

# Regionaal, dus duurzaam

Het regionale varkensconcept Porc d'Or blijkt een succes. Consumenten weten waar het vlees vandaan komt en dat spreekt aan. Daarnaast doen Jan Bakker en Hans Elshof er alles aan om het concept zo duurzaam mogelijk in de markt te zetten. Het doel: een keten die 20 procent duurzamer is dan gemiddeld.

**T**ijdens een open dag van Stap in de Stal vroegen bezoekers aan varkenshouder Hans Elshof uit het Groningse Marum waar het vlees van zijn varkens heen ging. Daarop kon hij geen antwoord geven. "Die vraag bleef hangen. Ook omdat we vis kweken die we zelf verwerken. Daarvan wisten we wel waar het eindproduct terecht kwam", vertelt Elshof. Hij kwam in contact met Jan Bakker, die een nieuwe uitdaging zocht. Al snel richtten ze samen met Leo Driebergen van Noordvlees een coöperatie op om het regionale concept Porc d'Or verder uit te werken. Daarvan is Bakker algemeen coördinator en verantwoordelijk voor de borging van de uitgangspunten van het concept. Het vleesverwerkend deel verzorgt Noordvlees. Elshof is verantwoordelijk voor de toelevering. Door de samenwerking lag het Porc d'Or-vlees vanaf eind 2014 bij de eerste ambachtelijke slagers in de winkel.

## **PORC D'OR**

Het concept draait om regionale productie: de varkens binnen het concept worden regionaal grootgebracht, geslacht en

'Milieuvriendelijk produceren scheelt op termijn kosten'

afgezet, waarbij exact is na te gaan van welk bedrijf ze komen. "Zowel slagers als consumenten vinden het leuk als het vlees bij de buurman vandaan komt", meent Bakker. "Weten waar eten vandaan komt, is een onderwerp dat leeft bij de consument."

Daarnaast staat duurzaamheid centraal: regionaal produceren is milieuvriendelijker, doordat er geen lange afstanden hoeven te worden afgelegd. Zowel de varkensbedrijven, slachterij en de ambachtelijke slagers en restaurants bevinden zich in Noord-Nederland. De mest van de varkenshouders gaat naar akkerbouwers in de buurt, die op hun beurt weer regionaal voer voor de varkens produceren (zie kader). Daarnaast zetten alle meewerkende schakels zich ervoor in om energiezuinig te werken.

## **VARKENSHOUDERIJEN**

De varkensbedrijven binnen het concept staan allemaal onder toezicht van Elshof. Hij is verantwoordelijk voor de 24 locaties in Nederland en Duitsland. "Hiervan zijn elf locaties van onszelf en dertien locaties huren we", legt Elshof uit. Hij is beslissingsbevoegd op alle bedrijven, maar daar is op de bedrijven zelf weinig van te merken, stelt hij. "Eigenlijk zijn het allemaal familiebedrijven; de bedrijfsleiders werken alsof het hun eigen bedrijf is. Dat is onze grote troef. De bedrijfsleiders zijn de vakmannen, ik meer de ondernemer", lacht hij. De locaties worden aangestuurd door hetzelfde begeleidingsteam en de in- en verkoop van bijvoorbeeld grondstoffen en dieren vindt vanuit Marum plaats. Op alle locaties worden Topigs-moederdieren en PIC-eindberen ingezet, die Elshof selecteert op onder meer spier-vetverhouding.

## **MILIEU- EN DIERVIENDELIJK**

Omdat duurzaamheid binnen Porc d'Or een belangrijke positie inneemt, hebben de varkenshouders een energiemonitoringsysteem, waarmee het verbruik in de gaten kan worden gehouden. "Om het stroomverbruik te verminderen, moet je eerst inzicht hebben in het verbruik", vertelt Elshof. Daarnaast zijn de bedrijven verplicht om te werken met een luchtwasser, of moeten ze de intentie hebben om deze op korte termijn te installeren, zodat de uitstoot minimaal is. De varkensstallen van Elshof hoefden niet grondig te worden aangepakt om aan het concept te voldoen. "Een aantal stallen voldeden namelijk al aan diverse keurmerken, waaronder Milieukeur. Dat schema hebben we losgelaten. Dat sche-

## Voer uit regio

Het Porc d'Or-concept is dit jaar uitgebreid met een pilot: voer uit eigen regio. Gerst, tarwe, mais en rogge worden ingezaaid bij akkerbouwers in de buurt. Deze gewassen worden verwerkt in het voer van de Porc d'Or-varkens. Momenteel is er een samenwerking met één grote akkerbouwer. "Maar op termijn volgen er wellicht meer. Het voordeel van de akkerbouwers is dat ze een gegarandeerde afzet hebben voor hun gewas en dat ze mest uit de buurt krijgen. De afstanden zijn kort en daardoor is het duurzamer", meent Jan Bakker.



Hans Elshof en Jan Bakker zijn enorm tevreden over de populariteit van Porc d'Or.

ma komt nog wel eens met eisen die praktisch niet werkbaar zijn. Dus hebben we ons eigen schema geschreven samen met Productert, een deskundige en onafhankelijke partij. Sommige onpraktische eisen hebben we losgelaten, terwijl we op andere punten juist weer strenger zijn dan Milieukeur."

Het energiezuinig en milieuvriendelijk produceren, kost niet alleen maar geld. "Het scheelt op termijn kosten. Door een dagelijkse monitoring van het energieverbruik besparen we energie, want meten is weten. En mestafzet in de buurt bespaart kilometers", geeft Elshof als voorbeelden. Naast duurzaamheid, staat dierwelzijn centraal. Zo worden de zeugen gehuisvest in groepshuisvesting met voerstations, worden de biggen na 28 dagen gespeend en is de vloeroppervlakte in de eindfase minimaal 1 m<sup>2</sup>.

