

In woord en beeld: het runderslachthuis Vion Adriaens

In Beeld

Begin dit jaar raakte bekend dat runderslachthuis Adriaens uit Zottegem wordt overgenomen door de Nederlands-Duitse voedingsgroep Vion Food Group. Transparantie is één van de kernwaarden van de nieuwe eigenaar en dat blijkt ook wanneer VILT zich gewapend met fototoestel, pen en papier aanmeldt bij het slachthuis. We kregen er een uitgebreide rondleiding doorheen alle facetten van het slachtproces.

🕒 14 JULI 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 22 JULI 2021 13:37

Lees meer over:
 rundveehouderij
 veehouderij
 veeteelt



Slachthuis Adriaens uit Velzeke, deelgemeente van Zottegem, kent een lange geschiedenis. Opgestart als een familiebedrijf komt het aandeelhouderschap nadien in handen van Covavee en Agri Investment Fund (AIF), het investeringsvehikel van Boerenbond. Een eerste onheil treft het slachthuis in juni 2011 wanneer een zware brand het hele gebouw in de as legde. De raad van bestuur beslist echter al gauw om het slachthuis volledig opnieuw op te bouwen. Amper twee jaar later is de nieuwbouw klaar om in productie te gaan. Tot op vandaag is dit runderslachthuis het meest moderne van Europa waarbij heel wat aandacht gaat naar dierenwelzijn, voedselveiligheid, arbeidsefficiëntie en duurzaamheid.

Na de opening breken er goede jaren aan voor het slachthuis. Wanneer Boerenbond in 2016 beslist om al zijn slachtactiviteiten van de hand te doen, wordt een overeenkomst bereikt met Groep Veviba, de holding van de familie Verbist. Veviba is op dat moment al eigenaar van drie slachthuizen in Izegem, Bastogne en Rochefort. Alles loopt goed tot wanneer één van de slachthuizen van de groep in opspraak komt door undercoverbeelden die er gemaakt zijn door Animal Rights. Wanneer in maart 2018 fraude wordt ontdekt bij het slachthuis van Veviba in Bastogne gaat het pas echt fout.

De ene na de andere supermarktketen beslist om alle contracten met de slachthuizen van de familie Verbist te verbreken. Ook slachthuis Adriaens wordt nu zwaar getroffen. “We werden ongewild meegesleurd in dit verhaal, want in ons slachthuis is er nooit sprake geweest van mistoestanden”, legt Pascal De Clerck, CEO van Adriaens, uit. Het voormalige slachthuis onder de naam van familie Verbist spant zelfs een proces aan tegen Delhaize en krijgt later gedeeltelijk gelijk van de rechter. Ook Colruyt werd recent nog veroordeeld omdat het eenzijdig de samenwerking met de slachthuizen van de groep opzegde.

Net voor de coronacrisis worden de gesprekken met Vion Food Group opgestart. Door corona vertraagde het proces, maar na een periode van intensieve samenwerking waarin Adriaens in loondienst voor Vion slachtte, is de fusie nu toch rond. Sinds februari van

dit jaar heet het slachthuis Vion-Adriaens. Met de versterking van rundvleeswerkzaamheden in België als derde thuisland krijgt Vion een betere spreiding van werkzaamheden voor hun klanten in West-Europa. Vion richt zich nu op het bouwen van sterke relaties met boeren en klanten in deze belangrijke West-Europese regio voor rundvee. De strategie van Vion richt zich op de ontwikkeling van regionale ketens die zich onderscheiden en producenten en consumenten met elkaar verbinden in termen van kwaliteit en prijs.

Een blik achter de schermen van het slachthuis

Rustig op stal

Vanaf 's morgens vroeg worden de koeien met vrachtwagens naar het slachthuis gebracht. Elke week worden er 1.300 tot 1.500 runderen geslacht. Bij het uitladen van de dieren onderzoekt een toezichhoudende dierenarts van het federaal voedselagentschap FAVV elk dier afzonderlijk en stelt vast of ze allemaal gezond zijn. Na aankomst in het slachthuis mogen ze per lot of individueel plaatsnemen in de wachtboxen. Wanneer wij er een kijkje nemen in de loop van de voormiddag staan er nog enkele koeien in alle rust te wachten. Een muziekje speelt op de achtergrond.



