



Het bedrijf van Wouter en Ann ligt in Herent en is helemaal ingesloten tussen de vele verkavelingen die Leuven omringen. Maar van elke uitdaging kan je ook een kans maken. Zo wonen de klanten van Wouter bij wijze van spreken om de hoek. Een interview met Wouter is een belevenis op zich want eenmaal hij in de praatstoel zit, ben je nog niet meteen klaar. Hij heeft dan ook zoveel zinvolle dingen te zeggen dat je niet snel verveeld geraakt door zijn verhalen.

In het filmpje van het bezoek van Els Pynoo blijkt trouwens dat Wouter zich niet snel laat overdonderen door een BV. Je kan het filmpje nog steeds bekijken via www.boerentrots.be.

Typisch gemengd bedrijf

“Op ons bedrijf werken mijn vader Paul en moeder Lydie ook mee. Er lopen hier een tweehonderdtal witblauwe koeien, allemaal vrouwelijke dieren behalve een vijftal stieren die voor een natuurlijke bevruchting moeten zorgen. De stieren staan het jaar rond bij de koeien, wat een natuurlijke vruchtbaarheid bevordert.”

Wouter is streng: een koe die 6 à 7 maanden na een kalving nog niet opnieuw drachtig is, die gaat naar de afmesting. Hij heeft op een KI-cursus geleerd hoe hij zelf de drachtigheid van koeien kan nagaan. Dat spaart heel wat veeartskosten uit.

Een gedeelte van de koeien start op stro, een ander deel op roosters. In ieder geval gaat alles terug naar de eigen gronden van het bedrijf.

Wouter laat zijn koeien slachten op een gewicht van 450-550 kg. “Ik wil ze niet zwaar laten hebben, want dan wordt het vlees te grof van structuur en de meeste klanten, zoals restaurants, hebben lieft geen te grote biefstukken. Zij mikken op stukken van maximum 250 g.”

Het vlees wordt klaargemaakt in functie van de bestellingen van de klanten. De meeste doen dat via de website, maar sommige oudere en trouwe klanten moe-

ten nog een telefoontje krijgen om hun bestellingen binnen te krijgen. Wouter maakt vervolgens de bestellingen klaar die de klanten op dinsdagavond of woensdagvoormiddag kunnen afhalen. Het vlees dat niet meteen verkocht geraakt, komt terecht in de diepvriesvleesautomaat. Die staat zeer strategisch opgesteld aan de straatkant. Mensen willen immers graag op elk moment van de dag inkopen kunnen doen. Bovendien sparen ze zo een verre verplaatsing uit.

Diepvriesautomaat voor de haastige consument

De diepvriesvleesautomaat is voor de familie Saelens trouwens een avontuur op zich geweest. In Europa is er op dit ogenblik immers maar één bedrijf dat dergelijke automaten produceert en de productie zit in Polen. Wouter. De automaat van ‘Ten Halve’ was de eerste van zijn soort in ons land. Vardoor waren er ook heel wat vorderzaken die de installateur moest aanpakken. Gelukkig lijkt nu toch alles redelijk goed te functioneren en is het aantal mankementen sterk gedaald.”

De installatie van een kaartlezer in de automaat (zodat er minder of geen cash nodig is) komt er nu wel meer aan te pas. Volgens de *to do* op de planning van de familie. Recent is Wouter ook begonnen met de verkoop van zijn vlees in een lokale supermarkt. Dat lukt intussen heel goed, in die mate dat hij elke week een halve koe via dat kanaal verkoopt. Voor zijn verkoop aan huis zit hij momenteel aan twee koeien per drie weken. Op jaarbasis komt dat dus neer op ongeveer 50 à 60 koeien.

Er is echter een keerzijde aan deze piste.

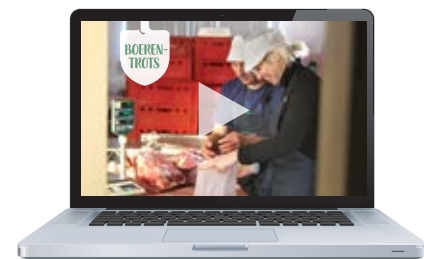
“We hebben nu wel een probleem erbij: sommige mensen, die vroeger hun vlees hier bij ons kwamen kopen, gaan nu naar de supermarkt omdat dat voor hen gemakkelijker is. Ze moeten niet op voorhand bestellen en ze kunnen meteen ook hun andere aankopen doen in de winkel. Het is dus niet al goud dat blinkt!”

Duurzaamheid is niet zo simpel

Elke zaterdagmorgen verkopen ze aardappelen bij ‘Ten Halve’ en voor wie dat niet kan komen, staat er een aardappelautomaat naast de vleesautomaat. Om de structuur van de grond van het bedrijf gezond te houden, koopt Wouter elk jaar een belangrijke hoeveelheid met tarwe en korrelmaïs. Hij is nu ook begonnen met de teelt van soja met de bedoeling om die zelf te vervoederen aan zijn koeien, maar hierbij stelt zich een probleem. Soja bevat namelijk bepaalde eiwitten die nadelig zijn voor herkauwers.

Om deze eiwitten uit te schakelen moet de soja verhit worden (men noemt dat ‘roosteren’). Zo’n toaster kost erg veel geld en verbruikt erg veel energie. “Op het internet zag ik dat er in Frankrijk en Duitsland mobiele toasters zijn die van bedrijf naar bedrijf rijden, maar daar hebben we in ons land niet erg veel aan. Misschien komt er hier ook wel een loonwerker die daarin wil investeren als er wat meer soja zou uitgezaaid worden, maar dit is natuurlijk het verhaal van de kip en het ei.”

Het blijkt dus niet evident om 100% met eigen producten te werken en zo een volledig eigen geproduceerd voeder voor de koeien te maken. Daarom zijn soja en lijnzaadschilfers momenteel nog zowat de enige producten die van buiten het bedrijf moeten komen. Wouter zal dus nog wel even moeten zoeken om 100% gesloten te kunnen werken. ■



Heb jij het filmpje nog niet gezien hoe Els Pynoo veeteler werd voor één dag? Surf dan snel naar boerentrots.be/blog/els-pynoo-wordt-veeteler-jobswitch