



# Track and trace in de kalverhouderij

**Ketenintegratie VanDrie Group waarborgt productkwaliteit**

Ooit stond de kalversector symbool voor gebrek aan dierenwelzijn en andere misstanden. Onder aanvoering van de VanDrie Group werd via ketenintegratie de weg ingeslagen naar diervriendelijk en duurzaam produceren. Het eigen kwaliteitssysteem 'Safety Guard' van VanDrie, wereldmarktleider in kalfsvlees, borgt voedselveiligheid, dierenwelzijn, verantwoord antibioticagebruik en milieuzorg in de gehele productieketen.

Van de eerste slok kalvermelk dat een kalfje drinkt, tot het kalfslapje met het 'Beter Leven'-keurmerk van de Dierenbescherming dat in de supermarkt wordt aangeboden. Alles, iedere stap in de keten, van de geboorte van het kalf op de boerderij tot het verpakte eindproduct, wordt bij de VanDrie Groep geregistreerd. Het kwaliteitssysteem *Safety Guard*, dat de VanDrie Group op basis van ISO-22000 en ISO-14001 heeft ontwikkeld, zorgt voor de regie in de wijze waarop de enige integrale vleesproducent in Nederland alle schakels in de logistieke keten in handen heeft en kan sturen. In de sector kalfsvlees draait tegenwoordig alles om controle op en bevordering van diergezondheid, dierenwelzijn en voedselveiligheid om het vertrouwen van de consument terug te winnen en te versterken.

Nog tot pakweg 10 à 20 jaar geleden werden kalveren in kisten ('eenlingboxen') met minimale bewegingsruimte en in donkere stallen vetgemest voor een blank of roze stukje kalfsvlees. Het gebruik van hormonen om het dier sneller te laten groeien en overmatige toediening van antibiotica waren meer regel dan uitzondering. De kalverhouderij werd symbool voor alles wat niet deugde in de intensieve veehouderij. 'Door gebrek aan kennis en ervaring zijn er in het verleden zaken gebeurd waar de sector niet tevreden over kon zijn', zegt Henny Swinkels, directielid en hoofd *corporate affairs* bij de VanDrie Group. In 2013 was de VanDrie Group (hoofdzetel in Mijdrecht), het hoogst genoteerde familiebedrijf in agribusiness in de *Transparantiebenchmark*, een jaarlijks terugkerend onderzoek naar de inhoud en de kwaliteit van maatschappelijke verslaggeving bij Nederlandse ondernemingen.

## Groepshuisvesting verplicht

Om een koe melk te laten produceren, moet zij elk jaar een kalf krijgen. Vroeger werden kalveren vaak direct na de geboorte geslacht. Kalveren die de melkveehouder zelf niet wil houden (ongeveer 75 procent van de kalveren) omdat zijn veestapel anders te groot wordt, worden twee weken na de geboorte naar een van de 2200 kalverhouderijen in Nederland gebracht. Hier worden de kalveren tot twaalf maanden gehouden om vervolgens als vleeskalf voor de slacht te worden afgeleverd. VanDrie Group werkt samen met 1100 kalverhouders en verwerkt de kalveren in eigen slachterijen tot eindproduct.

De Van Drie Group begon eind jaren tachtig al met groepshuisvesting, waardoor er meer leefruimte en welzijn voor het kalf ontstonden. In 1997 kregen alle kalverboeren van de overheid tien jaar de tijd om over te schakelen op groepshuisvesting. Sinds 2007 kent de Europese Unie een volledig verbod op kisten.

Swinkels: 'Om weer als sector door de samenleving geaccepteerd te worden, moest het roer om. Bovendien kregen we in 1996 te maken met de uitbraak van BSE, de gekke-

### In minder dan 50 woorden

- De kalverhouderij heeft de omslag gemaakt van bio-industrie naar een sector met beter dierenwelzijn, kwaliteitsborging, onafhankelijke controle en externe audits.
- De VanDrie Group kan via het oornummer het leven van het kalf volgen van geboorte tot en met verpakt eindproduct.
- Ketenintegratie vindt plaats via het eigen kwaliteitssysteem 'Safety Guard'.

koeienziekte. Hoewel er geen relatie tussen kalveren en BSE kon worden gelegd, werden ook onze bedrijven stilgelegd. Ook dat was een reden om de knop om te zetten en te starten met het optuigen van ons kwaliteitssysteem *Safety Guard*. Daarin is onder meer aan ontwikkeling van software 15 miljoen geïnvesteerd. Echt een R&D-project. Het mooie van *Safety Guard* is dat het een verplichting als *traceability* als uitgangspunt heeft genomen voor het sturen van een systeem. We kunnen direct vaststellen waar het vlees zich in het productieproces bevindt.'

