



© JAN HALEWICK

Naast Piëmontese runderen houden de broers varkens, pluimvee en konijnen.

zitten ook in een hellingsstal. Omdat er minder beweging is, heeft de stal een grotere helling dan bij de stieren. Ze worden hoofdzakelijk gehouden op hooi en stro. De droge koeien krijgen ook maïskorrels en mineralen. De meesten kalven natuurlijk, ongeveer 5% kalft af met keizersnede. Deze kost ongeveer 150 euro. Ondanks het natuurlijk kalven, wordt dit zeer nauw opgevolgd en is er altijd iemand aanwezig bij het kalven. Dit is immers de enige opbrengst die de koe voortbrengt. Voor de opvolging wordt er gewerkt met temperatuursondes en cameras. Typisch aan het ras is dat ze agressief

kunnen zijn bij het kalven. Dit wordt er geregeld door de stallen te lopen om de dieren zo veel mogelijk gewoon te maken aan mensen.

Eigen hamburgerrestaurant

Het bezel werd afgesloten in M**Bun, het restaurant van het bedrijf. Dit ligt in het centrum van Rivoli. In tegenstelling tot wat je zou verwachten bij een vleesrestaurant dat verbonden is aan een vleesveehouder, worden hier niet de filet pur en entrecote in de kijker zet. Dit restaurant focust op de jongere generatie en er staan vooral *high quality* hamburgers op de kaart. Het is geen McDonalds of

Quick, maar een hamburgerrestaurant dat de betere en verfijndere hamburgers aanbiedt: 'Kwaliteit in fastfood'. Men heeft er ook aandacht voor vegetarische gerechten, er worden enkel vers ingrediënten en geen bewaarmiddelen gebruikt, er staat vers brood op tafel. Men wil de hoeveelheid reproduceerd afval zo veel mogelijk beperken. Het restaurant serveert cola, bijna uitsluitend gemaakt op basis van Italiaanse grondstoffen, waaronder een bier gebrouwen op basis van oud brood. Zo wordt een hippe en trendy uitstraling nastreeft, iets wat de jongere generatie wel aanspreekt.

Naast de 3 werknemers op de boerderij en 8 personen in de winkel, stelt het restaurant nog eens 75 mensen tewerk, inclusief het personeel van het tweede restaurant, dat recent werd opgericht. Het bedrijf heeft zich ontpopt van landbouwbedrijf tot een bedrijf met een volledig eigen verwerking en eigen afzet. Het lokale is belangrijk en men probeert de producten in de winkel en het restaurant via storytelling extra waarde te geven. ■

“Via storytelling extra waarde aan je producten geven.”

Perfecte, rationele bemesting: exacte hoeveelheid van kunstmest waar het moet



EMC® systeem



Volledig automatische, individuele en constante aanpassing van het debiet aan weerszijden. Uiterst precies en snel.



AXIS EMC®

De enige machine die voor een onafhankelijke aanpassing van het debiet aan de linker-/rechterzijde zorgt

Voor de vooruitstrevende landbouw
DistriTECH
www.distribtech.be
Tel: 04 377 35 45

