



FOTO: JAN VAN BAVEL

FOTO: PLUKON ROYALE GROEP

De Belgische pluimveeslachterijen evolueerden de voorbije jaren tot moderne, efficiënte en kwaliteitsbewuste ondernemingen. De in hoofdzaak familiebedrijven stellen meer dan 2000 mensen tewerk. Ze richten zich sterk op de exportmarkt, zowel in Europa als daarbuiten. Jaarlijks worden er zo'n 263 miljoen braadkippen in ons land geslacht.

De focus in de sector ligt op de versnijding van de klassieke deelstukken (filets, bouten, vleugels). Verder spelen de slachthuizen in op nieuwe trends, zoals het produceren van vleesbereidingen, voorgegaard pluimveevlees voor de barbecue en de verwerking van kip in kant-en-klaarmaaltijden.

Na de dioxinecrisis werd de sector zeer streng gereguleerd. Voedselveiligheid, traceerbaarheid en autocontrole zijn hierbij sleutelwoorden. De sector doet bijzonder veel inspanningen om hieraan tegemoet te komen. Ook de aanvoer van de kippen gebeurt op een professionele manier. Zo ontwierp transporteur Haerincx een laadsysteem voor kippen, waarbij de laadruimte al op het pluimveebedrijf kan worden gereinigd, en vernieuwden bulkslachterijen als Van-O-Bel en Nollens hun slachtlijn. Tot slot belichten we de Plukon Royale Groep, een grote speler op de Europese markt voor pluimveevlees.



SAMENSTELLING: JAN VAN BAVEL

Focus op de braadkippen-slachterijen



FOTO: JAN VAN BAVEL



FOTO: JAN VAN BAVEL

Belgische kippenlachterijen zijn slagvaardig en efficiënt

De Belgische pluimveeslachterijen ontwikkelden zich de afgelopen jaren sterk tot moderne en slagvaardige ondernemingen die de vergelijking met hun collega-bedrijven in het buitenland probleemloos kunnen doorstaan. – WOUTER WYTYNCK, BEROEPSWERKING –

De slachthuizen kenmerken zich door een efficiënte organisatie en zijn kwaliteitsbewust. Daarnaast diversifiëren zij zich steeds meer, door naast het slachten van de kippen ook kant-en-klaarproducten te maken. Dit is nodig om de slagkracht van de bedrijven verder op te drijven. De kippenlachthuizen zijn zeer gespecialiseerd

in hun werking. Zo zijn er slachthuizen voor braadkippen, moederdieren en legkippen. In deze 'Focus op' zetten we de braadkippenlachthuizen in de kijker. Binnen de braadkippenproductiekolom zijn ze een belangrijke schakel die een verdere toegevoegde waarde aan het kwaliteitsproduct kip geven.

De sector in beeld

Ons land telt een twaalfstal grote en middelgrote slachterijen die braadkippen slachten. Deze slachthuizen zijn zowel op de Belgische als op de internationale markt actief. De grote slachthuizen nemen meer dan 90% van de productie voor hun rekening. Daarnaast zijn er nog een twintigtal kleinere slachthuizen werkzaam, met een jaarlijkse slachtcapaciteit van 100.000 kippen. Deze laatste slachterijen bevoorraden vooral de lokale markt. Zij zijn, in tegenstelling tot de grote slachterijen, ook niet elke dag actief. De laatste jaren gaat er ook door de slachthuiswereld een fusiegolf. De toenemende eisen op het vlak van voedselveiligheid en hygiëne werken dit in de hand. Op deze wijze ontstaan er ook grotere – soms internationale –

De slachtersverenigingen

De Belgische slachthuizen zijn verenigd in 2 slachtersorganisaties: de VIP (Vereniging van Industriële Pluimveeslachthuizen) en het NVP (Nationaal Verbond van Pluimveeslachthuizen). De VIP is een onafhankelijke beroepsvereniging van de pluimveeslachthuizen die industrieel georiënteerd zijn in hun bedrijfsvoering. Deze 'grotere slachthuizen' zijn vooral gericht op afzet op de Europese markt en andere exportmarkten. VIP vertegenwoordigt de industriële pluimveeslachthuizen bij de verschillende regionale en federale overheidsdiensten, diverse onderzoeksinstellingen, op internationale fora en dit op alle domeinen die verband houden met sectorbelangen. VIP is ook actief lid bij de Europese branche-organisatie AVEC (Association of Poultry Processors and Poultry Trade in the EU-countries, zie

www.avec-poultry.eu), bij het Belgische interprofessioneel kolomoverleg georganiseerd binnen Vepek vzw (Vereniging voor Pluimvee, Eieren en Konijnen) en is ook mede-initiatiefnemer van het kwaliteitsprogramma Belplume (www.belplume.be). VIP is beheerder van de autocontrolelegids coo6. Deze generische autocontrolelegids voor pluimveeslachthuis en -uitsnijderij is opgesteld door en voor de Belgische pluimveeslachthuizen en -uitsnijderijen. Het doel ervan is een zo volledig mogelijke weergave te bewerkstelligen van onderwerpen die relevant zijn in een autocontrolesysteem. Indien je je bedrijf wil laten valideren, dan is de aan-



groepen die zich zo flexibeler kunnen opstellen in de afzetmarkt. Tabel 1 geeft een overzicht van de slachterijsector.

Belang Belgische pluimveeslachthuizen

Onze slachthuizen stellen meer dan 2000 personen tewerk en ze vertegenwoordigen ongeveer 5% van de pluimveeslachtingen binnen Europa. Het zijn in hoofdzaak familiebedrijven, die op een solide basis zijn gebouwd. Dit maakt het echter niet eenvoudig om ze over te nemen of om voldoende kapitaal te vinden om te groeien. De slachtcapaciteit kan niet volledig worden ingevuld met Belgische braadkippen. Daarom worden er veel kippen levend ingevoerd vanuit Noord-Frankrijk en Nederland. Op jaarbasis slacht men in België ongeveer 263 miljoen braadkippen en de zelfvoorzieningsgraad ligt op 180%. Het is dan ook logisch dat de slachthuizen zich sterk richten op de exportmarkt; niet alleen binnen Europa, maar ook daarbuiten.

Belangrijke trends

Het is belangrijk dat de productie en de slacht inspelen op de nieuwe trends die zich aftekenen bij de consument. Traditioneel wordt er nog veel panklare kip geproduceerd, die bijvoorbeeld wordt aangeboden in de supermarkt of wordt verkocht als voorgedaarde kip in een kippenkraam. Reeds enkele jaren is de focus vooral gericht op de versnijding van de klassieke deelstukken, zoals de bouten, vleugels en filets. Sommige slachthuizen hebben bijkomend geïnvesteerd in de verdere verwerking van het vlees. Zij produceren vleesbereidingen zoals kippenburgers, blinde vinken en kippenworsten. Zo kunnen er 2 verschillende bedrijfsvoeringen worden onderscheiden: de slachthuizen die producten op maat (in gewicht en labeling) leveren aan de distributie en degene die zich richten op de grote volu-

mes en leveren aan de verwerkers in binnen- en buitenland.