## Tracking and tracing

Met *Safety Guard* voldoet VanDrie ook aan de EU-hygiëne-regelgeving en aan IKB (Integrale Keten Beheersing), het onafhankelijk ketenkwaliteitssysteem dat garanties geeft over de kwaliteit, de herkomst en de manier van produceren in alle schakels van de keten. Kalverhouders worden regelmatig gecontroleerd door de onafhankelijke Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalversector (SKV).

'Zo diervriendelijk en duurzaam mogelijk produceren', benadrukt Swinkels, 'en aan de samenleving rapporteren wat en hoe je iets doet, moet voor een ondernemer in de voedsel-sector tegenwoordig de *license to produce* zijn. Ieder incident, ook al is dat met paardenvlees of varkensvlees en waar wij niets mee te maken hebben, heeft impact op het imago van de vleessector. Zichtbare kwaliteit en integriteit via *tracking and tracing* van het productieproces zijn van cruciaal belang om te kunnen blijven produceren en exporteren.'

Kalveren hebben 24 uur per dag zorg nodig. 'Die verantwoordelijkheid, het respect voor de dieren, is bij boereengezinnen in goede handen', zegt Swinkels. 'Daarnaast zijn enkele tientallen medewerkers opgeleid als *Animal Welfare Officer*. Zij waken over het welzijn van de dieren in de slachterij. We hebben zelfs volledig klimaat gecontroleerde transportwagens geïntroduceerd voor de import van jonge dieren van twee weken.'

Voor de boeren die de kalveren aan VanDrie leveren ligt 90 procent van het jaarinkomen vast. VanDrie neemt de economische risico's voor zijn rekening. Een boer kan beter verdienen als hij extra prestaties levert, zoals het reduceren van antibioticagebruik.

Swinkels: 'We stimuleren dat van vier categorieën antibiotica alleen nog de twee lichte categorieën gebruikt worden, zoals

aspirine en penicilline. De zwaardere soorten antibiotica en medicijnen willen we uitfaseren. Doelstelling is om het antibioticagebruik in 2017 ten opzichte van 2007 met 50 tot 70 procent te verminderen. Hierover is een convenant met de overheid gesloten.'

### Integrale ketenbeheersing

Als alternatief voor antibiotica, experimenteren kalverhouders nu met toediening van probiotica, ofwel melkzuurbacteriën, die de darmflora op peil houden. Hiervoor wordt, evenals voor andere verbeteringen van de gezondheid en leefomstandigheden van de dieren, samengewerkt met Universiteit Wageningen. 'Naast kalvermelk', zegt Swinkels, 'voeden we de kalveren met door onszelf geproduceerde muesli en ruwvoer, dat de darmwerking eveneens verbetert. Ook loopt er een project om voortijdige kalversterfte te verminderen door melkveehouders bij de kalveropfok te begeleiden in voeding en huisvesting.'

Van Drie beheerst zoals gezegd de hele keten, van boerderij tot veevoerproductie, slacht en huidenverwerking. Waarom deze ketenintegratie die volledige controle garandeert? Swinkels: 'In het verleden probeerde iedere betrokkene in de sector met minimale inspanning en zo goedkoop mogelijk een stuk van de opbrengst mee te pikken. Sinds al deze zogeheten "horizontale" belangen bij de VanDrie Group "verticaal" zijn ondergebracht, met leveranciers die geaudit worden, kunnen we op de markt beter inspelen op smaak en kwaliteit en kunnen we een betere prijs vragen. In deze sector is het moeilijk om innovatie tot stand te brengen wanneer je niet zelf de keten van a tot z beheerst. In de varkenshouderij zijn varkens eigendom van boeren die ze verkopen aan de slachterij. In zo'n situatie is het heel lastig om regie in de keten te krijgen.'

