

Vervolg p. 1

efficiënte manier van winkelen, wij noemen ze daarom graag 'smart shoppers'. Ze bereiden hun winkelbezoek voor en winkelen bij Colruyt omdat ze er zowel bekende nationale merken als de 'goedkoopste in het assortiment' vinden. Dat maakt van ons eerder een 'smart discount'.

### Smart discount?

Wie slim winkelt, kan heel wat geld besparen. In onze winkels willen we daarom alle oplossingen aanbieden onder één dak.

'Onze klanten zijn 'smart shoppers' en dat maakt van ons eerder een 'smart discount'.'

Elke klant kan in functie van zijn behoeften op een vlotte manier de gewenste producten vinden en dat in verschillende prijsklassen, maar altijd voor de laagste prijzen. Ook binnen onze organisatie willen we slim werken. In al onze afdelingen blijven we zoeken naar manieren om de dingen te vereenvoudigen.

### Mogen we in 2009 nog initiatieven à la 'Extra korting'-kaart verwachten?

Het 'Extra'-verhaal is zeker nog niet afgelopen. We willen nog verder gaan. We zijn onze werkwijze aan het verfijnen zodat we elke klant kortingen kunnen bezorgen die nog beter passen bij zijn voorkeur. Kortingen voor hondenvoeding sturen we beter enkel naar wie een hond heeft, om maar een voorbeeld te geven. We willen onze informatie en kortingen zeer doelgericht opsturen. Minder folders, meer op maat. Zo vermijden we 'overcommunicatie' en sparen we papier uit. En ook dat past binnen het 'smart discount'-verhaal. ■

## Rundvlees bij Colruyt: gegarandeerd Belgisch!



**C**olruyt kiest ervoor om uitsluitend vlees van Belgische witblauwrunderen te verkopen. Het vlees is van superieure kwaliteit, onze Belgische kwekers zijn echte vakmannen en gedurende het hele productieproces worden er strenge controles uitgevoerd. André, onze aankoper vlees, laat ons kennismaken met de verschillende productiefases.

### Een ras van bij ons

Het witblauwras is een 100 % Belgisch ras dat hoogwaardig kwaliteitsvlees levert: smaakvol, erg mals en heel mager (minder dan 3 % vet).

André: 'De Belgische witblauwrunderen zijn erg gespierd en leveren een uitzonderlijk hoog vleesrendement, zo'n 65 à 70 %. Dit vlees bestaat uit fijne spiervezels, wat het mals, mager en sappig maakt.'

### Een nauwe samenwerking

Voor rundvlees werkt Colruyt al verschillende jaren samen met een beperkte groep van 7 erkende leveranciers.

### Elke productiefase gebeurt in een familiale sfeer

Onder hen de gebroeders Strobbe, afkomstig uit de buurt van Tournai. Yves Strobbe koopt de

beste runderen bij de kwekers en veehouders en organiseert alles tot en met de aanlevering in onze vleescentrale: 'Wij selecteren op basis van gewicht, uitzicht, leeftijd... Ik ben geboren in deze branche en oefen dit beroep al zo lang uit dat de selectie bijna vanzelf gaat. Ik kan de kwaliteiten van het dier al inschatten door ernaar te kijken.'



Onze aankoper André in het gezelschap van Yves Strobbe, leverancier uit Tournai.

## De herkomst van het Belgische witblauwras



Het Belgische witblauwras is een ras dat Belgische kwekers hebben ontwikkeld door natuurlijke selecties, waarvan de eerste daten dateren van begin 20ste eeuw!

Door zijn malsheid en lage vetgehalte, is het het meest verkochte runderras in België; het vertegenwoordigt 45 % van de nationale veestapel, wat overeenkomt met ongeveer 1.500.000 dieren.

## Vertrouwensrelatie

Yves werkt ook al jaren samen met dezelfde veehouders. Zo heeft hij een echte vertrouwensrelatie met hen opgebouwd. André Decraene is kweker van Belgische witblauwrunderen in Taintignies (bij Tournai). 'De veeteelt en het Belgische witblauwrassen hebben mij altijd geboeid; op 14-jarige leeftijd maakte ik al mijn eerste selecties!' zegt hij. Hij neemt alles voor zijn rekening, vanaf de geboorte van het kalf tot hij het aan Yves verkoopt: 'Bij de geboorte weegt een kalf ongeveer 60 kg, en André fokt het dier tot het ongeveer ± 800 kg weegt,' zegt Yves.

De familie Decraene runt een klein, familiaal bedrijf met een honderdtal runderen: 'We willen in deze familiale sfeer werken, dat is aangenamer en laat ons toe om alles van dichtbij te volgen. Zo kunnen we onze kopers maximale garanties bieden.'

