

sector *special*

Verwaarding dierlijke bijproducten

Verwaarding in de dierlijke sector

De dierlijke sector levert hoogwaardige producten, vooral in de vorm van eiwitten. Zuivelproducten, eieren en vlees bepalen het beeld van de sector. Maar de verwaarding van dierlijke producten gaat verder: er wordt naar gestreefd om letterlijk niets verloren te laten gaan.

Dierlijke bijproducten vinden hun weg in talloze voedselproducten en artikelen, die dagelijks worden gebruikt door consumenten. Wist u bijvoorbeeld dat jaarlijks meer dan één miljoen huiden van kalveren vanuit Nederland naar China worden gebracht, om daar verwerkt te worden in schoenen, jassen en andere kleding? En dat dierlijke bijproducten worden verwerkt tot waardevolle ingrediënten voor zoetwaren, cosmetica, fotomaterialen, porselein en andere verrassende productgroepen? U zult zich er in deze special waarschijnlijk over verbazen waar een dier voor kan worden gebruikt.

Op basis van de uitgangspunten van een biobased economy worden systematisch alle producten van het dier benut. Door deze verwaarding levert de sector ook een bijdrage aan duurzaamheid. En door een nog efficiënter (her)gebruik van energie, water en hulpstoffen. Mooie voorbeelden zijn

de productie van stoffen met medicinale toepassingen uit resteiwitten, het gebruik van de huid van koeienpoten en het benutten van mogelijkheden voor biobrandstoffen.

Een grotere toegevoegde waarde in de verwerking levert tevens betere cijfers op voor de duurzaamheid van de productiefases daarvóór. Het kan leiden tot een betere prijs die boeren voor hun dieren krijgen. En het draagt bij aan een grotere efficiency per eenheid product in relatie tot bijvoorbeeld de emissies van broeikasgassen.

In aanvulling daarop is het goed dat ook bedrijven in de verwaarding aansluiten bij bijvoorbeeld het Beter Leven-kenmerk voor het houden van dieren en convenanten voor betere levensstandaarden voor dieren. En het begint aan de basis, zoals in deze special wordt toegelicht door Nevedi, de belangenorganisatie van de Nederlandse diervoederindustrie.

Kortom: de verwaarding ten volle in de dierlijke sector doet in alle opzichten recht aan de waarde van het dier, en levert aanzienlijke economische, ecologische en maatschappelijke voordelen op voor de gehele keten van productie, verwerking en consumptie. Ik nodig u uit deze special te lezen, waarin wij de laatste ontwikkelingen in deze sector met u willen delen.

*Marcel Vernooij,
lid managementteam directie Agroketens en Visserij*



Henk Flipsen (Nevedi):

‘Versoepel de wetgeving op dierlijke bijproducten in diervoeder’



Flipsen: “Een klein land kan in z'n eentje de wereld niet redden.”

Sinds de BSE-crisis van tien jaar geleden, zijn er strikte beperkingen voor het verwerken van dierlijke bijproducten in diervoeders. “Pure kapitaalvernietiging”, oordeelt Henk Flipsen, directeur van het secretariaat van Nevedi, de belangenorganisatie van de Nederlandse diervoederindustrie. Nu ook de Europese toezichthouder oordeelt dat veel dierlijke bijproducten veilig zijn, is het volgens Flipsen niet langer legitiem om dierlijk eiwit uit bijvoorbeeld de vleesverwerkende industrie met een laag risico uit diervoeder te weren.

Nevedi is de Nederlandse belangenorganisatie van de diervoederindustrie. Die bestaat uit vier deelsectoren: de kalvermelkproductie, producenten van zogenoemde premixen voor de mengvoederindustrie en van concentraten voor de exportmarkt, de mengvoederindustrie en de leveranciers van ‘vochtrijke’ diervoederproducten aan veehouders. 115 bedrijven in totaal, met een gezamenlijke omzet van € 4 miljard per jaar. Nevedi bewaakt de kwaliteit en veiligheid van diervoeders, behartigt de belangen van werkgevers in de diervoederindustrie en houdt zich bezig met duurzaamheid.

Dier, mens en milieu

Eén blik op de ‘actuele dossiers’ op de website van Nevedi volstaat om te zien hoe hoog duurzaamheid op hun agenda staat. Het gaat om ‘Carbon Footprint Diervoedersector’, ‘Certificering Duurzame Soja Productie’, ‘Convenant Schone en Zuinige Agrosectoren’ en ‘Uitvoeringagenda Duurzame Veehouderij’.

Als Henk Flipsen, directeur van het secretariaat van Nevedi, naar het beleid inzake duurzaamheid van zijn organisatie wordt gevraagd, is hij nauwelijks meer te stoppen. Gedreven vertelt hij over de stichting voor de inkoop van gecertificeerde soja, waarvan Nevedi medeoprichter is samen met Friesland-Campina (zuivel), VION (vlees), Gebr. Van Beek Group (eieren) de Storteboom Group (pluimveevlees) en Ahold (retail). De stichting streeft naar certificering volgens de criteria zoals

vastgelegd in de besprekingen van de Round Table on Responsible Soy (RTRS). Vanaf 2009 wordt een toenemend volume sojameel ingekocht uit gebieden waar recentelijk geen illegale ontbossing heeft plaatsgevonden.

Internationale samenwerking

Maar Flipsen is ook kritisch. “De zorg over de ontbossing van het Amazonegebied is typisch Nederlands”, zegt hij. “Als je de grens met Duitsland oversteekt, hoor je daar niemand meer over. In Duitsland heeft iedereen het over genetisch gemodificeerde gewassen, net als in Frankrijk.” Een klein land kan in zijn eentje de wereld niet redden en daarom zoekt Flipsen de internationale samenwerking. Dit jaar met België, vanaf volgend jaar via de Europese organisatie Fefac ook met andere landen. Het doel is te komen tot een Europese standaard. “Als Europa iets vindt, heeft dat uiteraard meer effect dan wanneer Nederland iets vindt.”

Via weer een andere stichting helpt Nevedi de bevordering van duurzame handel. “Maar daarbij moeten ook landen als China meedoen, want het kan niet zo zijn dat wij proberen Latijns-Amerikaanse boeren te prikkelen tot duurzame landbouw, als China de producten opkoopt die Europa niet wil hebben. Er moeten wel gelijke spelregels voor iedereen gelden om economisch verantwoord te kunnen werken.”

Om dezelfde reden is hij kritisch over het Europese verbod op genetisch gemodificeerde gewassen. “Het is hypocriet dat bijvoorbeeld kippen die gevoed zijn met genetisch gemodificeerd voedsel - dat in de EU verboden is - wel kunnen worden geïmporteerd, terwijl Europese boeren hetzelfde diervoer voor kippen niet mogen gebruiken. Dat zet de Europese voedselproducenten op een achterstand. Bovendien kan genetische modificatie een middel zijn in de strijd tegen klimaatverandering, omdat je er bijvoorbeeld gewassen mee kunt veredelen die een hogere eiwitkwaliteit hebben of meer opbrengen op minder landbouwgrond. Op die manier kun je alternatieven vinden voor eiwitrijke grondstoffen die nu nog van ver moeten worden ingevoerd. Voorlopig is dat nog ver weg.”

Cynisme onterecht

“Beledigend” vindt Flipsen de kritiek op initiatieven als die van Nevedi en haar partners, bijvoorbeeld dat ‘duurzame soja’ alleen maar zou gaan om pr. Er is volgens hem geen sprake van dat de schone schijn wordt opgehouden, terwijl het er in werkelijkheid allemaal niet zo duurzaam en milieuvriendelijk aan toegaat. “Als je weet hoe ontzettend moeilijk het is om de handen op elkaar te krijgen voor duurzame voedselproductie aan de andere kant van de wereld, dan zou er wel wat meer waardering mogen zijn voor het feit dat een klein land als Nederland op dit gebied zijn nek steeds uitsteekt. Dan is dat cynisme gewoon onverdiend en onterecht. De fase van prikkels uitdelen is wel voorbij. We hebben nu meer behoefte aan organisaties en bedrijven die de schouders eronder zetten.”