#### Over VanDrie Group



De Nederlandse VanDrie Group (begin jaren zestig opgericht) omvat 25 bedrijven en heeft 1100 kalverhouders in eigen

beheer. In de zes slachterijen, waarvan T. Boer & Zn (Nieuwerkerk) en Ekro (Apeldoorn) tot de grootste kalverslachterijen ter wereld behoren, worden jaarlijks ruim een miljoen kalveren geslacht. De VanDrie Group (2300 medewerkers, omzet 2 miljard euro) voorziet in 25 procent van de Europese behoefte. Van de kalfsvleesproducten gaat 90 procent naar Italië (waar de 'ossibucco' een gastronomisch icoon is), Frankrijk en Duitsland.

### Onder het vergrootglas

'Wij liggen constant onder het vergrootglas. In 2014 zijn onze bedrijven 172 keer geaudit door supermarkten en andere afnemers. Het grootwinkelbedrijf wil alleen leveranciers die alles weten van het product en die de kwaliteit kunnen garanderen. Welke grondstoffen hebben in het voer van ieder individueel dier gezeten? Welke boer heeft ervoor gezorgd? Hoe verliep het transport? De antwoorden daarop kunnen wij geven omdat we de keten beheersen en niet verrast willen worden door virussen of onhygiënische situaties. Omdat we alles weten over onze grondstoffen, kunnen we ook direct ingrijpen als iets niet in orde is. Als je niet de eigenaar bent van de kalveren of van de fabriek die het voer voor de dieren maakt, is het onmogelijk om dat op individueel niveau vast te leggen.'

De opleidingen van medewerkers van VanDrie Group-bedrijven die verantwoordelijk zijn voor kwaliteit en operationele processen zijn ondergebracht in de *Safety Guard Academie*.

### Oornummer registreert alles

De basis van tracking en tracing met het Safety Guard-kwaliteitssysteem is het unieke identificatienummer dat elk kalf direct na de geboorte meekrijgt. Aan dit ID- of oornummer worden alle gegevens van de diverse stadia van het productieproces gekoppeld. Zelfs wanneer het vlees in de uitbeenderij verder wordt verkleind, blijft de ID-code met ieder vleesdeel meereizen en is traceability mogelijk naar het individuele dier. 'We maken niet alleen het dier herkenbaar, maar ook het product, het kalfslapje dat in de schappen van de supermarkt ligt', legt Swinkels uit. 'Door aanklikken van het ID-nummer kun je ook nagaan van welke boerderij het kalf afkomstig is, op welke dag het is geslacht, wat het gewicht was, in hoeveel onderdelen het karkas gesplitst is. Achter het ID-nummer zitten ook gegevens als het oornummer van de moeder, land van herkomst, et cetera.'

Via het ID-nummer zijn ook alle leveringen van kalvermelk die het kalf in zijn leven gehad heeft in het systeem oproepbaar. 'Iedere grondstof die het dier tot zich heeft genomen, bepaalt uiteindelijk de kwaliteit van het vlees. We kunnen met Safety Guard van iedere batch kalvermelk zien welke leverancier wat geleverd heeft. Met deze gegevens kun je terugkoppelen wat de invloed is op de smaak en bewaarbaarheid. De voeding is een natuurproduct en dus nooit precies hetzelfde.'

### Veevoer

Het bedrijf Schils, producent van jongdiervoeding van de VanDrie Group, produceert jaarlijks 450.000 ton melkpoeder

voor de voeding van de kalveren als vervanging van de moedermelk van de koe. Vergelijk het met voeding voor baby's. De boer mengt de poeder met warm water en je hebt melk voor het kalf dat, als het dier wat groter is, per dag drie kilo melk vreet', vertelt Leon Houbiers, Safety Guard-kwaliteitsmanager en voedingskundige (nutrionist) met een Wageningse academische achtergrond in de veevoeding en melkkunde.

Houbiers: 'Onze selectie van grondstoffen voor jongdiervoeding is gebaseerd op strikte specificaties. Vetten, eiwitten en koolhydraten die nodig zijn in de melkpoeder komen uit onder meer palmolie, soja, kokosolie en restproducten

durven te zijn is topsport. Research en ontwikkeling én kwaliteit zijn daarom volledig geïntegreerd. Melkpoeder waarin bijvoorbeeld een nieuw soort palmolie wordt gebruikt, wordt eerst in enkele stallen met kalveren op onze onderzoeksboerderij in Scherpenzeel getest. Als de melk bij de dieren aanslaat, breiden we de cirkel langzaam uit.'

