

‘Mijn vleesras is het beste’

Bachelor Justien Raemdonck maakte voor haar eindschrijft een vergelijkende studie tussen vier rassen vanuit de weinig gekende invalshoek van de slager. De winst- en verliesrekening is het gunstigst voor het Belgisch-witblauwras. Ook voor malsheid en smaak scoort het witblauw het best bij de slagereiland.

TEKST GUY NANTIER, JUSTIEN RAEMDONCK

Tabel 1 – Gegevens uit de vergelijkende studie van vier vleesrassen vanuit het perspectief van de slager (bron: Justien Raemdonck, 2017)

	Belgisch witblauw	blonde d'Aquitaine	limousin	rouge des prés
aankoopprijs (€/kg)	4,80	4,70	3,15	3,45
koud geslacht gewicht (kg)	596,55	531,50	374,40	526,06
totale aankoopprijs (€)	2863,44	2498,05	1179,05	1817,15
slachtkosten (€)	125,00	125,00	125,00	125,00
arbeid (uren)	40,00	42,00	40,00	40,00
kostprijs arbeid (€)	600,00	630,00	600,00	600,00
totale kostprijs (€)	3588,44	3253,05	1904,36	2542,15
opbrengsten (kg)				
biefstuk 1 (26,50 €/kg)	52,40	40,80	16,40	43,60
biefstuk 2 (18,50 €/kg)	28,60	21,00	10,40	20,40
rosbief (18,50 €/kg)	17,20	18,20	12,60	19,60
carpaccio (27,50 €/kg)	20,00	13,60	6,60	9,20
pastrami (24,50 €/kg)	20,60	8,20	10,20	8,00
stoofvlees (12,90 €/kg)	55,20	50,00	26,80	44,80
snijlingen (9,80 €/kg)	110,00	113,80	79,20	119,60
americain (15,60 €/kg)	49,60	47,00	36,00	44,80
zes rib (19,50 €/kg)	10,40	12,00	8,80	13,80
entrecote (28,00 €/kg)	30,80	28,00	19,60	27,00
soepvlees (12,50 €/kg)	5,60	4,80	4,80	5,00
tong (14,00 €/kg)	5,00	4,80	4,80	5,20
lever (8,00 €/kg)	8,20	6,80	6,40	4,80
filet pur (40,00 €/kg)	8,00	7,40	4,60	6,80
kraai (17,00 €/kg)	8,20	7,80	5,60	7,80
totaal verkoopbaar (kg)	429,80	384,20	252,80	383,40
totale opbrengst (€)	7578,46	6500,48	4149,92	6418,28
brutowinst (€)*	3990,02	3247,43	2245,56	3876,13

* zonder afschrijving, elektriciteit, arbeidsuren verkoop, winkelruimte etc.

De discussie over welk vleesras nu het beste is, is van alle tijden. De uitkomst is afhankelijk van de gehanteerde invalshoek: de boer, de afmester, de tussenhandel, de grootdistributie, de slager of de consument. Een uitspraak als ‘Mijn vleesras is het beste’ is dus relatief en moet steeds in de juiste context worden geplaatst. Bachelor Justien Raemdonck maakte voor haar eindproef een vergelijkende studie tussen vier rassen vanuit de weinig gekende invalshoek van de slager. De afzet van rundvlees loopt in België voor 25 procent via de slagereiland. De slagereiland hebben zoals bekend een voorkeur voor vrouwelijk slachtvee.

Vier rassen in vergelijking

Per ras – het Belgisch witblauw, blonde d'Aquitaine, limousin en rouge des prés – werden vijf verschillende koeien gevolgd door de bachelor gedurende de afmestperiode. Op aangeven van de afmester werd het meest representatieve dier voor het betrokken ras eruitgehaald en geslacht. Vervolgens werd dit dier volledig uitgebeend in de ouderlijke slagereiland en de verschillende deelstukken werden gewogen en vergeleken. Een samenvatting van de gegevens staat in tabel 1.

