

Tom en Nathalie Blockeel

Vers en donkerrood kwaliteitsvlees staat centraal in het marketingconcept van boerderij en slagerij Blockeel.



| | |
|---------------|--|
| Activiteiten: | zaak slagerij-traiteur, vleesveehouderij |
| Ras: | Belgisch witblauw |
| Aantal stuks: | 350 |



Tom en Nathalie Blockeel



Op de boerderij hebben ze gevoel voor marketing



Rosékalveren worden op 200 tot 230 kg karkasgewicht geslacht



Reformekoeien worden op 550 tot 600 kg karkasgewicht geslacht

Tom Blockeel: 'Een koe moet uit de slagerij gaan zoals ze uit de stal is gegaan'

Met zicht op begin en einde

Slagerij Blockeel weet precies wat haar witblauwe vleeskoeien, en dus ook haar klanten, voor de kiezen krijgen. Het verse en donkerrode kwaliteitsvlees produceert Tom Blockeel in eigen beheer volgens strikte protocollen en zonder stress.

tekst **Guy Nantier**

'Ssst, hier groeien onze runderen.' Het opschrift op het reuzegrote spandoek op het poortwerk van vleesveeboerderij Blockeel laat het al vermoeden. Hier in de Pruielstraat nummer 17, op vijf kilometer van het stadscentrum van Oudenaarde in het golvende en beboste landschap van de Vlaamse Ardennen, zijn mensen aan het werk met gevoel voor marketing. De fraaie bedrijfsplaat met 'van onze boerderij tot onze slagerij' bij de ingang ondersteunt het vermoeden extra.

Tom (34) en Nathalie (30) Blockeel bezitten niet alleen een vleesveehouderij met 350 stuks witblauwen. In het stadscentrum baten ze ook een topklasse slagerijzaak uit, in combinatie met een volwaardige traiteurdienst en aangevuld met een brood- en kaasassortiment. De onderneming heeft 32 man personeel in dienst. 'Brood en kaas zijn slechts extraatjes. Vers vlees staat centraal in ons concept én fysiek ook in de slagerij-traiteurzaak', vertelt Tom Blockeel. 'Ik weet dat het mij niet in dank wordt afgenomen door de slagerswereld, maar veel van onze collega's hebben hun klanten weggejaagd naar de grootdistributie. Ze zijn veel te veel traiteur geworden, waardoor ze hun focus hebben verloren op de kernactivi-

teit en dat is aanbieden van vers vlees.' Tom en Nathalie blijken volleerde marketeers te zijn. Met de regelmaat van de klok bedenken ze speciale acties voor hun klanten. Elke week is er het 'product van de week' en elke maand is er een thema-weekend. Dit alles op professionele wijze onder de aandacht van de klanten gebracht. Een culinaire folder, een barbecuefolder, een openbedrijvendag met de slagerijklanten als vips, een kijkboerderij met vier gastformules, een website: het zijn maar enkele andere realisaties van een goed geoliede marketingmachine. 'De helft van de klanten koopt daardoor iets wat niet op het boodschappenlijstje staat.'

Plus-600-kilogram-grens

Slagerij Blockeel verzet twee volwassen vrouwelijke dieren per week en sinds anderhalf jaar ook één rosékalf per tien dagen. 'Met een veehouderij die nog in opbouw is en koeien die vier- tot vijfmaal moeten afkalven, zijn we nu nog aangewezen op de aankoop van magere dieren om af te mesten. Spoelkoeien kopen we graag aan. Ze zijn oud en genetisch gezien de beste van de klas. Ze kunnen dan ook een bom vlees aanzetten. Maar op termijn willen we wel zelfvoorzienend

worden.' Hun clientèle vraagt in hoofdzaak donkerrood, smaakvol vlees, aldus Blockeel. 'Vrouwelijke dieren die vier- à vijfmaal gekalfd hebben, zijn hiervoor ideaal. Je moet de dieren wel goed slachtrijp laten worden door hard te voederen. Nadien moet de koe uit de winkel gaan zoals ze uit de stal is gegaan. De voorkeurtieren moeten onmiddellijk worden uitgebeend en verwerkt, de achterhand moet blijven hangen om te rijpen.'