Dierlijke bijproducten

Kritisch is Flipsen ook over de omzichtigheid waarmee wordt omgegaan met de verwerking van dierlijke bijproducten in diervoeders. Tien jaar geleden was de hele wereld in de greep van BSE en de verwante ziekte van Creutzfeld-Jacob. Bijna tegelijkertijd sloeg de mond- en klauwzeer toe.

De oorzaak van BSE wordt gezocht in het feit dat dieren voedsel kregen waarin diermeel was verwerkt. De Nederlandse overheid heeft de verwerking van dierlijke bijproducten in diervoeders flink aan banden gelegd. In 1996 kwam er een verbod op de import van diermeel uit het Verenigd Koninkrijk. Drie jaar later volgde een totaal verbod op de verwerking van diermeel in voer voor herkauwers. In 2001 besloot de Europese Unie tot een totaal verbod op diermeel in veevoer, ook van vismeel. Varkens en pluimvee zijn ongevoelig voor BSE, maar in veel landen wordt mengvoer voor rundvee, varkens en kippen op dezelfde productielijn geproduceerd, waardoor er gemakkelijk een kruisbesmetting zou kunnen ontstaan.

Veel bijproducten zijn veilig

Er zijn drie risicocategorieën van dierlijke bijproducten. De eerste categorie (waarin ziekteverwekkers van BSE kunnen zitten) is zo risicovol dat het moet worden vernietigd. De tweede categorie (niet bedoeld voor consumptie) mag soms worden gebruikt voor verwerking in biogas-of composteersystemen. En de derde categorie, die het laagste risico kent (bijproducten uit de humane voedingsmiddelenindustrie), mag soms in diervoeder worden verwerkt. Kannibalisme, dat wil zeggen het voeren van een diersoort met verwerkte dierlijke eiwitten uit karkassen van dieren van

dezelfde soort, is verboden. Zoogdieren mogen in geen enkel geval verwerkte dierlijke eiwitten hebben.

De regels zijn gaandeweg iets versoepeld (als het om dieren gaat die niet zijn bedoeld voor consumptie, bijvoorbeeld nertsen, mag er meer dan bij vee dat bestemd is voor de vleesconsumptie). Dierlijk vet mag wel worden verwerkt, omdat dat niets met dierlijk eiwit en het voorkomen van BSE te maken heeft.

Maar bepaalde verboden zijn volgens Flipsen niet langer gerechtvaardigd. “Als de EFSA (European Food Safety Authority, red.) vaststelt dat wetenschappelijk onderzoek aantoont dat bijvoorbeeld bepaalde categorieën van slachtafval veilig zijn, dan vraag ik me hardop af hoe legitiem het is om de verwerking van veel bijproducten te blijven verbieden”, zegt de Nevedi-directeur. “Ons standpunt is dat een veilig product kan worden verwerkt als ook de consument zijn vertrouwen er weer in stelt.”

Kapitaalvernietiging

“Tets anders is, dat iedereen bij veevoeder denkt aan maïs en soja, en dat daar de regenwouden voor worden vernietigd. Maar grofweg de helft van de bestanddelen van diervoeder bestaat uit bijproducten uit de levensmiddelenindustrie”, legt Flipsen uit. De beperkingen op het verwerken van bijvoorbeeld snijresten uit de vleesverwerkende industrie betekent voor de getroffen bedrijven niet alleen het verlies van een bron van inkomsten, maar zelfs een flinke extra kostenpost, want die resten met hoogwaardig dierlijk eiwit moeten nu op kosten van het bedrijf worden afgevoerd en vernietigd.”

‘Een veilig product kan worden verwerkt als ook de consument het vertrouwen heeft’

Kapitaalvernietiging noemt Flipsen dat. De verwerking van dierlijke bijproducten in diervoeder is geen speerpunt voor Nevedi. “Hoe groot die tak van industrie exact is, weet ik niet. Bedrijven hebben daar zelf waarschijnlijk het meeste zicht op. Als je een grote slachterij vraagt naar zijn activiteiten, zal men niet meteen over diermeel praten. Het is een vrij onzichtbare en in verhouding kleinere bezigheid, maar daarom niet onbelangrijk. Het is zonde om geen gebruik te maken van de economische meerwaarde van die bijproducten, als de Europese toezichthouder zegt dat het volkomen veilig is.”

Peter Breedveld

Klaas de Jong (Nutrifeed):

‘Wij volgen de groei van wereldbevolking en voedselconsumptie’

Nutrifeed is een van de belangrijkste spelers ter wereld op het terrein van melkvervangers en zuivelingrediënten voor jonge dieren. Het bedrijf is een dochteronderneming van FrieslandCampina, de eind 2008 ontstane samenvoeging van de bedrijven Friesland Foods en Campina.



Algemeen directeur van Nutrifeed is Klaas A. de Jong (51), een geboren Fries die is grootgebracht op een boerenbedrijf. Hij is opgeleid in voedseltechnologie en bedrijfswetenschappen en heeft dertig jaar ervaring in de zuivelindustrie op zijn teller. Ook aanwezig bij het interview is de commercieel directeur Rik Ladders (40), die oorspronkelijk is opgeleid als dierenarts.

De Jong: “Hier bij Nutrifeed ontwikkelen en produceren wij al ruim vijfenveertig jaar kalvermelkpoeder op basis van hoogwaardige zuivelingrediënten.” Hij legt vervolgens uit dat het pas dertig à veertig jaar geleden is, dat men begon met onderzoek naar het toepassen van de restproducten van melk, iets waarin Nederland wereldwijd als voorloper geldt. “Vóór die tijd was het heel gewoon de wei over het land te laten lopen.” Hij vervolgt met een kort college over de buitengewoon nuttige eigenschappen van wei. “Als dochteronderneming van FrieslandCampina, waarbij in Nederland

17.000 melkveehouderijen zijn aangesloten, die op jaarbasis 11,7 miljard kilo melk produceren, werken wij met de overblijvende stromen. In wei zitten eiwitten, mineralen, vetten en lactose, die wij hier gebruiken als basis voor zowel halffabrikaten als eindproducten. In onze mengerij in Veghel kunnen we afhankelijk van de receptuur plantaardige grondstoffen, vitaminen, mineralen en gezondheidsconcepten toevoegen naar product- of klantgewenst niveau.”

De dieren waarvoor deze melkproducten bestemd zijn, zijn voornamelijk kalveren en biggen, maar ook geiten- en schapenlammeren en zelfs buffelkalveren. Nederland kent inmiddels al vijf buffelhouderijen.

Het eindproduct wordt gerealiseerd door de zuivelingrediënten te verrijken met innovaties als caseïne melkeiwit, kokosolie en bio-actief lactoferrine, het Imagro gezondheidsconcept. Ladders valt de Jong bij en zegt: “Zie het als de mens, je wilt dat de pasgeborene zo goed en gezond mogelijk opgroeit, dus wil je dat het de beste voeding krijgt.”

Groeimarkten

Nutrifeed is voor meer dan de helft van hun winst afhankelijk van de export. Gevraagd om welke landen het gaat, doet De Jong in eerste instantie enigszins mysterieus, hij heeft weinig zin de concurrentie aan extra bedrijfsinformatie te helpen. Om na enig aandringen te zeggen: “Azië, en dan voornamelijk het zuidoosten, en Zuid-Amerika waar het vooral om Chili en Brazilië gaat. Waar we willen groeien is Centraal -en Oost-Europa, Rusland, het Midden-Oosten, Oceanië en Afrika.”

Om deze groei te bewerkstelligen, krijgt research & development bij Nutrifeed grote aandacht. Hoogopgeleide specialisten houden zich bezig met een strategisch onderzoeksprogramma naar nieuwe productconcepten. Dit gebeurt in samenwerking met voedselproducenten en wetenschappers van verschillende toonaangevende universiteiten ter wereld. Daarnaast heeft Nutrifeed, als dochteronderneming van FrieslandCampina, toegang tot Innovium, het onder-



zoekscentrum van het moederbedrijf, waar nog meer parate kennis aanwezig is wat betreft microbiologische parameters, voedingswaarden, chemische aspecten en hygiënestandaards, en waar men onder andere zoekt naar op zuivel gebaseerde oplossingen.

