

DCNR02

EURO MEAT GROUP
DEDEYNE CONSTRUCT



ABATTOIR OUVERT

Als we vandaag zorgeloos kunnen genieten van een heerlijk stuk vlees, dan hebben we dat te danken aan specialisten die dagelijks in de weer zijn met hygiëne, retracering en dierenwelzijn.

Euro Meat Group is hierbij koploper voor de slachthuissector. De groep nam een verouderd abattoir over in Moeskroen dat aan een grondige renovatie toe was. In nauwe samenwerking met totaalaannemer Dedeyne Construct werd de site in korte tijd verbouwd tot een van de meest vooruitstrevende runder- en paardenslachthuizen van België.



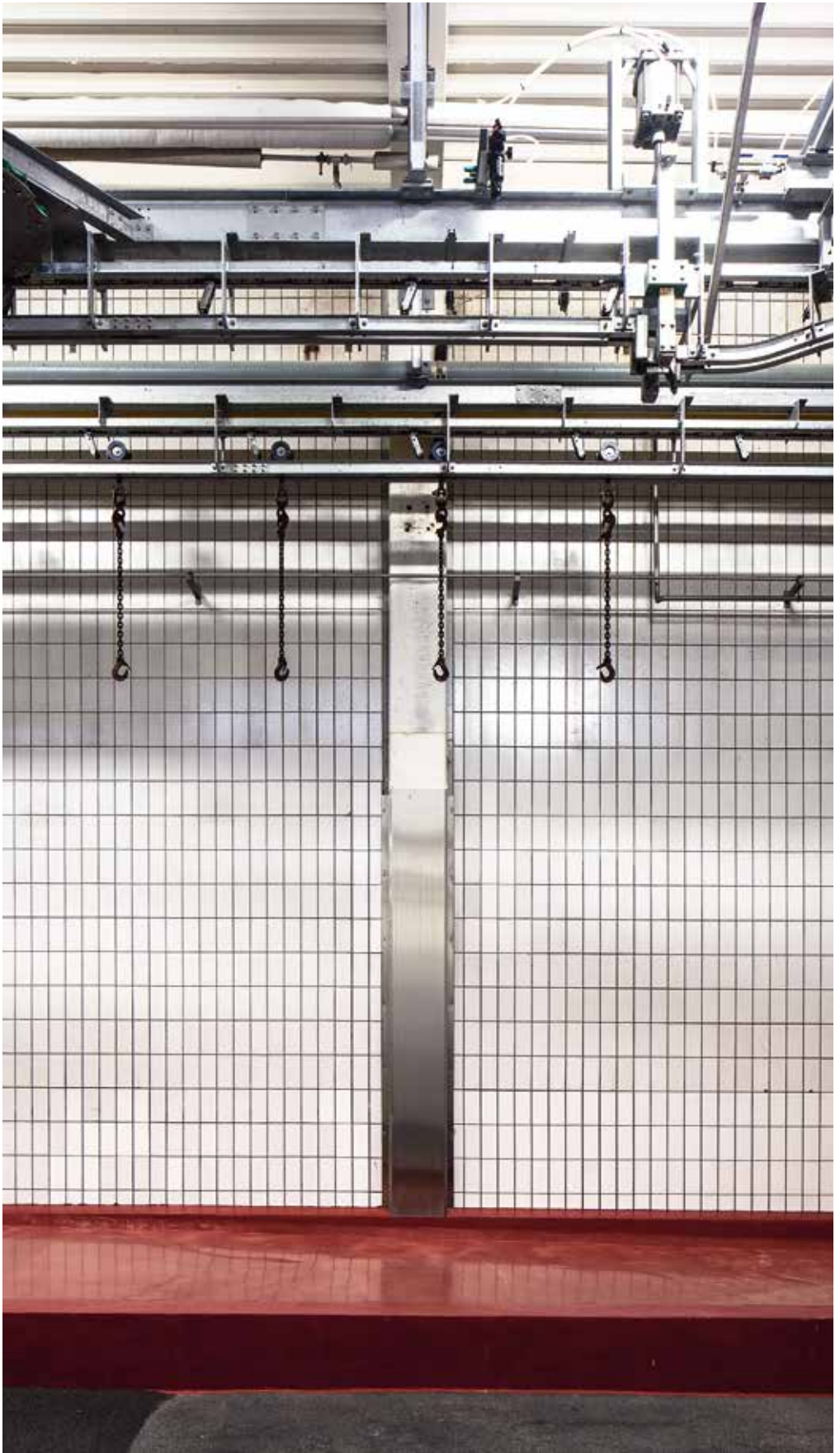




“ 'S NACHTS SPEELT ER KLASSIEKE MUZIEK IN DE STALLEN.
ZO BLIJVEN DE DIEREN RUSTIG. JE KRIJGT GEEN GOED VLEES
VAN GESTRESSEERDE DIEREN.”

Luk Van Esbroeck
(dierenarts en algemeen directeur Euro Meat Group)









Van het oude slachthuis bleef alleen de structuur overeind. Ook in een volledig nieuwe en innovatieve slachtlijn werd geïnvesteerd.

Jaarlijks zullen hier zo'n 45.000 runderen en 10.000 paarden geslacht worden, waardoor dit slachthuis tot de top drie van België zal behoren.







Hygiëne komt op de eerste plaats. De slachtlijn is opgedeeld in twee delen. De werknemers van de verschillende zones hebben aparte kantines en kleedkamers. Zo wordt contaminatie vermeden.





HET SLACHTPROCES VAN EEN RUND IN EEN NOTENDOP

Wanneer de dieren aankomen in het slachthuis, gaan ze meteen naar de stallen. Daar wordt hun paspoort ingescand. Een op maat gemaakt elektronisch systeem geeft een seintje aan zowel de klant als de overheid. Mocht zich een anomalie of fout voordoen, dan wordt iedereen daar onmiddellijk van op de hoogte gebracht, zowel voor als na het slachten.

