterilisatie (Denis Papin)***  
*Bron: HetVirtueleLand.be, nr.  
00010026.*

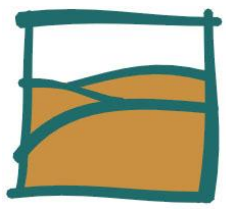


## 3. Ontwikkeling van de Belgische conservenindustrie

- Napoleon (1795): prijsvraag voor het bewaren van voedingsmiddelen
- Nicolas Appert: sterilisatiemethode
  - Voedsel hermetisch afsluiten en onderdompelen in heet waterbad
  - 1804: ° 1<sup>ste</sup> conservenfabriek (Parijs)
- Durand (1810): gelijkaardig procedure maar gebruik van blikken
  - Basis voor productie van conserven op grote schaal

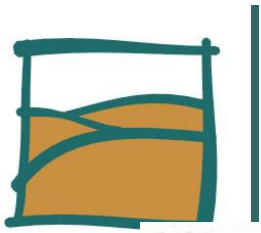


*Uitvinder en pionier Nicolas Appert (1749-1841).  
Bron: HetVirtueleLand.be, nr. 00010027.*

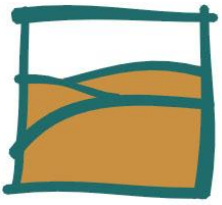


# 3. Ontwikkeling van de Belgische conservenindustrie

- Pas ontstaan in jaren 1880
- Invoer reeds vrij belangrijk
  - Groenteconserven (asperges, erwten, bonen) waren luxeproduct
  - Werden gebruikt in klasserestaurants
  - Vrije import tot 1895
    - Conservenindustrie verschaftte werk én stimuleerde groenteteelt
- 1880-1890: ontstaan moderne voedingsnijverheid
- 1894: 9 conservenfabrieken in België
- Export naar alle werelddelen



*Solderen van conservenblikken in Le Soleil (Mechelen) tijdens het interbellum  
Bron: HetVirtueleLand.be, nr. 00010021.*



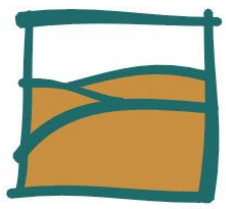
*De faam  
der conserven  
Le Soleil  
is gerecht-  
vaardigd door  
hunne onover-  
treffbaarheid*

*LE SOLEIL  
MALINES  
EXTRA-FINS*

*LE SOLEIL • Mechelen*

*Conservenblik met erwten van Le  
Soleil (1910-1914)*

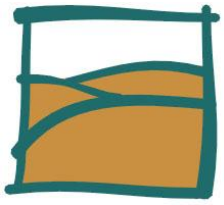
*Bron: HetVirtueleLand.be, nr.  
00010016.*



### 3. Ontwikkeling van de Belgische conservenindustrie

- Aanvankelijk in tuinbouwdriehoek Leuven-Brussel-Mechelen
  - Marie-Thumas (1886): voor WOI wereldspeler
    - Verwerkt 1500 ton groenten/jaar
  - Le Soleil (1892) (Mechelen-Nekkerspoel)
    - 800 seizoensarbeiders, productiecapaciteit steeg
  - Mechelse conservenindustrie stimuleerde lokale groententeelt: asperges, erwten, selder, prei...
- Door betere transportmogelijkheden (spoor, kanaal) uitbreiding productie- en consumptiecentra
- Mechelen als dé groentestreek



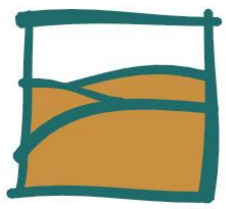


nr. 23



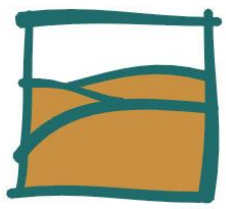
*Keuken-Recepten*  
**MARIE THUMAS**  
*Leuven*

**Reclame voor Marie-Thumas**  
Bron: [HetVirtueleLand.be](http://HetVirtueleLand.be), nr.  
002887.



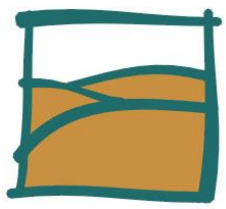
### 3. Ontwikkeling van de Belgische conservenindustrie

- Ook in rurale gebieden oprichting van conservenfabrieken: West-Vlaanderen
  - Flandria (1900): Egem
    - Gestart met confituur
    - Landbouwers richten zich naar erwenteelt ipv voedergewassen en cichorei
  - Talpe (Aurora, 1907): Kortemark
    - 'Star'
- Meerdere kleinere en grote bedrijven
  - Dino Conserven (Pittem, 1967-1997)
    - Verwerkt meer dan 100.000 ton groenten op hoogtepunt



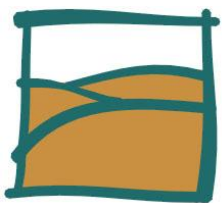
### 3. Ontwikkeling van de Belgische conservenindustrie

- Conserven aan vooravond WOI: luxeproduct
- WOI: bevolking maakt kennis met ingevoerde conserven
  - “Amerikaanse winkels”
  - Aan het front: corned beef
- Langzame verspreiding van ingeblikt voedsel tijdens interbellum onder arbeidersmilieu
  - Reclamecampagnes Marie Thumas keukenrecepten



### 3. Ontwikkeling van de Belgische conservenindustrie

- Jaren 1940-50: ook fruit en soep in blik
  - “luie-huisvrouwensoep”
- Na WOII: zelfvoorziening boomt in Europa
  - Moeilijk moment voor de exportgerichte Belgische groentesector
    - Traditionele afzetmarkten vielen weg (D, F, UK)
    - Afzet Amerikaanse conserven Belgische markt (Marshallplan)
  - B sloot grenzen niet af: concurrentie op binnenlandse markt
    - Aanvoer uit IT
    - Sla, bloemkool, andijve, spinazie... uit NL



**nieuw!**



## De "natuurverse" soepen **MARIE THUMAS**

Eindelijk soepen zoals U ze wenst... *echte* soepen, bereid door Marie Thumas, de "keukenprinses der keukenprinsessen"! Dit zegt reeds voldoende hoe natuurvers ze zijn!