Een nieuwe trend is de bereiding van voorgedaard pluimveevlees voor (onder andere) de barbecue. Het wordt de consument gemakkelijk gemaakt; hij koopt deze producten vooral in het zomerseizoen. Steeds meer zien we ook dat de consument na zijn dagtaak vaak geen zin meer heeft om nog een volledige maaltijd te bereiden en dat hij een kant-en-klaarmaaltijd koopt. Deze trend is de slachsector niet ontgaan en hij speelt daar dan ook op in. Bij dit alles mag je niet vergeten dat ons land ook bekend is om de meer traditionele traaggroeiende kippen, zoals

ste sectoren een autocontrolelastenboek opgesteld en hij was mee de stuwende kracht om het lastenboek Belplume te ontwikkelen.

In de toekomst zorgt een zware uitdaging al voor de nodige spanning in de pluimveeketen. Eind dit jaar gaat namelijk een nieuwe Europese verordening in, die stelt dat er geen *Salmonella enteritidis* en *Salmonella typhimurium* meer mag worden gevonden in pluimveevlees. Het vlees van positieve braadkippenkoppels moet dan worden verhit vooraleer het in de winkelrekken mag komen. Deze verordening is dus van toepassing op de slachthuizen, maar heeft zware gevolgen voor de braad-

Tabel 1 Belang van de Belgische pluimveeslachthuizen (Bron: FAVV-statistieken bewerkt door VIP vzw)

Slachtcapaciteit	Aantal slachthuizen		Gecumuleerd slachtvolume			
	2005	2009	2005		2009	
			Aantal stuks	%	Aantal stuks	%
> 100.000	43	30	1.093.000	0,5	777.000	0,3
100.000 – 500.000	7	6	1.722.000	0,7	1.571.000	0,6
500.000 – 10.000.000	12	8	38.498.000	16,2	22.066.000	8,4
> 10.000.000	10	9	196.358.000	82,6	238.521.000	90,7
Totaal	72	53	237.671.000	100,0	262.935.000	100,0

de Mechelse koekoek, de maïskip, de hoevekip, ... Enkele slachthuizen hebben zich toegelegd op deze nichemarkt en zijn hierin succesvol.

Uitdagingen bij de vleet

Naast het afleveren van een perfect product tegen een concurrentiële prijs moeten de slachterijen nog heel wat extra eisen vervullen. De pluimveeslachthuizen hebben in het recent verleden al heel wat uitdagingen moeten aangaan. De crisissen uit het verleden (vogelgriep, dioxinecrisis, ...) zijn daar zeker niet vreemd aan. Ze hebben voor extra regels en voorwaarden gezorgd. Voedselveiligheid en traceerbaarheid zijn hierbij de sleutelwoorden. De slachthuissector heeft als een van de eer-

kippenhouders. Die worden extra onder druk gezet om salmonella-infecties van de 2 hogergenoemde types op hun bedrijf te vermijden. Door deze 'afleiding' naar de verhitting is het mogelijk dat aan dit vlees een minwaarde wordt toegekend. Een goed voorkomingsbeleid is dan ook aan de orde; niet alleen voor de braadkippenbedrijven, maar ook voor alle toeleveringsbedrijven. Ook binnen het slachthuis kan salmonella voor problemen zorgen door versleping. Het is dus belangrijk om een goede laadplanning te hebben, zodat de positieve kippen er logistiek kunnen worden geslacht. Naast de instroom via pluimvee zijn er ook nog andere bronnen van besmetting. Deze kritische punten moeten ook worden aangepakt en een goed reinigings- en ontsmettingsprotocol is zeker geen overbodige luxe.

Een bijkomend punt van aandacht is het krattenbeleid. Kratten waarin de braadkippen worden aangevoerd, moeten eveneens goed gereinigd en ontsmet zijn vooraleer ze terug worden meegenomen naar de bedrijven. Indien dit niet goed gebeurt, kan dit een bron van besmetting zijn voor de braadkippenbedrijven. Een goede communicatie tussen de verschillende schakels in de pluimveeketen is dus heel belangrijk. Op die manier kunnen heel wat problemen worden voorkomen en – indien ze zich toch zouden voordoen – worden opgelost. ■



koop van deze gids een verplichting. Dat kan via e-mail: vip-belgie@skynet.be. Momenteel beschikken 12 pluimveeslachthuizen (waarvan 8 braadkippen-slachthuizen) over een goedgekeurd autocontrolesysteem (ACS). Daartoe moeten ze een jaarlijkse audit laten uitvoeren door een erkende en geaccrediteerde keuringsinstantie. Het Nationaal Verbond van Pluimveeslachthuizen (NVP) groepeerde de ambachtelijke slachthuizen die vooral actief zijn op de Belgische markt. Het werkt onder de koepel van Unizo.

Autocontrole is geen loos begrip

Autocontrole in een pluimveeslachthuis houdt in dat het bedrijf in alle stappen van zijn slachtproces moet garanderen dat de geproduceerde braadkip veilig kan worden geconsumeerd. – STEFAN THEUWIS, FAVV –

Om kippen te mogen slachten, moet een slachthuis beschikken over een door het FAVV (Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen) afgeleverde erkenning. Hiervoor moet het slachthuis voldoen aan alle vereisten die vermeld zijn in een hele serie Europese en Belgische wetgevingen. De Belgische wetgever heeft bijkomende wetgeving opgesteld om de richtlijnen te verduidelijken en aan te vullen.

Koninklijk besluit

Een belangrijke Belgische richtlijn is het Koninklijk Besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. Hierin wordt de producent van voedingsmiddelen verantwoordelijk gesteld voor de veiligheid van de door hemzelf geproduceerde voedingsmiddelen. Het pluimveeslachthuis moet weten met welke mogelijke gevaren het tijdens het slachtproces te maken kan hebben. Het moet deze gevaren beheersen (of 'meten') en als er zich een probleem voordoet het productieproces zodanig bijsturen dat het mogelijke gevaar wordt uitgeschakeld.

Indien hetzelfde probleem zich regelmatig voordoet, moet het zijn productieproces zodanig aanpassen dat dit probleem weer binnen de opgelegde grenzen beperkt wordt.

Autocontrolesysteem

Alle maatregelen die een voedselproducerend bedrijf neemt om de veiligheid van zijn producten te proberen garanderen, worden opgesomd in een autocontrolesysteem (ACS). Als leidraad voor het opstellen hiervan kan het slachthuis zich richten naar de door de sector opgestelde en door het FAVV goedgekeurde autocontrolegrids. De voedselproducerende bedrijven worden actief gestimuleerd om hun ACS te laten beoordelen. Indien het wordt gevalideerd, wordt een korting (bonus) gegeven op de verplichte bijdrage, die de bedrijven aan de overheid moeten betalen. Krijgt het bedrijf geen validatie, dan wordt de verplichte bijdrage verhoogd (malus). Belangrijke items in de autocontrole zijn de controle op de aanvoer van slachtkippen (die gezond horen te zijn bij aankomst in het slachthuis), de garantie van een geslachte braadkip waarvan de bacteriologische kwaliteit binnen de gestelde normen (van bijvoorbeeld salmonella) blijft en de controle over de temperatuur van de gekoelde braadkippen na het slachten.

Meldingsplicht en traceerbaarheid

Meldingsplicht betekent dat een bedrijf verplicht is aan het FAVV mee te delen dat het geproduceerde levensmiddel, ondanks alle voorzorgsmaatregelen, mogelijk een gevaar inhoudt voor de gezondheid. Zo

moet een pluimveeslachthuis bijvoorbeeld melden dat er een gevaar dreigt voor de consument indien het in de autocontrole een te hoog gehalte aan antibiotica in de geslachte braadkippen vaststelt. Daarom is het belangrijk dat het slachthuis beschikt over een degelijke traceerbaarheid. Dit houdt in dat het steeds moet kunnen natrekken vanwaar een aangeleverd product afkomstig is en waar het gecontamineerde voedingsmiddel geleverd werd.