Het slachtproces kan beginnen. Het abattoir doet er alles aan om dat zo diervriendelijk mogelijk te laten verlopen. Met een pin wordt het dier verdoofd. Daarna wordt het zo snel mogelijk omhooggetrokken om het bloed eruit te laten lopen. Het dier sterft door verbloeding, maar eigenlijk is de verdoving al onomkeerbaar. Een uniek schouwtoneel volgt. Het dier verandert stap voor stap in een hanteerbaar karkas geschikt voor verdere bewerking en verwerking. Eerst verdwijnen hoorns, poten en huid. Daarna wordt het karkas opengezaagd om de ingewanden te verwijderen.



Waar bepaalde nevenproducten (bloed, vet, huid ...) via een ingenieus systeem onmiddellijk in een gesloten circuit naar een opslagplaats gaan voor recuperatie, blijven andere (onder meer de tong, de longen en andere organen) het karkas de hele looptijd volgen.

Bij de keuring, die elk dier ondergaat op het einde van zijn slachting, heeft de dierenarts op die manier onmiddellijk alle onderdelen van het dier bij de hand. Absolute transparantie.

Tot slot volgt het ontvetten, het wegen en het transport naar de koeling. Een stukje oor en het oormerk worden bijgehouden tot zes weken na het slachten. Zo kan het stuk vlees later eenvoudig getraceerd worden. Het paspoort is hiervoor namelijk niet altijd voldoende. Soms is een DNA-proef nodig. Met dit oormerk kan dat sluitend gebeuren.





Het vlees moet eenvoudig te retraceren zijn, van op het bord tot in de stal. Na het slachten onderwerpt een dierenarts van het FAVV elk dier aan een grondige inspectiebeurt. Daarna wordt een goedkeuringsstempel aangebracht.





VAN RIEK TOT VORK DE VIER BEZIELERS VAN HET PROJECT

(VAN LINKS NAAR RECHTS)

Johan Castelein is CEO van Euro Meat Group. Als licentiaat in de rechten stapte hij aanvankelijk in 1998 in het familiebedrijf dat een slachthuis in Anzegem en Zele had. In 2004 neemt hij de zaak volledig over en begint aan doelgerichte overnames. Naast diverse bestuursmandaten is hij ook voorzitter van de rundercommissie bij het FEBEV (Federatie van het Belgisch Vlees).