U heeft een keus van  
**4** heerlijke soepen:

Tomaten - Groenten -

### Natuurvers? Ja! En zie hier het bewijs:

- 1** Eerst en vooral kiest Marie Thumas de beste, prima verse groenten.
- 2** Deze groenten worden dan, *uitsluitend* door *hulsvrouwen*, gewassen, schoon gemaakt en gesneden!
- 3** Vervolgens wordt de soep met evenveel zorg bereid, juist zoals dit in uw keuken geschiedt!
- 4** Daarna wordt ze in dozen gedaan... *ten einde* ze U te kunnen bezorgen.
- 5** Nu ze in uw winkel te hebben aangelegd, bekomt U een *vcht* natuurverse soep, overheerlijk van smaak.

Vraag vandaag nog een doos soep Marie Thumas. Maak ze direct klaar. Het zal werkelijk een verrassing

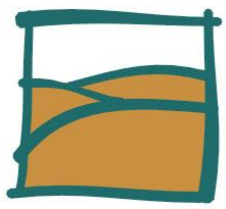


**12,50 fr.**

Met Artis-checks

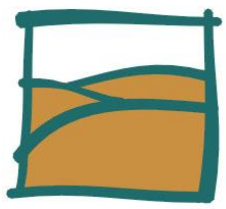
Reclame voor soepen van  
**Marie-Thumas**

Bron: [HetVirtueleLand.be](http://HetVirtueleLand.be), nr.  
006197.



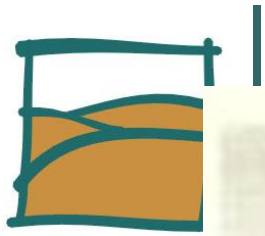
## 3. Ontwikkeling van de Belgische conservenindustrie

- Beterschap jaren 1950
  - Conservenindustrie gewaardeerde afnemer van tuinbouwproducten
  - Groeiende vraag van de huishoudens
    - Groenteverbruik/capita: 54 kg (1948) naar 75 kg (1958)
  - Nood aan kwaliteit werd steeds groter
- Vooroordelen t.o.v. blik
  - Wetenschappelijke congressen (ingericht door fabrikanten !) met conclusie: 'ingeblikte groenten in voeding' zijn absoluut betrouwbaar



## 3. Ontwikkeling van de Belgische conservenindustrie

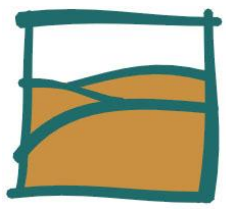
- Tuinbouw groeide vanaf de jaren 1960 explosief
  - Productie conservenindustrie steeg
  - Groot- en detailhandel en ook grootdistributie
  - Makelaars van producenten naar veiling
- Stabilisatie jaren 1980
  - FR en NL namen sterke positie EU in
  - 1980: overname Marie-Thomas door Bonduelle
    - Ook Talpe/Star door Bonduelle overgenomen
  - HAK belangrijke speler Belgische markt



Anvers. — L'activité sur les quais. Déchargement de viande frigorifiée.

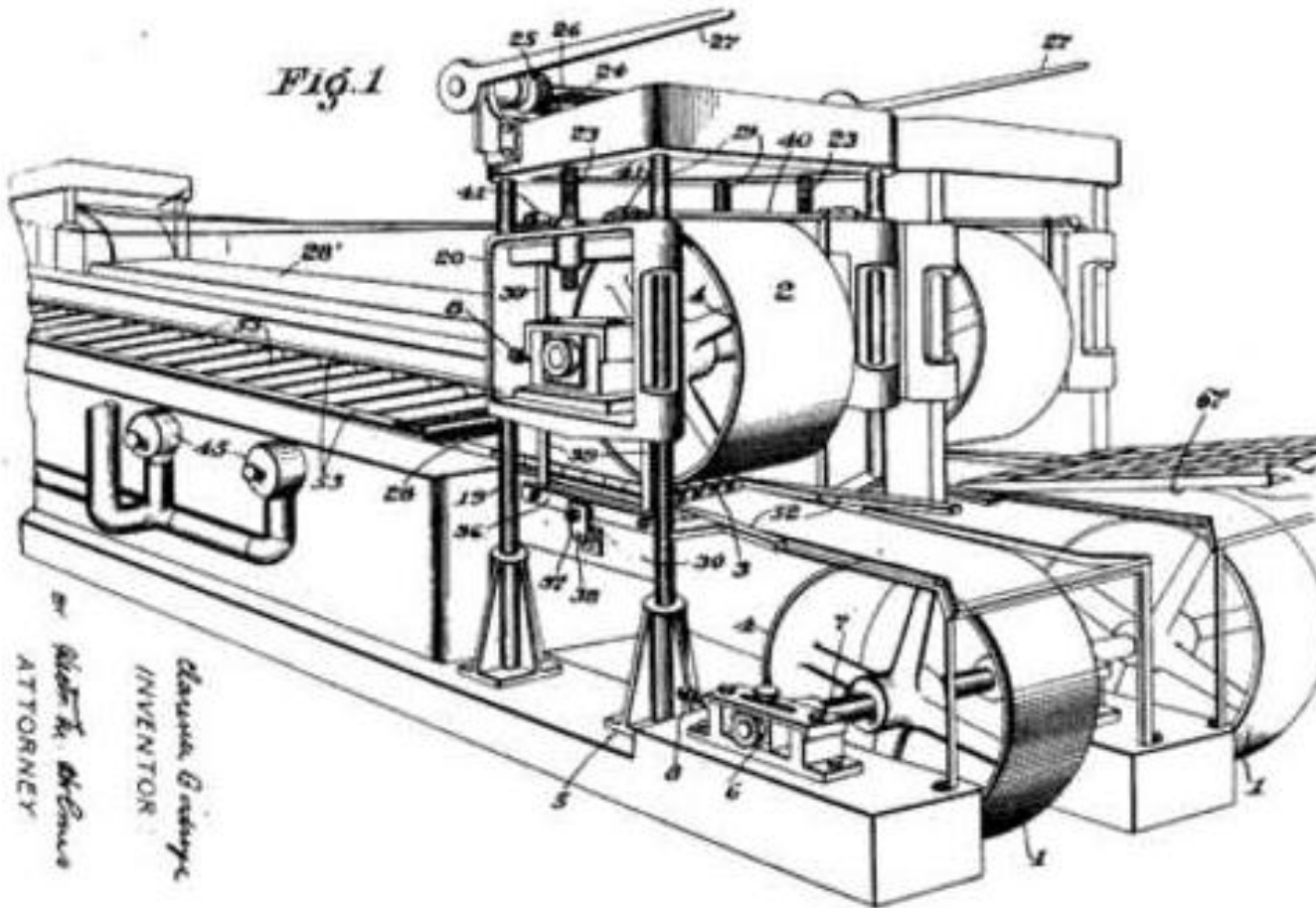
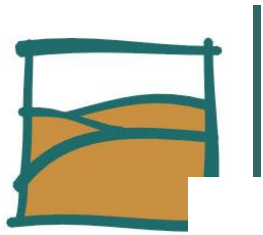
*Tijdens WO1 werd diepvriesvlees ingevoerd.  
Bron: HetVirtueleLand.be, nr. 00010217.*



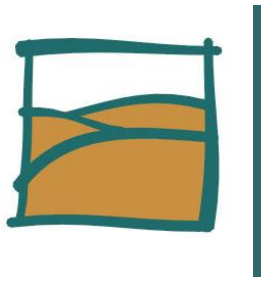


## 4. Evolutie van het diepvroeven

- Diepvriestechologie op punt gezet in de jaren 1930 in VS
  - Bewaren van kwaliteit (voedingswaarde, geur en smaak) in nauw verband met duur van invriezen
  - Invriezen tussen  $-25^{\circ}\text{C}$  en  $-40^{\circ}\text{C}$ , bewaren aan  $-18^{\circ}\text{C}$
- Diepvriezers vonden de weg naar de Am. verbruiker
  - Eerst op platteland, daarna in de stad
- Jaarlijks verbruik groeide snel
  - 1940: 200.000 ton – 1970: 5,5 miljoen ton
  - Groenten, fruit en vis
  - Later vooral bereide gerechten, kip en vruchtensappen

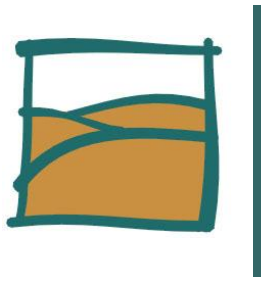


Technische tekening eerste vriesmachine door Clarence Birdseye (1923).  
Bron: HetVirtueleLand.be, nr. 00010046.



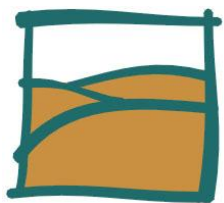
## 4. Evolutie van het diepvriezen

- WOII: België maakte kennis met diepvries
- Duitsers legden buffervoorraden aan en beheersten de voedselprijzen tijdens de oorlog
- Grootverbruikers: stimulans tot innovatie
  - Scheepvaart (visserij), opslagbedrijven
- Evolutie transport
  - Diepvriesschepen
  - Treinwagons met koelcel
  - Ook: gekoelde magazijnen



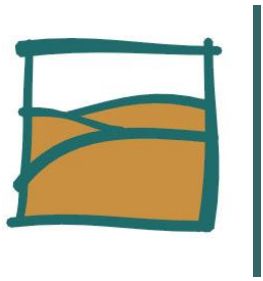
## 4. Evolutie van het diepvriezen

- Jaren 1960: buitenlandse producten in B. supermarkten: Iglo (NL)
  - Viking (vis)
  - Frima (groenten en fruit)
- Consumptie diepvriesproducten stijgt
  - 1961: 4000 ton – 1971: 22.000 ton
- Doorbraak koelkast jaren 1950, diepvries later
  - Platteland, vanaf jaren 1970 in de stad
  - Zelf gekweekte groenten invriezen



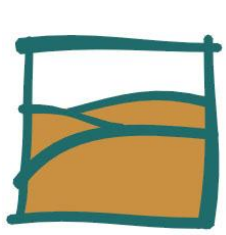
*De diepvriezer doet zijn intrede  
in de jaren 1960.*

*Bron: HetVirtueleLand.be, nr.  
00002891.*



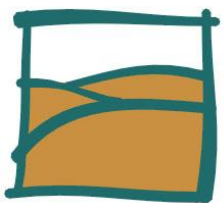
## 4. Evolutie van het diepvroeven

- Vanaf ca. 1970: boom verkoop diepvriezers
- Stijgende vraag vanuit grootverbruikers
  - Ziekenhuizen, restaurants, scholen...
- Consumptie diepvriesproducten per capita (zowel groenten, fruit, vlees, vis) steeg
  - 2 kg (1970) – 6 kg (1976) – 8 kg (1981)
  - Koploper VS: 34 kg (1976)



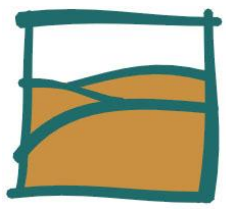
## 4. Evolutie van het diepvriezen

- Voordelen van diepvriesproducten t.o.v. verse producten
  - Voeding bestemd voor diepvries na oogst meteen diepgevroren
  - Ononderbroken koudeketen: afbraak stopgezet
  - Hoge voedingswaarde
  - Diepgevroren producten meteen kookklaar
  - Hele jaar door beschikbaar



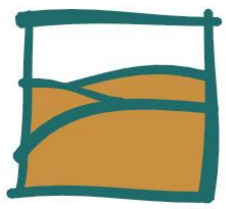
*Vanaf de jaren 1970 komen gespecialiseerde diepvriescentra op.  
Bron: HetVirtueleLand.be, nr. 00003125.*





