

Hoe de Belgische vleesindustrie het hoofd biedt aan de COVID-19-pandemie

30 APR 2021



Hoe de Belgische vleesindustrie het hoofd biedt aan de COVID-19-pandemie

In België loopt de tweede golf van coronabesmettingen op haar einde en de vaccinatiestrategie wordt tot uitvoering gebracht. Tijd om op adem te komen en terug te kijken op een uitzonderlijk jaar met uitzonderlijke uitdagingen. De zorgsector werd zwaar op de proef gesteld, maar ook binnen de voedingssector werden ongeziene prestaties geleverd om de bevoorradingsketen van levensmiddelen draaiende te houden. De Belgische vleesbedrijven slaagden erin zowel de eerste als de tweede golf bijzonder goed te doorstaan.

Geluk gehad? Nee. Een goede voorbereiding, de veerkracht om te presteren op het moment van de waarheid en een goede samenwerking binnen het sociale werkveld blijken dé sleutelementen te zijn voor de resultaten die we zien. Belgian Meat Office sprak met Michael Gore, gedelegeerd bestuurder van FEBEV (Federatie Belgisch Vlees) en de bezieler van het contingency plan voor de vleesindustrie. Dat plan diende als leidraad om deze uitzonderlijke crisis het hoofd te bieden binnen onze sector.

We gaan samen met Michael Gore terug naar de eerste maanden van het jaar 2020. Iedereen herinnert zich dat er 'iets' aan het gebeuren was in China, maar niemand verwachtte dat diezelfde gezondheids crisis ook Europa zou treffen.

Waarom zou het ook? De Chinezen hebben heel wat ervaring in de beheersing van een epidemie als deze. Dit zou hen ook wel lukken.

Plots kwam het virus toch Europa binnen en hoewel de vleesindustrie het gewoon is om met veranderende situaties om te gaan, riep deze onbekende dreiging heel wat ongerustheid op. Bedrijfsleiders erkenden onmiddellijk de ernst van de situatie en wilden kost wat kost vermijden dat het virus hun bedrijf zou treffen. Hou in gedachten dat de varkenssector op dat moment in volle AVP-crisis verkeerde – en een ware nachtmerrie leek geboren. Velen zouden de moed laten zakken, maar Michael Gore vertelt ons met enige trots dat hij bij de Belgische vleesbedrijven net het omgekeerde zag.

Goed voorbereid aan de start

'Een goede voorbereiding is het halve werk.' Dat is misschien een van de weinige waarheden die ook in deze crisis overeind is gebleven. De risico's die de uitbraak van een besmettelijke ziekte met zich meebrengt, zijn niet nieuw. Zo is mankracht een zorg bij uitstek: wanneer veel personeel uitvalt, komt de continuïteit van de bedrijfsactiviteiten in gevaar. Omdat de vleessector zich laat typeren door een complex netwerk van menselijke interacties, van veehouders over transporteurs tot in de bedrijven, dan spreekt het voor zich dat de uitbraak van een besmettelijke ziekte snel voor een aanzienlijke inkrimping van de beschikbare mankracht kan zorgen.

De Belgische vleesindustrie had dit risico tijdig ingeschat. Op eigen initiatief werd er via de beroepsvereniging FEBEV een contingency plan opgemaakt dat als leidraad gebruikt kon worden om de effecten van uitval zo goed als mogelijk op te vangen in en/of tijdens een epidemische of pandemische uitbraak.

Op 13 maart 2020 werd in België de lockdown afgekondigd. Het draaiboek bood vanaf die dag een houvast en hielp de bedrijven om snel tot een plan op maat van hun eigen bedrijf te komen. Achteraf bekeken heeft de voorzorg die we hadden genomen door het draaiboek tijdig te ontwikkelen de Belgische vleesindustrie voor veel problemen behoed.

Krachtig partnership tussen sector en overheid

Het draaiboek was bij aanvang een raamwerk waarin basisrichtlijnen werden gebundeld. De focus lag op het beheersen van uitval en op de implementatie van voorzorgsmaatregelen. De uitdagingen van de dag gaven richting om het draaiboek bij te stellen. Bedrijven stapten actief mee in dit traject, samen met hun afnemers en toeleveranciers.

Er was draagvlak, want het initiatief kwam vanuit de sector en het doel was heel duidelijk: de continuïteit van de bedrijfsactiviteiten garanderen. Het grote voordeel was dat de overheid ditzelfde doel had. Daardoor ontstond een waardevolle wisselwerking tussen de sector en de overheid, in het bijzonder het FAVV (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen). Deze vorm van samenwerking is typerend voor de Belgische aanpak en het was ongetwijfeld een van de sleutels bij het managen van de risico's.

Het FAVV bleek initieel de counterpart om toezicht te houden op de toepassing van de maatregelen die langs overheidszijde werden opgelegd. Naderhand schoof dit door naar de FOD WASO (Federale Overheidsdienst voor Werkgelegenheid, Arbeid en Sociaal Overleg). Vastgestelde overtredingen werden teruggekoppeld, zodat men gericht de bedrijven kon sensibiliseren. De economische taskforce van de overheid zag eveneens de noodzaak om de signalen van het terrein maximaal te capteren. FEBEV bood zich aan als single point of contact, waardoor alle verzuchtingen uit de dierlijke sectoren de economische taskforce bereikten en ook een gevolg kregen.

