



Henk Luinge, directeur van Kroon Vlees, wil van zijn bedrijf de duurzaamste slachterij van Noord-Nederland maken. FOTO CORNÉ SPARIDAENS

‘Kroon Vlees al sinds 1870 duurzaam’

Kroon Vlees, dat volgend jaar 150 jaar bestaat, heeft grote ambities voor de toekomst. Het bedrijf wil de duurzaamste slachterij van Noord-Nederland worden.

JOHN GEIJP

Bij slachthuis Kroon Vlees in Groningen wordt hard gewerkt. Niet alleen door de bijna twintig werknemers die zorg dragen voor de verwerking van de tweehonderd stuks vee die er wekelijks worden aangevoerd. Stratenmakers, installateurs en bouwvakkers maken het bedrijf klaar voor de toekomst. „Als we volgend jaar 150 jaar bestaan, moet het er hier pico bello uitzien”, zegt directeur/eigenaar Henk Luinge (50).

Het gaat echter niet alleen om de aanblik van het onderkomen. „Kroon Vlees wordt de duurzaamste slachterij van Noord-Nederland”, zegt Luinge. Straks liggen 657 zonnepanelen op de daken. Die leveren stroom aan onder meer nieuwe installaties voor de koeling, verwarming en het warm water die milieuvriendelijk, zuiniger en efficiënter werken.

Luinge: „We investeren tonnen. De vraag is: zijn we straks qua elektriciteit zelfvoorzienend? Dat moet nog blijken. Doordat we de nieuwe installaties hebben, kunnen we dat nog niet precies uitrekenen.”

De nieuwe installaties zijn ook goed voor het vlees. „Dat kunnen we na de slachting veel sneller koelen en op een constante lage temperatuur bewaren. Dat is belangrijk voor de kwaliteit van het vlees”, aldus de directeur/eigenaar.

Die kwaliteit is van belang vanwege de steeds kritischer consument.

‘De mensen willen dat het vlees uit de regio komt’

Luinge: „Die eet minder vlees, maar het vlees dat ze wel eten moet van goede kwaliteit zijn. De mensen willen bovendien dat het uit de regio komt en kunnen achterhalen waar het vandaan komt.”

„Beesten uit de regio zijn ook niet lang onderweg. In die zin is Kroon al sinds 1870 duurzaam. Het bedrijf werkt van oudsher met veeboeren en slagers in de regio. De slagers die ons vlees verkopen krijgen een krijtbord waarop ze voor hun klanten

kunnen opschrijven waar het rundvlees dat ze verkopen vandaan komt.”

Het werkgebied is in de loop der tijd wel wat groter geworden. Luinge: „Dat komt doordat het aantal slagers is afgenomen.”

Kroon Vlees koopt de dieren van boeren, veehandelaren, veehouders en natuurorganisaties uit de noordelijke provincies. Het bedrijf slacht ook voor andere vleesgrossiers, slagers en veehouders die hun dieren geslacht terugkrijgen. Het is gecertificeerd voor de slacht van biologisch gefokte dieren. „Die dieren krijgen hier ook biologisch voer als ze de dag voor de slacht op stal staan. Voor biologisch vlees betalen we 40 cent meer per kilo dan voor gangbaar vlees. Dat is 10 cent minder dan gro-

te slachters in het midden van het land.”

„Maar de boeren vinden het fijn dat ze hun dieren naar een slachthuis in de buurt kunnen brengen. Wij verkopen ook vlees van biologisch gefokte dieren aan gangbare slagers. Dat krijgt het keurmerk Better Leven met drie sterren. En binnenkort introduceren we gecertificeerd biologisch varkensvlees onder de naam Groninger Ster Varken”, aldus Luinge.

Paarden, geiten, lammeren, geiten en vooral koeien worden voor de slacht naar Kroon Vlees gebracht. „Mooie luxe vleeskoeien, zoals Blonde d’Aquitaine, Limousins en Belgische Blauwen”, zegt Luinge. Hij weet: behalve herkomst en kwaliteit verlangt de consument ook aandacht voor het dierenwelzijn. „Daar zijn we altijd mee bezig geweest.”

Hij laat de stallen zien waar de dieren de nacht voor de slacht doorbrengen. „Ze worden hier niet met grote vrachtwagens aangevoerd, waarin ze elkaar kunnen verwonden. Het scheelt al veel stress dat ze niet over een lange afstand hoeven te worden getransporteerd.”

„Omdat varkens meestal in een gesloten stal staan, hebben we voor hen hier ook een afgesloten nieuwe stal gebouwd. Dan hebben ze geen last van een grote overgang in temperatuur. Juist omdat wij een goede reputatie hebben wat diervriendelijkheid betreft, laat bijvoorbeeld het Drentse Landschap zijn Schotse Hooglanders bij ons slachten.”

Henk Luinge vijf jaar aan het roer

Kroon was lang een familiebedrijf, in 1870 begonnen als Kroon Vleeshouwerij. Nadat de gemeente Groningen in 1982 het gemeentelijk slachthuis aan het Damsterdiep had gesloten, opende Rieks Kroon – op dat moment actief in handel in vlees en vee – in 1983 aan de Gotenburgweg het abattoir van Kroon Vlees. Zo’n vijf jaar geleden besloot hij het rustiger aan te gaan doen en vond in Luinge een nieuwe eigenaar. Het was niet vanzelfsprekend dat Luinge het roer overnam. Hij is van oorsprong chemisch ingenieur en werkte bij de

Grontmij. Op het moment van de overname was hij echter al Fok- en vleesbedrijf Stal Rozenburg begonnen, dat inmiddels op diverse plaatsen rond de stad Groningen in totaal zo’n 450 Groninger Blaarkoppen heeft rondlopen.

Luinge: „Rieks Kroon heeft me ongeveer een jaar ingewerkt. Ik wist eigenlijk weinig van slachten en vlees. Maar dat hoeft geen probleem te zijn. Een ziekenhuisdirecteur heeft mogelijk ook nooit in een operatiekamer gewerkt. Als je maar goede mensen hebt die het wél weten.”