## 5. Diepvries: het West-Vlaamse succesverhaal

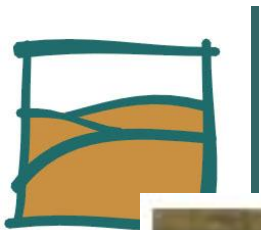
- Landbouwregio Midden-West-Vlaanderen
  - Lichte bodemstructuur
  - Teelt van nijverheidsgewassen
  - Vlasverwerking
- Crisis jaren 1950: heroriëntatie
  - Boeren richten zich naar tuinbouw
- Ruimte-continuïteit vlasindustrie
- Agrarische structuren
  - Kleine oppervlakten, familiebedrijven



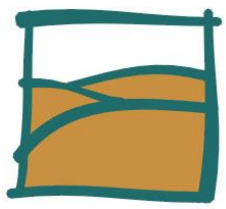
# 5. Diepvries: het West-Vlaamse succesverhaal

## o Achtergrond

- Conservenindustrie (cf. Talpe)
- REO-veiling (1942)
  - Ontmoetingsplaats telers en verwerkers
- POVLT (Beitem, 1956)
  - Onderzoek naar nieuwe variëteiten, advies, rendementen
- WAVI (West-Vlaams Agrarisch Vormingsinstituut, 1966)
  - Algemene en technische opleiding voor landbouwers
- Belgische Boerenbond: meer aandacht voor tuinbouw
- Implementatie Europese landbouwsubsidies

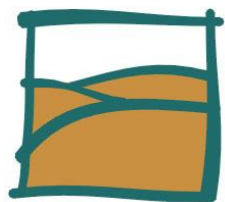


*Luchtfoto van het POVL (Beitem, nu Inagro) in 1970.  
Bron: HetVirtueleLand.be, nr. 00010031.*



## 5. Diepvries: het West-Vlaamse succesverhaal

- Pionier André Dejonghe + Frans, Georges
  - 1965: Pinguïn
    - Eerste jaar 123 ton ingevroren groenten
  - Banden met tuinbouwers regio
- Jaren 1970: retailcontracten met supermarkten
- 1985-2002: uitbreiding met productie-eenheden in Langemark, F, GB
- Mei 1999: introductie op beurs



Naamloze Vennoetschap - Société Anonyme



**DIEPVRIESGROENTEN  
LEGUMES SURGELES**

Romenstraat 3 - B-8699 WESTROZEBEKE

TEL. (051) 77 87 81 (5 L.)  
TELEX 17055 PINGUN  
H.R. leper R.C. 23 735  
Kredietbank 488-4109531-95  
Raiffeisenkas 738-6170729-96  
B.T.W. 402.777.157 T.V.A.



BESTENDIGE DEPUTATIE VAN West Vlaanderen

Domèn Boevenbos  
Koning Leopold III laan, 41,  
B200 BRUGGE

8099 WESTROZEBEKE, 9.9.76

O. Ref. - N. Ref.

U. Ref. - V. Ref.

Mijne Heren,

Gelieve hierbij volledig dossier te vinden bij  
de vergunningaanvraag "Hindelijke inrichting 2° klasse".

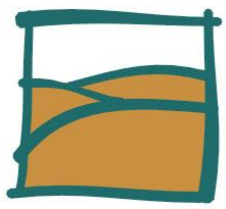
Wij wensen U er goede ontvangst van en verblijven,

Hoogachtend,

PINGUIN N.V.

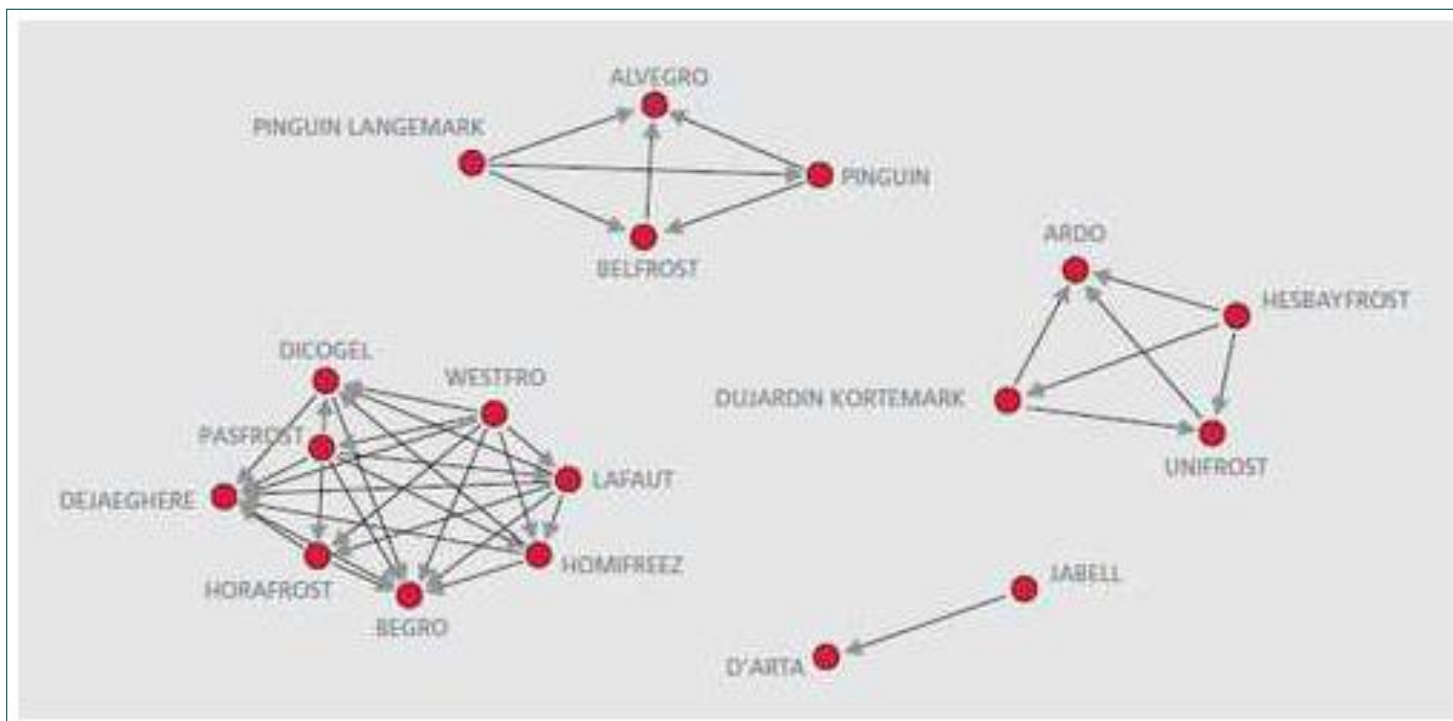
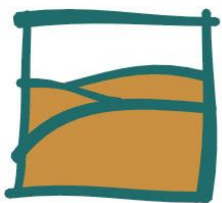
*Briefhoofd diepvriesgroentespecialist Pinguin (1976).*

