

Verticale aanpak voor de hoogste kwaliteitsstandaard

Afmesten, slachten en versnijden in één bedrijf

De familie Leys uit Lier is gespecialiseerd in het leveren van de hoogste kwaliteitsstandaard in rund- en varkenvlees op de nationale markt. Verticale ketenbeheersing – met integratie van afmestactiviteiten, slachterij, vleesversnijding en distributie – en klantgerichte service dienen dit doel.

tekst **Guy Nantier** beeld **Kristina Waterschoot**



1 De kraakheldere afmestinrichting is het visitekaartje van het bedrijf. Het omvat drie gebouwen: ruim, lichtig en geïsoleerd tegen de warmte. De drie ingestrooide hellingstallen bieden plaats aan zo'n 700 dieren.

2 Stieren en koeien van het Belgisch-witblauwras vormen het hoofdaandeel van de veestapel. De stieren worden gevoerd met één enkel rantsoen, bestaande uit mais, krachtvoer, stro en hooi. De afleverleeftijd is 16 tot 20 maanden. De koeien krijgen een droog rantsoen van afmestmeel gedurende 90 dagen. Het afmestbedrijf is gecertificeerd voor het CodiplanPLUS-Rundlastenboek.

3 Bij aankomst worden de dieren gewogen, gewassen, geschoren en ontwormd. Door een functionele inrichting en een maximale automatisering kan het werk op het afmestbedrijf door één volwaardige arbeidskracht verzet worden.

4 In de slachthinrichting te Mechelen worden wekelijks ongeveer 200 runderen geslacht. Naast de eigen runderen worden ook dieren geslacht die bij 'vaste' afmesters op contractbasis afgemest worden volgens het eigen lastenboek van het bedrijf.

5 Drie dagen per week wordt er geslacht. De karkassen (450 tot 550 kg) worden gekoeld bewaard bij 0 tot 3 graden Celsius.

6 Uitbenen, voorsnijden, grof schoonmaken, ontvetten en ontvliezen en fijn schoonmaken gebeurt bij een omgevingstemperatuur van minder dan 10 graden Celsius. Het vlees wordt anatomisch versneden. De medewerkers kennen geen werkquota. Het vlees moet met respect behandeld worden om de hoogste standaard in kwaliteit te borgen.

7 Het verse PAT-vlees ('prêt à trancher' of versnijdingsklaar) wordt in hoeveelheden van drie à vier kilogram per vleesdeel vacuüm verpakt en zorgvuldig geëtiketteerd. De vacuümverpakking biedt de afnemer naast arbeidsgemak ook hygiënische veiligheid van het verse rundvlees.

8 Het hele proces tot het eindproduct wordt in een autocontrole-kwaliteitssysteem of ACS bewaakt. Het ACS is gecertificeerd voor ISO 9002, HACCP en GMP+. Het bedrijf is eveneens BRC-gecertificeerd, de hoogste Europese standaard voor de retailsector.

9 Het verse vlees wordt als maatwerk bij de afnemers afgeleverd. De afnemers zijn Belgische F2's (franchisesupermarkten) en F3's (superettes en traditionele winkels), slagers en horeca-uitbaters.