Nutrifeed beschikt tevens over drie proefboerderijen in Nederland. Op deze proefboerderijen wordt door een team van voedingsdeskundigen gewerkt met kalveren, biggen, kuikens en ook buffelkalveren. Naast fysiologisch onderzoek houdt men zich ook bezig met sproeidroogtechnologie, om de kwaliteit en andere aspecten van de zuivelingrediënten te kunnen verbeteren. FrieslandCampina heeft 7 sproeidrogers om (opgevette) zuivelingrediënten te drogen ten behoeve van de wereldwijde feed industrie.

Voorbeelden van producten voor kalveren zijn Isilac, Kalvolac, Kalvostart en Kalvoquick. Voor biggen zijn er onder andere Porcolac, Serolat, Premulac en Prelac. Lammetjes krijgen Halmalac en geitenlammeren Chivalac.

‘Wereldwijd zal de productie van melk worden opgevoerd’

Klantenbinding

Om deze voedingsmiddelen aan de man, of beter gezegd aan het dier te helpen, hanteert men bij Nutrifeed verschillende instrumenten. Lodders: “Naast onze vaste verkopers moet je dan denken aan artikelen in vakbladen, advertenties, editorials en, heel belangrijk, ons wereldwijde netwerk van agenten en distributeurs. Bovendien



Klaas de Jong, algemeen directeur Nutrifeed.



Zakken worden afgevuld met melkproducten voor jonge dieren.

bezoeken wij veel vakbeurzen, van de VIV (Vakbeurs voor Innovatieve Veehouderij) in Utrecht tot EuroTier in Hannover, maar ook de VIV in Bangkok, die wij de laatste keren hebben gecombineerd met het organiseren van het Nutrifeed Asian Forum for Asian and Pacific Distributors.” Het forum bleek een groot succes om onderling ervaringen en kennis uit te wisselen over nieuwe producten, markten en marketing.

Dat de toekomst veel uitdagingen biedt, staat voor De Jong als een paal boven water. “De wereldbevolking, en dan vooral die in zich ontwikkelende landen, groeit nog steeds en dus zal de vraag naar voedsel alleen maar toenemen. Daar kun je alle FAO- en WHO-rapporten op nalezen. Boeren zullen dus wereldwijd hun productie willen opvoeren. Ook hebben we te maken met strengere wet- en regelgeving, waarbij je kunt denken aan de uitstoot van CO₂. Daar zullen oplossingen voor gevonden moeten worden, bijvoorbeeld door als bedrijf na te streven om binnen een bepaald aantal jaren CO₂-neutraal te produceren. Maar ook door grote aandacht te besteden aan duurzaamheid.”

Joost Brantjes

Henny Swinkels (Oukro / VanDrie Group):

‘Technische kennis onmisbaar voor goede kwaliteit kalfsvel’

Kalfsvellen zijn een bijproduct uit de kalverslachterij en zeer gewild in de leerindustrie. Het Apeldoornse bedrijf Oukro, onderdeel van de VanDrie Group, bewerkt jaarlijks een miljoen kalfsvellen om in landen als China te worden gelooid en verwerkt in schoenen, jassen, meubels, portemonnees en tal van andere producten. Duurzaamheid staat centraal.

Kalfsvellen (als een dier ouder is dan een jaar, spreken we van huiden) zijn een dierlijk bijproduct dat (na looiing tot leer) wordt verwerkt tot schoenen, handschoenen, riemen, producten in de mode-industrie, de automobielindustrie, de meubel-industrie en tot portemonnees, agenda-omslagen, sleutelhangers en noem maar op. Wereldwijd worden 6,5 miljoen kalfsvellen verwerkt. Het Apeldoornse bedrijf Oukro neemt daarvan een miljoen voor zijn rekening.

Geïntegreerde productieketen

Bijna vijftig jaar geleden begon Jan van Drie senior het bedrijf met vijftientig kalveren en drie zeugen, die hij voedde met restjes uit de kaasindustrie. Nu is de VanDrie Group het grootste particuliere agroconcern van Nederland, met een omzet van € 1 miljard per jaar. De onderneming heeft vaste samenwerkingscontracten met meer dan

duizend kalverhouderijen en bezit voerbedrijven voor de productie van kalvermelkpoeder, slachterijen in Nederland, België en Frankrijk en een fabriek waar kalfshuiden worden verwerkt voor de productie van hoogwaardig kalfsleder. In totaal zijn er 1800 mensen in dienst. De indirecte werkgelegenheid bedraagt ruim 2500 arbeidsplaatsen.

Het bedrijf wordt geleid door Van Drie senior's drie zoons Jan, René en Herman van Drie en directeur corporate affairs Henny Swinkels, die ook alle contacten met de buitenwereld voor zijn rekening neemt. Swinkels zit volgens het Agrarisch Dagblad 'constant op het vinkentouw' om het belang van zijn sector, en vooral van zijn bedrijf te verdedigen. De krant noemt hem 'gedreven' en iemand die 'het spel slim speelt'. Vleesmagazine noemt hem één van de meest invloedrijke personen in de Agrosector.

Duurzaamheid staat centraal bij Oukro. Zelfs de kleinste stukjes huid worden verward.



Het gaat om een totaal geïntegreerde productieketen. “We huren stallen bij boeren, betalen ze voor hun arbeid en slachten onze kalveren zelf”, aldus Swinkels. Jaarlijks slacht de VanDrie Group bijna 1,4 miljoen kalveren. Meer dan 95% daarvan wordt over de hele wereld geëxporteerd. De VanDrie Group voorziet in circa 20% van de Europese behoefte.

In 2005 kreeg de VanDrie Group de Nederlandse Logistiekprijs voor zijn unieke Safety Guard systeem. Safety Guard is een programma waarmee het totale productie- en verwerkingsproces wordt gekoppeld aan een uniek identificatienummer, dat elk kalf na de geboorte krijgt. Via internet kunnen afnemers en kalverhouders precies nagaan wat er in de keten gebeurt.

Te allen tijde is het mogelijk om na uitlevering van het kalfsvlees te achterhalen om welk kalf het gaat, wat het kalf heeft gegeten, in welke vrachtwagens het vlees is vervoerd, wie het kalf wanneer heeft geslacht, wie het karkas heeft uitgebeend, verpakt, verzonden en getransporteerd. Zo kan de VanDrie Group binnen een paar uur achterhalen wat zich waar bevindt.

Automatisering voor duurzaamheid

En de kalfsvellen worden dus verwerkt in Apeldoorn, door het bedrijf Oukro. “Duurzaamheid staat bij daarbij centraal”, verzekert Swinkels. “Maatschappelijk verantwoord ondernemen met respect voor mens, dier en milieu is bij ons al generaties lang de gewoonste zaak van de wereld. Zo gebruiken we zelfs het vel van de kop van het kalf, om zelfs de kleinste stukjes huid te ‘verwaarden’ en niets verloren te laten gaan. En we zoeken nog naar een methode om ook de huid van de poten te kunnen verwaarden.” De kopvellen worden in een vat gezouten en als bulk afgevoerd, hoofdzakelijk naar China, waar er werkhandschoenen, kleinlederwaren en kinderschoenen van worden gemaakt.

Ook de automatisering van het productieproces voorkomt verspilling en spaart het milieu. Bij binnenkomst worden de verse vellen getrimd, geselecteerd en opgehangen in een gekoelde buffer, bij een temperatuur van circa drie graden. Als de vellen gekoeld zijn, worden ze gezouten en tien dagen lang opgeslagen bij een temperatuur van acht graden. Daarna worden de vellen ontdaan van het overtollige zout en gecontroleerd op gewicht en kwaliteit. De vellen zijn nu klaar om in pakketjes te worden verscheept naar China (50% van de productie), Italië (20%), Japan (10%) en andere landen, waar de vellen worden gelooit tot leer. 10% van de productie wordt afgezet in Nederland.

Dat alles machinaal gebeurt, betekent dat de productie efficiënt verloopt en dat er bijvoorbeeld een minimale hoeveelheid zout na spoeling in het milieu terecht komt.