Er ontstond een krachtig sociaal werkveld dat tot een verhoogde effectiviteit van de maatregelen leidde en finaal ook tot het behalen van het gemeenschappelijke doel: het garanderen van economische continuïteit en de herbevoorrading van voedsel voor de bevolking. Het draaiboek van de vleessector heeft op die manier zijn weg gevonden naar andere sectoren. Daar diende het als voorbeeld, mee ingegeven door de vraag van toenmalig minister Ducarme om good practices ter beschikking te stellen van sectoren die nog stappen moesten zetten.

Leren van anderen

We hebben in deze crisis ook geleerd van anderen. In de zomer van 2020 werden onze buurlanden getroffen door zware uitbraken. Die leidden zelfs tot het tijdelijk sluiten van productiesites en tot de inperking van de exportmogelijkheden naar onder meer China. De vraag rees waarom de Belgische bedrijven gespaard bleven van dergelijke uitbraken. De conclusie? Dit was het resultaat van de snelle start die we genomen hadden. We hebben steeds een voorsprong gehad en dit heeft duidelijk geloond.

Voorbeelden uit de buurlanden hebben ook doen nadenken over onder meer huisvesting en transport, en hebben ertoe bijgedragen dat het plan continu werd verbeterd. Achteraf moeten we vaststellen dat het aantal clusters en de impact die COVID-19 had op de Belgische vleessector beperkt is gebleven. Er waren een aantal haarden, maar de voedselbevoorrading is nooit in het gedrang gekomen.

Een nieuwe standaard voor de klant

En wat met de klanten van de Belgische vleesbedrijven? Er is een cultuur van klantgericht ondernemen. Bedrijven werken op maat, denken na over wat klanten willen en spelen in op de noden van vandaag en morgen. Hun aanpassingsvermogen is heel typerend. De aanpak die we tijdens de pandemie hebben gezien, is daar een illustratie van.

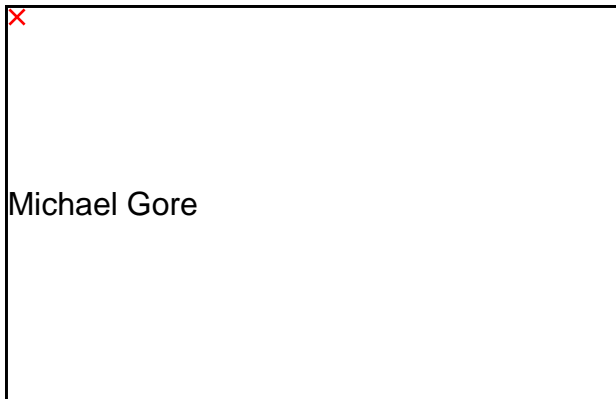
Net zoals vele andere sectoren gaat ook de vleessector niet meer terug naar het tijdperk vóór 13 maart 2020. De inspanningen die geleverd worden rond hygiëne en voedselveiligheid vormen een nieuwe standaard die voortaan als de norm zal gelden. In 'het nieuwe normaal' zullen bedrijven deze bijkomende garanties blijven meenemen om hun klanten te dienen. Finaal wordt de klant er dus ook beter van.

Hoe de Belgische vleesbedrijven met COVID-19 zijn omgegaan is een illustratie van de flexibiliteit en veerkracht waarmee zij elke dag het beste van zichzelf geven om een product af te leveren waar hun klant tevreden mee is. Daarmee hebben we de lat opnieuw hoger gelegd.

Het contingency plan voor de Belgische vleesindustrie werd gepubliceerd op de website van de Hoge Raad voor de Zelfstandigen en de KMO. Het dient als leidraad voor bedrijven binnen de vleesindustrie om een contingency plan te implementeren in geval van epidemische of pandemische uitbraak. Afhankelijk van de situatie worden maatregelen voorgesteld die opbouwen van niveau 1 (met focus op persoonlijke hygiëne) tot niveau 5 (waarbij een totaliteit aan maatregelen wordt voorgesteld inclusief vaccinatie). Het doel is steeds tweeledig: de continuïteit van bedrijfsactiviteiten én het welzijn beschermen van medewerkers en van derden die het bedrijf betreden. Alle details van het plan kunt u raadplegen via <https://www.hrzkmo.fgov.be/veiligheidsmaatregelen>.

Michael Gore

Federatie van het Belgisch Vlees vzw
Arduinkaai 37/1
1000 Brussel
België



Michael Gore

Over Michael Gore

Michael Gore is een expert op het gebied van voedselveiligheid met een brede ervaring in de sector. Hij deed zijn ervaring op via verschillende functies binnen de voedselketen: kwaliteitsborgingsmanager in de vleesindustrie, auditor in kwaliteitssystemen, certificeringsmanager van autocontrolesystemen en auditor voor BRC (een van de belangrijkste standaarden op het vlak van voedselveiligheid). Hij stond meer dan tien jaar aan het hoofd van zijn eigen adviesbureau en leidde dit met succes tot hij terugkeerde naar de vleessector. Michael Gore vertegenwoordigt momenteel de sector van vers vlees in België namens FEBEV (Federatie Belgisch Vlees). Hij werkt samen met belanghebbenden in de hele voedselketen en met de leden ervan om de dialoog tussen verschillende actoren te vergemakkelijken en te reageren op nieuwe uitdagingen waarmee de sector wordt geconfronteerd.

Bron: Belgian Meat Office