

65 jaar vakkennis van blank kalfsvlees

De groep Vanlommel uit Olen is Belgisch marktleider in de productie van blank kalfsvlees. Het bedrijf, opgestart in 1952, houdt de volledige regie over de productiekolom: de productie van veevoer, de aankoop van de nuchtere kalveren, het afmesten, het slachten, het versnijden en het transport van het blanke kalfsvlees tot bij de klanten in binnen- en buitenland.

TEKST GUY NANTIER



1 De nuchtere kalveren worden op een leeftijd van veertien dagen aangekocht bij zorgvuldig geselecteerde leveranciers. Vanaf de aankoopdatum volgt Vanlommel de levensloop van elk dier via het Vanlommel Information System (VIS). Dat systeem monitort de herkomst, de voeding en de medicatie van elk dier. Via het VIS doet het bedrijf ook regelmatig aan benchmarking van zijn leveranciers.

2 De kalveren worden wekelijks verzameld op twee verzamellocaties: te Battice (Wallonië) en te Westerlo (Vlaanderen). Daar worden de kalveren in enkele uren tijd gesorteerd in dikbilkalveren, mannelijke en vrouwelijke kruisingskalveren en melkveekalveren.

3 Vanuit de verzamelcentra vertrekken de dieren naar zo'n zestig vaste kalverhouderijen in België en Nederland.

4 De Nederlandse dochteronderneming Verveka is de producent van het veevoer voor de kalverhouderijen. De Belgisch witblauwe kalveren krijgen de eerste acht weken magere-melkpoeder. Kruisingskalveren en melkveekalveren krijgen weipoedermelk.

5 Vanlommel slacht zo'n 3000 kalveren per week. Drie kwart van de slachtingen betreft kruisings- en melkveekalveren. De dikbillen wegen op minder dan 8 maanden 230 kg geslacht en krijgen in het Seurop-classificatieschema E+. De mannelijke kruisingskalveren wegen 190 kg en classificeren R+, de vrouwelijke kruisingskalveren 170 kg en R0. De melkkalveren wegen gemiddeld 150 tot 160 kg en krijgen een Seurop-klasse O0.

6 De dikbilkarkassen zijn voor de Belgische markt bestemd en worden meestal in hun geheel verkocht.

7 De karkassen van de kruisings- en melkkalveren worden vermarkt, hetzij in halve karkassen, hetzij in voor- of achterkwartieren, hetzij volledig uitgebeend, versneden en verpakt in consumentenporties volgens de individuele wensen van de klant. Het bedrijf exporteert naar dertig landen. Italië is de grootste exportbestemming.

8 Het orgaanvles (tong, longen hart en lever) heeft meestal een buitenlandse afnemer. De huid is zeer gewild bij de leerlooierijen.

9 Vanlommel bezit een eigen transportvloot. De vrachtwagens verzorgen niet alleen het vervoer van levend vee van het verzamelcentrum naar de kalverhouderijen en naar het slachthuis, maar ook het vervoer van het verse, gekoelde vlees naar de klanten.