*Bron: HetVirtueleLand.be, nr. 00010081.*



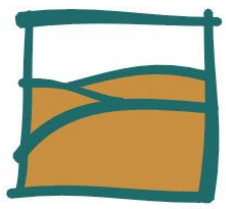
## 5. Diepvries: het West-Vlaamse succesverhaal

- Concentratie rond enkele families
  - Ervaring in groentegroothandel of conservenindustrie
  - 1975: 4 – 1980: 9 – 1985: 14 bedrijven
  - Allemaal in landelijke omgeving Roeselare: Ardooie, Koolskamp, Staden, Westrozebeke
  - Jaren 1990: Ardo, Pinguin, Unifrost, Horafrost, Westfro, Dicogel, Eurofreez, Begro, Pasfrost...
  - Familiebanden: Richard Haspeslagh (Unifrost) broer van Eduard Haspeslagh (Ardovries)
  - Ook in Talpe korte periode actief diepvriessector



*Diagram familieverbanden diepvriesgroentenfamilies (Van Haverbeke en Larosse, 2005).*

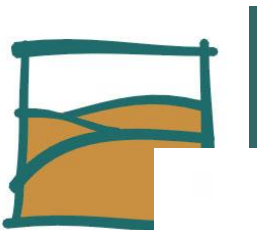
*Bron: HetVirtueleLand.be, nr. 00010075.*



## 5. Diepvries: het West-Vlaamse succesverhaal

- Snelle dominatie West-Vlaamse diepvriesgroentensector
  - WVL: 85% totale Belgische productie (1985)
  - 123.000 ton, omzet 65 miljoen EUR
- Interne dynamiek uitbouw competitief voordeel
  - Goedkope massaproductie
  - Nabijheid landbouwbedrijven stimulans
  - Knowhow boeren en ondernemers



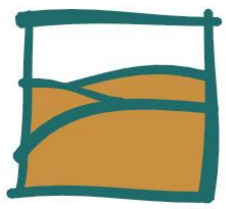


## Evolutie groenteteelt in open lucht in West-Vlaanderen (ha)



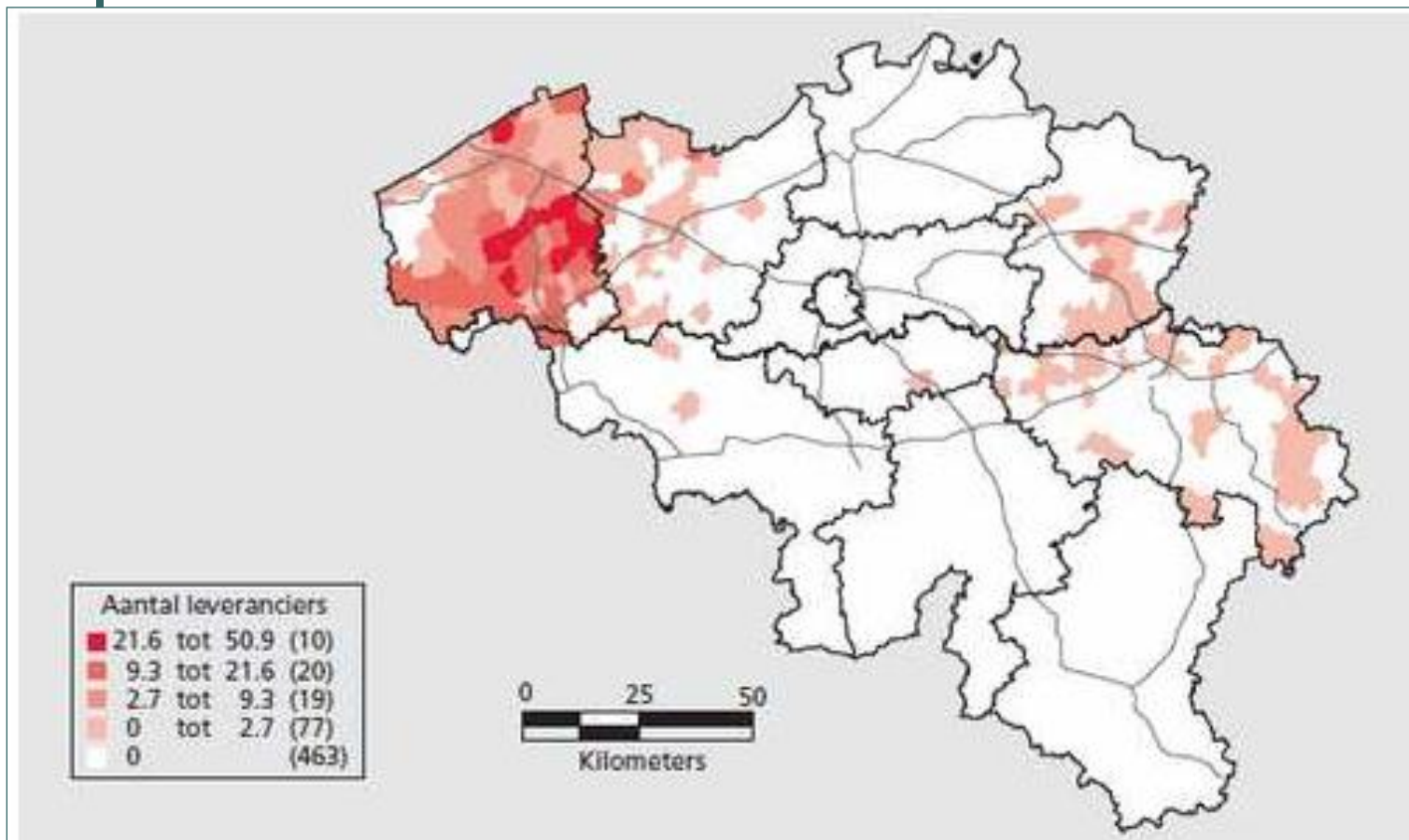
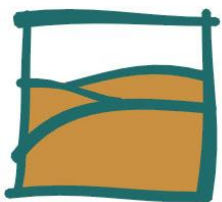
*Evolutie groenteteelt in WVl (1956-2004, in ha)*

