Reportage

Gebrek aan slachthuizen dwingt hoeveslagerij tot openen eigen hoeveslachthuis

Reportage

De hoeveslagerij Mattes heeft als eerste in de regio een boerderijslachthuis geopend dat ook voor derden mag slachten. Door het verdwijnen van slachthuizen in de omgeving besloot het korteketenbedrijf het initiatief te nemen. In 2022 maakte een oude stal plaats voor een modern slachthuis met een capaciteit van 31 dieren per dag. “Wij slachten op een jaar wat grote slachthuizen op een halve dag doen”, vertelt Wouter Martens. Naast de eigen varkens, die in de hoeveslagerij worden versneden en verkocht, slacht het bedrijf ook voor andere korteketenbedrijven. Die kampen eveneens met de sluiting van regionale slachthuizen.

14 JANUARI 2025

Jerom Rozendaal

Lees meer over:
korte keten
slachthuis

Op het erf van de Martenshoeve in het Limburgse Alken staat een marktkraam, net terug van de lokale markt. Ruben Martens sluit na een drukke verkoopdag aan bij de keukentafel, waar zijn broer Wouter en vader Gaston het verhaal van Hoeveslagerij Mattes & Boerderij Martenshoeve uit de doeken doen. Moeder Annie heeft nooit in het bedrijf gewerkt, maar geeft haar ongezouten mening over de uitdagingen van de korte keten: “Het is moderne slavernij. Hoe kunnen ze verwachten dat een boer dit naast zijn landbouwactiviteiten doet? Het kan alleen met extra hulp.”

Die extra hulp kwam in de vorm van de broers Wouter en Ruben. Aanvankelijk leek het erop dat er geen opvolging was voor het familiebedrijf. “Onze vijf zonen toonden geen interesse”, zegt Gaston. Dat veranderde vijf jaar geleden, toen Wouter handelswetenschappen studeerde en zijn thesis schreef over verticale integratie in de varkenshouderij. Hiermee was de kiem voor de korteketenverkoop gelegd.

In 2015 startte Wouter, later gevolgd door zijn broer, een hoeveslagerij aan het ouderlijk varkensbedrijf. Enkele jaren later volgden filialen in Hasselt en Sint-Truiden. Door sterk dalende verkoopcijfers na de coronapandemie sloten deze winkels enkele jaren geleden. “De kosten waren te hoog en de vraag te laag. Een heropening zit er voorlopig niet in”, aldus Wouter.

Minder slachthuizen, grotere uitdaging

De varkens voor de korte keten werden oorspronkelijk geslacht in Sint-Truiden en Hasselt. Toen deze slachthuizen sloten, moesten ze naar Geel, wat later ook de deuren sloot. Anticiperend op deze trend begon de familie Martens het vergunningstraject voor een eigen slachthuis. De gemeente verleende snel goedkeuring, maar het overleg met het FAVV, het Federaal Voedselagentschap, vergde talloze gesprekken. “Ze hadden weinig ervaring met boerderijslachthuizen”, legt Wouter uit. In 2022 opende het hoeveslachthuis uiteindelijk zijn deuren.

Het slachthuis verwerkt zowel de eigen varkens als die van andere hoeveboerderijen. “Er zijn steeds minder slachthuizen, en de overgebleven bedrijven richten zich op export, waardoor korteketenvarkens niet in hun business model passen”, legt Ann Detelder van Steunpunt Korte Keten uit. Ook op administratief vlak zorgt dit voor een hoop werk. “De administratie voor twee korteketenvarkens is ongeveer gelijk aan een lot van 100 varkens”, geeft Detelder een voorbeeld. Ze benadrukt dat korteketenbedrijven daarenboven specifieke eisen hebben. “Bij een industriële slachterij krijg je vaak niet je eigen varkens terug, terwijl dit essentieel is voor het verhaal dat we aan de consument vertellen.”

Kosten en voordelen van een hoeveslachthuis

Het slachthuis opereert momenteel één dag per week. “Met 52 euro per varken liggen de kosten hoger dan bij industriële slachterijen, maar we bieden voordelen zoals minder transport, minder stress voor de dieren en de garantie dat boeren hun eigen varkens terugkrijgen, inclusief kop, poten en organen”, vertelt Wouter. Net als in grote slachthuizen is het FAVV en een dierenarts aanwezig op slachtdagen om de procedures en gezondheid van de dieren te controleren.

Dit jaar hoopt het bedrijf het aantal slachtdagen te verdubbelen. “We hebben momenteel iets te veel varkens voor één slachtdag, wat leidt tot inefficiënties”, legt Wouter uit.

Toekomst en bedrijfsovername

De varkenshouderij is volledig afgestemd op de korte keten en het aantal dieren is teruggebracht van 100 naar 30 zeugen. De dieren hebben buitenuitloop en verblijven in een potstal. Wouter kijkt vooruit: “Misschien voegen we in de toekomst kippen of runderen toe, omdat lokaal vlees hiervan steeds moeilijker verkrijgbaar is.” De kippen zouden in het bestaande slachthuis geslacht kunnen worden. Op korte termijn staat een bedrijfsovername centraal. “Mijn vader gaat binnenkort met pensioen. We bekijken hoe we de bedrijfsvoering het beste kunnen inrichten”, aldus Wouter. De slagerij en het slachthuis vallen nu onder de broers, terwijl de boerderij op naam van hun ouders staat. “Een strategiewijziging is niet aan de orde. We blijven ons richten op de korte keten”, besluit hij.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada