



FAMILIEBEDRIJF KIEST KOERS AAN KEUKENTAFEL

Zes jaar geleden ging Jos Looman (31) aan de slag bij Rundvlees & Co. Zodra de mogelijkheid zich aandiende, nam hij meer taken op zich. Inmiddels leidt hij de rundvleesgrossier. Met succes: Rundvlees & Co groeit flink en de waardering - ook van vakgenoten - voor de kwaliteit en smaak van het rundvlees is groot.

“Met die waardering zijn we natuurlijk erg blij,” zegt Jos Looman. “We willen met onze kwaliteit het verschil maken.” Rundvlees & Co is een echte rundvleesspecialist die levert aan slagers, horecaslagers, industrie en foodservice in Zuid-Europa. Het succes is deels gebaseerd op een breed pakket aan klanten in verschillende markten. De grossier selecteert, en laat

dieren selecteren, in vier weidegebieden: de Franse Limousin, Ierland, Wales en het Groene Hart. Daarnaast levert de groothandel vlees van runderen uit het Beter Leven-programma van de Dierenbescherming. Jos vervolgt: “We halen onze dieren bij vaste mesters. In het Groene Hart bijvoorbeeld werken we nauw samen met een aantal topmesters van de beste, met name

Franse, vleesrassen. Wij kopen dieren in die ter plekke geselecteerd zijn door professionals. Alle dieren die wij inkopen, hebben een goed leven gehad. Dat garanderen we, net als de duurzaamheid van elke schakel in de keten. Onze Ierse runderen zijn een goed voorbeeld. Zij worden gekozen door meesterslager James Tormey. Hij werkt volgens de principes van Farm to Fork, waarbij kwaliteit, voedselveiligheid, duurzaamheid en dierenwelzijn in elke stap van de keten onder streng toezicht staan. Ons Ierse rundvlees voldoet dan ook aan de strenge eisen van Bord Bia van de Irish Food Board en is voorzien van hun kwaliteitscertificaat. Ook de dieren uit Wales en Frankrijk en het Groene Hart beschikken over kwaliteitsgaranties van onafhankelijke organisaties.”

EIGEN UITSNIJDERIJ

Toen Jos bij Rundvlees & Co begon, was het bedrijf nog gevestigd in Barneveld. In 2014 werd France Limousin NL overgenomen. Dat was de eerste aanzet voor de groei. Het gebouw werd al snel te klein en een verhuizing volgde naar een modern pand in Utrecht, gunstig centraal gelegen. Een jaar later begon Rundvlees & Co zijn eigen uitsnijderij. “Tot dan lieten we het

>>





‘Nu we een eigen uitsnijderij hebben, zijn we veel flexibeler’

uitsnijden over aan derden. Nu we dat in eigen huis doen, zijn we veel flexibeler. We kunnen onze klanten nog beter op maat en op de gewenste tijdstippen bedienen. De uitsnijderij heeft het hele bedrijf op een hoger niveau gebracht. We beschikken sindsdien bijvoorbeeld ook over het strenge Europese IFS-certificaat.” De uitbreiding van de activiteiten maakte ook een stevige groei van het aantal medewerkers noodzakelijk. In korte tijd kwamen er 20 bij. Vakmensen zijn in deze tijd vaak moeilijk te vinden. Jos zet in op een goede werkplek en aantrekkelijk werk voor zijn mensen. “We willen dat alle stakeholders tevreden zijn: leveranciers, afnemers en de mensen die bij ons in dienst zijn.”

GROEI

Afgelopen jaar zette Rundvlees & Co nieuwe stappen om de kwaliteit en productie te versterken. Er werd geïnvesteerd in de modernisering van de uitsnijderij. Er kwamen een nieuwe inpaklijn en een deels nieuwe uitbeenafdeling. “We hebben flink geïnvesteerd om de kwaliteit van ons werk te verbeteren en de capaciteit te vergroten. We moesten namelijk te vaak op zaterdag doorwerken, omdat we het werk doordeweeks niet af kregen.” De groei van de onderneming is mede te danken aan een groeiende export naar Zuid-Europa. Er wordt samengewerkt met lokale vertegenwoordigers. Daarnaast onderhoudt Jos persoonlijk contact met de afnemers. “Persoonlijk contact werkt altijd beter, al kost het, door de afstand, meer tijd dan het onderhouden van het netwerk in Nederland.”

HANDEN UIT DE MOUWEN

Hij houdt zich niet alleen bezig met de commercie, maar is ook volop actief in de operatie en de logistiek. “Ik vind het belangrijk om zelf de handen uit de mouwen te steken”, lacht hij. Hij heeft geen achtergrond als slager, maar is wel afkomstig uit een familie van veehandelaren. Allebei zijn opa's waren veehandelaar. Van hen



kreeg hij zijn handelsgeest mee en toen hij opgroeide verzamelde hij als vanzelf kennis van vee en vlees. Daarnaast volgde hij slagerscursussen bij SVO. Het mooist van zijn werk blijft het selecteren en sorteren van een partij runderen. “Als een partij runderen is gearriveerd, is het de uitdaging om ze op de beste manier te verwerken. Hoe halen we het beste rendement uit het karkas? Welk deel is het juiste voor welke klant?”

KEUZES MAKEN

Zelf mee aanpakken past bij wie een familiebedrijf leidt. In dat familiebedrijf werken ook zijn

ouders mee. Jos' moeder is verantwoordelijk voor de financiële administratie, zijn vader voor de inkoop. “We werken nauw samen met de familie. Geregeld bespreken we de zaken aan de keukentafel: investeringen, personeelsbeleid, leiderschap. Af en toe geven ze advies, daar maak ik graag gebruik van. In onze business hebben we te maken met grote risico's, terwijl de marges dun zijn. Er hangt dus veel af van de keuzes die we maken voor de koers van het bedrijf. Alleen met de juiste keuzes, behaal je succes op de lange termijn.”

 www.rundvleesco.nl