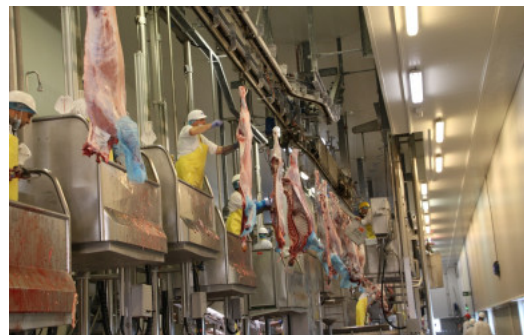
Slachtlijn

Met een modern volautomatisch systeem gericht op het rustig en sereen begeleiden van de runderen, worden die dieren naar de slachtplaats geleid. Ze staan in afgesloten boxen zodat ze niet zien dat het dier voor hen door een deskundige medewerker met een schietmasker verdoofd wordt. Het dier zakt onmiddellijk neer. Volgens Pascal De Clerck is dit een bijzonder effectieve en pijnloze manier om te slachten. Vervolgens wordt het dier met de poten omhoog getakeld waarna het gestoken wordt in de keel om te verbloeden.

Vrolijk word je er niet van, het blijft nu eenmaal een slachting. Maar het proces verloopt wel zeer sereen en de dieren zijn gezien de omstandigheden behoorlijk rustig.



Dan start hun weg langs de slachtlijn waar de koe steeds meer transformeert naar een karkas. De huid wordt verwijderd, net als de ingewanden, de kop, de poten en de staart. Een grote zaagmachine halveert de karkassen. In deze fase controleert een officiële onafhankelijke dierenarts en keurmeester op het keurbordes of het dier gezond was. De experts controleren het karkas en alle organen op afwijkingen.



Traceerbaarheid

Heel opvallend is dat de oren bijna tot het einde van de slachtlijn aan de koe blijven hangen, om hygiënische redenen wel overtrokken met een plastic zak. Aan de oren hangen immers de oormerken en die garanderen de traceerbaarheid. Pas wanneer het dier een stempel krijgt, wordt het oor met het oormerk verwijderd. Met deze stempel bevestigt de toezichhoudende dierenarts dat het vlees geschikt is voor consumptie. Vervolgens wordt er nog een stempel op het karkas geplakt. Daarop staan alle belangrijke gegevens over herkomst, gewicht en kwaliteitsniveau vermeld, evenals de relevante slachtgegevens. De oren met de oormerken worden ingevroren en verschillende weken bijgehouden. Zo kan er, indien het FAVV deze opvraagt, een DNA-staal van genomen worden.



Niets gaat verloren

Huiden, koppen, ingewanden, organen, vet, bloed,... Niets gaat verloren van de koe. Alles wordt hergebruikt. Waar het kan voor menselijke consumptie, maar ook de petfoodsector en de farmaceutische sector zijn klant bij het slachthuis. Links zie je geblancheerde koeienmagen die erg in trek zijn in China. Ook de Spanjaarden lusten ze en verwerken ze in hun tapas. Rechts hangen de organen en de koppen van de koeien.



Karkassen en uitbenen

Het slachthuis werkt op vraag van de klant. De karkassen kunnen helemaal uitgebeend, versneden en verpakt worden of kunnen in hun geheel verkocht worden. Groothandels en horeca vormen vandaag de grootste afzet. Een aantal onder hen komt nog steeds naar het slachthuis om de karkassen te selecteren in de frigo's.



Versnijden en verpakken

Het slachthuis beschikt over twee snijzalen, waarvan er op dit moment één in gebruik is. In de snijzaal wordt het vlees versneden volgens de wensen van de klant en nadien wordt het verpakt en op paletten klaar gezet voor transport.



Ook ruimte voor bio

Vion Adriaens heeft ook de nodige erkenningen om biologische runderen te slachten. Dat gebeurt op welbepaalde tijdstippen wanneer de slachtlijn volledig met biologische schoonmaakproducten is schoongemaakt.



Controle

De controles in het slachthuis zijn niet min. Het Voedselagentschap heeft op de site een eigen kantoor waar de controleurs hun administratie kunnen bijhouden en zich kunnen terugtrekken. In de wachtruimte waar de koeien binnen komen, is tijdens de aanvoer permanent een dierenarts van het FAVV aanwezig. Ook het slachtproces zelf wordt continu gemonitord door een dierenarts. Daarnaast heeft het slachthuis ook eigen Animal Welfare Officers in dienst. Sinds dit jaar zijn daar ook Vlaamse dierenartsen bijgekomen die specifiek controles uitvoeren op dierenwelzijn. Volgens Pascal De Clerck verlopen die controles vlot. "Wij werken in alle openheid. Ze mogen hier altijd komen controleren."



Uitgelicht

Vion na overname Adriaens: “We zien België als ons derde thuisland”

Reportage

Met de overname van slachthuis Adriaens in Zottegem zet Vion Food Group voor het eerst voet aan wal in ons land. “Adriaens is het mooiste runderslachthuis van Europa en wij ga...

🕒 13 JULI 2021

[Lees meer](#)

Bron: Eigen verslaggeving

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

[f](https://www.facebook.com/vilt.nieuws/) screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

[in](https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/) screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

[@](https://www.instagram.com/vilt.nieuws) screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

[X](https://x.com/vilt_nieuws) screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra