

INDUSTRY IMAGE BOOSTER

Januari 2024
Celina Kramer



NEKOVRI



A INSIGHTS

De Nederlandse koel-vries keten

De koel-vries keten is een cruciale schakel in de Nederlandse agri- en zorgsector



Voedsel & sierteelt

- Het overgrote deel van de Nederlandse voedsel en sierteelt gaat direct **vanaf het land** de koel-vries keten in.



Farmaceutische producten

- Voor farmaceutische producten is de koel-vries keten nodig voor het **waarborgen van kwaliteit & houdbaarheid**. Denk hierbij aan vaccins, maar ook bloedplasma.



Import

- ~7% van de totale waarde **van de Nederlandse import** gaat door de koel-vries keten.

De Nederlandse koel-vries keten

- Bijna alle sectoren komen in aanraking met de Nederlandse koel-vries keten, maar vooral **binnen de agrisector en zorgsector vormen koel- en vrieshuizen een cruciale schakel**.
- Sommige (delen van) producten gaan zelfs **meerdere keren door de koel-vries keten** heen voor ze als eindproduct naar de consument gaan.



Retail & horeca

- Retailers en wholesalers zijn **grootgebruikers van de koel-vries keten** voor het in de supermarkt of horeca komt.



Zorg & ziekenhuizen

- Zorg- en ziekenhuizen maken gebruik van medicijnen en vaccins die onder **koude temperaturen opgeslagen moeten worden**.



Export

- ~6.5% van de totale waarde **van de Nederlandse export** komt uit de koel-vries keten.

~95% van de totale externe Nederlandse koel-vries capaciteit is aangesloten bij Nekovri

De branchevereniging van de Nederlandse koel-vries sector

Nekovri heeft haar eigen
bedrijfsschool: het **Nekovri Talenten
College**

95% van koel-vries capaciteit aangesloten

- Bijna 15 miljoen m3 aan totale koel-vries capaciteit is aangesloten
- Dat zijn meer dan 6.000 olympische zwembaden!



Wist je dat:

- Nekovri-leden op de lijst van vitale sectoren stonden tijdens de Covidpandemie?



Wist je dat:

- Wist je dat medewerkers in het vrieshuis vaak bij -20°C werken?
- Dat mag maximaal 4 uur per dag



NEKOVRI

Er zijn 150 locaties aangesloten

- Ongeveer 60% van de capaciteit is bestemd voor het vriezen, en 40% voor het koelen van producten



**De koel-vries keten is
essentiëel voor
Nederlandse economie**

>87% van wat er op je bord ligt gaat door de koel-vries keten heen

Koolhydraten:

~70%



Wist je dat ook veel van het verse brood bevroren een supermarkt in komt?

Vlees en vis:

~100%



Wist je dat ook verse vis in de supermarkt eerst ingevroren wordt?

Snoep, vetten & snacks:

>60%



Wist je dat veel oer-Nederlandse snacks niet zouden kunnen bestaan zonder de koel-vries keten?

Groente & fruit-(sappen):

~100%



Wist je dat de appel het hele jaar in de supermarkt kan liggen door de koel-vries keten?

Zuivel:

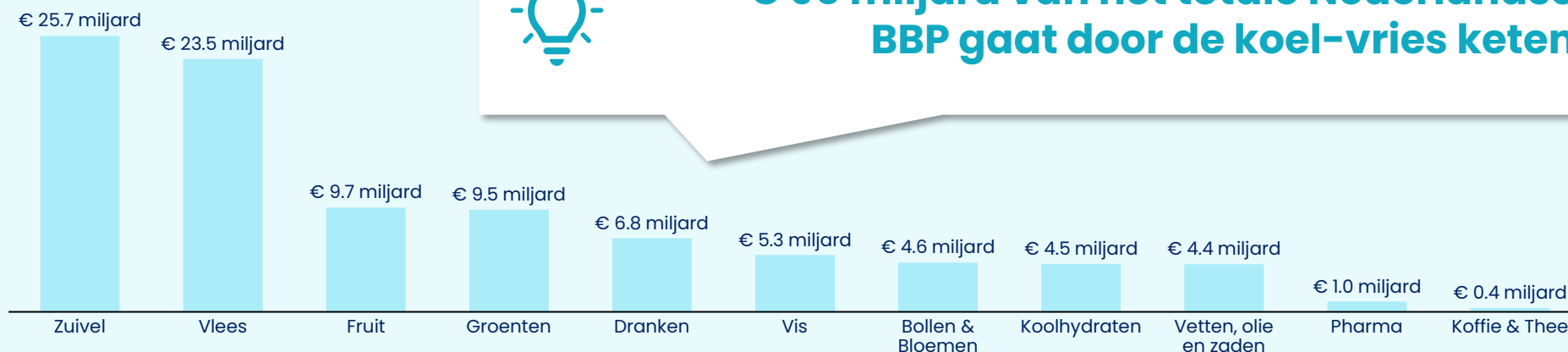
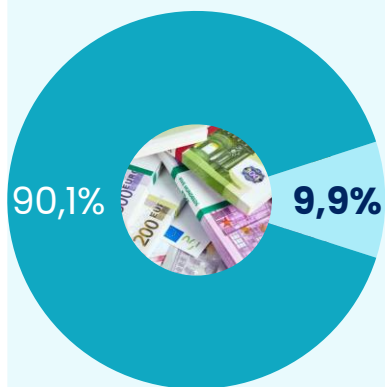
~100%



Wist je dat zuivel soms zelfs bevroren opgeslagen wordt?

Meer dan € 95 miljard van het totale Nederlandse BBP (9.9%) gaat door de koel-vries keten

Deel van het Nederlandse BBP dat door koel-vries keten heen gaat (2022)



De berekening naar wat er door er door de koel-vries sector heen gaat, is als volgt gemaakt: (productie + import) * % door koel-vries sector. In totaal komt het uit op: € 95.346.584.118.

Bronnen: Eurostat; CBS; Dutch Horticulture

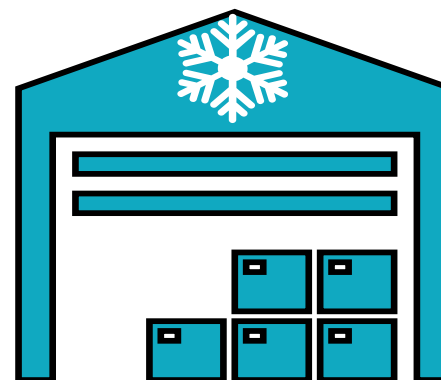
Nederland als doorvoerland kan niet bestaan zonder de koel-vries keten

Import door de koel-vries keten

€ 50.5 miljard
(6.9%)

Export door de koel-vries keten

€ 42.4 miljard
(6.3%)



Voorbeelden van import door de keten:



Voorbeelden van export door de keten:



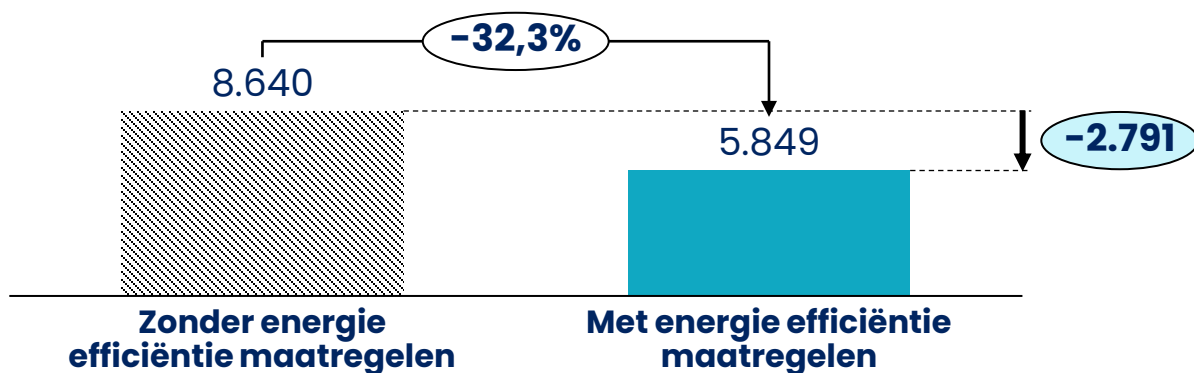
* De import/export waarde van het deel dat door de koel-vries keten in Nederland heengaat



