

Directeur André Schubert van SQMeat:

'**VERBREED ASSORTIMENT MET KALF**'

De consument kiest steeds meer voor kwaliteit. Kalfsvlees past bij deze trend. SQMeat in Utrecht biedt jaarrond een scala van kalfsvleesproducten en -onderdelen aan. In april lanceert de vleesproducent een ambachtelijke kalfsvleeswarenlijn. Directeur André Schubert roept slagers op om hun assortiment met kalfsvlees te verbreden. "Je kunt je ermee onderscheiden!"

Het is dagelijkse kost bij de moderne uitsnijderij van SQMeat in Utrecht: koelvrachtwagens leveren vijf dagen per week afgestempelde kalveren, voorvoeten en stompen aan. Direct na aanlevering vindt het uitsnijden en verwerken plaats. "Vers, kwaliteit, hygiënisch en tailor-made werken. Daar staan we voor", vertelt directeur André Schubert. Zijn bedrijf is in 2008 opgericht en is gespeciali-

seerd in kalfs- en lamsvlees. Omdat dit vlees nog een relatief klein product is in de slagerswereld, biedt SQMeat eveneens (bevoren) lamsvlees en luxe rundvlees aan.

PROMINENTE PLEK

De directeur is sinds 1988 werkzaam in de kalfsvleessector en heeft een voorliefde voor dit vlees. Zijn missie: het jonge,

blanke en rosé kalfsvlees nog meer onder de aandacht brengen, ook bij slagers. Schubert vindt dat het kalfsvlees een prominente plek verdient in de toonbank. Veel consumenten en slagers kennen kalfsvlees als een product dat geschikt is voor de luxe keuken. Ze denken daarbij al snel aan kalfszwezerik, kalfslever, entrecote en tournedos. "Maar het past ook prima in de basiskeuken: in



Dagelijks vers en service

Dagelijks vers kalfs-, lams- en luxe rundvlees aanleveren. Dat maakt SQMeat in Utrecht waar. Het bedrijf van de familie Schubert bestaat uit een moderne uitsnijderij waar het vlees elke werkdag wordt bewerkt. De vleesleverancier rijdt met eigen vervoer in Nederland. "Zo kunnen we service verlenen aan onze klanten", vertelt algemeen directeur André Schubert. "Transport is in onze branche bijzonder kostbaar. Daarom bieden we een breed pakket producten aan." Het assortiment varieert van blank kalfsvlees in drie soorten (normaal, AA-kwaliteit en dikbil) tot rosé kalfsvlees, Hollands lamsvlees, zuiglamsvlees, bevoren Nieuw-Zeelands lamsvlees en luxe rundvlees. Met ingang van 15 april 2016 is daar een ambachtelijke kalfsvleeswarenlijn aan toegevoegd. Kijk voor meer informatie op www.sqmeat.nl, bel (030) 24 69 800 of mail naar info@sqmeat.nl.

stampotten en pastagerechten."

Zelf is Schubert een fervent fan. "Ik eet het bijna elke dag. Mijn spaghetti bolognese met kalfsgehakt is thuis favoriet." De ogen van de directeur beginnen te glimmen als hij over zijn passie voor het kalfsvlees spreekt.

SLAGER ALS GASTHEER

"Slagers kunnen hun assortiment met kalfsvlees verbreden en zich zo onderscheiden van de supermarkt", vindt Schubert. Te midden van het aanbod van rood vlees in de slagersvitrine springt het blanke en rosé kalfsvlees meteen in het oog van de klant. "De slager kan ons goed ondersteunen bij de promotie. De plek van de moderne slager is voor het blok, hij is gastheer in zijn winkel. Wij helpen ze door een goed ambachtelijk product te leveren. Zij kunnen dat dan aan de man brengen." Bijvoorbeeld door het te laten proeven aan hun klanten. "Vroeger bij de Hilversumse slager Kroes stonden lange rijen met wachtende mensen", weet Schubert. "Daar deelden ze producten uit en negen van de tien keer kocht je wat je net had geproefd. Dat werkt nog steeds." Een andere tip die de directeur van SQMeat heeft: organiseer een proeverij met kalfsvlees voor je klanten in je winkel. "Laat zien dat het een mooi kwaliteitsproduct is."

