

## From egg to chicken leg in one family business

**The Belgian broiler integration Lisabeth in Gottem is a family business that controls the entire poultry meat supply chain. A compound feed plant, the large hatchery and broiler production form one operation. The family remains loyal to the Ross 308. " Those broilers still perform the best."**

BY DICK VAN DOORN

Around 1955 arable farmer Joris Lisabeth was looking for a way out of the flax crisis and decided to become an egg trader. A few years later he started producing eggs himself. In the 1970s he switched from laying hens to broiler breeders and started mixing the feed himself out of dissatisfaction with the quality of the feed supplied by the local compound feed company. From then on feed was also supplied on a small scale to other poultry farms in the region. Lisabeth's feed plant now delivers approximately 650 tonnes of poultry feed per week. Lisabeth also started their own hatchery in the 1970s with a capacity of 50,000 eggs per week. This made Lisabeth a real integration. Son Jan is now at the helm, grandson Olivier is preparing to take over that role in the near future.

### Profile

Jan (61) and Olivier (34) Lisabeth lead the integration of J. Lisabeth NV in Gottem (Belgium). They grow about 400,000 broiler chickens at four sites around Deinze. The hatchery has a capacity of 200,000 chicks per week and they produce about 650 tonnes of poultry feed every week. The birds are slaughtered by third parties. Some 60% of the meat goes to supermarkets with 40% sold through their own wholesaler Delikip that also supplies game and poultry, rabbit, foie gras and lamb.



*The hatchery has a capacity of 200.000 chicks per week. PHOTOS: DICK VAN DOORN*

The broiler breeder branch was discontinued in the 1980s when the company switched entirely to broilers; 70,000 at the time. Jan: "We sometimes had Ross and sometimes Cobb broilers at that time." Since then the company has continued to expand and innovate. In the late 1990s a completely new hatchery was built at the Deinze location. The integration can now hatch 200,000 day-old chicks per week. Own concept broiler: Gallux The family now grows broilers at four sites. Their 15 houses in total have a combined capacity of 400,000 broiler chickens. The Woutergem site is where the four newest sheds built in 2017 are located, with a total of 120,000 broiler chickens. To facilitate the work, all the new houses are almost identical. The design is the same everywhere with IFH 60 kW heaters from Holland Heater, drinking water lines from Lubing and feed systems from Landmeco. An important reason for building and furnishing the barns identically is to ensure

continuity of supply to the slaughterhouse. Olivier: "This makes planning a lot easier. Loading, cleaning, disinfecting and preparing all run smoothly in a 7.5 week cycle. The most important thing is supplying processors with the same number of chickens every week." The Lisabeth integration has had its own broiler concept since 1995. Initially this concept was called Vitakip but since 2017 the broiler chicken has been renamed Gallux. Olivier: "A combination of Gal and Lux. Gal stands for the Gauls, the tough people who held out against the Roman rulers in ancient times; just like the Belgians, a tough folk. And Lux which, of course, represents the daylight we have in our housing system." With the name Gallux, the Lisabeth family also aims to emphasise the local aspect. "We think it is important to show that this product originates from our own country. Hence a logo with a chicken and the colours of our national Belgian flag." The integration works with the slogan: 'From egg to (chicken) leg'. The requirements for the Gallux concept chicken are daylight, a high standard of animal welfare and perfect feed quality to achieve excellent meat quality. The stocking density is set at a maximum of 35 kg/m<sup>2</sup>. The integration has used alfalfa bales since 2021 as a welfare measure. The feed composition - a trade secret - also falls under the Gallux chicken concept.



The Lisabeth integration uses alfalfa bales as a welfare measure for the Gallux chicken concept.



Olivier: 'We think it is important to show that this product originates from our own country.'  
PHOTO: DICK VAN DOORN

Not interested in exporting To ensure that the broilers are even healthier and the animals grow even better, the Lisabeth family decided to start with the Nestborn concept from the Belgian hatchery Belgabroed in 2021. This means that the chicks hatch on a farm. The family says that the chicks' start-up is better, resulting in even less antibiotic use. The bedding material, in this case flax shives (a residual product of flax production), also remains drier which means that the broilers