FOTO: JAN VAN BAVEL

De salmonellaproblematiek in de slachthuizen

Europa verplicht de lidstaten erop toe te zien dat de geproduceerde levensmiddelen vrij zijn van salmonella. Deze bacterie kan immers een gevaar betekenen voor de gezondheid van de consument. De wetgever bepaalt de grenzen waarbinnen geoordeeld wordt of een levensmiddel veilig kan worden geconsumeerd. Een pluimveeslachthuis is verplicht om de controle op salmonella in zijn producten op te nemen in zijn autocontrole. De aanwezigheid ervan duidt er onder meer op dat het slachtproces onvoldoende

hygiënisch verloopt. Om dit te beheersen, voorziet het FAVV een procedure voor de slachthuizen die hen verplicht om bij een heersende salmonellaproblematiek gedegen maatregelen te nemen. Er wordt op 3 niveaus ingegrepen: verplichte maatregelen door het slachthuis (autocontrole), een nog strikter toezicht op de slachtprocessen door de aanwezige keurders en een verhoogd toezicht door het FAVV. Aan het slachthuis wordt in eerste instantie een verbeterde toepassing van de algemene hygiëneregels gevraagd: de uitvoering

In het geval van de geslachte braadkippen met een te hoog antibioticagehalte, moet het bedrijf kunnen aangeven waar alle gecontamineerde geslachte kippen werden afgeleverd om ze bij de klanten terug te halen (*recall*), zodat ze niet meer geconsumeerd kunnen worden. Verder moet het ook kunnen aangeven van welk kippenbedrijf de dieren afkomstig waren, zodat daar de oorzaak van het probleem kan worden opgespoord.

Voedselketeninformatie

Bij de ingangscontrole worden de aangevoerde tomen gecontroleerd op het dierenwelzijn en op de voedselketeninformatie.

Een bedrijfsassistent van de pluimveeslachterij kan de dierenarts-keurder (vooraan op de foto) assisteren bij de keuring van geslachte kippen.



Zo moet het slachthuis garanderen dat de dierenwelzijnsregels worden gerespecteerd tijdens het transport, de tijdelijke opslag en het slachten van de aangevoerde kippen. Wat het transport betreft, moet het controleren dat het inkooien van de kippen op een goede manier is gebeurd. Ook de transportomstandigheden worden nagegaan. Tijdens het slachten moet de verdoving van de dieren door middel van elektriciteit of gas voldoende zijn voor ze gekeeld mogen worden. Het slachthuis moet de voedselketeninformatie (VKI) van alle aan te voeren kippenloten 24 uur vóór het slachten opvragen bij de betrokken pluimveebedrijven. Het zogeheten VKI-document bevat info over welke behandelingen, vaccinaties en eventuele ziekten de kippen hebben gehad, welke salmonella-onderzoeken er gebeurd zijn, welke voeding er werd gegeven, ... Onlangs werd in het document nog bijkomende informatie over de bezettingsgraad en het sterftecijfer in het opfokbedrijf gevraagd. Al deze 'algemene beheersmaatregelen' moet een slachthuis nemen om een zekere garantie te kunnen geven voor de voedselveiligheid van de geslachte kippen. Ze zijn van toepassing op alle activiteiten in het slachthuis.

De keuring

De wetgever legt ook een individuele beoordeling (keuring) van de aangevoerde kippen op hun gezondheidsstatus op. De bedoeling hiervan is de karkassen, die bij consumptie een gevaar zouden betekenen voor de humane gezondheid, te verwijderen uit de slachtketen. Speciaal daartoe door het FAVV aangenomen zelfstandige dierenartsen voeren deze klassieke keuring uit. Daarnaast moeten ze ook toezicht houden op de uitvoering van het autocontrolesysteem door het slachthuis. Een keuring bestaat uit 2 grote delen: de keuring van de aangevoerde dieren vóór het slachten (ante mortem keuring) en de keuring

nadien (post mortem keuring). Bij de ante mortem keuring wordt een documentaire controle (klopt de lading met de begeleidende documenten?) en een fysieke controle (zijn de aangevoerde kippen gezond genoeg om te worden geslacht?) uitgevoerd. Tijdens de post mortem keuring worden alle geslachte kippen die niet in aanmerking komen voor humane consumptie van de slachtketting verwijderd. De dierenarts-keurder baseert zich in zijn beoordeling van de karkassen op een aantal vastgestelde criteria. Voor de keuring van kippen voorziet de wetgeving een uitzondering: slachthuizen kunnen bedrijfs-eigen personeel – na een gedegen opleiding – inzetten in de post mortem keuring ter assistentie van de door de lokale overheid ingezette dierenartsen. Dit systeem noemen we de 'bedrijfsgeassisteerde keuring' (BAK). De bedrijfsassistenten doen dan een voorselectie van de af te keuren kippen en de dierenarts-keurder neemt de uiteindelijke beslissing.

Alle producten die in een slachthuis worden geproduceerd met de bedoeling als vlees te worden geconsumeerd moeten gekeurd worden. Zo kan een slachthuis bepaalde onderdelen van een gezonde kip, die in principe eetbaar zijn, verwijderen voordat de keuring op de gehele kip plaatsvindt. Die onderdelen komen dan niet meer in aanmerking voor 'humane consumptie' en moeten als afval worden afgevoerd. Zo worden kippenpoten verwijderd, hoewel ze in aanmerking komen voor humane consumptie, voor de bijbehorende karkassen worden gekeurd. Het slachthuis duidt ze dan automatisch als afval aan en verwijdert ze. ■

van de geldende werkinstructies aan de slachtlijn verbeteren, nagaan of het reinigings- en ontsmettingsplan nog voldoet en eventueel bijsturen. Voorts moet het een ernstig onderzoek voeren naar de oorzaak van de contaminatie van de producten met de bacterie. Mogelijke oorzaken zijn gecontamineerde machineonderdelen of het feit dat de aangevoerde kippen niet salmonellavrij zijn. De keurders moeten beter toezicht uitoefenen op de door het bedrijf genomen maatregelen en indien nodig ter plaatse bijsturen.

Ook het FAVV grijpt in: de verantwoordelijke ambtenaar bespreekt of de door het slachthuis voorgestelde maatregelen voldoende zijn om de contaminatie in het bedrijf weg te werken. Doet een slachthuis onvoldoende inspanningen om de problematiek te achterhalen en uit te sluiten, dan legt het FAVV bijkomende maatregelen op, gaande van het verminderen van de slachtsnelheid tot het schorsen van het slachten om het bedrijf grondig te reinigen en ontsmetten. Leiden al deze maatregelen niet tot het gewenste resultaat, dan wordt

er overwogen om de erkenning van het slachthuis in te trekken. Om te voorkomen dat kippenproducten afkomstig van bedrijven met ernstig salmonellagevaar een blijvend gevaar betekenen voor de volksgezondheid, is deze draconische maatregel soms de enige uitweg.



Foto: Jan Van Bavel

Enkele vrachtwagens van Haerinck Pluimvee Services, met op de voorgrond 2 vorkheftrucks.