*Bron: HetVirtueleLand.be, nr. 00010038.*



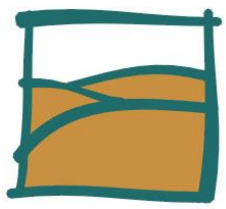
## 5. Diepvries: het West-Vlaamse succesverhaal

- “Flanders Vegetable Valley”
  - Vlakke organisatiestructuur
  - Toenemende schaalvergroting
- Collectieve samenwerking maar ook onderlinge concurrentie
  - Verbond van Groenteverwerkende Bedrijven (Vegebe)
    - 1980 te Roeselare, 1997: + VIGEX (Brussel), 2000: + Belgapom (Lokeren)
    - 2008: ook groentevernijderijen
  - Investering in automatisatie en differentiatie



*Kaart met aanduiding van leveranciers (Van Haverbeke en Larosse, 2005).*

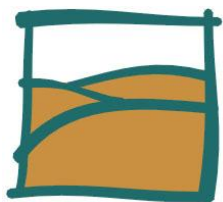
*Bron: HetVirtueleLand.be, nr. 00010077.*



# 5. Diepvries: het West-Vlaamse succesverhaal

## o Autonome industrialisatie

- Stimuleert innovatie in andere nichesectoren
  - Draadborstelproductie / koeltechnieken
- “de nieuwe ‘textiliens’ van West-Vlaanderen” (Paul Haspeslagh – Unifrost, 1991)
  - Ondernemersmentaliteit
  - Geen merkimago (cf. ook Beaulieu)
  - Internationale afzet



DIT MERK



CETTE MARQUE

is een waarborg voor zijn kwaliteit

est une garantie pour sa qualité

De koelkast FRIGIDAIRE is uitsluitend verkocht door de officiële verdelers

L'armoire frigorifique FRIGIDAIRE est vendue par les distributeurs officiels

## **STEVENS** Gebroeders Frères

IEPER, Vandenpeereboomplaats, 7  
YPRES, Place Vandenpeereboom, 7 Tél. 249



voor het bewaren van:

room  
boter  
vlees  
enz.

eist steeds **FRIGIDAIRE**

pour la conservation de:

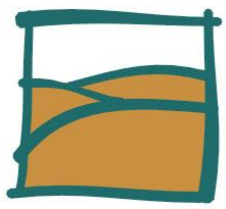
la crème  
le beurre  
la viande  
etc.

exigez toujours  
**FRIGIDAIRE**

Er is een koelkast voor ieder doeleinde en voor iedere beurs.

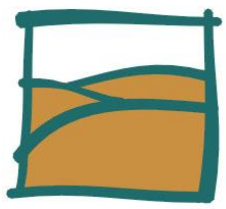
*Nichesectoren bloeien dankzij  
de diepvriesindustrie.*

*Bron: HetVirtueleLand.be, nr.  
006474.*



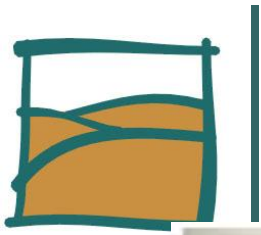
## 5. Diepvries: het West-Vlaamse succesverhaal

- Complementaire rol sector en veiling
  - Afzet (vers vs diepvries)
  - Landbouwsector
- Contractteelt: gegarandeerd inkomen boer
- Maar loopt niet altijd vlot
  - Stijgende productiekosten (energie, grondstof)
  - Hogere prijs veiling dan in contract
- 1995: Coördinatiecommissie Groenten: arbitragesysteem met POVLT als neutrale schakel



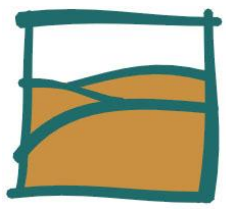
## 5. Diepvries: het West-Vlaamse succesverhaal

- Diepvriesgroentensector: verticale integratie
  - Teelt, verwerking, invriezen, verpakking, opslag, transport en verkoop in 1 bedrijf
- Overleg en opvolging boeren en bedrijven
  - Machinaal oogsten
  - Optische sorteermachine / visueel-manueel
  - Wassen, blancheren, invriezen in bulk
- Afzet
  - Groothandel en supermarkten
  - Voedingsindustrie



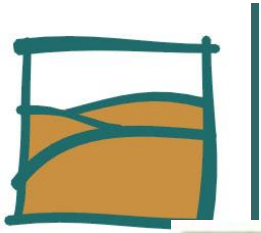
*Dorsen van droge erwten in het POVLT (jaren 1960).  
Bron: HetVirtueleLand.be, nr. 00010045.*



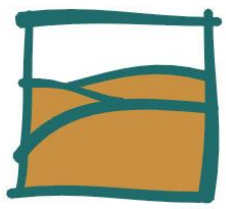


## 5. Diepvries: het West-Vlaamse succesverhaal

- Assortiment: een gevarieerde keuze
  - Jaren 1960-70: erwten, bonen, bloemkool, spruiten, prei, spinazie, wortels
  - Jaren 1980: ook pastinaak, snijbiet, rode biet
  - Nu: alle soorten (paprika...)
  - Ook aardappelen (Cf. Pinguïn-Lutosa)
  - Jaren 1990: verbreding productgamma
    - Kant-en-klare maaltijden, soepen, sausen, pasta- en rijstgerechten, aardappelproducten, fruit...
    - Recent: diepvriesbiogroenten