3 prestaties van de Nederlandse koel-vries sector

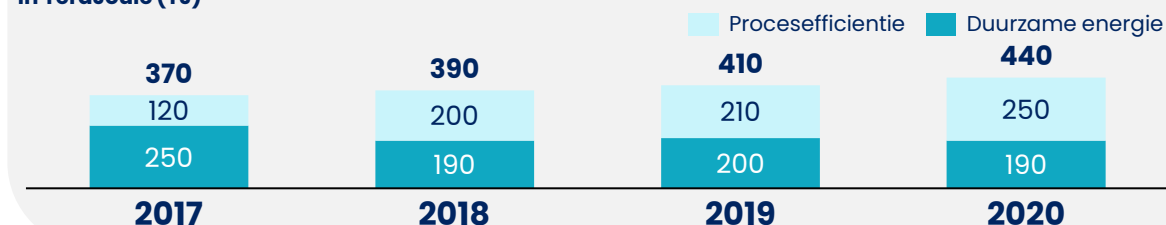
De Nederlandse koel-vries sector heeft in 15 jaar tijd 32.3% energie bespaard – het verbruik van 1.1 miljoen huishoudens

Energieverbruik in 15 jaar Nekovri-leden (in mln Kwh):

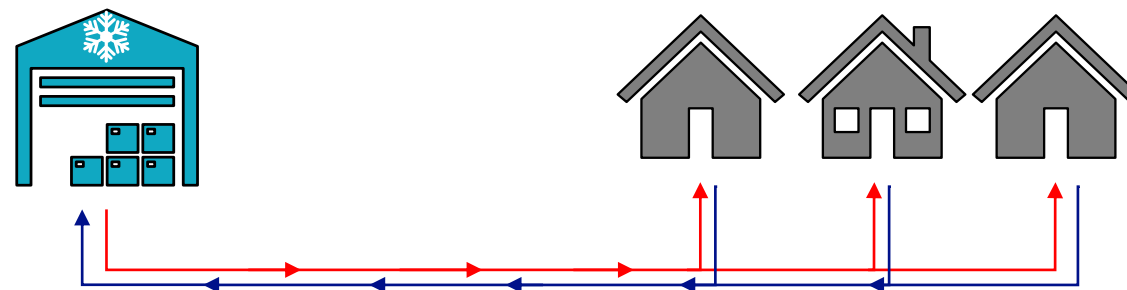


Wist je dat de energiebesparingsmaatregelen (duurzame energie & proces efficiëntie), er voor hebben gezorgd dat Nekovri leden **in 15 jaar het energieverbruik van 1.1 miljoen huishoudens heeft bespaard!**

Behaalde efficiëntie in energiebesparingsmaatregelen: in TeraJoule (TJ)



Wist je dat de koel-vries sector in potentie warmte heeft voor **2.5 tot 3.5 miljoen woningen?**



Wist je dat koel- en vries huizen van Nekovri leden ook **sturen op netcongestie** door op drukke momenten af te schakelen?

De Nederlandse koel-vries sector loopt voor op het uit faseren van de F-gassen



2015:

- Verordening om F-gassen uitstoot te verminderen, naar aanleiding van EU-regelgeving
- Het blijft vrijwillig, en de investering verdient zich niet zo maar terug: vereist dus zekere **intrinsieke motivatie**

> 2022:

- **<13%** van de bedrijven is in transitie naar natuurlijke koudemiddelen

1987-1997:

- **Montreal Protocol 1987, Klimaatverdrag VN 1992, Kyoto Protocol 1997**
- Verschillende protocollen en verdragen zetten de uitfasering van F-gassen op de agenda

2022:

- **>87%** van de bedrijven in de Nederlandse koel-vriessector heeft schadelijke F-gassen uit gefaseerd



Wist je dat F-gassen voor 2.5% van de totale broeikas emissies verantwoordelijk zijn?