Beter Leven-ster

Duurzaam betekent ook diervriendelijk. Daar volgt uit dat de VanDrie Group voldoet aan de hoge eisen van de Dierenbescherming op het gebied van het welzijn. Geen enkel kalf heeft een hemoglobinegehalte dat onder de zes millimol per liter bloed ligt, terwijl de wettelijke norm viereneenhalf is. Kalveren kunnen gelijktijdig drinken, het transport naar de kalverhouderij is nooit langer dan acht uur of vijf-



‘De markt voor kalfsvellen is stabiel’

honderd kilometer en het vervoer naar het slachthuis duurt maximaal vier uur of 250 kilometer. Vorig jaar heeft de VanDrie Group daarom de Beter Leven-ster van de Dierenbescherming uitgereikt gekregen.

De VanDrie Group heeft met de Dierenbescherming ook een convenant gesloten over hogere standaarden voor het kalfsvlees dat in het reguliere circuit terechtkomt en meestal naar buitenlandse afnemers gaat. Door beter management komt geen enkel kalf in de gevarenzone wat bloedarmoede betreft, de dieren krijgen tweemaal zoveel vezelrijk ruwvoer als wettelijk is voorgeschreven, het loop- en ligcomfort in de stallen krijgt extra aandacht en over tien jaar zijn alle veewagens voor de lange afstand volledig klimaatgestuurd.

Wikken en wegen

De uitdrukking ‘wikken en wegen’ is afkomstig uit de huidenindustrie. Wikken is het classificeren van de vellen, dat wil zeggen aan de hand van de grootte en het gewicht wordt bepaald welke bestemming de vellen krijgen. “Voor de bekleding van autostoelen zijn bijvoorbeeld grote vellen uit één stuk nodig”, legt Swinkels uit. Voor kleinere artikelen zijn uiteraard kleinere vellen geschikt. Het loeien is een arbeidsintensief werk dat daarom in landen als China wordt gedaan. “Vanwege de hoge loonkosten zouden we daar nooit tegenop kunnen concurreren”, aldus Swinkels.

De markt is stabiel, meent Swinkels en voorlopig zal de VanDrie Group zijn sterke positie wel behouden. “Een land als China mist de technische kennis en de know-how om zo snel en efficiënt als wij zulke goede kwaliteit te leveren.” Transportkosten zouden aanzienlijk kunnen worden verminderd als de VanDrie Group een keten in China zelf begon, maar daar zijn vooralsnog geen plannen voor, aldus Swinkels. In 2004 heeft Oukro wel een eigen verkoopkantoor in China geopend, ‘om deze enorme, potentiële markt te bewerken.’ In de meeste andere landen werkt Oukro met agenturen en importeurs.

Peter Breedveld



Henk van den Brink (Zonne-Ei-Farm):

“Wij zijn van oorsprong niet zo groen”

Zonne-Ei Farm is een pluimveebedrijf met vestigingen op verschillende locaties in het noorden van het land, waar elke dag zo'n 550-duizend leghennen hun werk doen. Die dieren leveren ook flink wat mest op en om dat op een slimme en milieuvriendelijke manier te verwerken, is in 2001 Sunny Egg Systems opgezet. Dit bedrijf maakt van de mest een hoogwaardig eindproduct dat onder de naam Farmers House Organic Fertilizer verkocht wordt. Daarnaast treedt het bedrijf op als distributeur voor de *state of the art* stalsystemen van het Duitse Salmat.

Directeur Henk van den Brink werkt al bijna veertig jaar bij het bedrijf en vertelt geroutineerd over de activiteiten van het bedrijf, die onder andere bestaan uit het verwerken en exporteren van kippenmest. “Onze core business is echter het produceren van consumptie-eieren. Dat gebeurt, naast het hoofdkantoor in Terschuur, verspreid over een aantal locaties: Emst, Kiel Windeweer, Bruntinge en Bellingwolde. Begin jaren 90 begon men bij Zonne-Ei Farm na te denken over mogelijke oplossingen voor de mestproblematiek. De afzetkosten waren hoog, er was veel te veel mest. De regelgeving voor het ‘uitrijden’ van mest over het land werd strenger en mest exporteren was aardig duur. Tel daarbij ook de steeds strenger wordende nationale en internationale regelgeving. Het was dus zaak een oplossing voor het mestoverschot te vinden.

Op de bedrijfslocatie in Emst startte het bedrijf met een mestverwerkingsexperiment. Tot dan toe lukt het om de mest op 50% droge stof te krijgen, wat zoveel betekent als dat de mest wel enigszins droog is, maar nog steeds uit veel water bestaat. “Ideaal gezien kom je uit op 80% droge stof. Als dat lukt, is je ammoniakemissie vrijwel nihil.

Ammoniakemissie ontstaat als je mest in een langzaam proces binnen een stal laat drogen. Mest op 80% droge stof emitteert niet meer, en zorgt voor een hoog stikstofgehalte in de mest. En dat is wenselijk”, zegt van den Brink.

De kippenmest van Sunny Egg Systems wordt wereldwijd geëxporteerd.



“Onze uitdaging was vervolgens om de mest verder in te drogen en daarna eventueel te pelleten, vervolgt van den Brink. Zonne-Ei Farm probeerde het eerst met de mest van zo'n 200-duizend dieren. Na vallen en opstaan lukt het steeds beter om binnen een bepaalde periode de mest droog genoeg te krijgen. “Het drogen van mest gebeurt met de lichaamswarmte van de dieren zelf. De stallen worden geventileerd en met de ventilatielucht droog je de mest. Dat is een proces dat maximaal zeven dagen mag duren. Als dat goed gaat, heb je 80% droge stof. Dat is dan wel een ruw product. De regel is hoe sneller je droogt, des te meer inhoud er over blijft.”

Investing te overzien

De investeringen om de mest op deze manier te verwerken, waren voor Zonne-Ei Farm niet verschrikkelijk hoog. De kosten van het drogen naar 80% schat Van den Brink op zo'n twee tot vier euro per dier. Bovendien heeft het bedrijf deels eigen opslagruimte wat natuurlijk ook scheelt. Bewerkelijker en prijziger bleek het vervolgtraject. Al snel werd de ruimte in Emst te klein en de vereiste exportcertificering was nog niet binnen handbereik. “Ons doel was export, dus die certificering van de VWA was nodig. De certificering bestaat uit de garantie dat het eindproduct, zodra het geperst is, over een bepaalde periode een bepaalde temperatuur moet behouden. Dan voldoet het product namelijk aan de salmonella- en enterovrij-eis. Wat we daar voor nodig hadden, was een hoge ruimte waarbij we in één stap konden persen en conditioneren om vervolgens te drogen en



Henk van den Brink, directeur van Sunny Egg Systems.

daarna te koelen. Met de aankoop van een oude meelfabriek in Rogat (vlakbij De Wijk, red.) was ook dat obstakel opgelost. Het hele proces dat bestaat uit persen, conditioneren, drogen en koelen, gebeurt nu op dezelfde plek. Voorheen verloor je warmte tijdens de overgang van persen naar conditioneren door transport. Nu blijft de mest constant rond de 85 tot 90 graden, de vereiste temperatuur voor certificering.” De fabriek in Rogat verwerkt jaarlijks de gedroogde mest van zo'n 2 miljoen legkippen en levert daarmee een wezenlijke bijdrage aan de oplossing van Nederlandse mestoverschotten.

Van den Brink: “Je kunt eigenlijk wel stellen dat we met deze manier van mest verwerken een nieuwe weg zijn ingeslagen. Hoewel onze

pluimveetak het grootst is en blijft, exporteren we onze organische kippenmest de hele wereld over. Polen, Suriname, Taiwan, Zweden. De professionele kwekers daar zijn dol op onze mest omdat ze onder andere rijk is aan organische stof en kalk.” In Nederland zijn er nog zo'n drie bedrijven actief die zich met hetzelfde principe bezighouden. “Het verschil is dat wij pluimveehouder zijn, die andere bedrijven doen ook in andere bijproducten en zijn meer gespecialiseerd in afval. Die combinatie van pluimveehouder en mestverwerker levert ons, behalve dat we een stuk zekerheid in de aanvoer hebben, niet bijzonder veel extra voordeel op. Voor ons is het gewoon een logisch verlengstuk. Ik zal ons bedrijf dan ook niet snel alleen het predikaat mestproducent opleggen.