Een van de laatste innovaties van Schils is de toepassing van Omega 3-vetzuren in kalvermelk. Probleem met Omega 3-vetzuren is echter dat ze snel oxideren, wat de houdbaarheid beperkt. 'We zijn er met een nieuwe techniek in geslaagd om de vetzuren in de melkpoeder langdurig te

## Ieder incident in de vleessector heeft impact op ons imago, ook al gaat het over paardenvlees, waar wij niets mee te maken hebben.

van de zuivelindustrie, zoals wei van kaasmakerijen, waar weipoeder van gemaakt wordt voor de productie van melkpoeder. Een gemiddelde batch melkpoeder bestaat uit dertig grondstoffen, maar we kunnen putten uit tweehonderd grondstoffen. Daar kunnen we dan verschillende kwaliteiten melkpoeder van maken, al naar gelang de specifieke wensen en de omstandigheden van de afnemer. Je kunt het vergelijken met roomboter, margarine en light margarine. We maken de melkpoeder niet alleen voor onze eigen kalveren, maar exporteren ook naar 63 landen.'

### Gecertificeerde leveranciers

Schils koopt alleen grondstoffen van leveranciers die gecertificeerd zijn voor GMP (Good Manufacturing Practice), het kwaliteitsborgingssysteem voor onder meer de voedingsmiddelen- en de veterinaire farmaceutische industrie. 'Van de grondstoffen in iedere vrachtwagen die hier aankomt, ook van leveranciers met wie wij al twintig jaar een band hebben, neemt ons lab altijd monsters voor analyse', zegt Houbiers. 'We checken ook op de eventuele aanwezigheid van metalen of dioxines om zeker te zijn dat de voedselveiligheid van onze producten honderd procent is. Veelvuldig communiceren met leveranciers is in dit type productiebedrijf uit kwaliteitsoogpunt een absolute voorwaarde.'

Het kwaliteitsteam van Schils, bestaande uit zes medewerkers uit alle geledingen van het bedrijf, bespreekt om de twee weken, onder leiding van Houbiers, de stand van zaken op kwaliteitsgebied. Ook is er een keer per jaar een landelijke ontmoeting van alle kwaliteits- en voedselveiligheidsteams binnen de VanDrie Group.

Leon Houbiers: 'Kalveren zijn kwetsbare dieren, maar moeten ook hard groeien. Daarin de juiste balans vinden, die vasthouden en ook nog innovatief en toekomstgericht

beschermen tegen oxidatie. Proeven met deze melk op onze onderzoeksboerderij lieten positieve groei- en gezondheidseffecten bij de kalveren zien. Bijkomend voordeel is dat dankzij deze melk ook het antibioticagebruik vermindert.'

### Alle onderdelen benutten

De eisen die aan kalfsvlees worden gesteld, verschillen per land. Italië en Frankrijk willen het blanke vlees. Rose getint vlees is weer in trek in landen als Engeland en Zweden. 'We leveren steeds meer rechtstreeks aan supermarkten', zegt Henry Swinkels. 'Die willen een bepaald deel van het kalf. In Denemarken is veel vraag naar het staartstuk van het kalf. Dat is daar een lekkernij. We benutten alle onderdelen van het kalf. Het gaat om de maximale verwaardiging van het kalf, zowel qua eetbaar product als in de fase van restproduct.'

Zo worden ook de huiden van de kalveren – jaarlijks zo'n 1,4 miljoen kalfsvellen – verwerkt bij Oukro, een andere dochter van VanDrie. De huiden gaan de wereld over om te worden verwerkt in luxe kleding, schoenen, tassen. De trend bij Oukro is om met nieuwe methoden de vellen in ongezoeten staat, dus milieuvriendelijker, aan te bieden.

Henry Swinkels: 'Wist je dat je op een kalf 1700 verschillende snitten (sneden) kunt toepassen om er producten uit te krijgen? Uiteindelijk kunnen de onderdelen van één kalf in meer dan tien landen terecht komen. Voordat de dieren naar de slachterij gaan, is al grotendeels bekend waar de individuele stukken naartoe gaan. Al maanden voor de Kerst bijvoorbeeld is kalfsvlees aan de supermarkt verkocht en weten we welke dieren we moeten slachten om een bepaalde kwaliteit te halen.'

### Auteur

Loek Kusiak is freelance journalist.