Bij het uitzetten van het koud geslacht gewicht tegen het verkoopbaar gewicht – het versnijdingsrendement – scoort het ras rouge des prés 72,9 procent, het blonde d'Aquitaine scoort 72,3 procent, op de voet gevolgd door het Belgisch witblauw met 72,0 procent en het limousin met 67,5 procent.

Onder de streep

Het versnijdingsrendement is één zaak, wat overblijft onder de financiële streep is natuurlijk het belangrijkste. En dat wordt onder andere bepaald door de samenstelling van het karkas of de hoeveelheid edele (en dus duurere) vleesstukken, zoals biefstukken, carpaccio, pastrami en de entrecote, versus de goedkopere delen die verward worden, als stoofvlees of als gehakt.

Een witblauwe brengt de slager zodoende, ingedeeld, vermenigvuldigd met de verkoopprijs en opgeteld, 7578,46 euro op tegen 6500,48 euro voor een blonde, 6418,28 euro voor een rouge des prés en 4149,92 euro voor een limousin.

Bij aftrek van de kosten zonder rekening te houden met afschrijving, elektriciteit, arbeidsuren en verkoop blijft er voor de slager onder de streep een brutowinstmarge over van 3990,02 euro bij een witblauwe, 3876,13 euro bij een rouge des prés, 3247,43 euro voor een blonde en 2245,56 euro voor een limousin.



Maar het is zeer de vraag of deze uitkomst nog lange tijd zal gelden. Verschillende studies wijzen immers uit dat de consumenten duurdere rundsvleestukken minderen en meer het goedkopere gehakt en bereidingen inkopen.

Malsheid en smaak

Naast de winst- en verliesrekening is het uiteraard voor een slager belangrijk wat zijn klanten van het aangeboden vlees vinden. Bekend is dat – naast prijs – malsheid, kleur, smaak en de al dan niet aanwezigheid van vet belangrijke criteria zijn voor aankoop door de consumenten. De bachelor vervulde daarom haar vergelijkende studie met een bevraging van het cliënteel van de ouderlijke slagerij. Er werden in totaal 204 personen bevroegd. Het aantal bevroegden was gelijk verdeeld over de vier rassen.

Wanneer wordt gekeken naar de malsheid tussen de verschillende rassen, zijn de consumenten van slagerij Raemdonck op een schaal van -3 tot +3 vol lof over het Belgisch witblauw met een gemiddelde score van 1,95. Op een gedeelde plaats twee komt het blonde d'Aquitaine- en het limousinras met een ge-

middelde van 1,25. De spreiding voor de appreciatie bij het limousinvlees was duidelijk wel groter (-1 tot 2,5) dan voor het blondvlees (1 tot 1,5). Rouge des prés prijkt op de vierde plaats met 1,04 als gemiddelde score voor malsheid.

De subjectieve appreciatie uit de bevraging werd door de bachelorstudent getoetst aan een objectieve scheurtest in het laboratorium van de universiteit van Gent. De totale arbeid om het vleesstuk de dikke bil te scheuren en dus de taaiheid te meten, was het laagst bij het limousinvlees, gevolgd door het blonde d'Aquitainevlees, het witblauwvlees en het vlees van de rouge des prés.

Ook bij het beoordelen van de smaak kreeg het witblauw van het cliënteel de hoogste score van 2,2. Op de tweede plaats komt rouge des prés met een gemiddelde beoordeling van 1,54. Op de derde plaats komt limousin met 1,19 en blonde d'Aquitaine staat op plaats vier met 0,73.

Verdienste, malsheid en smaak, het blijven – afhankelijk van de gekozen invalshoek – vaak tegengestelde gegevens, maar voor de slager scoort het witblauw over de hele lijn als beste. |

▲
Een witblauwe brengt de slager de grootste brutowinst op