

‘We vinden de rust van onze dieren zelfs zó belangrijk dat we twee vooraanstaande professoren Dierenwelzijn hebben aangetrokken voor de bouw van onze stal.’

Charlotte en Hans Hemelaer, Hemelaer nv

Deelnemer
Plato Next
Generation





‘Stressloze dieren zorgen voor goed vlees’

Al 75 jaar en vier generaties lang is Hemelaer nv rundvleesspecialist in België een pionier voor een milieuvriendelijke vleesverwerkende sector. Met het gloednieuwe state-of-the-art slachthuis, een door AI gestuurde uitbeenlijn én dochter Charlotte die zopas – in navolging van zoon Frederick – als vierde generatie in de zaak is gestapt, is het bedrijf helemaal futureproof.

door Katrien Verreyken
fotografie Stefaan Van Hul

Rondlopen in het gloednieuwe slachthuis van Hemelaer nv aan de E17 in Temse is een bijzonder fascinerende ervaring: een zoemend geluid vult de lucht terwijl gerobotiseerde transportsystemen fluisterend grote stukken vlees verplaatsen naar quasi volledig geautomatiseerde en door AI gestuurde verwerkingslijnen. De uitbeenprocessen worden bewaakt met ultramoderne controlepanelen, waardoor de grens tussen traditioneel vakmanschap en hypermoderne technologie vervaagt. Deze manier van werken is clean, geurloos, hoogtechnologisch en absoluut state of the art. En dat weten ze buiten België ook, want op hetzelfde moment waarop ondergetekende de fabriek bewondert, is een delegatie van twintig EU-mandatarissen op bedrijfsbezoek bij deze pionier in de vleesindustrie.

Terwijl we door de fabriekshallen lopen, begroet CEO Hans Hemelaer zijn werknemers hartelijk en noemt hen foutloos bij naam. Het

valt op dat hier een heel amicale, ontspannen sfeer heerst. ‘Een van de voordelen van een familiebedrijf’, vindt Hans. ‘Ik heb zelf alle functies in het bedrijf doorlopen en apprecieer dus des te meer wat mijn mensen hier allemaal doen. Ik en mijn kinderen hebben een directe lijn met onze werknemers, en we doen er alles aan om een aangename werksfeer te creëren.’

Die kinderen, dat zijn Frederick en Charlotte, de vierde generatie Hemelaers die wordt klaargestoomd om het bedrijf in de toekomst over te nemen. ‘Maar daar zit gelukkig geen druk achter’, vertelt Charlotte, die een paar maanden geleden de ploeg vervoegde. ‘Ik krijg de tijd om in alle fabrieken mee te draaien en het bedrijf goed van binnenuit te leren kennen. Want je hebt niet alleen onze fabriek in Temse waar uitsluitend rund wordt verwerkt. Daarnaast is er ook nog de plant in Lebbeke voor uitsluitend varkens, de fabriek in Mechelen waar varken en rund worden versneden en dan nog ons eigen transportbedrijf, met honderd nummerplaten. Al verhuist de Mechelse fabriek wel nog naar onze site in Temse.’

Zoon Frederick draait ondertussen al een dikke zes jaar in het familiebedrijf mee als managing director. Maar voor Charlotte was het aanvankelijk niet meteen het plan om in te stappen. Ze studeerde Handelswetenschappen, met een extra master Vastgoedontwikkeling in Madrid. ‘Door de recente overnames van sectorgenoten RIMA en Teugels heb ik toch de beslissing genomen om er vol voor te gaan. Ik volg momenteel het Plato-traject Next Generation, en dat is heel waardevol. Samen met een vijftiental andere jonge twintigers en dertigers bereid ik me voor om het bedrijf van mijn ouders over te nemen. Ik leer wat daar allemaal bij komt kijken en ontdek hoe ik mijn eigen accenten kan leggen als toekomstig zaakvoerder. Ik vond de sessies over het



‘20% van onze productie gaat wereldwijd’

Met stevige wortels in Vlaanderen is Hemelaer tegelijk een heel internationaal bedrijf. ‘Ons rund wordt over heel Europa verkocht, met Spanje, Portugal en Frankrijk als belangrijkste afnemers’, geeft CEO Hans Hemelaer aan. ‘Voor varken zijn we de sterkste speler op de nationale markt. We staan zeer sterk in eigen land; dat is een van onze troeven. Maar 20% van onze productie is bestemd voor export

wereldwijd. Zo leveren we bijvoorbeeld ook veel aan India, Zuid-Afrika en Zuid-Korea. Sommige stukken van de runderen en varkens die bij ons onverkoopbaar zijn, zijn daar echte delicatessen. Momenteel draaien we jaarlijks 250 miljoen omzet met de hele groep en verkopen we 1,5 miljoen kilo vlees per week. In de toekomst willen we onze export zeker nog uitbreiden.’

familiecharter en hoe je een goede overdracht doet alvast heel interessant. Ik vind er ook een ideaal klankbord: door de gesprekken met de andere deelnemers besef ik des te meer dat iedereen in hetzelfde schuitje zit. Ik vind het traject echt een aanrader.’

