

# VIERKANTS- VERWAARDING

*HET VERANTWOORDELIJK OMGAAN MET DE  
VERWAARDING VAN EEN DIER IS ERG BELANGRIJK IN DE  
VLEESSECTOR. LEES ER ALLES OVER IN DIT WHITE PAPER.*

**ENKCO**

**VLEES. WE GENIETEN ERVAN. EN MEER DAN OOIT WILLEN WE WETEN WAARMEE WE KOKEN. WAT WE BEREIDEN. WAT WE KOPEN. WAT WE ETEN. STERKER NOG, WE WILLEN DE OORSPRONG WETEN.**

Hoe zorg je ervoor dat een dier tot de volle potentie benut wordt? Niets verspillen van het dier, de tijd en energie die erin gestoken is. Dit gebeurt met vierkantsverwaardiging; het tot maximale waarde brengen van elk mogelijk deel van het dier.

Wij nemen je graag mee in de reis dat een duurzaam stukje vlees aflegt voordat het op het bord ligt.



# VIERKANTSVERWAARDING

Uit respect voor dier en duurzaamheid willen we niets verspillen van het dier. Alles van het dier vindt een bestemming; van kop tot staart. Dit noemen we vierkantsverwaarding.

De oorsprong van deze vakterm is terug te leiden naar de verwerking, waarbij een dierlijk karkas in vier delen wordt opgesplitst. De delen die niet direct bruikbaar zijn voor de consumptie worden hierbij al verwijderd. Denk hierbij aan het spijsverteringsstelsel, bloed en de huid van het dier.



# VAN KOP TOT STAART

Het merendeel van het dier wordt geconsumeerd in de voedselketen. Zowel in binnen- én buitenland.

## Export

Export speelt hierbij een belangrijk rol, omdat Nederlandse consumenten niet alle delen van het dier eten. Denk hierbij aan varkensoren, snuiten en poten. Dit zijn in andere landen ware delicatessen.

## Reststromen

Daarnaast vinden reststromen ook hun weg buiten de voedselketen. Producten die overblijven worden verder verwerkt in o.a. medicijnen, zeep, verf en schuurpapier. Zo wordt het hele dier verwaard.



## VERWAARDEN VAN HET PRODUCT

Het nauwelijks verspillen van een slachtdier is heel relevant vanuit een duurzaamheidsoogpunt. In de keten wordt namelijk veel energie en tijd gestoken om tot een voedselproduct te komen.

### **Duurzame opbrengst**

Daarnaast is het voor producenten ook noodzakelijk om het dier goed tot verwaarden. De totale opbrengst van het dier bepaalt de economische waarde van het karkas en dus de opbrengst voor de boer, de slachterij, verwerker en uiteindelijk de verkoper van het vlees.



# TOTALE KETEN: VAN BOER TOT BORD

De vierkantsverwaardig is onderdeel van een totale waardeketen. Het stukje duurzaam vlees op jouw bord heeft namelijk al een hele reis afgelegd.

## **Duurzaam proces**

Het is een duurzaam proces waarbij alle onderdelen belangrijk zijn; van boer tot bord. In het hele proces is oog voor milieu, dier en omgeving.

## **Transparantie**

Alle zorg die tot de goede ontwikkeling van het dier besteed is, wordt ook doorgezet in de rest van de keten. Van slachterij tot aan verwerking.

Alle schakels in de keten nemen zijn verantwoordelijkheid, waardoor de hele waardeketen transparant en traceerbaar is.





## HOE KUN JIJ ALS ONDERNEMER OOK EEN AANDEEL LEVEREN IN HET VERDUURZAMEN VAN DE KETEN?

Naast het inkopen van duurzaam vlees, kun je ook kijken naar verwerken van jouw eigen reststromen.

De grootste winst in het verduurzamen van jouw horecazaak zit in namelijk het verminderen van waste. Het tegengaan van voedselverspilling kan door portiegroottes aan te passen, versimpelen van de menukaart, restverwerking van ingrediënten en een kritische blik in jouw prullenbak te werpen.

Dit scheelt niet alleen voor de planeet, maar ook in jouw portemonnee.

# VIERKANTSVERWAARDING

Duurzaamheid in de horeca is geen trend meer, maar een terugkerend thema. Jouw gasten zijn zich steeds meer bewust van hoe, waar en wat ze eten. En jij wilt ze de juiste keuzes bieden.

Enkco helpt je hier graag bij. Als onderdeel van ketenregisseur Van Loon Group hebben we iedere stap in de keten inzichtelijk.

Heb je nog vragen of wil je graag weten wat wij voor je kunnen betekenen? Neem dan een kijkje op onze website [www.enkco.nl](http://www.enkco.nl) of neem contact met ons op [info@enkco.nl](mailto:info@enkco.nl).

