



# Biologische afzetketens

## Nieuwsbrief augustus 2006

### Inleiding

In december 2005 is het co-innovatieprogramma Biologische afzetketens van start gegaan. Doel van het programma is via innovaties de vraaggestuurdheid van de biologische ketens te stimuleren en daarmee de consumentenvraag naar biologische producten. Het programma wordt uitgevoerd door Wageningen UR in samenwerking met Stichting AKK.

Speerpunten van het programma zijn:

- meerwaarden van biologische producten;
- verbetering van de efficiëntie;
- borging van de kwaliteit;
- ontwikkeling van nieuwe afzetmarkten.

Op dit moment zijn negen projecten in uitvoering. Het gaat om de volgende projecten:

- 'Wijnkaas, een product met potentie';
- 'Ketenontwikkeling biologische cranberry's in Nederland';
- 'Groentenreststromen naar biosap';
- 'Stimulering van de veredeling voor biologische teelt door een ketengerichte benadering';
- 'Vergeten groenten, nieuwe marktpotenties';
- 'Biobloemen naar volwassenheid';
- 'Vierkant achter biologische kip';
- 'Bio shakes mel!';
- 'Bijzonder biologisch: groenten met karakter'.

Diverse andere projecten staan in de startblokken of worden reeds voorgelegd aan de Task Force Marktontwikkeling Biologische Landbouw.

Arjan Monteny, themasecretaris van het programma Biologische afzetketens, vindt dat het programma goed aanslaat. *'Er wordt weer volop gewerkt aan innovatie in de biologische keten. Na een opstartperiode borrelt en pruttelt het nu in allerlei productgroepen volop van de vernieuwende ideeën. In de lopende projecten zit erg veel enthousiasme van zowel het bedrijfsleven als van kennisinstellingen. En de innovatieve ideeën in de huidige projecten lijken nog maar het topje van de ijsberg. Er zit nog veel meer innovatie in de pijplijn.'*

Nu de projecten zijn gestart is het goed de eerste resultaten te bekijken.

### Vergeten soorten, nieuwe marktpotenties

*Samenwerking tussen Eosta, Enza Zaden, Eef Maasen, Retail, PPO, LEI, CGN, Buro AZ*

Doel van het project is het ontwikkelen van een nieuw biologisch komkommerconcept. Een concept dat teruggrijpt op authentieke en bijzondere rassen. Komkommers die herkenbaar zijn op smaak en uiterlijk en in het winkelschap duidelijk zijn te onderscheiden van de bestaande komkommers. Het CGN, Centrum voor Genetische Bronnen, heeft vanuit haar netwerk van genenbanken over de hele wereld en in samenwerking met Enza Zaden ruim 50 rassen geselecteerd. Bij eerste teeltproeven in onderzoek en bij telers bleek dat er veelbelovende rassen tussen zitten. Rassen met andere kleuren en vormen die ook nog goed smaken. Hiervan zijn er tien geselecteerd, die in het vervolg op zowel marktpotentie als teelteigenschappen getest worden.

Het LEI zal de komkommers voorleggen aan consumenten in zogenaamde focusgroups. In oktober worden sessies gehouden, waarin de eerste reacties en associaties worden gepeild. In het voorjaar van 2007 zullen vervolgsessies gehouden worden, waar meer in de diepte zal worden gebrainstormd over smaak, toepassingsmogelijkheden, verpakkingen etc.

Het is de bedoeling dat in de loop van 2007 de eerste 'vergeten soorten' komkommers in de winkel zullen liggen. Niet alle rassen zullen daar qua teelteigenschappen al geschikt voor zijn. Deze kunnen in veredelingsprogramma's verder ontwikkeld worden.

*Projectleider: Eric Poot, PPO, eric.poot@wur.nl*



*Foto: Enkele komkommers in het 'vergeten-soorten assortiment'*

## Het bedrijfsleven aan het woord

Nico Heukels (Sodexo): *'Sodexo kijkt steeds meer naar mogelijkheden van biologische producten aan de inkoopkant. Dat is belangrijk voor ons, omdat daar nu eenmaal het grootste kostenvoordeel te behalen is. En dat is van belang omdat in de catering de prijs van biologische producten niet te hoog kan zijn. Inkopen van biologische producten kunnen wij alleen doen als de kwaliteit van het product goed is en er voor ons voldoende volume aanwezig is. Ons biologische assortiment is de laatste twee jaren gestaag gegroeid. Je kunt niet alles tegelijk vervangen maar als producten succesvol blijken te zijn, is er altijd ruimte.'*