*Afdeling eetbare paddestoelen in het POVLT.  
Bron: HetVirtueleLand.be, nr. 00010045.*

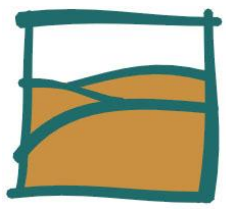


# 5. Diepvries: het West-Vlaamse succesverhaal

- Sectorbeurzen ter promotie
  - Interfreez Kortrijk 1974-76/7-79-81
  - Internationaal gastronomisch diepvriesfestival
  - Vakbeurs + aandacht voor brede publiek
- Vraagstuk mbt kwaliteit
  - Puntensysteem
  - Controle landbouwingenieurs tijdens teelt
    - Bijsturing: bemesting, oogt...
  - Aankomst bedrijf: controle normen
    - Suikergehalte, grootte, reinheid
  - Geteeld op 55.000 ha veld waarvan 37.000 ha in B (2011)

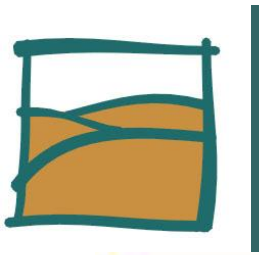


*Verwerkingsinstallatie van groenten in Scana-Noliko (Bree).  
Bron: HetVirtueleLand.be, nr. 00010053.*



## 5. Diepvries: het West-Vlaamse succesverhaal

- Jaren 1980: schaalvergroting
  - Oprichting binnenlandse en buitenlandse dochterbedrijven
  - Overname en fusies
- Bijvoorbeeld Ardo (Haspeslagh)
  - Hesbayefrost (Geer)
  - Vestigingen in F, UK, ESP, P, NL en DK
  - Verkoopkantoren in CZ, IRL, H, PL, ROM
  - Zet zich door tot vandaag: fusie met Dujardin
- Ook andere West-Vlaamse spelers hebben productievestigingen/verkoopkantoren in binnen- en buitenland



ZMRAZENÁ ZELENINA

**ardo**

**Bio**

HIT 2006  
MODERNÍ  
OBCHOD

Wok Mix  
Wok-Mischung

NENÍ WOK JAKO WOK

Bio

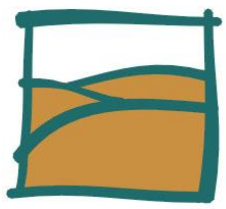
**BIO WOK MIX 600g**

www.ardomochov.cz

ARDO Mochov s.r.l.s., Mochov 70, 250 87 Mochov, tel.: 326 597 045, fax: 326 597 071, e-mail: mochoy@ardomochov.cz

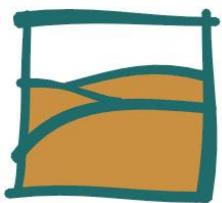
Reclame voor bio wok diepvriesgroentenmix Tsjechische filiaal van Ardo in Mochov.

Bron: HetVirtueleLand.be, nr. 00010217.



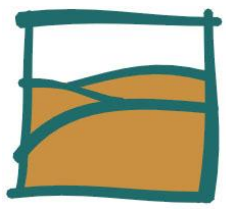
## 5. Diepvries: het West-Vlaamse succesverhaal

- Monopolie marktsegment
  - Hoge instapkosten – marktverzadiging
- Aandeel WVl in EU markt steeg
  - 1980: 20% EU productie – 2003: 30% - 2011: 28%
  - Inclusief Europese vestigingen: meer dan 50%
- Productiecijfers
  - 1970: 14.000 ton – 1985: 185.000 ton – 2000: 680.400 ton
  - 2011: 885.100 ton
- Groeiende concurrentie
  - PL: 435.000 ton, E: 490.000 ton (2011)



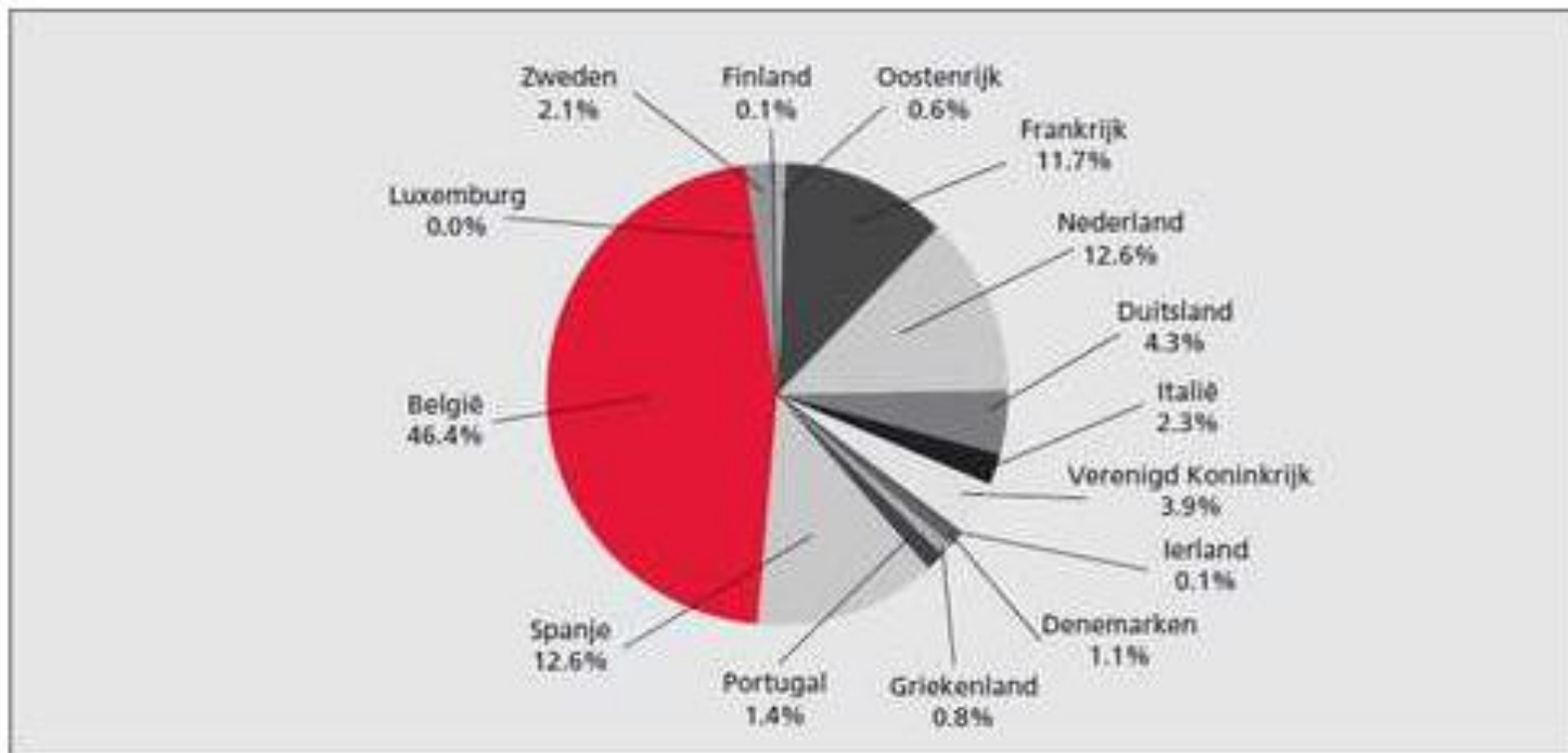
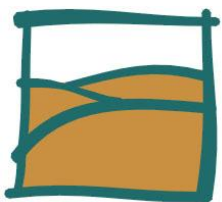
*Visuele inspectie van diepgevroren boontjes.  
Bron: HetVirtueleLand.be, nr. 00010052.*





