

Op de bank met...



TEKST JOS THELOSEN BEELD VAN ASSENDELFT FOTOGRAFIE

Karel van der Velden (Varkens.nl 09) geeft het rubrieksstokje door aan Stan Quinten (58). Met het diploma slagersvakopleiding op zak startte hij op de slagersvloer. Nu is hij commercieel directeur van Best Star Meat (onderdeel van Van Loon Group).

6 VARKENSHOUDERS DIE KIEZEN VOOR EEN CONCEPT EN SAMENWERKEN IN EEN KETEN, ZIJN OP DE LANGE TERMIJN HET BESTE AF

Stan Quinten (Best Star Meat) gelooft in vlees met onderscheidend vermogen

Een ontwikkelproces

Voedsel is het belangrijkste dat een mens nodig heeft, ontdekte Stan Quinten al op jonge leeftijd. Zijn drive om zelf de heerlijkste producten van dierlijke oorsprong te kunnen maken, brachten hem op het slagerspad. Hij ontwikkelde zich door hard te werken en zich constant te verdiepen in het verbeteren van de productie en consumptie van vlees. Bij Best Star Meat is het bouwen van stervleesconcepten en het achterwaarts integreren van de keten zijn uitdaging.

Een uurtje vrijmaken is voor een drukbezette man als Quinten een heel gepuzzel. Bij voorkeur 's avonds, mailt hij. Maar aan het eind van een vrijdagmiddag bij de locatie van Meat Friends in Best kan ook. Best Star Meat in Roosendaal levert namelijk

uitgesneden varkens- en rundvlees met minimaal één ster van het Beter Leven-keurmerk aan die 'verrassende vleesverwerkers' die ook onderdeel zijn van de Van Loon Group. Zes van de zeven dagen in de week start de

werkdag om 5.30 uur. Dan is hij tot gemiddeld 20.00 uur bezig met zijn werk, behalve op zaterdag. Dan stopt hij om 11.00 uur. "Ik ben best saai en standvastig", zegt hij met een lach. "Geboren, getogen en gebleven in Goirle en sinds mijn 21^e doe ik

niets anders dan werken. Maar het is ook zó ontzettend leuk en dynamisch in de vleeswereld dat ik nog steeds barst van de energie. En als ik ooit moet stoppen, dan meld ik me elke werkdag als vrijwilliger bij onze lokale slager. Het is een mooi en gezellig vak, maar ik heb er moeite mee dat de vleesproductieketen zo negatief wordt weggezet. De afgelopen twintig jaar is veel ten goede veranderd met inzet van veel partijen, maar het lijkt er alleen maar slechter op te zijn geworden. Het omroepbestel is links en geeft weinig podium aan positieve geluiden vanuit de veehouderij."

Vooruit

Als Quinten wordt gevraagd naar zijn levenspad, is hij binnen enkele zinnen weer bij de actualiteit. "Terugkijken is niet

mijn ding. Ik wil vooruit, nieuwe dingen ontdekken en ontwikkelen. Elke dag wil ik weer iets beter doen." Als gewone burgerjongen koos hij na de havo voor de slagersvakopleiding (SVO) in Utrecht. "Ik was toen al geïnteresseerd in lekker eten en waar voedsel vandaan kwam. Het maken van allemaal smakelijke producten zoals ambachtelijke slagers dat deden, dat wilde ik ook. Het vlees van dieren van kop tot staart benutten voor de heerlijkste etenswaren." De SVO was toen nog een allround opleiding. Naast de kneepjes van het slagersvak en hoe varkens en stieren groeien, leerde hij meer. Calculeren, rechten en wat er allemaal komt kijken bij zelfstandig ondernemerschap. "Het is jammer dat zo'n totaalopleiding uiteen is gevallen. Ik mis tegenwoordig vakmensen die de hele

vleesketen snappen en alles weten van elk onderdeel van de keten." Na zijn opleiding belandde hij op de werkvloer bij een slager in Tilburg. Na zeven jaar lukte de overname van die slagerszaak niet en startte hij Vleespartners, samen met Leon Huijbregts. Hun handel in kwaliteitsrundvlees groeide als kool, maar een fataal ongeval van zijn 32-jarige compagnon maakte daar een abrupt einde aan. Toen werd hij productiemanager bij Kroot Vlees en later bij varkensslachterij Hendrix Meat Group. Ook was hij nog 4,5 jaar sales manager in het Verenigd Koninkrijk voor Vion. "Dat waren leerzame jaren en het versterkte mijn interesse in vlees met onderscheidend vermogen als kracht om klanten en toeleveranciers te binden. Bij Van Loon Group kreeg ik de kans om vleesconcepten te gaan bouwen met uitsluitend Beter Leven-sterrenvlees voor afzetmarkten in met name Nederland en België."

Beste boeren

In wezen komt het er volgens Quinten op neer dat ze alleen verantwoord geproduceerd vlees van gezonde varkens en stieren verwerken. "Daarom hebben wij alleen de beste boeren als toeleverancier. Veehouders die hun zaakjes op hun moderne bedrijven goed voor elkaar hebben, plezier in hun vak hebben, maar ook kritisch zijn", stelt hij. "Dat is belangrijk, want zo houden we elkaar scherp en stuwen we elkaar naar betere prestaties. Want ook op de boerderij is veel winst te behalen om de marges te vergroten. Een betere diergezondheid en hygiëne vertaalt zich in een gunstigere voerconversie, een betere groei en een minimaal gebruik van antibiotica." Quinten is fervent voorstander van lokale, circulaire economieën. "Dat is modern en eigenlijk een stap terug in de tijd. Alleen voor het tot waarde brengen van onze restjes hebben wij export nodig. Wij slachten geen enkel varken voor de wereldmarkt," benadrukt hij. "En er komen gegarandeerd weer andere tijden, dan concurreren we elkaar weer kapot en komt er enorme druk op de marges. Varkenshouders die kiezen voor een concept en samenwerken in een keten, zijn op de lange termijn het beste af. De vleeswereld blijft voor mij één groot ontwikkelproces."

Meer weten over de visie van Stan Quinten op vlees met onderscheidend vermogen? Lees het op www.varkens.nl