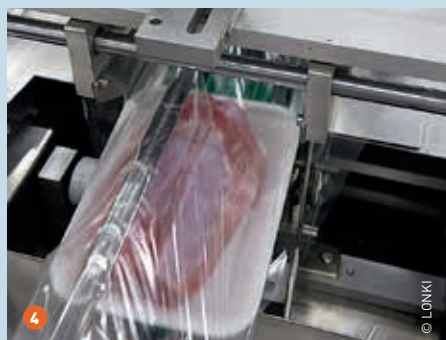


# IN BEELD



'In beeld' werpt een andere blik op de land- en tuinbouw

## MARKTLEIDER IN KONIJNENVLEES



Konijnenslachterij en familiebedrijf Lonki in Temse is gespecialiseerd in het slachten en verwerken van konijn. Wekelijks worden er circa 50.000 konijnen geslacht. Lonki staat bekend om zijn niet aflatende inspanningen op het gebied van innovatie, meerwaardeproducten en dierenwelzijn. De strenge eisen bij het slachten, versnijden en verwerken van konijn waarborgen een uiterst hygiënisch product, slachtvers afgeleverd op de verkooppunten. De eigen kwaliteitsdienst behaalt dankzij een optimaal geïnformatiseerd traceerbaarheidsysteem al jaren het IFS *higher level*-certificaat. Daarnaast beschikt Lonki al sinds enkele jaren als enige konijnenslachterij in België over een door het FAVV gevalideerd autocontrole-systeem.

*Jan Van Bavel*



- 1 Lonki kent het belang van een diervriendelijk gekweekt konijn en lanceerde samen met de konijnensector en dierenrechtenorganisaties de bepalingen van het parkkonijn. Zo hebben de konijnen meer ruimte en extra verrijkmateriaal ter beschikking.
- 2 De konijnen worden met speciale vrachtwagens aangevoerd. Vanuit Temse beleeft Lonki dagelijks de Belgische en buitenlandse grootdistributie.
- 3 Na het slachten worden de konijnen versneden en/of uitgebeend.
- 4 Verschillende verpakkinglijnen zorgen ervoor dat er naar de wensen van de klant verpakt kan worden.
- 5 Lonki voorziet ook de etikettering op de eindverpakking.
- 6 Konijn is mals en licht verteerbaar. Met een gemiddelde van ongeveer 9 g vet per 100 g behoort het tot de magere vleessoorten.