‘Met deze wijze van mest verwerken zijn we een nieuwe weg ingeslagen’

De consequentie van onze mestverwerking is dat we niet alleen ammoniakemissie tot een minimum beperken, we besparen ook op transport. Als wij alles in drijfmest zouden afvoeren, zouden we zeseneenhalf keer meer transport nodig hebben dan nu. Een kip produceert 80 kilo/liter mest op jaarbasis, als je het indroogt naar 50% droge stof heb je nog 25 kilo op jaarbasis, door het verder in te drogen naar 80% komen we uit op 12 kilo per dier per jaar. Dat maakt het toch wel een heel mooi systeem.”

Een paradox is dat de pluimveetak van Zonne-Ei Farm niet zo ‘groen’ is. De kippen zitten gezellig met zijn 39-en in een ruimte precies zoals wettelijk voorgeschreven. Van den Brink is daar stellig in. “Die discussie, daar kom je nooit uit. Wij zijn voedselproducent. Ik denk dat wij voedsel produceren dat qua diergezondheid en voedselveiligheid het beste is. Dierenwelzijn is een moeilijk begrip. Kippen bij min tien naar buiten sturen, vind ik geen dierenwelzijn. Nederland is dertig jaar geleden omgeschakeld, en dat is niet zomaar geweest. Wij streven naar een goede kwaliteit eieren en een goede diergezondheid. Qua medicijntoediening is er de afgelopen jaren ook veel veranderd. Ik kan zeggen dat we de laatste vijf jaar geen medicijnen meer hebben hoeven te gebruiken. Ik wil niets afkraken, maar qua milieubelasting vind je bijna geen systeem zo goed als dit. En wat telt het zwaarst? De ene keer is het milieu, dan diergezondheid en dan weer dierenwelzijn. De boerenbedrijven worden steeds groter en dat moet ook willen ze het hoofd boven water kunnen houden. Zelfs op bedrijven waar kippen loslopen, zijn het er soms al wel 60-duizend. En ook die bedrijven worden groter. Dat is niet wat de consument zich voorstelt bij vrije uitloop. Die denkt dat een boer achter zijn huis een hokje heeft waar wat kippen rondscharrelen.”

Jacqueline Rogers

Pig05049

Skin

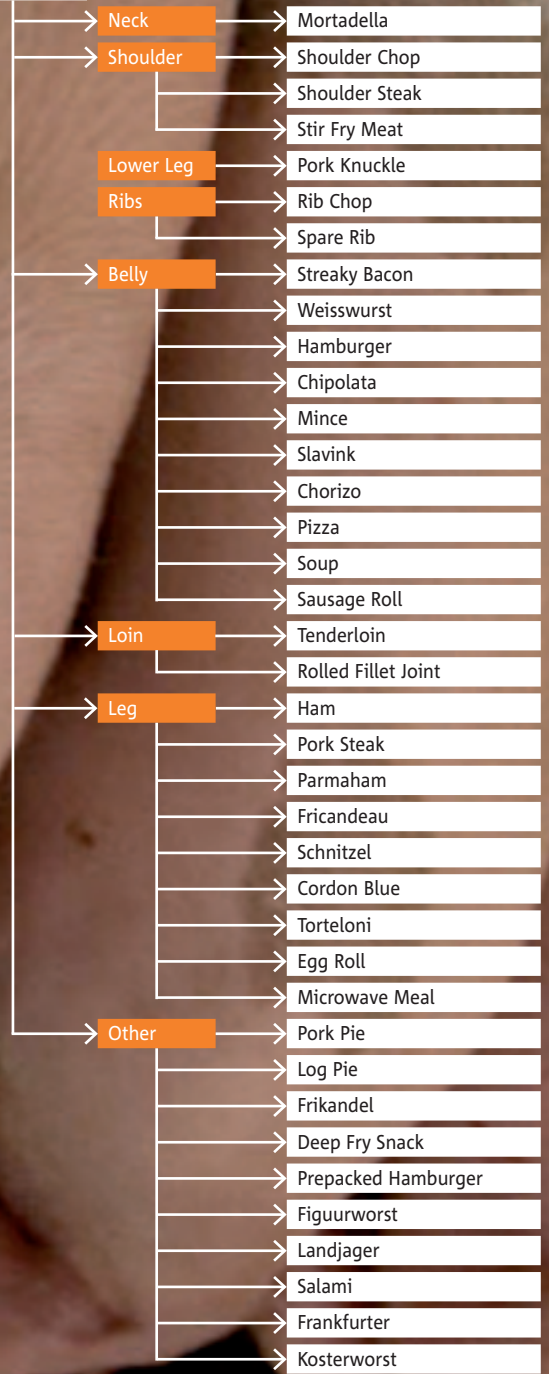
- Scratchings
- Tattoo
- Safety Glove
- Hide Glue
- Leather
- Collagen
 - Injectable Collagen
 - Beauty Mask
 - Energy Bar
 - Collagen Skin Drink
- Gelatine
 - Liquorice
 - Winegum
 - Sourstrip
 - Chewing Gum
 - Peppermint
 - Love Heart
 - Lollypop
 - Marshmallow
 - Marshmallow Wafer
 - Nougat
 - Cupcake
 - Kokosbrood
 - Custard Pastry
 - Water Jelly
 - Vanilla Pudding
 - Chocolate Mousse
 - Tiramisu
 - Curd
 - Ice Cream
 - Whipped Cream
 - Cheesecake
 - Cream Cheese
 - Low Fat Butter
 - Beer
 - Wine
 - Juice
 - Aspic
 - Croquette
 - Canned Meat
 - Pet Food
 - Hard Capsule
 - Tablets
 - Surgical Gelatine Sponge
 - Surgical Gelatine Antibiotic

Wat gebeurt er na de slacht met een varken? Natuurlijk gaat een deel van het dier naar de vleesconsumptie, maar wat gebeurt er met de rest? Ontwerpster Christien Meindertsma onderzocht drie jaar lang welke producten van een varken worden gemaakt. Haar speurtocht levert haar 187 producten op en leidt haar langs de tatoeëerder, tandarts, apotheker, boer en wapenspecialist. Bier, medicijnen, munitie, hartkleppen, remschijven en kauwgom; het zijn slechts enkele voorbeelden van producten waar delen, of zelfs minuscule deeltjes van een varken inzitten. PIG 05049 is tentoongesteld in de Kunsthal in Rotterdam, en is onlangs ook toegevoegd aan de collectie van MOMA in New York. Meer informatie over Meindertsma via www.christienmeindertsma.com.

Bones



Meat



Hans Verkerk, Cumela Nederland:

‘Er dreigt nu écht een mestoverschot in Nederland’

De mestsector is volop in beweging. En dat moet ook. Er mag steeds minder mest op Nederlandse bodem gebruikt worden, waardoor er ieder jaar meer mest overblijft. Gelukkig zijn er positieve ontwikkelingen gaande die het mestoverschotprobleem het hoofd zullen moeten gaan bieden. CUMELA Nederland is nauw betrokken bij de diverse initiatieven die in de sector plaatsvinden.



Hans Verkerk (46) is in Wageningen opgeleid tot landbouwkundig ingenieur. Hij verruilde in 2004 zijn baan als coördinator crisismanagement op het ministerie van LNV, waar hij zijn borst ten tijden van onder anderen de uitbraak van Mond- en klauwzeer kon natmaken, voor de andere kant van de onderhandelingsstafel als secretaris meststoffendistributie bij Cumela Nederland.

“Van 2004 tot 2009 is de export van mest gegroeid van een half miljoen ton naar 2,3 miljoen ton mest. Dat is bijna een vervijfvoudiging in vijf jaar tijd.” Aan het woord is Hans Verkerk, secretaris meststoffendistributie bij Cumela. “Die groei in export heeft natuurlijk enerzijds te maken met het feit dat de hoeveelheid mest die we hier produceren, bijna niet meer geplaatst kan worden. Anderzijds zijn de regels voor mestexport in 2007 aangepast waardoor de administratieve last enigszins is verminderd. Dat heeft direct gezorgd voor een boost in de export.

