



Agrafiek 2011: Twee laureaten voor innovatief ondernemen

Bedrijf en slagerij Blockeel

De vraag kan gesteld worden: wat was er nu het eerst: de slagerij of de rundveeboer?

Feit is dat vader Blockeel inderdaad naast zijn rundveebedrijf met een kleine slagerij begon met de bedoeling om vlees van eigen bedrijf af te zetten.

Zoon Tom, die samen met Nathalie het bedrijf runt, trok die lijn door en bouwde zowel de witblauwe rundveehouderij en de afdeling slagerij uit tot twee complementaire bedrijven die vandaag werk verschaffen aan ongeveer 30 personen.

Opmerkelijk is dat vrijwel de totaliteit van de rundvleesproductie, afgezien van de jonge stiertjes die verkocht worden, in de eigen slagerij wordt verwerkt. In 1996 werd die uitgebreid met een traiteurafdeling.

Naast de klassieke slagerijproducten heeft Blockeel zich ook toegelegd op bereide schotels die in 3 toonbanken worden aangeboden. Wekelijks gaan er 1000 schotels over de toog. Een opvallend cijfer zeker voor een provinciestad waarbij we nog moeten vertellen dat de slagerij aan de rand van de stad ligt. Voor de varkenshouderij moeten uiteraard producten gekocht worden bij bevriende boeren.

Tom Blockeel kiest in zijn zaak niet voor gekende labels zoals bijvoorbeeld Meritus omdat dit label, dat onmiskenbare kwaliteiten heeft, ook in de grote ketens wordt aangeboden. Hij wil zich met zijn producten onderscheiden van de rest. Hij probeert ook nieuwe producten ingang te doen vinden. Het zes-ribstuk is bijvoorbeeld populair en ook varkenswangetjes zijn terug van weggeweest.

Nadruk ligt op het huisbereide aspect. Aan braderen doet Blockeel niet. Wel zijn er regelmatig acties waarbij de klant bijvoorbeeld samen met de gehaktballetjes ook aardappelpuree krijgt.

Het rundveebedrijf is iets buiten Oudenaarde gelegen in een mooie landelijke omgeving: de stal Blockeel is een modern bedrijf dat plaats biedt aan 360 dieren; jongvee en oudere dieren die men doorgaans 3 tot 4 keer laat kalven. Het jongvee blijft maar kort bij de koe; er wordt niet gewerkt met zoogkoeien.

Een specialiteit van het bedrijf is het kalfsvlees afkomstig van dieren van 8 maand die op dat ogenblik 200 tot 230 kg wegen.

In de stal is ook een bezoekersruimte voorzien met een korte videopresentatie van het bedrijf. Het veebedrijf wordt geleid door een voltijdse kracht.

Recent werd in het kader van de dag van de landbouw een open dag georganiseerd die 4000 belangstellenden trok.

Op korte termijn zijn er nog uitbreidingsplannen voor de slagerij. Door een wijziging van het BPA kan het bedrijf ter plaatse nog groeien.

Tom Blockeel, Prins Leopoldstraat 65, 9700 Oudenaarde. 0473.809.103.