PIONIER VAN IN HET BEGIN

Er komt wel heel wat kijken bij het runnen van een groot bedrijf als Hemelaer. De eisen van overheidswege ten aanzien van de vleesverwerkende sector zijn ook niet min. ‘We hebben altijd pionier willen zijn voor een milieuvriendelijke sector’, vertelt vader Hans. ‘Mijn grootvader was dat in zijn tijd ook al: hij opende in Opwijk het modernste slachthuis van België, met al veel aandacht voor de kwaliteit van het vlees en de productie. Dat sloot in 1989 door een overaanbod aan slachthuizen. In de plaats daarvan openden we een versnijderij. En dan begonnen de overnames, en hadden we al gauw meer ruimte nodig voor alle productieprocessen. We hebben drie jaar intensief gezocht naar een ideale grond, zonder directe burens, meteen aan de snelweg. Die geografische perfectie vonden we ten

slotte hier in Temse. Acht jaar geleden zijn we dan beginnen bouwen aan het slachthuis van de toekomst, waarna we vijf jaar geleden naar hier konden verhuizen.’

‘Voor het uitbenen van het vlees gebruiken we sinds kort een lijn die wordt gestuurd door artificiële intelligentie.’

De filosofie van zijn gloednieuwe slachthuis heeft Hemelaer gebaseerd op drie pijlers: dierenwelzijn, kwaliteit en duurzaamheid. ‘Dierenwelzijn lijkt contradictorisch voor een bedrijf dat dieren doodt om op te eten. Maar toch staan het welzijn en de rust van onze dieren voorop’, vertelt Charlotte.

‘We vinden het zelfs zó belangrijk dat we twee vooraanstaande professoren Dierenwelzijn hebben aangetrokken voor de bouw van onze stal’, benadrukt Hans. ‘Het ging om Temple Grandin, een Amerikaanse zoöloog en professioneel ontwerper van diervriendelijke slachterijen, en Bert Driessen, een Belgische dierenarts en wereldautoriteit op vlak van dierenwelzijn.’

Die samenwerking resulteerde in een stal met een S-bocht-structuur, volledig geluidsarm, zonder schaduwen en met een hooigeur aan de schietbox. ‘Onze dieren stappen spontaan en stressloos zélf de schietbox in. Dat is een troef voor hun eigen welzijn én voor de smaak van het vlees. Goed vlees is een kwestie van een goede genetica, goede voeding en de afwezigheid van stress.’

KWALITEIT 2.0

De tweede pijler waarop de aanpak van Hemelaer stoelt, is ‘kwaliteit 2.0’. Hans Hemelaer: ‘Zo hebben we sinds kort onze hightech streamliner in gebruik genomen voor het uitbenen van het vlees. Die uitbeenlijnen worden gestuurd door artificiële intelligentie.



Ik wil mijn vlees uitbenen zoals ze auto's assembleren: met de beste mensen op de beste job. Met de streamliner kan ik perfect zien hoe mijn werknemers in tijd en kwaliteit werken en wie het beste is in welke taak. Ik noem het een dreamliner, want op het moment dat een werknemer zich aanmeldt, registreert het systeem zijn nationaliteit en moedertaal. De werknemer wordt dan in zijn eigen taal uitgelegd wat er moet gebeuren, inclusief beeldmateriaal om het proces te ondersteunen. Bovendien is de uitbeenlijn perfect ergonomisch ontworpen om lichamelijke klachten tegen te gaan. Er wordt ook heel veel gemeten voor én na elke stap.'

CO₂-VRIENDELIJKER VLEES

Duurzaamheid ziet Hemelaer als zijn derde pijler, en op dat vlak beschouwt het zichzelf als de beste leerling van de klas. 'We hebben op de site een eigen windmolen én sinds kort ook zonnepanelen die instaan voor onze energievoorziening. Is er toch extra stroom van het net nodig, dan kiezen we voor 100% groene energie', vertelt Hans. 'We hebben een innovatieve eigen waterzuiveringsinstallatie die 70% van het productiewater zuivert. Na zuivering is dat opnieuw volwaardig drinkbaar water, dat hergebruikt wordt in de productie. De overige 30% wordt aangevuld met regenwater dat in een bekken van zeven miljoen liter wordt opgevangen.' 'Binnenkort produceren we ook carbonproof meat', vult Charlotte aan. 'Door de voeding van onze dieren aan te passen, kunnen we 30% minder CO₂-uitstoot realiseren. Ik denk dat ik als jongere generatie nóg gevoeliger ben voor die duurzame dimensie. We moeten het ook gewoon anders doen, willen we de jonge consument blijven bereiken. Als vleesverwerkend bedrijf moeten we absoluut ons steentje bijdragen.'

Met zijn hypermoderne fabriek in Temse voelt Hemelaer zich alvast helemaal klaar voor de toekomst. 'Doordat we de hele keten zelf beheren, van levend vee tot eindproduct, hebben we de mogelijkheid om heel klantgericht te zijn', stipt Hans Hemelaer aan. 'We kunnen à la carte werken en zijn erg flexibel. Eigenlijk zeggen we nooit neen tegen onze klanten. Hebben ze een nood, dan proberen we die in te lossen. We komen elke dag in elk dorp in Vlaanderen.' Charlotte en Hans verwachten niet meteen concurrentie van het vegetarische aanbod op de markt. 'Mensen willen weliswaar minder vlees eten, maar wel beter vlees. En daar kunnen we aan voldoen. We willen in de toekomst onze voortrekkersrol nog vergroten. We hebben in elk geval een ijzersterk team van getalenteerde mensen om dat te realiseren', besluiten ze.

www.hemelaer-nv.be