Uniek laadsysteem laat niets aan toeval over

Om overbelading op de weg te vermijden, ontwierp transporteur Haerinck Pluimvee Services uit Anzegem een nieuw laadsysteem voor kippen. De laadruimte kan al op het pluimveebedrijf worden gereinigd en ontsmet, waardoor de kans op ziekte-insleep drastisch verkleint. – JAN VAN BAVEL –

Haerinck Pluimvee Services is een mooi voorbeeld van de gestage uitbouw van een familiebedrijf (zie band). “We halen de kippen op bij de pluimveehouders en vervoeren ze naar 4 grote slachthuizen (Van-O-Bel, Cooreman, Artislach en Flandrex)

en enkele kleinere slachterijen”, vertelt bedrijfsleider *Geert Haerinck*. “Daarnaast voeren we ook kalkoenen aan voor Volys Star.” Dit bedrijf in Lendeledede ontwikkelt, verwerkt en verkoopt wereldwijd kip en kalkoen onder de vorm van charcuterie,

culinaire en gepaneerde producten. “Ik vul als het ware de planning van die 4 grote slachthuizen aan. We leveren alleen in België, maar zijn als transporteur zeer actief in Frankrijk en Zuid-Nederland.”

Het succes van de loaders

Tot een dik jaar geleden had elke vrachtwagen van Haerinck een meeneemheftruck van 3 ton bij zich waarmee de kippen werden uitgereden en geladen. Dat gaf telkens een risico van overbelading op de openbare weg. Daarnaast mocht het zijn doel bij de kippenkweker – het snel laden van kippen met beperking van de risico's op ziekte-insleep – niet missen. Daarom werd er gekozen voor de meest hygiënische oplossing. Speciaal uitgeruste vrachtwagens rijden naar de pluimveebedrijven waar andere vrachtwagens de kippen ophalen om ze te laten slachten. De laadruimte biedt plaats aan 2 machines om de kippen uit te rijden: een kooiaap en een vorkheftruck, ook wel *loader* genoemd. Haerinck heeft net 4 nieuwe *loaders* ter beschikking. Met deze machines worden de lege containers uit de vrachtwagen gehaald, in de stal gezet (waar de boer er de kippen insteekt), en vervolgens weer in de vrachtwagen gezet. Bij de vroegere laadmachines op 3 wielen was het vaak zeer moeilijk om bij een natte stal (met veel mest) de containers eruit te krijgen. Alle vrachtwagens van Haerinck Pluimvee Services zijn vooraan, meteen achter de chauffeurscabine, voorzien van een propere ruimte met douche, lavabo en een waterreservoir van 2500 l. Handig voor de chauffeur, die van de ene pluimveehouder naar de andere rijdt om de kippen op te halen. Hij kan zich makkelijk wassen en een schone overall aantrekken na het in- en uitrijden van de kippen in een kwekerij. In de laadruimte is er plaats voor een ontsmettingssysteem, een ‘electriciteitsgroep’, een stookolietaank van 500 l (brandstof voor de *loaders*) en een

Van kleine pluimveehandel tot grote transporteur

Cyriel Haerinck, de grootvader van bedrijfsleider Geert Haerinck, startte kort na de Eerste Wereldoorlog een kleinschalige pluimveehandel met transport. Dat transport verliep toen nog met paard en kar. Daarna zette Geerts vader René de zaak voort met zijn 3 broers Daniël, Marcel en Noël. Na enkele jaren stapte Noël over naar de textielsector. Toen Marcel met pensioen ging, werd hij vervangen door Geerts broer Eddy. Geert nam de plaats in van Daniël toen die ook met pensioen ging. Na het afhaken van René en Eddy verhuisde het bedrijf eind 2004 van de oude site aan de Deerlijkseweg in Waregem naar de nieuwe industriezone Huttegem in Anzegem. De verouderde infrastructuur in

Waregem beantwoordde niet meer aan de noden van de toekomst. Ook het wagenpark was dringend aan modernisering toe. Mede dankzij de overname van het wagenpark en een deel van het cliënteel van transporteur Karel Raedemaeker uit Buggenhout, die 20 jaar geleden de grootste Belgische kippentransporteur was, kon Haerinck groeien. Intussen zijn Geerts zonen Matthieu (26) en Maxime (21) al de vierde generatie die actief is op het bedrijf en is het aspect transport en laden van levende kippen veel belangrijker geworden dan louter de handel. “Eens kip, altijd kip”, verwoordt Geert de familietraditie. “Zodra je in de ‘kippenbusiness’ zit, raak je er niet meer uit.”

hogedrukreiniger met warm water. De vorkheftruck (of loader) kan makkelijk de laadruimte van de vrachtwagen binnenrijden om de containers te laden (of te lossen). “Dankzij die hogedrukreiniger kunnen we met ons materiaal telkens proper (gereinigd én ontsmet) naar een volgende kweker rijden”, vervolgt Geert zijn verhaal. “Hierdoor wordt de mogelijke insleep van ziektes serieus verkleind. Ik beweer niet dat we zo alle ziekteoverdrachten kunnen vermijden, maar we laten niets aan het toeval over. In geval van uitbraak van een ernstige ziekte hoeven we onze activiteiten alvast niet te staken. Op termijn denk ik dat we beter af zijn met dit systeem dan met de meeneemheftrucks, die we nog maar in 30% van de gevallen gebruiken.”

Laden en vervoer

Het laden en vervoer van de kippen gebeurt vooral 's nachts. De kippen zijn dan makkelijker te vangen, omdat het donker is in de stallen en ze op hun

De oplegger van de vrachtwagen heeft een aparte ruimte met douche, lavabo en waterreservoir. Er is zelfs plaats voor een fiets.

Een vorkheftruck (of loader) kan makkelijk in en uit de vrachtwagen worden gereden.

gemak zijn. Een bijkomende reden is dat de kippen 's morgensvroeg bij het slachthuis moeten zijn, zodat er tijdig kan worden gestart met het slachten. “Een nieuwe trend is de kippen zo laat mogelijk overdag laden, om kortere wachttijden



FOTO: JAN VAN BAVEL



FOTO: JAN VAN BAVEL

Van kratten naar containers

Haerinck Pluimvee Services was bijna 15 jaar geleden een van de eersten om over te schakelen van plastic kratten naar containers. “We deden dit omdat het efficiënter werken was op het slachthuis, er veel minder manueel werk bij kwam kijken en loonkostenbesparend was”, verklaart Geert. “Maar het was wel een serieuze investering: alle bestaande vrachtwagens moesten worden vervangen of omgebouwd. We zijn steeds correct geweest in onze planning en organisatie, wat zeker zijn vruchten heeft afgeworpen. Niet alleen wordt die planning zeer nauwkeurig opgevolgd, we hebben ook goede chauffeurs. Wederzijds respect is hierbij onontbeerlijk om het werk optimaal te kunnen organiseren. Dankzij al deze factoren hebben wij een mooi klantenpotentieel kunnen opbouwen”, geeft Geert nog mee.

in het slachthuis te hebben en ze zo snel mogelijk te kunnen slachten. Dit noemen we een *just in time*-levering”, zegt Geert. Een chauffeur laadt een partij kippen in containers bij een pluimveehouder en ‘lost’ die bij het slachthuis. Daar laadt hij lege, propere containers en rijdt ermee naar het tweede pluimveebedrijf voor een nieuwe lading. Het slachthuis bepaalt met welk systeem van containers er wordt geladen. Normaal gezien doen de chauffeurs 2 bedrijven per nacht aan. De firma Haerinck beschikt over een wagenpark van een vijftigtal stuks (loaders en vrachtwagens). Het bedrijf telt ongeveer evenveel chauffeurs, die fulltime kippen laden, en nog 5 bureelmedewerkers en 5 mecaniciens. Deze laatste verzorgen het onderhoud van het wagenpark, meeneemheftrucks en loaders. Haerinck is een van de grotere spelers in het ophalen en vervoer van levende kippen naar het slachthuis.

