



© AMETA



© AMETA

1 Transport van eendagskuijken naar de eigen of contractbedrijven. 2 Modern slachthuis volgens Europese normen. Vele slachthuizen in de nieuwe EU-lidstaten sluiten. Dat was een van de redenen van de sterke teruggang van de intensieve veehouderij.

op die markt maar het drukt ook onze grondstoffenprijzen, zeker hier in het binnenland." Lozanov heeft het dan niet over de soja die binnen afzienbare tijd overvloedig beschikbaar zal zijn in het Zwarte Zeegebied, terwijl West-Europa mogelijk in de problemen komt. De Bulgaarse haven Varna, gelegen aan de Zwarte Zee, wil zijn capaciteit voor export verdubbelen. De werken zijn aan gang.

Energie en arbeid

We zouden het bij het overzicht van het bedrijf nog over zondere belangrijke kostenfactoren hebben, met name de energie- en de arbeidskosten. Bij de productie van pluimvee is energie een belangrijke factor, zeker in Bulgarije dat bekend is om zijn landklimaat. Eind april lag er sneeuw. Weliswaar was dat uitzonderlijk, maar toch kan je in de bergen rondom de hoofdstad Sofia nog tot maart aan wintersport doen. Voor energie is Bulgarije, net zoals een belangrijk deel van Europa, afhankelijk van Rusland. De gaspijpleiding loopt door Oekraïne. In 2009 maakten Rusland en Oekraïne ruzie over de gasprijs en werd de bevoorrading afgesloten. Het slachthuis, de verwer-

kingsruimte en de diepvriezers van Ameta worden onmiddellijk overschakelen op gas of diesel. De oude branders in de pluimveestallen konden dat niet. Het duurde enkele dagen voor er opnieuw kon worden gestookt worden, ditmaal met kolen. Nieuwe branders van Turkse makelij werden geïnstalleerd. Tachtig procent van de stallen zijn inzake verwarming op kolen overgeschakeld. "Een geluk bij een ongeluk", zegt Lozanov. "Verwarmen met kolen valt de helft goedkoper uit dan met gas." De pluimveehouderij is niet de enige sector in Europa die kreunt onder de hoge Europese gasprijzen en het gebrek aan een vrije Europese energiemarkt. Ameta stelt meer dan 1100 personeelsleden tewerk. We vragen welke nationaliteit het personeel heeft. Het zijn Bulgaren. De lonen in Bulgarije zijn de laagste van Europa. Lozanov is zich ervan bewust dat de Mexicanen bij de concurrenten in de VS dubbel zo hard werken dan de Bulgaren. Ook Polen werken sneller, maar de kwaliteit van het werk is minder. Bulgaarse werknemers ziet hij dan ook als een belangrijk concurrentieel voordeel. We vragen tot slot hoeveel Europese subsidies in het bedrijf zitten. Veel Euro-

pese investeringssteun voor de meeste onderdelen van het bedrijf, niet voor de veevoederfabriek, bedroeg 40 tot 50%. De steun is echter geplafonneerd tot een welbepaald gedeelte van de investering. Hoe dan ook ontkent hij niet dat het mede dankzij Brussel is dat het bedrijf vandaag zo ver staat.

Consumptieverwachtingen

Lyubo Lozanov wil graag een kip produceren met één borst en 4 of zelfs 6 poten. De vraag van de consument wijzigt ook in West-Europa waar onder invloed van de economische crisis opnieuw de vraag naar kippenbillen stijgt ten nadele van de filet. "Kippenvleugels blijven altijd en overal in toenemende mate in trek. Dus meerdere vleugels zoals ook welkom zijn. Kippenborsten waren tegenwoordig een probleem." Lozanov wijst ook op de overcapaciteit van de wereldwijde productie van kipnuggets. Meerdere fabrieken moeten sluiten. Ameta produceert geen kipnuggets. Bovendien koopt KFC geen nuggets, enkel volledige borstspieren. Het is voor Ameta echter een hele karwei om een dergelijk product gestandaardiseerd te leveren. Dat is moeilijker dan gestandaardiseerde nuggets voor andere fastfoodketens. Die zijn op maat te snijden. En ja, Lyubo kan perfect een Braziliaanse kip van een Europese kip onderscheiden. Je merkt het verschil onmiddellijk bij de versnijding. Braziliaanse kippen worden in open stallen geproduceerd. Die hebben natuurlijk licht en natuurlijke verluchting. De dieren bewegen ook meer. Het vlees is dan ook vaster en de spieren liggen verder uit elkaar. Dat is misschien goed voor de industriële verwerking, maar minder voor verse consumptie thuis op de grill of in restaurants. En neen, Ameta gaat geen kant-en-klare kippengerechten op de markt brengen zoals die eerder vermelde kipnuggets. De afzetmarkten in Oost-Europa willen goedkope vleesproducten. De Grieken, volgens Lozanov nog steeds de meest welvarende consumenten in de regio, zouden zich kunnen wenden tot klaargegemaakte producten, maar koken liever zelf. Besluit: Ameta kan zich uitleven in een afzetgebied waar concurrenten uit Thailand en/of Brazilië buiten blijven. De sterktes zijn goedkope veevoedergrondstoffen en goedkope arbeid. Al zullen deze beide wellicht niet goedkoop blijven. Een zwakte is het gebrek aan infrastructuur. Eigenlijk is dat ook een sterkte, want daardoor zijn precies de kosten van de veevoedergrondstoffen en de arbeid laag. ■