

# Weidenaar

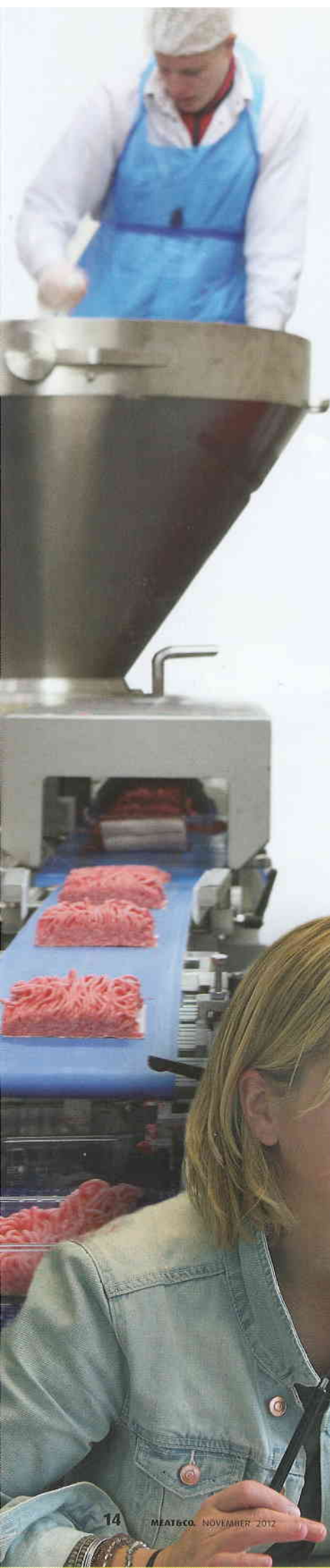
## *Duurzaam succes in Dokkum*

Met op ambachtelijke, verantwoorde en duurzame wijze geproduceerde regionale en landelijke worst- en vleespecialiteiten voor retail en horeca geniet Weidenaar landelijke bekendheid.

Meat&Co ging op bezoek in Dokkum, waar Weidenaar, na sinds 1927 onafgebroken gevestigd te zijn geweest in het Friese Niawier, in 2004 een bedrijvencomplex realiseerde op bedrijventerrein Hogendijken.

TEKST TON LINDEMAN FOTOS GER THIJSSSEN + WEIDENAAR





- ▶ Gastvrouw Wini Weidenaar, zus van huidig algemeen directeur Lieuwe Weidenaar en verantwoordelijk voor commercie en communicatie binnen het bedrijf, benadrukt de corebusiness van Weidenaar: het op ambachtelijke, verantwoorde en duurzame wijze produceren van regionale en landelijke worst- en vleesspecialiteiten. Met inmiddels de derde generatie Weidenaar aan het roer bedient het familiebedrijf hiermee o.a. retailers in heel Nederland.

### *Kloppend hart*

Met de productie van Friese droge worst is het in 1927 in Niawier allemaal begonnen. Ruim 85 jaar later vormt de worstmakerij nog altijd het kloppend hart van Weidenaar. Zo wordt de Friese droge worst door veel kenners als de allerbeste aangemerkt.

„Het geheim achter het succes is het aloude recept van mijn grootvader ('pake') Durk. Onze Friese droge worst wordt nog altijd op ambachtelijke wijze gemaakt en op een mengsel van turf en eikenhout gerookt,” vertelt Wini Weidenaar vol trots.

### *Gouden bekroningen*

Alles in het productieproces bij Weidenaar draait om kwaliteit en smaak. Dat Friese Weidenaar-worst hoog wordt gewaardeerd, bewijzen de vele ingelijste oorkondes in het bedrijf die verwijzen naar gouden bekroningen tijdens nationale vakwedstrijden. Op de Noordelijke Slagers Manifestatie van 2012 werden negen specialiteiten van Weidenaar bekroond met goud en werd het kampioenschap in de wacht gesleept met de droge-worstsoorten. Op de Slavakto van 2012 werd Weidenaar nummer 1 in de klasse verduurzaamde worstsoorten.