Dierenwelzijn

“We zijn verantwoordelijk voor de kippen die we vervoeren langs de weg”, vervolgt Geert zijn verhaal. “De containers moeten in goede staat zijn, zodat de kippen geen verwondingen oplopen tijdens het transport. Daarom worden ze wekelijks onderhouden, beschadigde containers worden dan uiteraard hersteld.”

Er is een maximum aantal kippen per container vastgelegd. Dat hangt af van de grootte van de container en de hoogte van de lading. Inspecteurs van het Voedselagentschap (FAVV) controleren dit elke dag aan de hand van de boorddocumenten die de chauffeur afgeeft bij het slachthuis. In tegenstelling tot in Nederland, waar de pluimveehouder zelf de kippen laadt, gebeurt het laden bij ons volgens handelsovereenkomsten nog door de transporteur. “Ik vind dat elke chauffeur proper en rein van het ene pluimveebedrijf naar het andere moet kunnen rijden”, argumenteert Geert Haerinck de keuze voor het systeem, dat volledig zelf werd bedacht. “Zeker met warme temperaturen in de zomer, vind ik dat een groot voordeel. Anderhalf jaar geleden zijn we ermee gestart en intussen hebben we al 4 loaders in gebruik. Tot slot zijn we ook onze ‘nutteloze kilo’s’ op de weg kwijt, wat de efficiëntie uiteraard verhoogt. Het is een zware investering, die op termijn een vervanginvestering moet worden van de meeneemheftrucks. De tijd zal uitwijzen hoe we dit systeem verder moeten uitbouwen. Om afstanden te besparen, hebben we met kippenservicebedrijf Winitra uit Ravels een uitwisselingsproject afgesloten. Zij laden voor ons kippen in de provincie Limburg en in Zuid-Nederland, wij doen hetzelfde voor hen in de rest van Vlaanderen en Wallonië. Zo hebben we in de praktijk steeds 5 loaders op weg om kippen op te laden”, besluit Geert. ■

Vernieuwde slachterij loopt gesmeerd

Met een slachtcapaciteit van 170.000 stuks per dag is Van-O-Bel uit Sint-Eloois-Vijve een van de grootste braadkippen-slachterijen van ons land. Een goede maand geleden werd de aanvoerafdeling volledig vernieuwd. Wij gingen een kijkje nemen.

– JAN VAN BAVEL –

Bedrijfsdierenarts Inge Vankeirsbilck, afgevaardigd bestuurder Frans Van den Steen en verantwoordelijke kwaliteitszorg en milieu-coördinator Nico Thooft leiden de werking van Van-O-Bel in goede banen.



FOTO: JAN VAN BAVEL

Wat nu kippen-slachterij Van-O-Bel is, werd in 1967 opgericht door de firma Segers, de broerij De Biest en Van Rijckeghem en handelaar Jos Van Oost. Met een slachtcapaciteit van 14.000 kippen per week was het een kleine slachterij. Toen Segers uit het bedrijf stapte, werd ze opgevolgd door Voeders Sanders. Halfweg jaren 70 zette Voeders Sanders zijn activiteiten in België stop en nam Frans Van den Steen de slachterij over, waarna die een overeenkomst sloot met Voeders Huys. Van den Steen volgde de evolutie van automatisering in de sector en vernieuwde zijn slachterij stelselmatig. Van-O-Bel verhoogde zo geleidelijk zijn slachtcapaciteit en begon ook te exporteren naar landen als Frankrijk, Spanje en Zwitserland. Het kon hiervoor toen geen beroep doen op exportsubsidies en moest dus rekenen op eigen werkkraft en investeringen. Momenteel is het bedrijf vooral actief in heel Europa, maar er wordt ook wereldwijd geëxporteerd.

Organisatie en keuring

Van-O-Bel is gespecialiseerd in bulkverpakkingen en verkoopt zijn producten voornamelijk aan de groothandel voor verdere verwerking. De laatste 3,5 jaar werd de volledige slachterij in verschillende fases gerenoveerd. Van-O-Bel telt een 120-tal medewerkers, die worden ingezet in 4 afdelingen: de aanvoerzone (waarin de levende dieren worden aangevoerd en gedood), de panklaarafdeling (waar de kippen worden ontdarmd en

Blauw licht als rustbrenger

Kippen hebben een iets breder lichtspectrum dan de mens, gaande van ultraviolet tot infrarood. Ze hebben een ruimer zicht, maar zijn wel blind voor het blauwe gedeelte. Zodra kippen in een blauwe zone zitten, zien ze niet meer; het is dan donker voor hen. Ze worden ook rustiger omdat ze denken dat het nacht is. Dat vermindert de stress en vergroot het dierenwelzijn, wat dan weer goed is voor de vleeskwiteit. Dat is ook de reden waarom de boer de kippen 's nachts met zijn vangploeg vangt om ze te laden voor het slachthuis en waarom er blauw licht schijnt in de aanvoerzone van de slachterij.



FOTO: VAN-O-BEL



FOTO: VAN-O-BEL

en meer gespreid aanvoeren." Van-O-Bel heeft vrachtwagens met een vast type containers waarin de kippen worden aangevoerd. In elke container zitten zo'n 350 kippen, afhankelijk van hun gewicht. "Zodra de planning is opgemaakt en we weten hoeveel kippen er in totaal moeten worden geladen, proberen we de puzzel te maken van welke lading we 's morgens en welke we 's avonds ophalen en wat het gewicht van de kippen is. We hebben graag dat de boeren de kippen enkele dagen op voorhand wegen. Met die gegevens kunnen we immers het effectief gewicht van de kippen afleiden op het moment dat ze hierheen komen. We kunnen er ook het aantal vrachtwagens en de bezettingsdichtheid uit afleiden", aldus Inge.

"We starten met slachten om kwart over 5, zodat we op tijd vers vlees kunnen uitvoeren naar onze klanten. Er zijn 2 'aanvoergolven': een eerste die rond 21 à 22 uur start en een tweede vanaf 4 uur 's nachts. De chauffeurs zetten hun aanhangwagen met kippen klaar aan de aanvoerzone en vertrekken dan meteen naar een volgend pluimveebedrijf." De periode vanaf het opzetten van een container op de slachtlijn tot het panklaar zijn van de kip (ontdaan van ingewanden) neemt zo'n 20 minuten in beslag. Daarna gaat ze 2 uur in de koeling en vervolgens een vijftiental minuten in de snijzaal. In het slachthuis vinden er nog 2 manuele processen plaats: het aanhangen van de kippen aan haken bij het begin en het verpakken van de kippendelen op het einde. Daartussen verloopt alles machinaal; slechts hier en daar doen medewerkers een (visuele) controle of een bewerking aan een machine. ■



FOTO: JAN VAN BAVEL

De containers met aangevoerde kippen worden op het bandsysteem geplaatst.