Sodexo participeert op dit moment in twee projecten; vierkant achter biologisch kip en bio shakes. De huidige deelname is volgens Nico Heukels een direct gevolg van behaalde successen in het verleden. Hier heeft Sodexo met diverse ketenpartners concepten en producten ontwikkeld die de omzet van biologisch positief hebben beïnvloed. Ontwikkelingen zoals 'Bio shakes me' zouden zonder de mogelijkheden van co-innovatie nooit plaatsvinden.

## Ketenontwikkeling biologische cranberry's in Nederland

*Samenwerking tussen onder andere BeS Nederland bv, Wezo groep nv, LEI en PPO*

De ontwikkeling van grootschalige productie en afzet van biologische cranberry's in Nederland kan worden omschreven als het belangrijkste doel van het project. Aan het woord Noen Jukema, projectleider biologische cranberry's, over de eerste resultaten: 'De cranberry heeft bewezen positieve effecten te hebben op de gezondheid, zoals het voorkomen en verhelpen van blaasontsteking. Er is een sterk groeiende markt voor gezonde producten en dat geldt ook voor de markt van biologische cranberry's in Nederland. Op dit moment bedraagt de opbrengst van in Nederland geteelde biologische cranberry's circa 50 ton per jaar. Een markt die de laatste jaren sterk in opkomst is.'

Biologische cranberry's worden op dit moment voornamelijk via natuurvoedingskanalen afgezet. Supermarkten hebben het biologische product nog niet in hun assortiment o.a. vanwege het feit dat de biologische variant nog onvoldoende beschikbaar is. Hier ligt dus een belangrijke uitdaging voor het project.

De groeipotenties van de afzet van biologische cranberry's in Nederland, Duitsland en Groot-Brittannië bedragen jaarlijks naar schatting tien procent.



Afnemers kunnen op dit moment nog onvoldoende beschikken over kwalitatief goede biologische cranberry's. Gebaseerd op teeltomstandigheden lijkt Nederland geschikt voor kwalitatieve goede biologische cranberry's. De eerste proeven zijn zeer positief. Noen Jukema: 'Met ons project gaan we aan de ontwikkeling van een Nederlandse keten van biologische cranberry's een belangrijke bijdrage leveren. Uitgedrukt in areaal hopen we met dit ketenproject binnen vier jaar een areaal van ruim 150 hectare te realiseren. Naast het optimaliseren van de teelt, spelen bedrijfseconomisch rendement in de keten en marketing een zeer belangrijke rol.'

*Projectleider Noen Jukema, noen.jukema@wur.nl*

Jan Willem Donkers, themacoördinator: *'Bij de ontwikkeling van nieuwe projecten zouden bijvoorbeeld brood, vis of samengestelde producten zoals maaltijden erg interessant kunnen zijn. Uiteraard moeten projecten wel voldoen aan de ketensamenstelling (minimaal drie schakels) en de betrokkenheid van ten minste twee kennisinstellingen'. Uiteraard kunnen wij u ook helpen bij de ideevorming rondom projecten of vinden van de juiste ketenpartners. Bel of mail om de biologische innovatie op papier te zetten!'*



## Biobloem naar volwassenheid

*Samenwerking tussen Florganic, Pokon & Chrysal, PPO, AFSG, LEI, Buro AZ, toeleveranciers en teelt*

In het project 'Biobloem naar volwassenheid' worden de belangrijke knelpunten van de biologische bloemensector opgelost. Hierdoor zal de omzet van de biologische bloemensector verder toenemen, net zoals het rendement in de gehele keten. Er is begonnen met het verbeteren van de presentatie van biologische bloemen, zodat klanten het product beter gaan herkennen.

De presentatie gaat uit van een 'cadeauconcept' en van verleiding in plaats van overtuiging. Het doel van dit nieuwe concept is de verkopen in het schap te vergroten door opvallend aanwezig te zijn. Een verpakking met bloemetjesmotief presenteert erg goed in een schap, zeker met bijpassende posters.

Naast de presentatie wordt in het project gewerkt aan kostprijsmanagement, het verbeteren van de kwaliteit van de biologische bloemen en de houdbaarheid in de vaas. En er wordt gewerkt aan de uitbreiding van het assortiment biologische bloemen, zodat er mooie boeketten gemaakt kunnen worden.