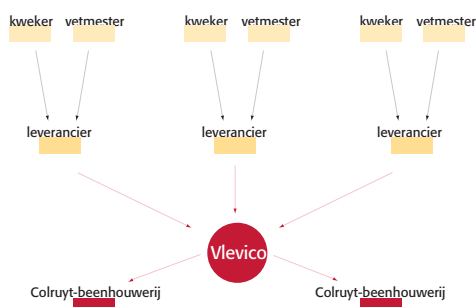
Het welzijn van de dieren is heel belangrijk: 'Daarom werken wij per seizoen en volgens het natuurlijke ritme van de dieren, die zoveel mogelijk in de wei grazen. Bijvoederen doen we met onze eigen gewassen.'

## Twee benaderingen, dezelfde kwaliteit

Om het hele jaar door een constante levering te garanderen, werkt Colruyt ook samen met vetmesters. Zij kopen runderen die al 300 à 350 kg wegen en voeren hen met aangekochte voeding tot ze zo'n 800 kg wegen. Dat duurt ongeveer 9 maanden, waarbij het dier per dag 1,35 kg bijkomt. 'Bij de kweker verblijft het dier zijn hele leven, terwijl de vetmester het dier pas aankoopt als het 10 maanden oud is. Dat maakt geen verschil in de uiteindelijke kwaliteit, het is gewoon een andere benadering. En al deze vakmannen respecteren uiteraard nauwgezet het lastenboek van Colruyt,' verklaart onze aankoper.

## Sluitend systeem van traceerbaarheid

Bij de geboorte krijgt elk rund een Sanitel-nummer mee. Zo is het gemakkelijk om elk stuk vlees te identificeren in elke fase van de productie. Wanneer de dieren verkocht worden, levert de kweker een verklaring af waarin hij garandeert dat hij de dieren heeft gekweekt volgens de strikte normen die Colruyt oplegt.



Het vlees dat bij onze leveranciers geselecteerd wordt, komt toe bij Vlevico, van waaruit het verstuurd wordt naar de Colruyt-beenhouwerijen.



## Sanitel: een systeem van nationale traceerbaarheid

Het Sanitel-systeem identificeert en registreert alle Belgische veehouders en hun vee. Elk dier heeft van bij de geboorte een Sanitel-kaartje, een soort paspoort met daarop het stamboeknummer van de oorplaatjes, het geslacht, de kleur van de vacht, de naam van de veehouder... Het is dus niet moeilijk om via ons 'interne systeem' te traceren welke weg een stuk vlees heeft afgelegd en bv. welke voeding het rund heeft gekregen bij de kweker. Het Belgische controlesysteem is zo verfijnd en doeltreffend dat het als voorbeeld dient voor heel Europa.



Kweker André Decraene: 'Als klein familiaal bedrijf kunnen we de dieren van dichtbij volgen. Zo bieden we onze kopers maximale garanties.'

Bovendien merkt onze aankoper de geselecteerde kwartieren met een stempel. We zijn dus zeker dat in Vlevico (onze vleescentrale) de stukken vlees toekomen die onze aankoper gekozen heeft.

## Haarfijne garanties

Colruyt heeft al zijn kwaliteitsgaranties voor vlees gebundeld in een lastenboek. Dat omvat uiteraard alle wettelijke voorschriften, en gaat zelfs nog verder. Zo mogen er in het veevoeder alleen plantaardige vetten gebruikt worden, en geen dierlijk meel of gerecycleerde vetten.

André geeft ons nog een voorbeeld: 'De voeding komt enkel van bedrijven met het GMP-certificaat (Good Manufacturing Practices). Dat is een bijkomende eis van Colruyt omtrent de traceerbaarheid van de grondstoffen, de maximale zuiverheid van meel, etc.'

Al die kwaliteitsgaranties worden regelmatig gecontroleerd door stalen te nemen.

## Het lastenboek van Colruyt gaat verder dan de wettelijke voorschriften

Dat gebeurt zowel intern bij Colruyt als door het onafhankelijke controle-instituut Quality Control.

Meer informatie over de kwaliteitsgaranties van het Colruyt-vlees? Surf naar [www.colruyt.be](http://www.colruyt.be) > Engagements > Kwaliteit. ■

## Kwaliteit van bij ons!



Colruyt zet de producten van Belgische landbouw in de kijker. U herkent ze in de rayon aan het Belgische vlaggetje naast het product.

## Rundvlees: heel voedzaam

### 130 g rundvlees bevat:

- 1/3 van de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid eiwitten
- 36 % van de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid ijzer
- 50 % van de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid zink
- 30 % van de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid vitamine B3
- 100 % van de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid vitamine B12 voor een gezonde, volwassen man van 70 kg.

Bron: Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de qualité.