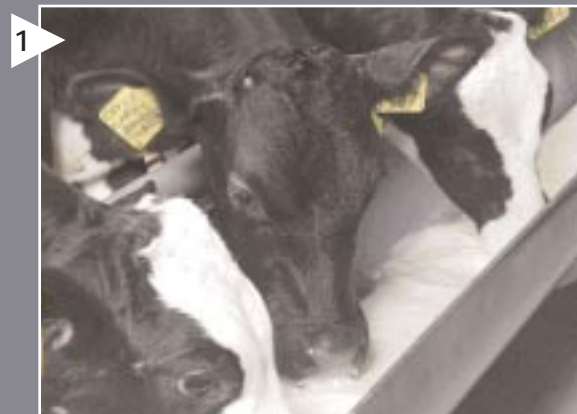


# Kalverketen

Oormerknummer leidend in 'tracking en tracing'

De aankoop van dieren, het rantsoen tijdens de opfok en de uiteindelijke verwaardig van ieder onderdeel van het kalf: de VanDrie Group stuurt ieder deel van de kalfsvleesketen. Om de voedselveiligheid te garanderen ontwikkelde de VanDrie Group Safety Guard: een 'tracking- en tracing'-programma dat recent de Innovatie Award van de Nationale Food Week 2005 verdiende. Hoe werkt dit programma?



1 Na de aankoop en selectie van nuchtere kalveren komen de dieren op een van de Nederlandse kalverhouderijen terecht die op basis van een vaste voergeldvergoeding vleeskalveren voor de VanDrie Group houden.

2 Kalvermelkproducenten Tentego in Mijdrecht, Navobi in Staverden, Schils in Sittard, Zoogamma in Italië en Schils France in Frankrijk maken onderdeel uit van de VanDrie Group. Deze bedrijven produceren in totaal 550.000 ton kalvermelkpoeder per jaar.

3 Jaarlijks passeren 1,3 miljoen kalveren de slachtlijn op één van de vestigingen van de VanDrie Group. Een medewerker controleert het oornummer van het kalf waarna de computer dit nummer koppelt aan een chip in de slachthaak. Zo kan de locatie van het karkas in de fabriek bepaald worden.

4 De keurmeester geeft het karkas een waardering op basis van de beveleesheid, de kleur en de vetbedekking. Deze waardering bepaalt welk proces het karkas in de slachterij doorloopt, afhankelijk van specifieke afnemerseisen.

5 Uitbeenders tillen één voor één de kalfsbouten op het werkblad. Behendig versnijden ze de grote delen in losse onderdelen die verdwijnen in bakken op de lopende band. Welke onderdelen van een dier in de bak zitten, is af te lezen op een transportbrief met daarop het oornummer.

6 De lopende band met witte bakken doorkruist de slachterij. De procescomputer weet dankzij een chip in de bakken precies op welke plek in de fabriek een bepaald onderdeel van het kalf zich bevindt.

7 Voordat de slachters het vlees op hun werkbank krijgen controleert een werknemer nogmaals of de inhoud van de bak overeenkomt met de registratie in de computer. Op deze plek in de slachtlijn krijgt het vlees een werkbrief mee met daarop de instructie voor de slaggers.

8 Aan het einde van het traject controleert een medewerker de bestelling voor een klant. Door het gewicht van het vlees gedurende het hele proces te registreren kan dit nu als laatste controlemiddel gebruikt worden. Meer dan twintig gram afwijking op het verwachte gewicht is reden voor extra controles op de correcte herkomst van het vlees.

9 Alle afnemers kunnen aangeven welke informatie, naast het oornummer, op het etiket moet. Een afnemer in Tsjechië wil bijvoorbeeld de naam van de veehouder op de sticker, maatwerk dat ook in het verpakkingsmateriaal doorgaat.

10 De huidenafzet voltooit de complete verwaardig van de kalveren. De aparte BV, Oukro genaamd, reinigt de huiden en conserveert deze in zout.