dus panklaar gemaakt), de snijzaal (volautomatische versnijding in kippendelen) en de verzendingsruimte. "Gemiddeld slachten we zo'n 170.000 kippen per dag. Onze transporteurs voeren ze aan van pluimveebedrijven in België, Noord-Frankrijk en Zuid-Nederland", vertelt Nico Thooft, verantwoordelijk voor kwaliteitszorg en milieucoördinator bij Van-O-Bel. Hiervoor is een goed uitgezette planning uiteraard zeer belangrijk. "De grote lijnen kennen we een paar weken op voorhand, maar de praktische afspraken met de pluimveehouders worden enkele dagen voordien bijgesteld", aldus bedrijfsdierenarts Inge Vankeirsbilck. "Dat hangt onder meer af van het gewicht van de kippen, hun salmonella-uitslagen, ..." Niet elk slachthuis heeft overigens een eigen bedrijfsdierenarts. Van-O-Bel heeft er een in dienst omdat het met een bedrijfsgeassocieerde keuring (BAK) werkt. Inge is op het bedrijf de eerste contactpersoon voor het Voedselagentschap (FAVV). "Dat houdt in dat ik onder meer opleiding geef aan onze bedrijfsassistenten, die de keurder bijstaan in de keuringsactiviteit. Het gaat om een puur visuele sortering, want het is nog altijd de DMO-keurder (dierenarts

met opdracht) van het FAVV die uiteindelijk beslist. We beschikken over minimum 24 bedrijfsassistenten, maar hebben meer dan 30 opgeleide mensen in dienst, zodat er steeds een reserve is. Verder zie ik er ook op toe dat de keuring goed verloopt, overeenkomstig de instructies van het FAVV." Permanent zijn er 2 keurders van het FAVV aanwezig op het bedrijf: een die het ante mortem aspect op zich neemt en een die het post mortem aspect opvolgt. "Via een proefproject in 2000 waren we de eerste kippenslachterij in België die met dit BAK-systeem gestart is en intussen verloopt dit zeer vlot", vult Nico aan. "Daarnaast hebben we een gevalideerd autocontrolesysteem. Dat is historisch gegroeid, nog voor er sprake was van autocontrole, omdat onze klanten druk uitoefenden om aan bepaalde kwaliteitseisen te voldoen."

Elke dag de puzzel maken

"Als de eerste hitte zich manifesteert na een periode van koud weer, merken we soms een grotere uitval op de vrachtwagen", vervolgt Nico. "Dat proberen we op te vangen door maatregelen zoals extra ventilatie, een minder dichte belading

Fluctuerend aanbod levende dieren is knelpunt

"Een knelpunt in onze branche is de grote fluctuatie in het aantal opgezette levende braadkuikens", zegt Frans Van den Steen. "Dit wordt ingegeven door de grote schommelingen van de prijs van de levende dieren, een prijs die precies afhangt van het aanbod aan levende dieren en van de vraag naar het vlees. De sector zou gediend zijn met een stabielere opzet, wat ook de prijs zou stabiliseren. We proberen het fluctuerend aanbod wat op te vangen via de verkoop uit ons diepvriessegment. Positief is dan weer dat het prijsverschil tussen de Braziliaanse en Europese kipfilet niet zo groot meer is als vroeger. Kip is gelukkig ook een makkelijk product, dat je eenvoudig kan verwerken in diverse maaltijden."



FOTO: JAN VAN BAVEL

Bulkslachterij Nollens klaar voor de toekomst

Familiebedrijf Nollens evolueerde in bijna driekwarteeuw van een poelierhandel naar een moderne slachterij van braadkippen. – JAN VAN BAVEL –

Georges Nollens stichtte 70 jaar geleden een poelierhandel in Waregem. Hij specialiseerde zich in het ophalen en vervoer van kuikens en liet zijn bedrijf evolueren tot een kleine slachterij van kippen en konijnen. Na de intrede van zijn zonen Marc en Dirk in de zaak verschoof de focus vrij snel van levende handel naar de slachterijactiviteiten, waaronder het ophalen, vervoeren en slachten van braadkippen en de verkoop van geslachte producten. Toen de behuizing voor al die groeiende activiteiten in Waregem te krap werd, kochten ze in 1990 een stuk grond aan de Karreweg in Kruishoutem, waar ze een slachthuis (Poultry 1) oprichtten met een (huidige) diepvriesopslag van 850 ton. Het slachthuis had toen een slachtcapaciteit van 30.000 à 35.000 braadkippen per dag. “Toen ik in volle dioxineperiode – augustus 1999 – voor het bedrijf begon te werken, was die capaciteit al verdubbeld”, schetst Willy De Roover, die bij Nollens onder meer het kwaliteitsluik coördineert (zie bandartikel onderaan). “Mijn eerste taak was toen uiteraard de opvolging van de dioxineproblematiek. Er werd heel wat weggeslacht en de verkoop verliep heel slecht, waardoor we op een bepaald moment meer dan 500 ton kippenproducten in diepvriesstock hadden. Dat was een zeer moeilijke periode.”

Uitbreiding diepvriescapaciteit

Nadien rijpte bij de broers Nollens het idee om de diepvriescapaciteit op te drijven; er was dus meer ruimte nodig om te stockeren. Dat leidde 8 jaar geleden tot de bouw van een nieuwe site (Poultry 11 genaamd) in de nabijgelegen industriële zone. Deze site vloeiende voort uit de bouw van een grote diepvriesopslag met een capaciteit van 1250 ton. In totaal beschikt Nollens dus over een opslagcapaciteit van 2100 ton bedrijfseigen diepvriesproducten. In de nieuwbouw was aanvankelijk ook een snijzaal voorzien om wat kippenvlees te versnijden en vers vlees te



FOTO: JAN VAN BAVEL

Kwaliteitscontrole, een belangrijk aspect

Dierenarts Willy De Roover (61, zie foto) werkt op freelancebasis voor pluimveeslachterij Nollens. Hij startte in een algemene praktijk en stapte in 1986 over naar het toen pas opgerichte Instituut voor Veterinaire Keuring (IVK), de voorganger van het FAVV. De keuring van braadkippen werd tot dan toe geregeld op gemeentelijk niveau. Bij het IVK werkte hij enkele jaren als keurder, waarna hij van 1992 tot 1999 diensthoofd was van de keurkring Oudenaarde. Sinds augustus 1999 werkt hij als zelfstandige voor

een aantal bedrijven, waarvan Nollens de grootste klant is. Willy heeft er een zeer ruim takenpakket. Hij coördineert het kwaliteitsluik (hygiëne, autocontrole, ...) en volgt alle veterinaire aspecten administratief op. Hieronder vallen de contacten met de boeren, het FAVV, de keurders en de klanten, maar ook het lobbywerk. Elke dag krijgt de boer via Dirk Nollens feedback over de kwaliteit van de aangeleverde kippen in de vorm van het keurverslag (van de keurder) en een kwaliteitsrapport (van Willy). In het

stockeren, maar het werd een vijftal jaar enkel gebruikt als diepvriesopslag. Twee jaar geleden werd dan beslist om een volledig nieuw slachthuis neer te poten. Dat is sinds oktober 2009 operationeel. “We zijn met het stockeren van diepvriesproducten gestart omdat we tijdens de vogelgriepperiodes, toen de markt niet goed draaide, heel wat moesten wegschieten”, zegt Willy. “De klemtoon van onze productie – 65 à 75% – ligt wel nog steeds op verse producten; de rest is bestemd voor diepvries. Intussen slachten we zo’n 65.000 à 70.000 kippen per dag in het oude slachthuis (Poultry 1) en zo’n 90.000 à 100.000 in Poultry II.”