*Projectleider Carin van der Lans, carin.vanderlans@wur.nl*

## Enkele resultaten uit verschillende projecten

- Jaarlijks wordt in Nederland 33.000 ton biologische winterpeen geogst, Hiervan gaat circa 1.200 ton peen verloren bij spoelbedrijven. Dit is bijna 4% van de totale opbrengst. Deze reststroom biedt kansen voor het ontwikkelen van biologisch sap. Sap waarvoor dus niet zoals gebruikelijk het 'gewone' product wordt gebruikt, maar de reststroom. Een gezond biologisch groentensap met een aantrekkelijke consumentenprijs. Binnen het project wordt verder gekeken naar de mogelijkheden om de sappen als natuurlijke kleurstoffen in te zetten. Wortelsap, rodebietensap en gemengde groentesappen bieden het meeste perspectief. Het project mikt op een verwerking (eerste jaar) van ruim 750 ton groentenreststromen.

*Projectleider Noen Jukema, PPO, noen.jukema@wur.nl*



- Voorjaar 2006 is het project 'Vierkant achter biologische kip' goedgekeurd. Projectpartners zijn onder andere Sodexho, Kemper Kip en Wildhuis W & G. Op dit moment kan de biologische kip niet optimaal verwaard worden. Sommige delen zoals de filets worden wel biologisch en tegen een meerprijs verkocht. Maar voor de minder 'courante' delen zoals de poten en de vleugeltjes is de biologische markt niet groot genoeg. Daardoor wordt naar schatting zo'n 25% van de biologische kip als gangbaar verkocht. Door deze niet optimale verwaarding blijft de prijs van biologisch hoog. Dit probleem gaat het project oplossen door de ontwikkeling van een nieuwe keten voor biologische kipproducten in de catering. Sodexho heeft juist interesse in de delen van de kip die elders lastig als biologisch verkocht kunnen worden, zoals de kluijjes. Een kostprijsverlaging voor de hele biologische pluimveesector is het ultieme resultaat van het project.

*Projectleider Han Soethoudt, AFSG, han.soethoudt@wur.nl*

- Het project 'Bijzonder biologisch: groenten met karakter' beoogt een verbeterde onderscheidbaarheid op producteigenschappen gerelateerd aan gezond, genieten en smaak. Concreet verwachten de projectdeelnemers voor peen en rodebiet een omzetting van 20% binnen de komende drie jaar. Het totale aandeel van biologische groenten dient mede door uitstraling van dit project van de huidige 5% naar 7% te groeien. Forse doelstellingen zou je zeggen. De eerste testen op onderscheidbaarheid hebben in consumentenpanels inmiddels plaatsgevonden. Een aantal wortelrassen lijkt een bijdrage te kunnen gaan leveren.

*Projectleider Wijnand Sukkel, PPO, wijnand.sukkel@wur.nl*

- Campina is als partij toegetreden tot het project 'Bio shakes me!'. Samen met onder andere Sodexho, Silver King en Carpigiani streven zij in het project naar de ontwikkeling van gezonde biologische milkshakes. En naar de ontwikkeling van een biologische afzetketen die zich vooral richt op jongeren. Een belangrijk aandachtspunt omdat jongeren nu nog nauwelijks deel uit maken van de groep biologische consumenten. Uit de eerste gesprekken met cateringmanagers en studenten van vijf hogescholen blijkt er veel interesse te zijn in gezonde voeding en dranken. De verbinding van gezond en gemak met biologisch wordt door hen daarbij als 'logisch' gezien. Volgens cateringmanagers is er sprake van een echte kentering in de consumptie van gezonde dranken onder studenten.

*Projectleider Han Soethoudt, AFSG, han.soethoudt@wur.nl*

Voor meer informatie over het co-innovatieprogramma Biologische Afzetketens:

- [www.akk.nl/co-innovatieprogramma's/Biologische Afzetketens](http://www.akk.nl/co-innovatieprogramma's/Biologische_Afzetketens)
- Arjan Monteny AKK, themasecretaris [monteny@akk.nl](mailto:monteny@akk.nl)
- Jan-willem Donkers, themacoördinator [jan-willem.donkers@wur.nl](mailto:jan-willem.donkers@wur.nl)