Het broeikaseffect van F-gassen is tot meer dan 23.000 maal groter dan het broeikaseffect van CO₂ als koudemiddel

De koel-vries keten was een cruciale schakel in de opslag en distributie van het COVID-vaccin



Wist je dat de operatie achter de levering van de COVID-19 vaccins 24/7 doorging?



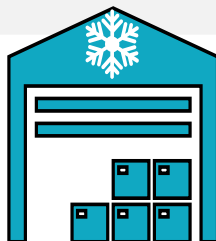
Stap 1: R&D

Zodra het vaccin was ontwikkeld werd al snel duidelijk dat het **in lage temperaturen** geborgen moest worden.



Stap 2: Produceren

Vanaf het moment dat het COVID-19 vaccin ontwikkeld was, moest het in optimale temperaturen geborgen worden. Dit betekent dat het **niet te warm, maar ook niet te koud** opgeslagen mocht worden.



Stap 3: Distributie

De koel- & vrieshuizen waren een **cruciale schakel** in de distributie van het COVID-19 vaccin. Naast de opslag is er ook gebruik gemaakt van de al bestaande distributielijnen van de sector.

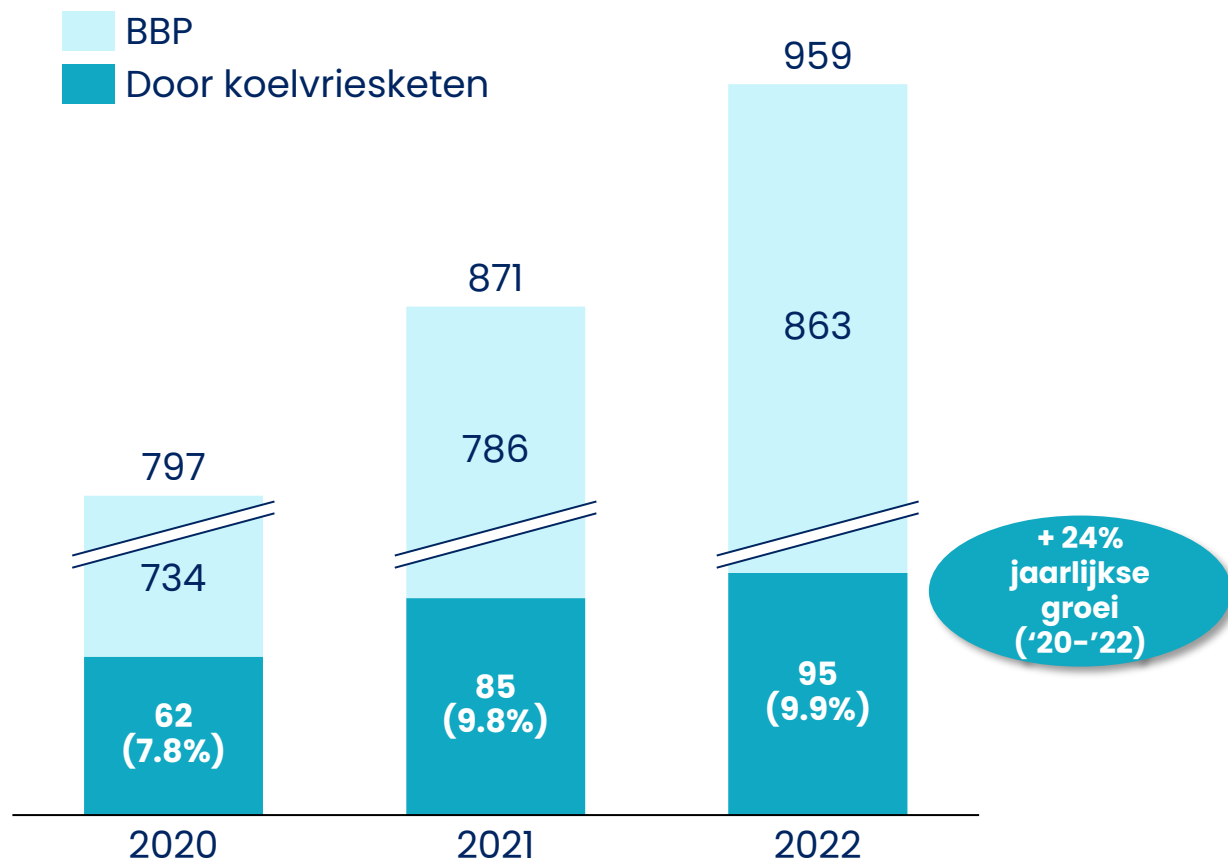


Wist je dat Covid vaccins bij wel -82°C opgeslagen moesten worden?

