











ficeerder ook in de toekomst vermijden. Discussies die overigens altijd mogelijk zijn. Ook menselijke beoordelingen kunnen variëren. Het verschil tussen een S-min classificatie of een E-plus is niet altijd zo eenvoudig te trekken. Het vergt een stuk stielkennis van de classificateur om toch goed de verschillen te zien en goed te classificeren.”

### Transparantie bieden

De meeste dieren bij Adriaens Vion worden ofwel aangeboden met de staart en longhaas er beide af of er beide aan. Het is de klant die beslist. De invoering van de black box was voor het bedrijf geen punt. “We hebben altijd drie sterren gescoord in de IVB-vergelijking. Voor ons is dat het bewijs dat we goed bezig zijn. We werken elke dag samen met boeren, dus we zien geen reden om hen geen transparantie te bieden”, legt Sofie De Knibber uit.

### Reforme koeien voor moederbedrijf

De overname door Vion in 2021 heeft voor het bedrijf geen grote invloed gehad. Ook al voordien slachtte Adriaens al heel wat runderen voor Vion. Nadelen ziet Sofie niet door de overname, eerder integendeel. “Vion is een

multinational. Vroeger waren we een entiteit op zichzelf; nu hebben we de hulp en steun uit andere vestigingen. Op het vlak van kwaliteit en controles ligt de lat zelfs hoger dan vroeger.” Commercieel is de ruggensteun door de groep vooral iets wat kan spelen in de reforme koeien. Vion neemt immers geen vleestypes af. Quasi alle reforme runderen waarvan het vlees via Vion verder vermarkt wordt vertrekt uit Velzeke als karkas. Van de karkassen die elders hun bestemming vinden wordt ook nog 60% in de eigen twee snijzalen uitgesneden. Ook voor klanten is het vinden van bekwame uitsnijders een knelpuntberoep.

### Slachtoffer van populariteit gehakt

Dat het Belgisch witblauw vlees internationaal weinig aantrekkingskracht heeft is al langer een vaststelling bij Adriaens zieke wegens het feit dat hier snel verandering in zou komen. “Qua slachtrendementen uitbeendementen is Belgisch witblauw mijlenverloren aan andere rassen. De echt goede dieren behouden hun waarde en zullen hun positie bij een bepaalde laag van de bevolking houden. Andere middelenstukken hebben veel aan waarde

verloren doordat gehakt doorheen de jaren enkel aandeel heeft gewonnen. Als andere vleestypes even bevreemd zijn, minder duur vlees hebben en in grote aantallen aangeboden worden is het internationaal moeilijk concurreren met een witblauw type”, analyseert Sofie de markt.

### Hopen op herwaardering

Ook de hernieuwde marketing van iets vetter vlees speelt in het aandeel van het mager witblauw. De opkomst van Ierse ribeye en de vraag uit het nog van verder afkomstige Picanha-vlees (staartstuk) zal de komende jaren nog veel minder. Het lijkt wel alsof vlees gereisd moet worden om echt geapprecieerd te worden”, stelt Mario vast. “Hypes zoals grijpt vlees of hetgeen tv-koks aanprijzen kunnen de populariteit van deelstukken een plotse boost geven. Of kijk maar naar de opwaardering die varkensribbetjes meegemaakt hebben. De rundvleessector moet uiteraard de consument volgen, maar hopelijk herwaardert die op een dag weer de kwaliteit van het Belgisch witblauw.” ■



Door de kromming van de geprojecteerde lijnen op het karkas te analyseren, wordt de bevreemdheid van het karkas volgens het Seurop-klassement bepaald.

## Kostenstijging op vleesveebedrijven

Op sommige bedrijven is de kostprijs in 2022 met 400 euro per zoekkoe gestegen. Tel het verschil maar uit. We gaan dieper in op de kostprijsstijging op Vlaamse vleesveebedrijven.

Surf naar [www.boerenbond.be/kostenstijging-vleesvee](http://www.boerenbond.be/kostenstijging-vleesvee)

**LEES MEER**  
op onze website