Volgens Wini Weidenaar blijft het elke keer spannend, maar geeft het veel voldoening wanneer je uitstekend scoort met je producten. „Niet alleen voor ons en voor onze medewerkers, maar óók voor onze klanten!”

Wini Weidenaar

### *Regionale specialiteiten*

Weidenaar is actief op het gebied van regionale specialiteiten.

„Het verschil wordt gemaakt door wel of geen kruidnagel te gebruiken, door een keuze te maken tussen drogen en/of roken en door het bepalen van de grofheid en de structuur van de betreffende worst,” zegt Wini.

De afgelopen jaren heeft Weidenaar talloze regionale worstspecialiteiten ontwikkeld, zoals Drentse droge worst, Groninger droge worst en Boerenmetworst. Allemaal met de kenmerkende smaken uit de regio. Weidenaar produceert ook internationaal getinte worstsoorten, zoals salami en chorizo.

Daarnaast worden in de worstmakerij o.a. Zeeuws spek, leverworst, grillworst in de varianten naturel, kip en kaas, rookworst, gegrilde rollade en gerookt spek gemaakt. Bij Zeeuws spek is het bijzonder dat er in diagonale geografische lijn sprake is van een afstand van ruim 300 km tussen Zeeland en Dokkum. „Het koperspubliek in het hoge noorden is er gek op,” aldus Wini.

### *Drentse droge worst*

De Drentse droge worst is een goed voorbeeld van een regionale specialiteit, die op zorgvuldige wijze tot stand komt en negen dagen wordt gedroogd. De Groninger variant heeft een karakteristieke smaak van kruidnagel, typerend voor deze regio.

„Het uitgekiende droogproces – een hoge luchtvochtigheid en hoge temperaturen in speciaal ontwikkelde droogkasten – geeft alle worstsoorten de unieke eigen Weidenaar-smaak en het kenmerkende karakter,” verduidelijkt Wini.

### *Zonnepanelen*

Weidenaar vindt het belangrijk om maatschappelijk verantwoord te ondernemen.

„Dat doen we onder meer door bewust om te gaan met energie. In april 2010 zijn de daken van het Weidenaar-pand voorzien van zonnepanelen om energie te genereren, die voor een groot deel nodig is in de productieafdelingen,” vertelt Wini. „We produceren 60% van ons energieverbruik op deze manier zelf.”

Daarnaast wordt energie opgewekt met de zogenoemde Warmte Kracht Koppeling (WKK). De binnen het bedrijf vrijkomende restwarmte wordt gebruikt voor het verwarmingssysteem van de droogkamers en om het reinigingswater voor te verwarmen.

### *Efficiënte werkwijze*

De machines die nodig zijn voor de productie ontwikkelt Weidenaar zelf. Op basis van innovatieve ideeën worden de toepassingsmogelijkheden onderzocht, waarbij het belangrijk is dat deze moeten bijdragen aan een zo



efficiënt mogelijke werkwijze, Weidenaar maakt hierbij gebruik van DW Multi Tech Service uit Niawier, gespecialiseerd in hightech machines. Dit bedrijf is eigendom van Durk Weidenaar, broer Liewe en Wini. „De familiebanden zijn een voordeel in de kennis over de productieprocessen,” benadrukt Wini Weidenaar.

### 100% rundvlees

Ook op productgebied investeert Weidenaar in duurzame en verantwoorde ontwikkelingen. Zo introduceerde het bedrijf in 2009 de eerste echte Friese Biologische Droge Worst in de Nederlandse supermarkt. Een primeur van Weidenaar is de droge worst van 100% rundvlees. Weidenaar werkt voor de productie hiervan samen met Staatsbosbeheer en draagt hiermee zowel bij aan natuurbeheer als aan een worstspecialiteit van een prima kwaliteit. Het rookproces van deze Friese specialiteit vraagt bijzondere aandacht. Met een mengsel van turf en eikenhout wordt gerookt.