Nu kan het dus voorkomen dat mest die voorheen over de weg van Oost-Brabant naar Noord-Groningen werd vervoerd, na een eenvoudige behandeling naar Nordrhein-Westfalen gaat. Dat is vanuit Oost-Brabant maar 50 kilometer rijden en daar ligt vervolgens 1,5 miljoen hectare akkerbouwland klaar om bemest te worden met dierlijke mest. Landen als Duitsland en Frankrijk zijn in potentie een enorm afzetgebied voor onze dierlijke mest, simpelweg omdat in die landen veel minder dierlijke mest beschikbaar is. Wij hebben in Nederland de meeste dieren per oppervlakte.

Het grootste obstakel voor export tot nu toe is dat het administratief gezien een enorme wissel trekt op bedrijven. De voorbereiding van de export vergt enorm veel rompslomp, want het is en blijft een dierlijk bijproduct en daar is de Verordening uit Brussel erg duidelijk over.”

Client

Op dit moment werkt Cumela samen met de VWA en Dienst Regelingen aan een oplossing om de administratieve voorbereidingen aanzienlijk te stroomlijnen. Het CLIENT-programma, dat ook al administratieve uitkomst biedt voor onder andere pootgoedaardappelen en sierteelt wordt nu gebouwd voor de mestsector. “We verwachten hier veel van, zegt Verkerk. “De komende





vijf jaar moet het de administratieve lasten en uitvoeringskosten met zeven miljoen euro naar beneden trekken. Dat zijn forse getallen voor de omvang van de export die plaatsvindt.”

‘De normen voor gebruik van mest worden steeds strenger’

Verkerk vervolgt: “Dit soort initiatieven zijn hard nodig want anders dreigt er echt een overschot aan mest. We hebben het er natuurlijk al jaren over, maar tot nu toe kon de mest nog altijd binnen Nederland geplaatst worden. Nu zijn we langzamerhand aan het eind van ons mest-Latijn. Tot voor kort konden boeren hun mest kwijt zonder dat de kosten heel erg opliepen. Maar toen in 2006 de mestwetgeving veranderde, ging ook de prijs voor de afzet van mest omhoog. En als in Nederland dingen geld gaan kosten, gaan we oplossingen zoeken. Kan het niet goedkoper, kunnen we niet exporteren? Een boer in Nederland betaalt 15 tot 20 euro per kubieke meter voor het afvoeren van mest. Die mest wordt vervolgens behandeld en gaat naar Duitsland waar een boer er wat voor betaald en er nog blij mee is ook.

Mest, techniek en ledenvoordeel

Verkerk: “Wij hebben een grote parate kennis van alle wet – en regelgeving waarmee wij onze leden met raad en daad kunnen bijstaan. We zijn de beste bron voor de ingewikkelde informatie. Het komt zelfs voor dat wij de overheid corrigeren. Het mestbeleid is veelomvattend en verandert vaak. Bij het vervoer van drijfmest wordt vanaf 2006 altijd automatisch een monster genomen. Het monster wordt zonder menselijk tussenkomen in een fraudebestendige verpakking naar het laboratorium verzonden. Daar analyseert men de mest. Met behulp van een GPS-systeem wordt ook de plaats en tijd van het laden en lossen bepaald. Deze gegevens verzendt de Automatische Gegevens Registratie tijdens het laden en lossen digitaal naar Dienst Regelingen.”

CUMELA in het kort

CUMELA is de overkoepelende brancheorganisatie die is voortgekomen uit de FLEC (Federatie van Landbouwwerktuigen Exploiterende Coöperaties), de BovaL (Bond van Agrarisch Loonwerkers), de NBDM (Nederlandse Belangenbehartiging Droge Mestdistributeurs) en de VBNM (Vereniging Belangenbehartigers Nederlandse Mestdistributeurs). CUMELA is een acroniem van Cultuurtechnische werken en grondverzet, Meststoffendistributie en Loonwerk Agrarisch.

De opzet van CUMELA Nederland was het verenigen van drie pijlers die alle drie voortkomen uit agrarisch loonwerk. Verkerk: “Binnen de landbouw was er sprake van drie geconcentreerde drukke periodes: het bemesten, het oogsten en het ploegen. Tussendoor werd men geconfronteerd met stillere periodes waar men een invulling voor diende te vinden. Je kunt dan denken aan het schoonmaken van sloten door de waterplanten te verwijderen, het rijden van zand voor bouwbedrijven, onkruid- en ongediertebestrijding of het aanleggen en onderhouden van sportvelden en golfbanen. Wij zijn nu een branchevereniging voor specialisten in groen, grond en infra.”

Om de drijfmest (urine en mest gecombineerd) van rundvee en varkens te kunnen exporteren wordt de drijfmest een uur lang verhit op minimaal 70 graden Celsius. Na afloop van die verhitting zijn alle ziektekiemen uitgeroeid en mag de mest geëxporteerd worden.

Mineralenconcentraat

Een andere initiatief in de sector is een pilot op het gebied van mineralenconcentraten. Brussel heeft toestemming verleend om hier mee aan de slag te gaan. Dit project is gericht op het scheiden van mest zodat ongeveer de helft van het water dat in de mest zit, als schoon water uit het mineraalconcentratensysteem komt. Een aantal deelnemende bedrijven mag dat zelfs op het oppervlaktewater lozen. Andere bedrijven mogen het ‘op het riool zetten’. Dat gedeelte hoeft dus niet meer te transporteren en dat scheelt de helft van het volume. Van die andere helft maken ze echt vaste mest en een mineralenconcentraat zonder organische stof. Dat restproduct mag nu, met toestemming vanuit Brussel, als kunstmestvervanger gebruikt worden en dan wordt het niet meer gezien als dierlijke mest. Dat is een heel aantrekkelijke oplossing.”

Jacqueline Rogers en Joost Brantjes

Johan van der Veen (Ten Kate Vetten):

‘China is onze groeimarkt van de toekomst’

Ten Kate op het bedrijventerrein Zuid-Groningen is een opmerkelijke onderneming. Op het gebied van MVO en duurzaamheid vooruitstrevend. Van nature nuchter en innovatief. Agro-logistiek optimaal geclusterd met collega producenten. En ook het verhaal van Ten Kate over de export van dierlijke bijproducten is de moeite waard.

Het varken is de belangrijkste leverancier voor de slachtbijproducten van Ten Kate. Als het varken gefileerd is, resteren de snijstukken, die gekoeld bij Ten Kate worden aangevoerd. Met verhitte en centrifugetechniek wordt het vet afgescheiden en voor diverse toepassingen gezuiverd of van vaste bestanddelen ontdaan. Dan ontstaat een productenassortiment dierlijke vetten.

Wereldwijd gebruiken bakkerijen deze vetten graag in bakkerijproducten en deegwaren, behalve in ons land. Wij zien dierlijke

vetten als ongezond. “Maar die opvatting wordt genuanceerd”, legt Johan van der Veen, directeur van Ten Kate Vetten uit. “Net als zoveel andere meningen wordt deze door opvolgend onderzoek en voortschrijdend inzicht weer achterhaald. Ook die verzadigde vetzuren heb je nodig en feitelijk draait alles weer om gevarieerd voedsel en veelzijdig eten. We vinden in zuidelijke landen vaak het brood en banket erg lekker, maar als we horen dat er dierlijke vetten in verwerkt worden, hebben we onze bedenkingen. Hier in Nederland bepalen juist plantaardige vetten de smaak. Onverzadigde vetten zijn alleen gezond in combinatie met verzadigde vetten.”

Johan van der Veen, directeur Ten Kate Holding.



Chinese markt

Het stimuleert Ten Kate om er een gezonde export op na te houden. Directeur Hans ten Kate is erbij komen zitten en verhaalt over de enorme markt die er voor dierlijke vetten ligt in onder andere China. “Je kunt je alleen maar verbazen over het aantal producten waarin onze vetten worden gebruikt en zijn verwerkt. Frituren en bakken in dierlijk vet wordt in een heleboel landen lekker gevonden. Diervoeders worden smaakvoller en beter verteerbaar door onze toevoeging. En trouwens, onze drop en veel snoep bevatten vaak gelatine. Dierlijk vet wordt gebruikt in veel technische toepassingen, bijvoorbeeld om metaal te walsen. En sta je in de badkamer, dan vind je onze vetten terug in shampoo en zeep. Je soepele leren jas heeft een finish met onze reuzelolie. Het is werkelijk verbazingwekkend in hoeveel producten en processen onze dierlijke vetten worden toegepast. Heel bewust en zonder voorbehoud, want deze vetten hebben nu eenmaal bepaalde eigenschappen die geen ander vet of olie biedt.”