Aanvoerplanning

Marc en Dirk Nollens zijn afgevaardigd bestuurders van de zaak. Marc voert de algemene leiding en houdt zich vooral bezig met het administratieve aspect en de verkoop, terwijl Dirk contact heeft met de pluimveehouders en vooral de technische zaken in de productie opvolgt. Het bedrijf telt 220 werknemers. Het transport verloopt via de bvba Nollens Transport, zowel de aanvoer van de levende dieren als het

vervoer van het geslachte materiaal. Dirk stelt de planning een negental weken op voorhand op om in te schatten hoeveel kuikens er beschikbaar zullen zijn en hoeveel kippen er nodig zijn om aan de vraag te voldoen. “Intussen heeft Nollens dan de tijd om met de boer contact op te nemen via veevoederbedrijven die de kuikens plaatsen bij de boer”, aldus Willy. Van de pakweg 800 Belgische pluimveehouders leveren er zo’n 300 geregeld of occasioneel kippen aan het slachthuis. Ze zijn hoofdzakelijk gevestigd in West- en Oost-Vlaanderen, maar ook in Wallonië, Noord-Frankrijk en Zuid-Nederland.

Tracering

Het bedrijf werkt al bijna 4 jaar met een *traceability*-programma gebaseerd op de EAN128-barcode met unieke lotnummers. “Een lot staat bij ons nog steeds voor een volledig pakket dat afkomstig is van dezelfde producent. De code is een dag voor het slachten gekend. Alle administratieve documenten (de voedselketen-informatie) over de kippen die we willen slachten, moeten de dag voordien in mijn

bezit zijn. Voordat de dierenartsen-keurders dat in handen krijgen, heb ik mijn akkoord gegeven voor de levering van de kuikens. Zodra een lading met kippen van een pluimveehouder op het slachthuis arriveert, krijgt die een receptiecode (REC-lot). Die code ‘loopt’ als het ware door het hele slachthuis. Zodra de kippen versneden zijn, krijgen ze een unieke palletcode (PAL-nummer) mee. Zo krijgen we van dat ene receptielot een dertig- à vijftigtal palletcodes. Op die manier is de traceerbaarheid volledig sluitend. Als het FAVV een probleem zou vaststellen met antibiotica of coccidiostatica in het pluimveevlees, dan weten we zeer snel hoeveel gecontamineerde paletten er zich nog in ons bedrijf bevinden (in de diepvriesstock). Vermits een klant niet steeds een pallet van hetzelfde product vraagt, voorzien we ‘samengestelde palletcodes’ (SPA-codes) in het systeem. Op het ogenblik dat de vrachtwagen wordt geladen, wordt alles gescand. Al die PAL- of SPA-nummers komen dan terecht in een expeditienummer per klant.”

Het slachten

In afwachting van het slachten blijven de aangevoerde braadkippen gedurende een uur of 2 in de containers in de hangar wachten. Dat verhoogt de slachtkwaliteit, omdat de kippen dan tot rust kunnen komen. Een persoon plaatst 2 containers met kippen met een heftruck op het bandsysteem. Daar worden ze automatisch ontstapeld. De schoven die in de container zitten, worden er automatisch uitgeschoven, zodat de kippen op 2 lijnen ondersteboven aan de haken kunnen worden gehangen. De lege schoven en containers gaan meteen door een wasstraat en worden nadien weer automatisch in elkaar gevoegd. De kippen komen dan terecht in een waterbad, waar ze verdoofd worden via een elektrische stroomstoot. Vervolgens worden ze gekeeld via een automatisch mes en gaan ze in een verbloedingsbad om uit te bloeden. In een broeibad met warm water wordt de bevedering losgeweekt, waarna de pluimen er met een plukmachine aan hoge snelheid worden afgehaald. Zodra ze geplukt zijn, komen de karkassen via een overgang weer op 1 lijn terecht. In de ‘panklaarzone’ worden alle resterende delen van de kip (kop, poten, ingewanden, ...) machinaal verwijderd. Na een controle door de dierenartsen-keurders van het FAVV gaan de panklare kippen naar de snelkoeling. Per uur kan men 12.000 kippen slachten. “We zijn een bulkslachterij en leveren niet rechtstreeks aan de consument. We slachten de verse kippen voor groothandels en versnijderijen in binnen- en buitenland (Nederland, Frankrijk en Duitsland). Daarnaast leveren we ook diepvriesproducten in de rest van Europa en enkele overzeese gebieden”, typeert Willy de afzet. ■



Medewerkers van het slachthuis sorteren de kippen in plastic kratten voor verdere verpakking.

keurverslag kan de boer de vaststellingen rond gezondheid en ziekte-toestand van de dieren lezen. Het kwaliteitsrapport bevat een scoretabel met informatie over vuile poten, brandvlekken op de borst, te veel eten in de kroppen, gebroken vleugels, ... Willy introduceerde ook een maandelijks overleg met de FAVV-verantwoordelijke om discussiepunten te bespreken. Daarnaast heeft hij regelmatig contact met de architect (voor de verdere afwerking van de nieuwe site Poultry II), de milieuverantwoordelijke,

veiligheidscoördinator, ... Hij beschikt over een klein labo om enkele elementaire proeven te doen; het grootste deel van de labo-onderzoeken wordt uitbesteed.

Kip uit een goed nest

De Nederlandse Plukon Royale Groep is een van de grotere spelers op de Europese markt voor pluimveevlees en omvat onder meer de slachterijen Pingo Poultry (Maasmechelen) en Flandrex (Moeskroen). We hadden een gesprek met directeur Agribusiness Kees van Oers. – JAN VAN BAVEL –



Kees van Oers (foto) werkt sinds 2000 voor de Plukon Royale Groep, waar hij vooral de inkoop opvolgt: de aanvoer van levende kuikens, maar ook aspecten als energiebeheer en verpakkingen. Daarvoor was hij ruim 14 jaar actief in de mengvoerindustrie en enkele jaren in het onderwijs.

De Plukon Royale Groep telt 2300 medewerkers en realiseert een jaarlijkse omzet van 750 miljoen euro. Wat vleeskuikens betreft, is het na het Engelse 2 Sisters en het Duitse Wiesenhof de derde speler in Europa. Plukon beschikt over 10 productielocaties, verspreid over Nederland, België en Duitsland. “Zes van deze locaties zijn ingericht als slachterij, waarvan 2 in België (Pingo Poultry en Flandrex)”, verduidelijkt van Oers. “Ons totale slachtvolume varieert rond 4,5 miljoen kippen per week. Daarvan nemen de Belgische vestigingen 1,6 miljoen kippen per week voor hun rekening. Sinds 2000 is het volume door acquisities en autonome groei bijna verviervoudigd.”

