

# ‘We kunnen snel inspelen op veranderende markten’

**Eendenintegratie Tomassen Duck-To** bv bestaat in mei 50 jaar. Sinds de jaren tachtig een succesvol speler op de internationale eendenvleesmarkt. „De toekomst voor de eendenhouderij ziet er heel goed uit”

**D**e Nederlandse eendensector is een kleine, relatief onbekende sector. In Nederland worden 8 miljoen eenden per jaar geslacht, waarvan 5 miljoen bij eendenintegratie Tomassen Duck-To bv in Ermelo. Een volledige integratie, van eendagsouderdieren tot vleesafzet. Eendagsouderdieren koopt het bedrijf bij fokkerijorganisatie Cherry Valley om ze op zijn opfokbedrijf op te fokken tot 18 weken. Rond Ermelo heeft Tomassen Duck-To vijf contract-vermeerderingsbedrijven. De inte-

## Samen met Bangkok Ranch

Vijftig jaar Tomassen Duck-To bv, hoe is de historie? Gertjan Tomassen: „Mijn vader Aart Tomassen begon in 1964 met het slachten van kippen. In de jaren tachtig steeg door de Chinese restaurants de vraag naar pekingeend. We begonnen met het slachten van 250 eenden per dag, wat opliep naar vijf dagen per week. In 1998 verkochten we ons bedrijf aan een investeringsmaatschappij en ik bleef als enige Tomassen directeur met een klein aandeel in het bedrijf. In 2006 kocht ik het bedrijf terug. Ik was al langer aan het rondkijken of we ons moesten oriënteren op de Oost-Europese markt of verder weg. Het werd Azië: het maakt niet uit of de bevroren eend een paar dagen in de vrachtwagen of een paar weken op een schip ligt. Met hulp van een investeringsmaatschappij fuseerden we in 2007 met Bangkok Ranch in Thailand, een integratie die drie keer zo groot is als ons Nederlandse deel, tot de BR Group. In 2010 namen we Cherry Valley Ltd. UK, de grootste eendenfokkerij ter wereld, over. In 2012 volgde een managementbuy-out waarbij Cherry Valley ‘achterbleef’ bij de investeringsmaatschappij. Daarmee is de BR Group weer een familiebedrijf geworden.”

gratie heeft recentelijk een eerste proefkoppel vermeerderingsdieren bij fokkerijorganisatie Grimaud besteld. Nederland telt een vijftigtal vleeseendenbedrijven, die vooral in de noordelijke helft van Nederland zitten.

## Hoe werken de voorschakels van de eendenhouderij?

Erwout van Wolfswinkel: „Vermeerderings-eenden zijn totaal niet te vergelijken met vermeerderingskippen; eenden leggen alle eieren op de grond. Daarvoor plaatsen we bakken/legnesten van 40 bij 40 cm in de stallen. De stallen en legnesten moeten dagelijks met vers stro bijgestrooid worden. Met 6.000 eenden heb je je handen vol. Op elke vijf eenden plaatsen we één woerd. De meeste vermeerderingsbedrijven werken met twee leeftijden. Een eend legt van 25 tot 77 weken zo’n 265 broedeieren van 90 gram. De uitval is rond 10 procent. De uitgelegde eenden slachten wij ook.” Gertjan Tomassen: „De broederij in Ermelo haalt twee keer per week de broedeieren bij de vermeerderers op. Twee dagen per week hebben we uitkomst. De broedtijd van eendeneieren is 28 dagen. De gemiddelde uitkomst in 2013 was 84 procent. Gerard Elbertsen: „We wassen nu alle eieren voordat we ze inleggen, de uitkomst is hierdoor met 4 tot 5 procent gestegen. De vleeseenden plaatsen we op een 35-tal bedrijven, bij zelfstandige ondernemers.”

## Is de houderij van vleeseenden te vergelijken met die van vleeskuikens?

Van Wolfswinkel: „De vleeseendenhouders, met gemiddeld 20.000 eenden, werken bijna allemaal met twee leeftijden. Elke vier weken zetten ze nieuwe eenden op, dus 13 ronden per jaar. Eendenkuikens starten gemakkelijk op. De groeiperiode is 6,5 weken.” Elbertsen: „We werken met voorgeschreven condities. De vleeseendenhouders worden

*‘In de kippensector wordt vaak gesproken over het gemis van een ketenregisseur. Dat probleem kennen wij niet’*

eigenaar van de eenden, wij financieren voer en kuiken en de eendenhouder ontvangt een week na slachten de opbrengst.” Tomassen: „Het aflevergewicht is 3.200 gram, de uitval 2 à 3 procent, de voerconversie 2,25. Bij de vleeseenden moet ook elke dag bijgestrooid worden. In Thailand werken we met dezelfde bezetting.” Elbertsen: „Het saldo van vleeseenden is vergelijkbaar met dat van vleeskuikens; 2011 en 2012 waren ook slechtere jaren vanwege de hoge voerprijs en gelijke vleesprijzen. De eendenvleesprijs is heel stabiel, dat is niet vergelijkbaar met de vleeskuikens. De eendenvleesprijs wijzigt gemiddeld een of twee keer per jaar.”