Meteen komt ook de omstrede 'plus-600-kilogram-karkasregel' van het voedselagentschap FAVV ter tafel. 'Het FAVV hanteert deze norm voor extra hormonencontroles, waardoor het karkas een week niet uit de koelruimte van het slachthuis mag', legt de slager uit. 'Als telkens een nieuw, warm runderkarkas in de koelruimte wordt toegevoegd, krijg je een temperatuurschommeling. Die pieken en dalen in temperatuur doen het vlees verkleuren, waardoor het zijn verkoopwaarde verliest.'

'De maatregel is niet meer van deze tijd', verzucht de veehouder. 'Vrouwelijke dieren van zes jaar oud en meer wegen makkelijk meer dan 600 kilogram. Kijk, vroeger gingen hier op jaarbasis zo'n tien dieren boven die limiet. Vandaag de dag en enkel en alleen door de genetische vooruitgang is dit al opgelopen tot 20 à 25 dieren per jaar.'

Werken volgens protocollen

Kort na de Tweede Wereldoorlog startten de grootouders van Tom Blockeel met het verwerken van het vlees van eigen afgemeste stieren. Toms ouders namen nadien het roer over in dezelfde filosofie en vernieuwden in 1996 de slagerijzaak. Hierbij werd het vleesassortiment uitge-

breid met de traiteurdienst. In 2006 renoveerden Tom en Nathalie de zaak een tweede maal met als uitbreiding een brood- en kaasassortiment. In 2009 werd een nieuwe stal in gebruik genomen om ook de aanwas in eigen beheer te kunnen realiseren. De vaarskalveren worden daarbij aangehouden. 'Het doel is robuuste koeien op perfect beenwerk te fokken die oud worden.' De stierkalveren die niet voor de roséproductie in aanmerking komen, worden afgemest onder het Meritus-label en verkocht aan een handelaar. Om het werk op de boerderij rond te krij-

gen doet hij beroep op herdsman Bart. Tom Blockeel: 'Werken met personeel is steeds een uitdaging. Je moet het permanent coachen, want elk uur moet geld opbrengen. Anderzijds mag je niet gierig zijn om goed personeel te betalen en te houden.' Een ander sleutelement in de bedrijfsvoering is efficiënt werken. 'We trekken daarbij bewust de kaart van eenvoud in het management en het volgen van protocollen', legt de veehouder uit. 'Zo komt elke eerste woensdag van de maand de dierenarts voor de nodige vaccinaties, het

onthoornen van de kalveren of het scannen van drachtige dieren. Dat is een vaste afspraak.'

Er wordt ook met slechts één zelfgemengd krachtvoer gewerkt voor alle diergroepen. 'Werken met één krachtvoer werkt heel makkelijk. Het vermijdt bovendien voedingsstress.' Dieren van drie tot zeven maanden oud krijgen onbeperkt de droge mengeling van spelt, speltkalf, jongveekorrel van 24 procent ruw eiwit, maïsvlokken en melasse. Diezelfde mengeling, naast 40 procent voorgedroogd gras, 40 procent snijmais, perspulp, stro en mineralen, krijgen de dieren vanaf zeven maanden tot achttien maanden ouderdom alsook alle drachtige dieren. Maandelijks komt een voedingsadviseur langs om de conditie van de dieren te beoordelen en de mengeling, indien nodig, bij te sturen.

Ook het jaarrond bijvoederen van alle dieren – vaarzen én koeien – is een vast gegeven. 'Alle boeren zouden hun koeien voor en na de weideperiode moeten wegen. Ze zouden dan wel bijvoederen. Bijvoederen geeft bovendien een extra controle-mogelijkheid.'

Voor de dood zijn voor stress

De veehouder-slager is zeer beducht voor stress bij zijn dieren. 'Stress is een dooddoener voor de portemonnee.' Een vast ritueel op het bedrijf is dan ook het maandelijks wassen, winter én zomer, van alle dieren en ze behandelen tegen schurft. 'Geen schurft, geen stress.' Systematisch krijgen de kalveren bij de overgang van melk naar ruwvoer stevast het breed spectrum-antibioticum Trimazin. 'Drie dagen voor en zeven dagen na het spenen. Dat vermijdt voedingsstress.' Tom Blockeel voert zijn slachtrijpe dieren ook zelf per twee naar de slachterij en maakt afspraken zodat ze onmiddellijk kunnen geslacht worden. 'Het resultaat van een jarenlange inspanning komt immers in de winkel te liggen. Er mag niets mis mee lopen.'

Tom Blockeel heeft hoge verwachtingen van Massif d'Ochamps (v. Issu d'Ochamps)