Recht tot bij de consument

Het belangrijkste afzetkanaal van de groep is de retail, waarin Plukon zowel in België als in Nederland marktleider is. “We zijn een van de weinige producenten in de

sector die een breed productassortiment zonder tussenschakels rechtstreeks levert tot bij de consument. We hebben hiervoor 4 verdere verwerkingsbedrijven, waaronder Maïski Foods in Ternat, dat zich vooral toelegt op voorgegaarde bereidingen en kant-en-klaarmaaltijden. Naast kip vormen bereiding van ultraverse maaltijden en salades de tweede poot waarop Plukon inzet.” Het hoofdkantoor van de groep bevindt zich in Wezep (vlakbij Zwolle), waar ook kant-en-klaarmaaltijden en salades worden geproduceerd. Hierbij wordt hoofdzakelijk kip, maar ook diverse vis- en vleessoorten gebruikt. Van Oers duidt ook op het verschil tussen de Nederlandse en de Belgische situatie. “In Nederland wordt ongeveer 96% van het volume aan kip door supermarkten verdeeld, terwijl in België poeliers en traiteurs nog een aanzienlijk aandeel hebben. Daarom sturen we de verschillende landen aan vanuit die landen zelf. Zo wordt de afzet in België en

De Kuikenaer zorgt voor complete ketenbeheersing

De Kuikenaer bv is binnen de Plukon Royale Groep verantwoordelijk voor de inkoop, aanvoer en logistiek van alle levende dieren. Ze koopt de kippen in bij pluimveehouders of via voerleveranciers, regelt de planning en zorgt voor de traceerbaarheid. Medewerkers van de centrale planning hebben rechtstreeks contact met de broeierijen en voerleveranciers en stemmen gegevens af over aantallen, stuks en het moment van installen van de kuikens. De aanvoerplanners nemen die centrale planning over. De week voor het slachten hebben ze contact met de pluimveehouders over te verwachten gewichten,

aantallen en stemmen ze de transportplanning af. De Kuikenaer heeft op elke slachtlocatie een aanvoerplanner. De 12 medewerkers staan via een centraal planningprogramma met elkaar in verbinding. Zodra de kippen zijn geslacht, maken de aanvoerplanners in een centraal administratieprogramma de slachtrapporten klaar, met alle gegevens over de geslachte kippen, zoals geleverde aantallen, gewicht, afkeur en andere kwaliteitsaspecten. Vanuit de centrale financiële administratie wordt de hele gegevensstroom en financiële afrekening naar de verkopende partijen afgehandeld.



Frankrijk doelbewust aangestuurd door ons team in België. Voor de versmarkt focust Plukon zich voornamelijk met kippenfilets op West-Europa. Voor de botproducten (kippenbouten) is de situatie iets genuanceerder. Doordat de West-Europese markt sterk 'filetgedreven' is, ontstaat hier een 'overschot' aan botproducten. Die worden grotendeels ingevroren en vooral op de Oost-Europese markt afgezet. Hier is de diepvriesmarkt nog sterk." Naast de retail doet Plukon ook aan industriële productie, waarin men het hoogwaardige industriële segment opzoekt. "Zo leveren we filets en ontbeend pootvlees aan de verwerkers voor McDonald's. Verder is Plukon ook actief op de internationale foodservicemarkt, die onder meer de horeca, ziekenhuizen en verzorgingstehuizen bedient."

Pingo en Flandrex

Pingo Poultry werd in 1996 gesticht door de Nederlandse kippenslachterij Ham, die in Maasmechelen met een slachterij begon. Sinds 2005 maakt het deel uit van de Plukon Royale Groep. Na een stevige reorganisatie en enkele herinves-

teringen is het slachtvolume opgevoerd van 600.000 naar 1.000.000 kippen per week. Momenteel telt Pingo 430 werknemers. "Uniek voor België is dat er in 2 ploegen wordt geslacht, van 4 tot 20 uur", vertelt van Oers. "Er worden kippen van 2400 g (het streefgewicht) geslacht. Pingo bedient met haar verse producten vooral de Belgische en Franse retailmarkt. Er worden onder meer bot- en filetproducten verpakt."

Flandrex behoort sinds eind 2008 tot de groep. Er werken 100 mensen en er worden 600.000 kippen per week geslacht. "De fabriek werd in 2000 gebouwd. We produceren er veel hele kippen, waarvan een gedeelte op schaal. De halffabrikaten worden doorverkocht aan verwerkers. Daarnaast is het een belangrijke leverancier van grondstoffen voor de verdere verwerkingsbedrijven binnen de groep. Flandrex levert niet rechtstreeks aan de retail. Zo worden de hele kippen verpakt en uitgeleverd via Maasmechelen. Pingo en Flandrex zijn versslachterijen, alleen een gedeelte van de botproducten (bouten) wordt om eerder vermelde redenen als diepvries verkocht."

Bedreigingen en opportuniteiten

"Ik ga er vanuit dat elke bedreiging een kans is. Ik denk dat er in onze sector 3 bedreigingen zijn: bezetting, de salmonella- en de antibioticaproblematiek. Met bezetting bedoel ik de EU-regelgeving en de hele interpretatie daarvan. Ons klimaat is gunstig, maar de regelgeving wordt strenger gecontroleerd dan in Zuid-Europa, wat onze concurrentiepositie iets verzwakt. In de strijd tegen salmonella en antibiotica zullen we als sector onze verantwoordelijkheid moeten nemen. Een van de items die op dit moment speelt, is het toekomstige verbod (december 2011) op het in de handel brengen van onverhit pluimveevlees dat met salmonella (Se en St) is besmet. We hebben er belang bij om naar een dusdanige monitoring te gaan dat als deze salmonella op een of andere manier in de kip zou zitten, we dat al weten voor de kippen geslacht worden. Op dat moment kun je er andere kanalen, zoals het voorgaren van producten, mee aanboren. Hiermee voorkom je een hoog financieel afbreukrisico en grote imago-schade voor de sector. Er moet een juiste monitoring plaatsvinden waarbij er geen ruimte voor fraude mag zijn. Daarom is Plukon een groot voorstander van het onafhankelijk monitoren bij de pluimveehouder. Ook slachterijen hebben een verantwoordelijkheid in de juiste aanpak.

December nadert snel, dus voor overeenstemming over de juiste aanpak in de sector is tussen alle ketenpartners haast geboden. Wat antibiotica betreft, denk ik dat we met zijn allen een mentaliteitsverandering moeten doormaken. Het gebruik ervan in de sector moet en kan verder omlaag. Daarvoor moet de consument misschien bereid zijn iets meer te betalen. Maar ondanks alles blijft kip het meest fantastische stukje vlees dat er is. "Het heeft nog genoeg kansen ..."



FOTO: PLUKON ROYALE GROEP

Verdere verwerking van pluimveevlees in het Nederlandse Wezep.



Plukon is in België en Nederland marktleider in het retailkanaal, onder meer met de merken Friki en Pingo.

Traceringsprogramma Poultrace

De Kuikenaer verzorgt zowel de aanvoer van de dieren binnen de hele groep als het onderhouden van het traceringsprogramma Poultrace. Dit systeem maakt het mogelijk om het gehele proces, van broeierij tot eindgebruiker, nauwlettend te volgen. Zo kan er tot op het pakje dat het bedrijf verlaat, terug worden getraceerd waar het vandaan komt, zoals de naam van de betreffende pluimveehouder, waar de eendagskuikens vandaan komen, welke vermeerderders-moederdierbedrijven

erachter zaten en welke voerleverancier erbij betrokken was. Het eigen laboratorium doet alle onderzoeken om borging van kwaliteit te garanderen. Nog een voordeel van het programma is dat het veel technische informatie in de keten naar boven brengt. Zo kunnen er op een hele goede manier allerlei vormen van selecties worden gemaakt, met een aantal technische verbeteringen tot gevolg. De Kuikenaer staat dus niet alleen in voor de kwantiteit, maar ook voor de kwaliteit.