Luk Van Esbroeck is dierenarts en algemeen directeur bij Euro Meat Group. Hij kwam tien jaar geleden als kwaliteitsverantwoordelijke bij het bedrijf na een carrière bij het FAVV. Hij gaat voor een doorgedreven modernisering van de slachtsector en leidt onder meer het onderzoeksproject Chillmeat in samenwerking met verschillende universiteiten en de sector.

Vincent Vercruyse is projectleider bij Dedejne Construct. Hij leidde al verschillende grote retailprojecten, maar het optrekken van een slachthuis was nieuw voor hem. Hij coördineerde alle onderaannemers en stond in voor een vlotte communicatie tijdens het hele project.

Guy Dedejne nam in 2011 de fakkel over van zijn vader als CEO van Dedejne Construct. Als totaalaannemer coördineert de firma volledige projecten van A tot Z. De expertise ligt in zowel de particuliere markt als utiliteitsbouw. Veelzijdigheid is bij Dedejne Construct troef.



HET SLACHTHUIS VAN DE TOEKOMST GESPREK MET VIER MANNEN VAN VLEES EN BLOED

De Slachthuisstraat in Moeskroen heeft zijn naam niet gestolen. Al jaren bevinden zich hier verschillende abattoirs en bedrijven uit de vleesverwerkende industrie. Vandaag verrees hier een van de meest vooruitstrevende slachthuizen van België - dankzij de symbiose tussen de knowhow van Euro Meat Group en de expertise van Dedeyne Construct. De medewerkers vertellen uitgebreid over dit geslaagde project bij, wat had u gedacht, een heerlijk stuk côte à l'os in het beste vleesrestaurant van de streek.

TOEKOMSTGERICHTE VISIE

Een nieuw slachthuis is niet vanzelfsprekend. Vandaag wordt nog maar weinig geïnvesteerd in de vleesindustrie. Johan Castelein (CEO Euro Meat Group) legt uit hoe dat komt: "De markt is aan het krimpen. Er zijn steeds minder veeteelhouders, want hun inspanningen leveren bijna niets meer op. Bovendien zijn onze voedingspatronen veranderd. Mensen eten gevarieerder en minder vlees dan pakweg

tien jaar geleden. Tel daar ook nog eens de concurrentie uit het buitenland bij op en je begrijpt de situatie. Euro Meat Group streeft naar een rendabele productie, zonder de focus op kwaliteit te verliezen. We willen een voorbeeld zijn in de sector. Volgens mij ligt de toekomst van de slachthuisindustrie in consolidatie. En dat kan zowel door samenwerkingsverbanden, allianties of overnames. België telt zo'n 45 rundslachthuizen, versnipperd over het hele land. Dat is te veel."

Johan zette zijn woorden om in daden. Na de overname van het familiebedrijf in 2004 volgde de overname van EEG Slachthuizen in 2007 in de industriezone van Menen en het Slachthuis Verhelst in Dendermonde in 2008. Het pand in Menen bleek echter in slechte staat. Renoveren of verhuizen, dat was de vraag. Johan: "Het werd een lange zoektocht. Begin 2010 ben ik binnengestapt bij een naburig abattoir in Moeskroen. Op 24 december van dat jaar hebben we de overname van dat runderslachthuis getekend, en op 1 januari 2011 startte Euro Meat Group de exploitatie."



DEDEYNE CONSTRUCT TO THE RESCUE

Ook het runderslachthuis in Moeskroen bleek er slechter aan toe dan gedacht. "Ons eerste geraamde budget was misschien een dertigste van de uiteindelijke kosten", zegt Johan. "Oorspronkelijk wilden we de verbouwing dan ook zelf coördineren, zoals we al vaker hadden gedaan. Luk [Van Esbroeck, dierenarts en algemeen directeur bij Euro Meat Group, red] zou dat wel op zich nemen. Maar al gauw zag ik dat het een fulltime opdracht zou worden.