**De koel-vries keten
wordt in de toekomst
alleen maar belangrijker**

Koel-vries keten wordt in de toekomst alleen maar belangrijker

Deel van het BBP door de koel-vries-keten:



Drivers van de aanhoudende groei



De **groei van de bevolking** zorgt voor een toenemende voedselbehoefte, de grootste driver van de toenemende vraag naar de koel-vries sector.



De **veranderende eetgewoontes** zorgen voor een verandering in het aanbod van voedsel. Een verschuiving naar meer gemak zorgt, bijvoorbeeld, voor dat een onderdeel verwerkt in een kant-en-klaar maaltijd meerdere keren door de koel-vries keten heen gaat.



Door **de verandering van het klimaat** verandert ook de behoefte naar opslag van voedsel in twee opzichten: 1) de grotere voedsel onzekerheid zorgt dat er **grotere buffers** aangelegd moeten worden. 2) Er regelmatig **eerder dan verwacht geoogst** worden, wat vervolgens opgeslagen moet worden.



De **steeds complexere internationale supply chain** zorgt er voor dat er vaker opslag vereist is, en op meerdere plekken. Ook de **seizoensgebonden oogsten** maken de supply chain extra complex.

De keten is essentieel in het gevecht tegen verdere klimaatverandering, en behoud van voedselzekerheid

Duurzaamheid



Voedselverspilling

De keten is cruciaal voor het bestrijden van voedselverspilling:

- Voedsel is langer houdbaar
- Restproducten kunnen opgeslagen worden, en gebruikt in, bijvoorbeeld diervoeding.



Terugschalen F-Gassen

De keten loopt voorop in het terugschalen van het gebruik van F-gassen.
> 87% van de spelers heeft deze al uitgefaseerd.



Wist je dat er Nekovri leden zijn met wel 25.000 zonnepanelen op het dak?



Seizoensproducten

Door lokale productie van seizoen producten en de opslag, hoeven seizoen producten niet verscheept te worden via vervuillendere wegen.



Key in energievraagstuk

De keten helpt bij het Nederlandse energievraagstuk:

- Nekovri leden kunnen als batterij fungeren
- Nekovri leden kunnen huizen ontkoppelen van gas



Voedselzekerheid



Buffer

Steeds meer wordt er in de koel-vries huizen voedsel opgeslagen om als buffer te fungeren omdat er het risico op mislukte oogsten toeneemt.

Ook zijn buffers cruciaal om voor voedselzekerheid te zorgen tijdens disruptieve globale gebeurtenissen. Denk bijvoorbeeld aan verstoringen in het Suez kanaal.



Wist je dat tijdens de COVID-19 pandemie de koel-vries keten fungeerde als buffer voor de horeca? Veel horeca-specifieke producten zijn langere tijd bewaard.



Oogsttijden

Oogsttijden worden steeds variabel, hetgeen er voor zorgt dat er vaker ad hoc meer opgeslagen moet worden om oogsten goed te houden voor wanneer deze geconsumeerd worden.



Disclaimer

A-INSIGHTS has prepared this document with the utmost care and consideration; however, no guarantees are given regarding the completeness and accuracy of the contents and related matters. This is applicable to, yet not limited to, for instance the market and company figures. A-INSIGHTS will accept no liability for any matters related both in a direct and indirect way to this report, its content and related matters. The use of this report is subject to the general conditions of Annual Insight B.V., which can be downloaded from and reviewed at www.a-insights.eu or the Chamber of Commerce.

Anthony Fokkerweg 61
1059 CP Amsterdam
a-insights.eu

info@a-insights.eu
+31 (0) 20 261 1977