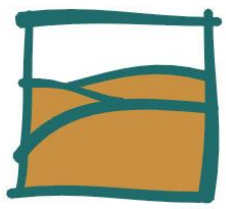
## 5. Diepvries: het West-Vlaamse succesverhaal

- Export enorm belangrijk
  - Bescheiden binnenlandse markt
    - 3,7 kg/groenten/jaar
  - Exportvolume in stijgende lijn
    - 1990: 294.300 ton – 2005: 987.300 ton
- 90% wordt afgezet in EU
  - F, NL, D, VK
- Sector voert ook in
  - Assortimentverbreding en schaarste/prijsschommelingen opvangen



*Diagram met export van diepvriesgroenten (Van Haverbeke en Larosse, 2005).*

*Bron: HetVirtueleLand.be, nr. 00010078.*



# 5. Diepvries: het West-Vlaamse succesverhaal

## ○ Koude scheidt werk

### ● Rechtstreeks

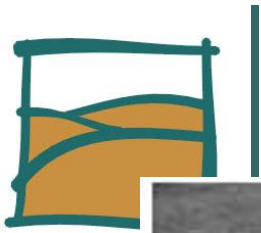
- 1984: 716 werknemers in 9 WVL en 3 Lim bedrijven
- 2005: 2260 werknemers in WVL

### ● Maar ook onrechtstreeks

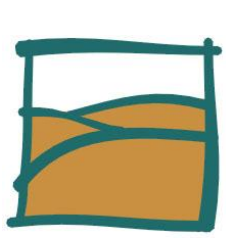
- Landbouw, transport, voedingsnijverheid, machinebouw, groot- en kleinhandel, distributie
- 1740 personen in 2005

## ○ Ook bedreigingen

- Afname aantal landbouwers
- Geschoold en geschikt personeel (nu: 1/3 F werknemers)
- Stijgende loonkosten

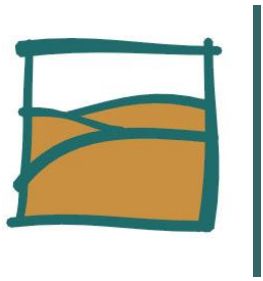


*Luchtfoto van de REO-veiling in 1980.  
Bron: HetVirtueleLand.be, nr. 00010080.*



## 6. Conclusie

- Toenemend belang tuinbouw
- Conserverenindustrie als gangmaker
- Ideale omstandigheden in Mid-W-VL
  - Bodem en klimaat
  - Historisch: agrarisch kleinbedrijf
  - Ondernemersmentaliteit
- Speerpuntindustrie van de streek



## 7. Bibliografie

- Informatie- en documentatiecentrum Boerenbond, nr. 34: diepvriesgroenten.
- Demasure B., *Diepvriesgroenten uit Midden-West-Vlaanderen, een succesverhaal*, 2012, [www.hetvirtueleland.be/exhibits/show/diepvriesgroenten](http://www.hetvirtueleland.be/exhibits/show/diepvriesgroenten)
- Fack M.-H., *De groenteteelt en ontwikkeling van de diepvriesgroente-industrie in Midden- en Zuid-West-Vlaanderen, sinds 1950 tot vandaag*, Onuitgegeven masterproef, HUB, Studiegebied Handelswetenschappen en Bedrijfskunde, 2012.
- Meys S., Vanderstraeten L. en De Graef S., 'De geografie der 'peekes en erwtjes'. Groenteverwerkende industrie in België: een update na 46 jaar', in: C. Kesteloot e.a. red., *Van Bas-Congo tot Dadizele. Veelzijdigheid in de geografie. Liber Amicorum Etienne Van Hecke*, Leuven, 2009.
- Puype J., *De Ridders van de West-Vlaamse tafel. Kroniek van succesvol ondernemen*, Leuven, 2000.
- Van Haverbeke W. en Larosse J., *Flanders Vegetable Valley: de Vlaamse diepvriesgroentensector als voorbeeld van clusteranalyse* (IWT-Studies, 52), Brussel, 2005.

[www.HetVirtueleLand.be](http://www.HetVirtueleLand.be)  
[www.cagnet.be](http://www.cagnet.be)



Met steun van de  
Vlaamse overheid



**KU LEUVEN**