Toen ben ik op zoek gegaan naar professionele hulp en ben ik bij Dedejne terechtgekomen. Het kostte me wel moeite om Luk te overtuigen." Luk Van Esbroeck: "Uiteindelijk was het mijn vrouw die me heeft tegengehouden. 'Je moet kiezen, zei ze. 'Je blijft hier of je zet je bed daar.' Zij en Johan hadden gelijk. Dedejne Construct heeft trouwens prachtig werk geleverd."

KRAPPE TIMING

De grootste uitdaging voor Dedejne Construct was de snelheid waarmee dit project klaar moest zijn: op een luttele vijf maanden moest alles operationeel zijn. Johan sprak in oktober 2011 Guy Dedejne aan. "We hadden nog geen concrete ervaring in de slachthuissector, maar het leek ons een haalbare kaart", herinnert Guy Dedejne, CEO van Dedejne Construct, zich. "Ik stelde Vincent Vercruyssen aan als projectleider. Gezien de krappe timing was hij twee weken later al bezig met de ruwbouwwerken."

Eind januari 2012 verhuisden de klanten en werknemers van Moeskroen naar de productiesite in Menen. Ondertussen werd het slachthuis in Moeskroen gerenoveerd. Op 23 juni vond een proefslachting plaats en op 10 juli 2012 was het vernieuwde slachthuis volledig klaar en nam het de productie van de site in Menen over.



NIEUWE WERELD GAAT OPEN

Vincent Vercruyse, projectleider Dedejne Construct: "De strakke planning was geen probleem, wel een uitdaging. Het was voor ons een eerste kennismaking met een nieuwe sector. Normaal gezien calculeren we dan een tijdsmarge in en gaan we andere slachthuizen bezoeken als voorbereiding. We moesten ook samenwerken met een heel aantal gespecialiseerde onderaannemers die we nog niet kenden. Ook dat houdt een risicofactor in. Sommige aannemers lachten me eerst uit, omdat ze er niet in geloofden. Maar het is ons toch gelukt."

Een laatste uitdaging was het overwinnen van een klein persoonlijk issue. "Ik kan eerlijk gezegd niet goed tegen bloed", zegt Vincent. "Maar ik heb mijn angst snel overwonnen. In de eerste maand van het project ging ik dagelijks naar het slachthuis, dat toen nog op volle toeren draaide."

VAN RUÏNE NAAR PAREL

In het nieuwe gebouw wordt gewerkt met de meest geavanceerde slachttechnieken en een revolutionair concept rond snelkoeling. Bovendien is er permanente kwaliteitscontrole en een doorgedreven aandacht voor dierenwelzijn en ecologie. Om dat mogelijk te maken, moest er grondig gerenoveerd worden.

"Een slachthuis is aan heel wat slijtage onderhevig", legt Luk uit. "Dagelijks komen er tal van vrachtwagens aan- en afgereden, waardoor je loskade snel verslijt. Na elk gebruik hangt het ook onder het bloed en moet het minstens drie keer schoongemaakt worden. En dan spreken we nog niet van de machinerie. Na vijftien jaar moet je renoveren." Het slachthuis bleek echter eind jaren tachtig gebouwd te

zijn en toonde geen sporen van tussentijdse renovatie. De tegels in de kantoorruimtes stamden uit vervlogen tijden, de betonmuren erboven hadden nog nooit een lijke verf gezien, de vloeren waren overal gebarsten. Daarnaast was het ook nodig om van het slachthuis een volledig losstaande entiteit te maken met een eigen koeling, riolering en elektriciteitscircuit. Er was duidelijk heel wat werk aan de winkel.