### Ambachtelijke hamburgers

De spekproductie bij Weidenaar is belangrijk. Zo wordt het spek eerst drooggezouten, vervolgens met water afgespoten en hierna gerookt volgens het eerder omschreven systeem met turf en eikenhout. Daarna volgt droging om vervolgens het spek te snijden in de desbetreffende snit, dan wel in stukken. Het spek wordt onder andere ook gebruikt voor het maken van de slavinken en van de carrés: zelfgemaakte ambachtelijke hamburgers met gerookt spek als finishing touch.

### Voorverpakt vlees

Naast worstspecialiteiten maakt Weidenaar voorverpakt vers vlees voor retail en groot-handel.

Het assortiment bestaat uit technische delen van Hollands rundvlees, gekruid runder- en gekruid half-om-halfgehakt, braadworst met kruidnagel, verse worst, rolladeschijven, carrés en slavinken. Inmiddels heeft een aantal retailers in heel Nederland het kwaliteitsvlees van Weidenaar in de schappen. Goed verpakt en met de gewenste houdbaarheid.

### Extra impuls

De in 2004 in Dokkum in gebruik genomen nieuwe bedrijfsruimte van 2000m<sup>2</sup> is dit jaar uitgebreid met nog eens 800m<sup>2</sup>. Deze uitbreiding was niet alleen noodzakelijk vanwege de ontwikkelingen in de vers-vleesbranche, maar gaf ook een extra impuls aan de capaciteit van de worstmakerij. Weidenaar verwacht dat de vers-vleesproductie nog verder zal groeien.

„Consumenten stellen steeds hogere eisen aan smaak en kwaliteit en Weidenaar voorziet daarin als geen ander.”

Het ruime bedrijfspand bestaat uit een lange en brede doorgang. Aan de ene kant bevindt zich de omvangrijke worstmakerij en aan de andere kant de vers-vleesafdelingen, de verpakkingsafdeling, de orderpicksystemen en de koel- en vriesopslag. De door Weidenaar zelf ontwikkelde inpaklijnen zijn geïntegreerd met de etiketteerlijnen. Hetzelfde geldt voor het volautomatische orderpicksysteem, waarbij vanuit lopende banden verpakkingen, die naar wens van de klant zijn geëtiketteerd, naar de juiste kratten worden getransporteerd. Wekelijks gaan zo 100.000 verpakte Weidenaar-producten de deur uit.

### Uitstekende kwaliteit

Op de slotvraag waarin Weidenaar zich onderscheidt, antwoordt Wini 'service en kwaliteit'.

„Ook hebben wij hier met ons uit 60 medewerkers bestaande team nog steeds liefde voor het vak.”

De toekomstvisie van Weidenaar is er volgens Wini niet op gericht om de allergrootste te worden, maar wel om een belangrijke leverancier te zijn die bekend staat om haar uitstekende kwaliteit. „Onze ambitie is om 2 à 3 landelijke retailers erbij te krijgen op de vers-vleesafdeling. Wij willen de komende jaren heel Nederland aan Weidenaar-producten helpen.” 

### Schotse Hooglanders |

In het Nationaal Park Lauwersmeer grazen sinds 1969 Schotse Hooglanders. Omdat de kudde Hooglanders van nature groeit en om te voorkomen dat hierdoor overbegrazing plaatsvindt, wordt jaarlijks een deel van de kudde afgevoerd. Weidenaar verwerkt het vlees van de Schotse Hooglanders tot onder meer de bekende droge worst. Een deel van de opbrengst investeert Weidenaar in het Lauwersmeer, vooral in de voorzieningen die de beleving van dit gebied vergroten. Hierdoor kunnen bezoekers van Nationaal Park Lauwersmeer extra genieten van dit afwisselende landschap en van de Schotse Hooglanders.

### Aantoonbare kwaliteit |

Kwaliteit staat voorop bij Weidenaar. Het bedrijf heeft het HACCP-B-kwaliteitscertificaat en voldoet aan de strengste Europese hygiënerichtlijnen. Voor de biologische producten is Weidenaar Skal-gecertificeerd. Skal zet zich als toezichhouder in voor aantoonbare betrouwbaarheid van biologische producten in Nederland. Wini Weidenaar: „Skal controleert o.a. onze in- en verkoopstromen, volgt de processing en houdt periodiek audits in ons bedrijf.”