Dat weten ook de koks in de Chinese keuken. Die sector waardeert varkensvet als geen ander. De smaak is bepalend voor veel specifieke Chinese gerechten en Ten Kate kent in deze branche een grote afzet. Dat maakt ook de export richting China tot een gemaakte zaak. Toch? “Ja en nee”, begint Van der Veen. “Die groeimarkt heeft onze belangstelling. En de export naar Hongkong is al heel lang succesvol. Azië is bekend met Ten Kate vetten. Met China zijn we ook al heel lang bezig, maar niet meer dan dat. Je moet weten dat China zelf ook



Ten Kate staat te boek als een smetteloos bedrijf.

een grote varkenssector heeft. Varkensvlees is van oudsher populair in China en de consumptie ervan neemt toe. Je zou zeggen dat ze geen behoefte hebben aan dat vet uit onze productie. Het tegendeel is waar. De bakkerijen en de Chinese keukens zweren bij het gebruik van dierlijk vet. Maar in China wordt het hele varken, van neus tot krulstaartje, geconsumeerd. Elk deel is daar een culinaire traktatie. Er blijft werkelijk niets van over, nog geen grammetje vet. Als je dan de nog traditionele sector met een gebrekkige logistiek ziet in een enorme groeiemarkt, dan zie je de kansen.

Hans ten Kate, directeur Ten Kate Vetten.



De Productschappen Vee, Vlees en Eieren (PVE) en het Veterinair Informatie Punt (VIP) zetten, gesteund door het ministerie van LNV, alles op alles om toegang tot de markt te krijgen. Toch krijgen we niet voor elkaar wat Canada is gelukt. Dat land heeft een verdrag waarin vlees en vetten worden gecombineerd. We hebben de noodzakelijke partners om in China te kunnen leveren. De vraag bestaat, ons aanbod ligt er. En toch loopt het nog altijd niet.”

‘Zolang de Chinese consument het hele varken opeet, is er voor ons weinig te ondernemen’

Utopisch werkterrein

Ten Kate en Van der Veen benadrukken dat niemand iets te verwijten valt. “Export op een mondiale, vrije handelsmarkt is net zo gewenst als dat het een bijna utopische voorspelling is”, zeggen zij. Van der Veen: “Er zijn tal van barrières, net zo vreemd als uitdagend. Sommige landen eisen dat de dieren waarvan onze producten afkomstig zijn, zijn geboren en getogen in Nederland. Binnen de Europese Unie is er één markt. Onze grondstoffen komen ook van slachterijen in Duitsland. Buiten de EU wordt niet goed begrepen dat ons vrije handelsverkeer grensoverschrijdende normen en eisen kent. De onrealistische wens van die landen blokkeert de export van onze producten en maakt tegelijkertijd de uitdaging des te groter om toch te slagen.”



Hoogwaardige techniek vervolmaakt een aloud ambacht.

Productie in China?

Ten Kate is goed thuis in Duitsland. Zodra de afstand tot Musselkanaal, de locatie van de hoofdvestiging, ter sprake komt, antwoordt de directie: “Gek genoeg is de afstand Den Haag-Musselkanaal altijd langer dan Musselkanaal-Den Haag. Wij rijden ‘even’ naar de ministeries, maar je hoort altijd iedereen over dat enorme eind naar ons hoofdkwartier.” Ten Kate wil het graag omdraaien: “Wij zitten hier in Musselkanaal prima. Centraal in ons toeleveringsgebied en met goede verbindingen naar onze Duitse vestigingen.”

Dat buitenlandse vestigingenbeleid brengt ons op een ander onderwerp. Is export nog export in Europa? Welke grenzen overschrijdt je als Europa geen grenzen meer kent? “Met alle verschillen in de Euro-

PIG 05049 vertelt het hele verhaal van het varken

De bewering van Ten Kate dat het varken overal is terug te vinden, wordt bewezen met PIG 05049 van Christien Meindertsma. Het opmerkelijke boek won de Dutch Design Award 2008 en de Index Award 2009. Meindertsma volgde drie jaar lang één enkel varken tot in alle producten die het opleverde. Het meest verrassend: munitie, farmacie, fotomaterialen, hartkleppen, remmen, kauwgom, porselein, sigaretten en zelfs biodiesel. Overigens wordt dat laatste door Ten Kate gepraktiseerd: in Duitsland rijden hun trucks op eigen varkensolie. In Nederland worden dergelijke duurzame bedoelingen vreemd genoeg gedwarsboemd door regel en wet. www.christienmeindertsma.com

pese culturen houd je altijd nog die grenzen over”, wordt gezamenlijk besloten. Waar de ene cultuur varkensvet smaakvol gebruikt, wil de andere cultuur niets van het gebruik van dierlijk vet weten. Dan moet je met je product, met je marketing en je toepassingen toch weer een aantal grenzen over. Export dus.

Nog een stap verder. Wij hebben de kennis en kunde voor varkenshouderij op kwalitatief het hoogste niveau. Onze technieken en controles garanderen een topproduct en Ten Kate heeft daar met de bijproductenverwerking tot hoogwaardige vetten een belangrijk aandeel in. Toch staat de grootschalige varkenshouderij in ons kleine land onder druk. China heeft zowel de ruimte als de beloftevolle markt. Maar de eigen sector is traditioneel kleinschalig en staat qua techniek en infrastructuur nog in de kinderschoenen. Is kennis en kunde geen ideaal exportproduct voor Ten Kate? Samen met een slachterij en een Chinese partner van start? De steeds nadrukkelijker geldende wetten van de duurzaamheid schrijven minder transport voor en geven de voorkeur aan regionale productie binnen een regionale markt. Nu valt er een stilte in de glazen vergaderruimte van Ten Kate. Het uitzicht op het ultraschone en voorbeeldig opgeruimde terrein valt een moment extra op. “Ja, weet je”, brengt Ten Kate uit.



“Hier hebben we naar gekeken. Dat is een optie, een toekomstbeeld. Maar zolang de Chinese consument het hele varken oppeuzelt, valt er voor ons weinig te ondernemen. Maar groeit de varkenshouderijsector en gaat de Chinese keuken zich culinair op de hoogwaardige delen richten, dan zal er een bijproduct uit de slachterij ontstaan en wordt het tijd ons te oriënteren op een Chinese vestiging. Wanneer? Zullen we eerst eens kijken of we die markt voor de Nederlandse exporteurs kunnen openen?” Het antwoord is duidelijk, maar uit alles blijkt dat Musselkanaal, wat Ten Kate Holding betreft, best over niet al te lange tijd nauwe contacten met een zusterdorp in China zal hebben.

Frits H. Emmerik



Een toepassing van natuurlijke varkensdarmen is de bekende verse worst.

VION Ingredients: Wereldspeler

Voor VION Food Group is het volledig vermarkten van elk dier de enige garantie voor succes. Vlees moet onder de beste omstandigheden op de markt worden gebracht en alle bijproducten uit de slacht moeten optimaal te gelde worden gemaakt. Dat vormt de uitdaging voor VION Ingredients. Sjors Beerendonk en Carine van Vuure geven ons meer inzicht.

VION Ingredients onderneemt op vier continenten, vanuit 74 locaties, met zo'n 4500 medewerkers en onder vier internationale merknamen. Ook de miljard euro netto omzet is van on-Nederlandse omvang. Wat is dan nog export? Binnen de gemeenschappelijke handelsmarkt van de EU overschrijd je nog slechts imaginaire grenzen. Met vestigingen in de andere buitenlanden blijven complete stromen vaak buiten onze grenzen en export heeft toch als algemeen kenmerk dat het levering over de grens betreft.