have less chance of foot pad lesions. Olivier: "Peat is now also widely used in Belgium. That is certainly a good product but flax shavings work even better in our case. It is also a local product, so the environmental footprint is lower than peat imported from Scandinavia." The family is not interested in turning its Gallux chicken into an export product. Olivier: "Export does not interest us and is not realistic either. We produce purely for the Belgian market where we market a quality product for the higher, more expensive segment." The broilers are processed at Belki in Aalst and Nollens in Kruisem. The Gallux products are supplied to the major Belgian supermarket chains Colruyt and Ahold-Delhaize, among others. "We supply most to Colruyt. This is partly because Colruyt is a real family business, just like us," says Olivier. "We adhere to the same standards, the margins are distributed fairly." Starting or participating in a slaughterhouse ourselves is not an option. Father Jan explains that this has become too complex given the legislation and all the environmental regulations that have to be met. "There are no longer any small processors. Our integration is just too small to run a profitable slaughterhouse." The supermarkets buy about 60% of the meat. The remaining 40% finds its way through Delikip's own warehouse and wholesale outlet to small buyers and retailers who supply restaurants, snack bars, poulterers, butchers and small shops. Olivier believes it is crucial that the company remains integrated. "You wouldn't expect it, but our feed factory is very important. We do not produce broiler pellets but mash, a compound feed comparable to laying hen feed. This enables us to supply quality meat of the highest standard."

## Od jajka do udka kurczaka w jednej firmie rodzinnej

Belgijska hodowla brojlerów Lisabeth w Gottem to firma rodzinna, która kontroluje cały łańcuch dostaw mięsa drobiowego. Mieszalnia pasz, duża wylęgarnia i hodowla brojlerów stanowią jedną całość. Rodzina pozostaje lojalna wobec Ross 308. „Te brojlery wciąż radzą sobie najlepiej”.

DICK VAN DOORN

Około 1955 roku rolnik Joris Lisabeth szukał sposobu na wyjście z kryzysu lnianego i postanowił zostać sprzedawcą jaj. Kilka lat później sam zaczął produkować jaja. W latach 70. przestawił się z hodowli kur niosek na hodowlę brojlerów i zaczął sam mieszać paszę z powodu niezadowolenia z jakości paszy dostarczanej przez lokalną firmę produkującą mieszanki paszowe. Od tego czasu pasza była również dostarczana na małą skalę do innych ferm drobiu w regionie. Obecnie wytwórnia pasz Lisabeth wytwarza około 650 ton paszy dla drobiu tygodniowo. W latach 70. firma Lisabeth uruchomiła również własną wylęgarnię o wydajności 50 000 jaj tygodniowo. To sprawiło, że Lisabeth stała się prawdziwym przedsiębiorstwem kompleksowym. Obecnie na czele firmy stoi syn Jan, a wnuk Olivier przygotowuje się do przejęcia tej roli w niedalekiej przyszłości.

### Profil

Jan (61) i Olivier (34) Lisabeth kierują firmą J. Lisabeth NV w Gottem (Belgia). Hodują około 400 000 kurcząt brojlerów w czterech lokalizacjach wokół Deinze. Wylęgarnia ma wydajność 200 000 piskląt tygodniowo i produkuje około 650 ton paszy dla drobiu tygodniowo. Ptaki są ubijane przez strony trzecie. Około 60% mięsa trafia do supermarketów, a 40% sprzedawane jest za pośrednictwem własnej hurtowni Delikip, która dostarcza również mięso drobiowe, królicze, foie gras i jagnięcinę.



*Wylęgarnia ma wydajność 200 000 piskląt tygodniowo. ZDJĘCIA: DICK VAN DOORN*

Oddział hodowli niosek został zamknięty w latach 80-tych, kiedy firma całkowicie przestawiła się na brojlery; w tamtym czasie było ich 70 000. Jan: „W tym czasie niekiedy mieliśmy brojlery Ross, a niekiedy Cobb”. Od tego czasu firma nadal się rozwija i wprowadza innowacje. Pod koniec lat 90. w lokalizacji Deinze zbudowano zupełnie nową wylęgarnię. Firma może teraz wylęgać 200 000 jednodniowych piskląt tygodniowo. Własna koncepcja brojlera: Gallux Rodzina hoduje obecnie brojlery w czterech lokalizacjach. Ich 15 kurników ma łączną pojemność 400 000 brojlerów. Zakład w Wontergem to miejsce, w którym znajdują się cztery najnowsze kurniki zbudowane w 2017 r., mieszczące łącznie 120 000 kurcząt brojlerów. Aby ułatwić pracę, wszystkie nowe kurniki są niemal identyczne. Konstrukcja jest wszędzie taka sama, z grzejnikami IFH 60 kW od Holland Heater, liniami wody pitnej od Lubing i systemami paszowymi od Landmeco. Ważnym powodem budowania i wyposażania obór w identyczny sposób jest zapewnienie ciągłości dostaw do rzeźni. Olivier: „To znacznie ułatwia planowanie. Załadunek, czyszczenie, dezynfekcja i przygotowanie przebiegają płynnie w cyklu 7,5 tygodnia. Najważniejszą rzeczą jest dostarczanie przetwórcom tej samej liczby kurczaków co tydzień”. Grupa Lisabeth posiada własną koncepcję brojlerów od 1995