## Hoe is het slachtproces en de afzet?

Tomassen: „In Ermelo slachten we vijf dagen per week, 22.000 eenden per dag. We hebben een moderne, geautomatiseerde slachterij. Ik denk een van de modernste ter wereld. Nederland is sterk in innovatie. Vaak zijn wij hier het proefbedrijf voor Poultry Machinery Joosten (PMJ), gespecialiseerd in eendenslachterijen. Wij vriezen 95 procent van het vlees in. Het aandeel vers groeit heel langzaam. Sinds twee jaar verkopen we 5 procent in delen. Dat aandeel groeit ook langzaam.” Elbertsen: „De productie in Bangkok gaat voor 50 procent naar Thailand en overig Azië en 50 procent komt ontbeend en gebraden naar Europa. We verkopen 10 procent aan de retail en de rest aan groothandels in heel Europa.” Tomassen: „Een bijproduct is eendendons: 90 à 100 gram per eend. De



**Naam:** v.l.n.r. CFO Europe (financieel directeur) Gerard Elbertsen, algemeen directeur/eigenaar Gertjan Tomassen, integratiemanager Erwout van Wolfswinkel  
**Plaats:** Ermelo (Gld)  
**Bedrijf:** eendenintegratie Tomassen Duck-To bv

spelen op veranderende markten en omstandigheden." Van Wolfswinkel: „Een eendhouder kan kiezen. We hebben elkaar nodig." Tomassen: „Investeringspartijen kijken alleen naar het geld. Wij kijken naar het totaal. Onze eendhouders moeten ook geld verdienen." Van Wolfswinkel: „In de kippensector wordt vaak gesproken over het gemis van een ketenregisseur. Dat probleem kennen wij niet. Voor de Kip van Morgen is een integratie een goed model."

**Hoe zien jullie de toekomst voor de eendenhouderij in Nederland en wereldwijd?**

Tomassen: „De toekomst voor de eendenhouderij ziet er heel goed uit. Eendenvlees is het gezondste stuk vlees, en zoals gezegd: duurzaam geproduceerd zonder antibiotica. De consumptie in Nederland is minimaal: slechts 300 gram per inwoner. In Duitsland ligt dat op 900 gram." Elbertsen: „De supermarkten moeten bij ons komen en niet andersom. Via professionele koks maken consumenten kennis met eend. Wij promoten het niet richting consument." Tomassen: „In West-Europa zijn nu zeven slachterijen. De vraag is of die kunnen blijven. Ik verwacht dat een deel van de productie verplaatst zal worden naar Oost-Europa waar de kostprijs lager is. Wij zijn als enige actief in Azië. Dat is een interessant gebied met veel potentie en een ontzettend hoge hygiënestatus waar wij nog veel van kunnen leren." Elbertsen: „We hebben de laatste jaren last van de Chinese import in Europa. Ondanks de hoge heffing is het voor hen interessant om te exporteren. De consumptie en bevolking in China groeien hard en hun kostprijs stijgt, dus we verwachten op termijn minder concurrentie." Tomassen sluit af: „Wij willen uitbreiden en gaan er vol gas tegenaan!"

MONIQUE VAN LOON-VAN DUINHOFEN

eenden worden automatisch geplukt en wij brengen de veren in een tank met water twee keer per dag naar de afnemer."

**Zijn er welzijnsnormen voor eenden?**

Van Wolfswinkel: „Nee, de Dierenbescherming is een aantal keer op bezoek geweest en ze zijn vol lof over de eendenhouderij. Anderhalf jaar geleden hebben we geprobeerd om een Beter Leven-kenmerk te krijgen. Daarvoor moet je eerst een verbetering toepassen. De Dierenbescherming praat dan over uitloop en open drinkwater. Die discussie loopt nog." Tomassen: „De Britse dierenwelzijnsorganisatie vindt de huidige manier van eenden houden prima; het welzijn is goed te borgen. Ook vinden geen ingrepen plaats. Open drinkwater/badwater is qua gezondheid een enorme stap terug." Elbertsen: „We hebben marktonderzoek gedaan of een

ster-erkenning voor eendenvlees interessant is. De kosten blijken veel hoger dan de opbrengsten." Tomassen: „Eendenvlees is al bijzonder duurzaam. Sterke dieren, een lage bezetting en geen antibioticagebruik."

**Het is tegenstrijdig: de eenden moesten naar binnen, de kippen moeten naar buiten...**

Tomassen: „In 1998 moesten de eenden vanwege de fosfaatvervuiling naar binnen. Tot die tijd werden ze altijd buiten gehouden. Mijn vader was altijd een groot voorstander van het binnen houden, gezien de last van meeuwen en vossen en in natte periodes veel uitval. De houderij is nu veel beter."

**Is het integratiemodel houdbaar? Kan het een voorbeeld zijn voor de Kip van Morgen?**

Elbertsen: „Het is een bewezen succesvol model. We zijn flexibel en kunnen snel in-