Met Sjors Beerendonk, directeur Algemene Zaken van VION Ingredients, en Carine van Vuure, manager Corporate Quality R&D / Nutrition, spreken we af dat het export betreft, wanneer we buiten Europa

leveren. "Hoewel ook binnen Europa nog altijd exportproblematiek kan gelden", nuanceert Beerendonk. "Zelfs binnen onze behoorlijk vrije Europese markt loop je soms tegen dwarsliggende regels over afvalwetgeving en dier- en voedselveiligheid aan. En dan ben je opeens wel degelijk met alle kenmerkende eigenschappen van export bezig."

Dierlijke bijproducten

We besluiten ook de vestigingen van VION Ingredients in het buitenland als export te zien. Tenslotte breng je naast je naam ook de kennis en kunde naar het buitenland en verdien je er de omzet mee, die aan het bedrijfsresultaat in het jaarverslag wordt toegerekend. Die vesti-

gingen heten geen VION, maar dragen de namen van de verschillende merkbedrijven: Ecoson, Rendac, Sonac en Rousselot. Beerendonk: “Wij volgen de strategie dat de diverse bijproducten uit de slachterij optimaal moeten worden verwerkt. Voor elke categorie moet een geëigende verwerking en eindproduct worden gerealiseerd, met een optimale validatie. Dus moet je verregaand specialiseren en je onderzoek naar innovatieve toepassingen en de ontwikkelingen van bijvoorbeeld nieuwe producten scherp richten. Daarom die gespecialiseerde merkbedrijven.”

Rendac verzamelt dierlijk restmateriaal om dit tot grondstoffen voor de opwekking van groene energie te verwerken. Het duurzame energiepark Ecoson produceert biodiesel uit dierlijk vet en wint duurzame energie uit biogas. Rousselot is de grootste producent ter wereld van gelatine en levert deze conform tal van specificaties aan uiteenlopende industrieën.

Uit de slachtbijproducten van voor menselijke consumptie goedgekeurde dieren, produceert Sonac een breed assortiment producten als vetten, proteïnes, plasma's en castings. Op de klantenlijst staan afnemers in de sectoren farma, food, feed, petfood, techniek, meststoffen en energie.

China

De vier specialisten richten zich op hun eigen segment. Nu kan ook de aanvoer optimaal worden gesegmenteerd richting juiste verwerking en hoogste opwaardering. De organisatie heeft efficiency hoog in het vaandel staan. “Juist die specialisaties stellen ons ook in staat heel gericht te werken aan nieuwe producten of nieuwe toepassingen”, vult Van Vuure aan. “En tegelijkertijd levert de spreiding over de continenten en landen ons een schat aan veelzijdige informatie.”

Overigens vertelt Van Vuure nog een aardig detail. Met vestigingen in China zou je toch denken dat de as die VION Ingredients aan de porseleinindustrie in dat land levert, afkomstig is uit de Chinese productieprocessen. Juist hier is echter wel degelijk sprake van echte export. Slechts één Europese VION-vestiging levert de juiste kwaliteit as waarmee het fijne Chinese porselein kan worden gebakken en er



Dierlijke vetten worden toegepast in frituurvetten, bak- en braadproducten en smeerbare toepassingen.



Sjors Beerendonk en Carine van Vuure.

is een regelmatige afzet naar die veelbelovende groeiemarkt. Dus het is mogelijk om dierlijke bijproducten naar China te exporteren? “Dat zou mooi zijn,” legt Van Vuure uit. “Sinds kort is die mogelijkheid voor *boneash* aanwezig en er is ook net een verdrag getekend om puur beendervet voor industriële toepassingen te mogen exporteren. Maar de rest van de dierlijke bijproductie wordt nog altijd geweerd, bij gebrek aan een bilaterale overeenkomst. We werken er allemaal hard aan, LNV en de LNV-Raad zetten zich in, maar de markt blijft nog altijd gesloten voor onze productie.”

‘Son en Breugel, het centrum van de mondiale handel in dierlijke bijproducten’

Uitblinken

De strategie van VION is gebaseerd op een drietal speerpunten die in de strijd met de concurrentie op de wereldmarkt de meerwaarde moeten leveren.

Ten eerste moet VION altijd de hoogste toegevoegde waarde realiseren. Dat tekent de doorlopende concentratie op innovatie. Het bedrijf komt op basis van eigen onderzoek en ontwikkeling tot nieuwe producten of toepassingen, of gaat op onderzoek uit om op een vraag uit de markt een passend antwoord te formuleren. Een tweede punt is het altijd beter, sneller en goedkoper te willen doen. Daarmee help je afnemers om zelf succesvol te opereren en maak je voortgaande en langdurige samenwerking aantrekkelijk en winstgevend. Voorwaarde is een uitmuntende kennis van de mondiale markten en doorlopende aandacht voor de optimalisering van de eigen processen en diensten.

‘Groeien op de Chinese markt is de export van de toekomst’



Met een ondertekeningsceremonie in 2007 worden de activiteiten van VION Ingredients in China met gepaste trots gepresenteerd.

En ten derde komt de duurzaamheid, de garantie voor een succesvolle toekomst, om te hoek kijken. Maatschappelijke verantwoordelijkheid nemen, meewerken aan een schone en gezonde toekomst. Zeker de grootste speler op de wereldmarkt moet het goede voorbeeld geven en het begrip duurzaamheid inhoud geven en als toekomststeis uitdragen naar partners en afnemers.

Het bedrijf wil op basis van deze strategie altijd 'uitblinken'. Om de zakelijke output te verhogen, moet een product worden geleverd dat een perfect antwoord formuleert op de vraag van de klant. Om de prijs concurrerend en de marge gezond te houden, moet vervolgens op zowel de meest economische als op de meest verantwoorde manier worden geproduceerd.

Certificeren

Toegang tot de wereldmarkten is voor VION Ingredients een noodzaak. Er zijn inmiddels acht bilaterale verdragen gesloten om export naar bepaalde landen mogelijk te maken. Maar na die officiële toegang tot markten volgt de certificering per product en branche, met delegaties vanuit het bedrijfsleven. Het is een lange en stroperige weg naar het daadwerkelijk activeren van een nieuwe markt. "En dan te weten dat LNV zich inspant om de boel open te breken", complimenteert Beerendonk. "Onze salesmensen hebben prima contacten met de LNV-afdelingen. Feitelijk begint daar zo'n procedure om op een markt operationeel te kunnen worden. Maar dan moet het spel van de gesprekken en de onderhandelingen nog beginnen. Vaak een slopende affaire, met politieke achtergronden waar wij geen enkele invloed op hebben. En ben je het verdrag voorbij, dan komen de delegaties van de branches of de bedrijven onze productie controleren.

Soms is het algemeen bekend dat je product allang op een bepaalde markt beschikbaar is, omdat het via landen waarmee we wel verdragen hebben, doorgeleverd wordt. Maar om onverklaarbare reden zet of de overheid of het bedrijfsleven zich nog schrap om direct levering te voorkomen. Iedereen doet zijn best, de samenwerking met het ministerie laat niets te wensen over en het doel is glashelder, maar het vraagt tijd en geduld."

Innovatie

Ondanks die moeizame globalisering van de markt, blijft VION Ingredients, nu al de grootste leverancier van dierlijke bijproducten, zich beijveren om mondiaal te groeien. Alleen met een heel grote markt heeft het bedrijf de ruimte om telkens weer de beste en meest winstgevende afzet te creëren voor het volume bijproducten uit de slachterij. Van Vuure: "Je moet blijven zoeken naar producten en toepassingen, markten en mogelijkheden om een bepaald eindproduct uit onze productie tegen de hoogst haalbare prijs te verkopen. Dat vraagt kennis van de markten, zicht op innovaties, een perfecte ontwikkelingsafdeling en nauwe banden met de wetenschap. Daar kan je als klein bedrijf nauwelijks aan beginnen, maar als VION proberen wij de toon te zetten en een kwalitatief hoogwaardig product te leveren. En om die steeds weer verbeterde productie en een groeiend aantal producten en toepassingen af te kunnen zetten, hebben we morgen een grotere markt met meer diversiteit nodig dan vandaag. Het bedrijfsresultaat is er in belangrijke mate van afhankelijk."

Frits H. Emmerik

Relevante websites

www.vion.com

www.nutrifeed.com

www.cumela.nl

www.tenkate.nl

www.zonneifarm.nl

www.oukro.nl

www.nevedi.nl