**FINANSOWANE Z FUNDUSZU PROMOCJI MIĘSA DROBIOWEGO**



roku. Początkowo koncepcja ta nosiła nazwę Vitakip, ale od 2017 roku kurczęta brojlery zostały przemianowane na Gallux. Olivier: „Połączenie słów Gal i Lux. Gal oznacza Galów, twardych ludzi, którzy walczyli z rzymskimi władcami w czasach starożytnych; podobnie jak Belgowie, twardy lud. I Lux, który oczywiście reprezentuje światło dzienne, jakie mamy w naszym system budynków inwentarskich”. Poprzez nazwę Gallux rodzina Lisabeth chce również podkreślić aspekt lokalny. „Uważamy, że ważne jest, aby pokazać, że ten produkt pochodzi z naszego kraju. Stąd logo z kurczakiem i kolorami naszej narodowej belgijskiej flagi”. Integracja współgra ze sloganem: „Od jajka do (kurzego) udka”. Wymagania stawiane kurczakom koncepcyjnym Gallux to światło dzienne, wysoki standard dobrostanu zwierząt i doskonała jakość paszy w celu uzyskania doskonałej jakości mięsa. Gęstość obsady ustalono na maksymalnie 35 kg/m<sup>2</sup>. W ramach dobrostanu zwierząt od 2021 r. stosowane są bele lucerny. Skład paszy - tajemnica handlowa - również podlega koncepcji kurczaków Gallux.



*Firma Lisabeth Integration wykorzystuje bele lucerny jako środek dobrostanu dla kurczaków Gallux.*



*Olivier: „Uważamy, że ważne jest, aby pokazać, że ten produkt pochodzi z naszego kraju”.  
FOT: DICK VAN DOORN*

Niezainteresowani eksportem Aby uzyskać pewność, że brojlery są jeszcze zdrowsze, a zwierzęta rosną jeszcze lepiej, rodzina Lisabeth zdecydowała się w 2021 r. na wprowadzenie koncepcji Nestborn z belgijskiej wylęgarni Belgabroed. Oznacza to, że pisklęta wykluwają się na farmie. Rodzina twierdzi, że start piskląt jest lepszy, co skutkuje jeszcze mniejszym zużyciem antybiotyków. Materiał ściółkowy, w tym przypadku paździerz lniane (produkt pozostały z produkcji lnu), również pozostaje bardziej suchy, co oznacza, że brojlery mają mniejsze szanse na zmiany w opuszkach stóp. Olivier: „Torf jest obecnie szeroko stosowany w Belgii. To z pewnością dobry produkt, ale w naszym przypadku wióry lniane sprawdzają się jeszcze lepiej. Jest to również

**FINANSOWANE Z FUNDUSZU PROMOCJI MIĘSA DROBIOWEGO**

produkt lokalny, więc ślad środowiskowy jest mniejszy niż w przypadku torfu importowanego ze Skandynawii”. Rodzina nie jest zainteresowana przekształceniem kurczaka Gallux w produkt eksportowy. Olivier: „Eksport nas nie interesuje i nie jest realistyczny. Produkujemy wyłącznie na rynek belgijski, gdzie sprzedajemy produkt wysokiej jakości dla wyższego, droższego segmentu”. Brojlery są przetwarzane w Belki w Aalst i Nollens w Kruisem. Produkty Gallux są dostarczane między innymi do głównych belgijskich sieci supermarketów Colruyt i Ahold-Delhaize. „Najwięcej dostarczamy do Colruyt. Dzieje się tak częściowo dlatego, że Colruyt to prawdziwa firma rodzinna, tak jak my” - mówi Olivier. „Przestrzegamy tych samych standardów, a marże są dzielone sprawiedliwie”. Samodzielne założenie lub uczestniczenie w ubojni nie wchodzi w grę. Ojciec Jan wyjaśnia, że stało się to zbyt skomplikowane, biorąc pod uwagę przepisy i wszystkie regulacje środowiskowe, które muszą być spełnione. „Nie ma już małych przetwórców. Nasza grupa jest po prostu zbyt mała, by prowadzić dochodową ubojnię”. Supermarkety kupują około 60% mięsa. Pozostałe 40% trafia za pośrednictwem własnego magazynu i hurtowni Delikip do małych nabywców i detalistów, którzy zaopatrują restauracje, bary z przekąskami, firmy sprzedające mięso z drobiu, rzeźników i małe sklepy. Olivier uważa, że kluczowe jest, aby firma pozostała zintegrowana. „Nie spodziewałbyś się tego, ale nasza fabryka pasz jest bardzo ważna. Nie produkujemy granulatu dla brojlerów, ale mash, mieszankę paszową porównywalną do paszy dla kur niosek. Dzięki temu możemy dostarczać mięso najwyższej jakości”.