

Normaal gesproken treft u in Meat&Co. geen reportage aan over een ambachtelijke slagerij annex productiebedrijf. Deze keer is er echter volop aanleiding voor een duik in de slagersbranche. Familieslagerij Van Rhee uit Uddel produceert in haar nieuwe, moderne productiebedrijf namelijk niet alleen voor de eigen winkel, maar ook voor derden, zoals collega-slagers, supermarkten en vleeswarengrossiers. Dit met behulp van apparatuur die je eerder bij een grote industriële vleesproducent zou verwachten: een Handtmann VF 612 vacuümvulmachine en twee T-3000 rookkasten van Fessmann.

# DE V industri

De vraag naar de vleesspecialiteiten, worstproducten en vleeswaren van Slagerij Van Rhee, gevestigd in Uddel in het groene hart van de Veluwe, zit de laatste jaren in de lift. Niet alleen onder bezoekers van de winkel genieten deze specialiteiten een grote populariteit, maar ook bij collega-slagers, supermarkten en vleeswarengrossiers uit de omgeving waarvoor slagerondernemer André van Rhee en zijn ploeg van 7 worstmakers produceren. Met als aansprekend resultaat een flinke omzetplus van zo'n 15 procent in 2007.

## MOND-TOT-MONDRECLAME

„De vraag naar onze producten groeit puur dankzij positieve mond-tot-mondreclame,” vertelt André van Rhee, de derde generatie Van Rhee die de sinds 1938 bestaande slagerij annex productiebedrijf runt. „Eigenlijk produceren we al sinds het prille begin, toen mijn opa de winkel nog bestierde, voor derden. Nadat de slagerij in de jaren '70 - '75 overging in de handen van mijn vader Kees en mijn oom Aart, is ons bedrijf van lieverlee meer voor andere afnemers gaan maken. Sinds ik samen met mijn vrouw Els in 2002 het bedrijf heb overgenomen, is de vraag naar onze specialiteiten nog meer gegroeid. Onze grootste succesfactor is de continuïteit van onze producten. Of het nu winter is of zomer; kwaliteit en smaak zijn altijd hetzelfde. Zowel de klanten in onze winkel als onze andere afnemers spreekt het bijzonder aan dat ons bedrijf zich tussen industriële productie en ambachtelijk-

gaat om dikbillen van ongeveer drie jaar oud, die minimaal één keer gekalfd hebben. Deze worden in alle rust geslacht bij een slachterij in de buurt. Hierna nemen wij de verdere verwerking – het uitbenen, vliezen, kanten en bewerken – volledig voor onze rekening. Ook aan ons varkensvlees stellen wij hoge kwaliteitseisen. Ons biologisch-dynamisch kalfsvlees betrekken we van Ecofields. In de horeca is hier veel vraag naar. Ons van Kommandeur Vlees afkomstige biologische lamsvlees is ook populair in de horeca.”

## DRIE KEER ZO GROOT

Om te kunnen inspelen op de toenemende vraag van collega-slagers, supermarkten, vleeswarengrossiers en horeca, heeft Slagerij Van Rhee in februari van dit jaar geïnvesteerd in een fikse uitbreiding van het productiebedrijf. Een voormalige varkens- en koeienstal achter de oude worstmakerij, die in gebruik waren als opslagruimten, werden in slechts een paar maanden tijd getransformeerd tot extra productieruimte. In totaal beschikt Slagerij Van Rhee nu over een productiebedrijf dat drie keer zo groot is als het vorige.

Na de vlekkeloos verlopen verbouwing is het machinepark onder meer verrijkt met drie nieuwe aanwinsten: een Handtmann VF 612 vacuümvulmachine en twee T-3000 rookkasten van Fessmann. Deze aanwinsten zijn afkomstig uit het leveringsprogramma van Verbufa uit Amersfoort.



heid in beweegt. Zo worden onze populaire rookworsten, leverworsten en onze drie soorten droge worst nog op ambachtelijke wijze geproduceerd. Ook stellen afnemers het bijzonder op prijs dat we bij Van Rhee veel aandacht besteden aan de afwerking en de verpakking van onze producten.”

## UITZONDERE KWALITEIT

Rund-, varkens-, kalfs- en lamsvlees van een uitzonderlijke kwaliteit liggen ten grondslag aan de specialiteiten van Slagerij Van Rhee, zo meent André van Rhee. „Allereerst is ons rundvlees een klasse apart,” benadrukt hij. „Het is afkomstig van Roodbonte dikbillen, die levend worden ingekocht bij boeren uit eigen dorp. Het

## BMW

Volgens André van Rhee doet zijn slagerij annex productiebedrijf al jarenlang succesvol zaken met Verbufa. „In 1992 werkten we hier voor het eerst met een rookkast van Verbufa,” memoreert hij. „Hierna volgde al snel een stopmachine. Zowel met de eerste rookkast als met de stopmachine hebben we bij Van Rhee jarenlang probleemloos gewerkt. Bij de laatste verbouwing van de productieruimte kwamen we al snel tot de conclusie dat we weer voor apparatuur van Verbufa zouden kiezen. Van machines die al sinds jaar en dag goed werken, stap je nou eenmaal niet snel af. Wie al jaren met veel plezier in een BMW rijdt, kiest ook niet zomaar voor een ander automerk.”

# KRACHT an e en ambacht



## ERG PRECIJS

De Handtmann VF 612 vacuüm vulmachine en de twee Fessmann-rookkasten werken inmiddels naar volle tevredenheid. De Handtmann wordt bij Van Rhee puur ingezet voor het snel en efficiënt vullen van darmen. „Een groot voordeel van de machine is dat deze erg precies werkt en we de machine minder vaak hoeven te vullen dan het vorige Handtmann-type VF 50,” legt André van Rhee uit. „Direct achter de vulmachine staat een handmatig bedienbare clipmachine van Tipper Tie technopack. We zijn volop aan het sparen voor een automatische clipper.”

## ROOKVERNIEETIGER

Het frame van beide T-3000 rookkasten van Fessmann is volledig uitgevoerd in rvs, evenals het huis, het voetstuk, de beplatingen en de deur. De deur is uitgevoerd met rvs hefscharnieren en sluitingen. Verder onderscheidt de installatie zich door een hoogwaardige isolatie en een laag geluidsniveau. De T-3000 is bovendien uitgerust met een gebruiksvriendelijk bedieningsscherm. André van Rhee is erg te spreken over het rookproces in de T-3000. „De smaakstoffen worden bij relatief lage temperaturen aan het hout onttrokken, waardoor deze niet verbranden en producten een volle en zachte rookmaak krijgen. Bovendien zit er een automatische rookvernietiger op de kasten. Erg prettig, omdat onze slagerij en ons productiebedrijf midden in het dorp gevestigd zijn. Schadelijk uitstoot wordt met de rookvernietiger voorkomen. De rookkasten werken bijzonder secuur en beschikken over betere programma-instellingen dan de voorgaande versie in deze serie.”



André van Rhee: „Ik doe al jaren succesvol zaken met Verbufa”