Ook de slagers die het vlees afnemen en slachterij moeten een intentieverklaring

tekenen dat ze bewust omgaan met energieverbruik bij bijvoorbeeld koelen en verwarmen. "Al kunnen we nu natuurlijk nog niet te veel eisen stellen. We zijn pas net begonnen", meent Bakker. "Maar we willen uiteindelijk 20 procent duurzamer werken in de hele keten dan gemiddeld", vult Elshof aan. Eén keer per jaar worden de bedrijven in de keten bezocht om te controleren of er daadwerkelijk duurzaam wordt geproduceerd.

#### GOED VLEES

Alhoewel duurzaamheid en dierwelzijn volop aandacht krijgen, is Porc d'Or niet bedoeld voor het topsegment. "We hebben van tevoren marktonderzoek gedaan. In de noordelijke regio was vraag naar eerlijk vlees voor een eerlijke prijs. Daar produceren we naar." Toch willen Bakker en Elshof ervoor zorgen dat de consument een goed stuk vlees koopt. "We verkopen bijvoorbeeld alleen vlees van

gelten binnen het concept. Dit is mals en er is geen kans op berengeur. We willen niet het risico lopen dat er een keer vlees tussen zit van minder goede kwaliteit. Het berenvlees wordt alleen industrieel afgezet. Maar ook daarvan weten we wel in welke producten het terecht komt", vertelt Elshof.

Mocht de kwaliteit van het vlees onverhoopt toch tegenvallen, dan wordt dat meteen teruggekoppeld door de slagers. "Dat is mogelijk door de korte lijnen." De slagers kunnen zelf aangeven welk soort vlees ze wensen: vetter of juist magerder. "Doordat we varkens leveren vanaf verschillende bedrijven, kunnen we een ruim gewichtspalet aanbieden aan de slager. We willen nadrukkelijk rekening houden met hun wensen. De slager blijft de slager", meent Bakker. "En natuurlijk kunnen ze met hun vakmanschap hun eigen identiteit en smaak aan de producten geven."

Slagers vormen de grootste groep



afnemers. Daarnaast zijn er enkele restaurants in het noorden van het land die Porc d'Or-varkens op de menukaart hebben staan. Zowel bij de slager als restaurants wordt duidelijk dat het om Porc d'Or-vlees gaat. Zo staan er op de toonbank van de slagers kaartjes, met daarop een verwijzing naar de website, waar onder meer te zien is welke varkenshouders, slagers en restaurants er meedoen aan het concept.

### BOVEN VERWACHTING

Bakker en Elshof zijn enorm tevreden over de populariteit van Porc d'Or. "Het loopt buitengewoon goed, boven verwachting. Via het concept zetten we momenteel zo'n 400 varkens per week af, oftewel 20.000 per jaar. Uiteindelijk willen we groeien naar maximaal 50.000 varkens", vertelt Elshof. Dit aantal is afgeleid van het totale aantal varkens dat Elshof nu jaarlijks afzet: 100.000. De potentie om nog flink te groeien is er, menen de beide heren. Naast ambachtelijke slagers en restaurants, willen ze zich gaan richten op evenementen, waar luxere producten worden geserveerd. "Maar we willen het concept wel regionaal houden. Want dat is een belangrijk verkoopargument."

Om ook het topsegment te kunnen bedienen, bestaat er nog een toekomstwens voor outdoor-varkens in een natuurgebied. "Maar dat is echt een nichemarkt. Slechts 1 tot 2 procent kan via een dergelijk concept worden afgezet", denkt Elshof. "En bovendien is dat idee nog weinig concreet." Eerst richten Bakker en Elshof zich op opschaling van het 'gewone' Porc d'Or-concept. "Daarin kunnen we voorlopig nog genoeg groeien." ■



De varkensstallen hoefden niet grondig te worden aangepakt om aan het Porc d'Or-concept te voldoen.

Tessa Nederhoff

## Aandachtspunten bij streekproductie

Voordat Jan Bakker en Hans Elshof met het concept Porc d'Or begonnen, hebben ze marktonderzoek gedaan. Hieruit bleek dat mensen in het Noordoosten van Nederland niet bereid zijn om veel te betalen voor vlees. "Ze willen eerlijk vlees voor een eerlijke prijs. In de Randstad zijn mensen eerder bereid om meer te betalen", aldus Elshof. Zomaar beginnen met produceren is dus geen goed idee. Bekijk eerst waar behoefte aan is. Daarnaast wijzen Bakker en Elshof

erop dat voor een concept als Porc d'Or een bepaalde schaalgrootte noodzakelijk is. "Anders worden de kosten te hoog." Want ondanks de op termijn hogere marge op het Porc d'Or-vlees, brengt het concept ook kosten met zich mee, onder meer voor marketing en de controle op het keurmerk. Doordat binnen het concept veel bedrijven meewerken, blijven de kosten per bedrijf relatief laag. "Daarnaast hebben we het voordeel dat we met 24 samenwerkende bedrijven werken. De lijnen zijn kort. Daardoor

kunnen we dit goed doen. Niet elke groep boeren die met elkaar een dergelijk concept willen opzetten, hebben waarschijnlijk zulke korte lijnen. Dat maakt het lastiger. Ook kunnen we door de schaalgrootte levering garanderen", benadrukt Bakker. Hij merkt op dat je het dus of groot moet aanpakken, zodat je de voordelen van schaalgrootte hebt, of juist klein: als 'enkel' bedrijf. "Maar dan wordt het concept een stuk kleinschaliger dan bijvoorbeeld Porc d'Or."