DE SLACHTHAL

"Uiteindelijk is alleen de structuur van het gebouw blijven staan", zegt Vincent. "We hebben zelfs een volledig nieuwe riolering gelegd, dus ook de heel dikke vloerplaat moest grotendeels verdwijnen". Daarna werden de nieuwe afwerkingsvloeren gegoten. Vincent: "De opdrachtgevers wilden antislipvloeren die bestand zijn tegen het vele schoonmaakwerk en die je bovendien makkelijk schoon kunt maken". In de slachthal moest Vincent een volledig nieuwe machinerie binnen krijgen. "Daar heb ik mijn hoofd over gebroken. We hebben samengewerkt met de specialisten van V-Cons. Zij wisten alles over de machines, maar we moesten dan nog vooraf bepalen waar er dan afvoeren of verlichting moest komen. Een hele puzzel."

VOEDSELVEILIGHEID OP DE EERSTE PLAATS

In het slachthuis is een duidelijke scheidingslijn te zien over de hele vloer. "Aan de ene kant gebeurt het grovere werk, aan de andere het fijnere", vertelt Luk. De werknemers van die twee kanten mogen niet met elkaar in contact komen en hebben zelfs aparte kleedkamers en kantines. "Dat is maar één voorbeeld van hoe Euro Meat Group voedselveiligheid op de eerste plaats zet. Luk: "We ontwikkelden ook een sterilisatiesysteem voor de messen.

Helemaal revolutionair is ons koelingsysteem. Het resultaat van het onderzoeksproject Chillmeat dat ik leid rond het optimaliseren van het koelen van runderkarkassen. Verder stellen we onze interne kwaliteitscontroles voortdurend in vraag. In plaats van daar een handboek over te kopen, hebben we het zelf geschreven. Bij elke stap van het proces een volledige handleiding.” Met succes. Euro Meat Group behaalde vlot het Comeos Food High Level certificaat en het Certificaat voor Autocontrole.

KLASSIEKE MUZIEK IN DE STALLEN

Ook dierenwelzijn is bijzonder belangrijk. Luk: “Je krijgt geen goed vlees van gestresseerde dieren. Wanneer dieren hier op stal blijven staan, kunnen ze makkelijk schrikken. Daarom speelt hier ’s nachts klassieke muziek.” De dieren kunnen niet alleen genieten van pianoconcerto’s, er zijn ook antislipvloeren voorzien, een goede passieve ventilatie en ruime stallen. Ook de helling waarlangs de dieren binnenkomen, is in de perfecte hoek voor hun poten gegoten. Zijdegeleiding zorgt ervoor dat ze veilig op stal komen.

Vincent: “Die stallen waren echt een verhaal apart. Ik had wel mijn plannen mee, maar de stalspecialist kon daar weinig uit opmaken. We hebben het dan concreet gemaakt. Een koe is ongeveer 85 cm breed, dus zaagden we een stok af op die grootte. Daarna hebben we het loopparcours dat zo’n beest aflegt, nagedaan. Op de juiste breedtes spanden we dan touwen. Zo konden we de plannen finaliseren.”

INNOVATIEF SLACHTPROCÉS.

Het slachtproces is bij Euro Meat Group volledig in huis ontwikkeld en uitgewerkt. Luk: “Onze slachtlijn is vernieuwend op vele vlakken. Bij het slachten komen er heel wat nevenproducten kijken. Die gaan we elk apart behandelen en indelen in categorieën. Bepaalde organen kunnen bijvoorbeeld nog dienen als huisdiervoer.

Vet is een basisingrediënt bij veel cosmetica. Van de huid kun je lederwaren maken. Voor elk nevenproduct hebben we een gesloten circuit bedacht, waardoor het optimaal vervoerd en opgeslagen kan worden tot verder gebruik.”

BOEIENDE ERVARING

Het slachthuis loopt ondertussen op volle toeren. Verwacht wordt dat er zo’n 45.000 runderen en 10.000 paarden per jaar zullen passeren, waarmee Euro Meat Group een plaats in de Belgische top drie nastreeft. Korte nabeschuiving? Guy Dedeys: “Het was een eerste ervaring in deze sector, maar die was zeer leerrijk. Dit project opent weer nieuwe paden voor ons.” Johan Castelein: “Ondanks het overaanbod aan slachthuizen en de krimpende markt, is het een absolute noodzaak voor onze sector om te blijven investeren. Niet alleen om aan de wettelijke reglementeringen te voldoen, maar vooral om een optimale service aan onze klanten te kunnen aanbieden.

Voedselveiligheid moet daarbij een absolute prioriteit zijn en blijven. Euro Meat Group gaat voor 100% transparantie en dat in de brede zin van het woord: iedereen is welkom om bij ons een kijkje te komen nemen en we staan open voor alle vormen van samenwerking met onze klanten, leveranciers en *concullega’s*.”





**“EEN SLACHTHUIS WORDT NA GEBRUIK MINSTENS
DRIE KEER VAN ONDER TOT BOVEN SCHOONGEMAAKT.
DE GEBRUIKTE MATERIALEN MOETEN DUS DUURZAAM
EN MAKKELIJK TE REINIGEN ZIJN.
DE VLOEREN KREGEN MEESTAL EEN ANTISLIPCOATING.”**
Vincent Vercruyssen (projectleider Dedeyne Construct)







De dieren gaan na het slachten onmiddellijk naar de snelkoeling. Euro Meat Group ontwikkelde hiervoor in samenwerking met verschillende universiteiten een uniek systeem dat resulteert in een uitzonderlijke karkaskwaliteit.





**“DE GROOTSTE UITDAGING WAS DE KRAPPE TIMING.
OP AMPER VIJF MAANDEN TIJD VORMDEN WE HET
ABATTOIR OM VAN EEN RUÏNE TOT
EEN VAN DE BESTE VAN BELGIË.”**

Guy Dedeayne (CEO Dedeayne Construct)



“INVESTEREN IN DE SLACHTHUISSECTOR BLIJFT EEN ABSOLUTE NOODZAAK. MET DIT SLACHTHUIS WILLEN WE EEN VOORBEELD ZIJN VOOR DE SECTOR. WE GAAN DAARBIJ VOOR 100% TRANSPARANTIE IN DE BREDE ZIN VAN HET WOORD. IEDEREEN IS WELKOM OM BIJ ONS EEN KIJKJE TE KOMEN NEMEN.”

Johan Castelein (CEO Euro Meat Group)



OVER DEDEYNE CONSTRUCT

TOTAALAANNEMER

Service van A tot Z. Dat biedt Dedeyne Construct. Het aannemingsbedrijf zet droomwoningen of bedrijfsgebouwen neer in hun totaliteit, zowel voor de residentiële als de bedrijfsmarkt. Dankzij die full service kan het bedrijf het gebouw van bij zijn geboorte tot oplevering minutieus opvolgen en bijsturen waar nodig. Geen enkele uitdaging gaat de onderneming daarbij uit de weg. Uiteraard kan Dedeyne Construct voor de realisatie van zijn architecturale pareltjes rekenen op de service en vakkennis van verschillende uitvoerende partners, met wie het bedrijf vaak al jaren samenwerkt.

VEERTIG JAAR SPECIALISATIE

Guido Dedeyne startte in 1972 zijn eigen bouwbedrijf. Waar hij eerst voornamelijk woningen in residentiële verkavelingen bouwde, nam hij tien jaar later ook bedrijfsgebouwen voor zijn rekening om zo uit te groeien tot de organisatie die Dedeyne Construct vandaag is. In 2011 gaf Guido de fakkel door aan zijn kinderen: Guy, Catherine en Françoise. Guy Dedeyne verzorgt de dagelijkse leiding van het aannemingsbedrijf, terwijl zijn zussen actief zijn in de projectontwikkeling met Dedeyne Projects. Dat zorgt voor kruisbestuivingen en biedt een enorme meerwaarde. Op die manier blijft het aannemershart in de Dedeynefamilie met veel passie kloppen.



DEDEYNE CONSTRUCT

Henri Lebbestraat 111
8790 Waregem
056 60 35 33
www.dedeyneconstruct.be

EURO MEAT GROUP

Slachthuisstraat 46
7700 Moeskroen
056 58 52 20
www.euromeatgroup.be

Fotografie

Thomas De Bruyne
Hannes Verstraete

Concept & lay-out

www.maister.be