VEEL VRIJHEID

Kalfsvlees heeft veel pluspunten. Het is jaarrond verkrijgbaar en van constante kwaliteit. Het vlees wordt gecontroleerd door de Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalversector. Het welzijn van de dieren staat hoog in het vaandel. "De kalfssektor loopt voorop. De dieren hebben veel vrijheid, lopen in ruime stallen en krijgen ijzerhoudende voeding." Het resultaat is een eerlijk product dat goed aansluit bij de huidige trend van consumenten om te kiezen voor kwaliteitsvlees. "Kalfsvlees is minder vet en heerlijk mals." Daarnaast kun je goed inspelen op de wens om gezond te eten. "Het past prima in diëten en bevat belangrijke voedingsstoffen waaronder vitamine B1 en D. Het zit vol eiwitten en ijzer."

Samen met tien enthousiaste medewerkers, waaronder zijn zonen, zijn vrouw en bedrijfsleider Remo Kensen, brengt Schubert de liefde voor het kwaliteitsvlees over op zijn ►





Kalf op de barbecue

Op het voorjaarsmenu, met Kerst, maar ook op de barbecue is kalfsvlees prima op zijn plaats. SQMeat heeft verschillende producten die goed tot hun recht komen op de grill of op de Big Green Egg. Zoals T-bonesteak, ribroast, burgers en French racks. Denk ook eens aan het langzaam garen van kalfsukade, spareribs of hals- en borststukken voor pulled veal op de Big Green Egg. Dit hippe apparaat waarmee je ook kunt grillen en roken zorgt bovendien voor beleving in de slagerij. Voor wie zijn vakmanschap verder wil toepassen, is er de mogelijkheid om zelf ribeyes, T-bones, entrecotes en tournedos uit de kalfslende die SQMeat aanlevert, uit te snijden. Eventueel voor het oog van de klant. "Zo laat je echt je ambacht zien", vindt SQMeat-directeur André Schubert.

◀ Directeur André Schubert (rechts) en bedrijfsleider Remo Kensen.



afnemers. Dit zijn slagers, horecaleveranciers, productiebedrijven voor luchtvaart en instellingen, vleeswarenfabrieken en een eigen worstmakerij. Het assortiment bestaat uit een breed scala aan producten van blank, rosé en dikbilkalfsvlees, lams- en zuiglamsvlees en bevroren Nieuw-Zeelands lamsvlees.

Naast allerlei technische delen als entrecote, ribeye, hals, borst of racks zijn er door de slager allerlei ambachtelijke producten te creëren, zoals gehakt, burgers en zelfs pulled veal - een variant op pulled pork. Het kalfsvlees van de hals of de borst wordt gekruid en vervolgens gegaard op een

lage temperatuur (circa 90 graden Celsius). Daarna wordt het 'losgetrokken'.

KALFSVLEESWARELIJN

Medio april introduceert SQMeat een ambachtelijke vleeswarenlijn van 100 procent kalfsvlees. "Deze vleeswaren worden speciaal voor ons gemaakt bij een ambachtelijke worstmakerij. We ontlasten zo de slager die zelf niet toekomt aan het bereiden van deze producten. Met deze ambachtelijke vleeswaren kan de slager zich onderscheiden van de supermarkt." De kalfsvleeswarenlijn bestaat uit grillworst, gekookte worst, rosbief, pekelvlees, spek,

braadstuk, boterhamworst en rookvlees. "Het is heel zacht en 'smelt' in je mond. Eén van de mooie eigenschappen van kalfsvlees is dat je er makkelijk smaken en kruiden aan kunt toevoegen. De slager kan er zijn creativiteit op loslaten en eigen variaties aanbieden. Kalfsvlees gaat goed samen met knoflook, zeezout, peper, kerrie en paprika." Ook wat betreft bereidingstechnieken is er veel mogelijk. Denk aan grillen en roken. Voor slagers die toch zelf het kalfsvlees willen bewerken, biedt SQMeat ieder gewenst onderdeel aan, zoals kalfslende met haas om zelf T-bones, entrecotes, tournedos en ribeyes uit te snijden. "Zo toon je als slager je vakmanschap." ■