

Vlees met een verhaal

Geen antibiotica meer nodig

Varkenshouder Evert Hendriks en zijn vrouw Carolien hebben een varkensbedrijf in het Limburgse Lottum. Zij bouwen druk aan een nieuwe, duurzame stal. Eind december hoopt Evert de eerste varkens daarin te hebben. Zijn doel is de dieren groot te brengen zonder antibiotica. Hoe hij dat denkt te realiseren, vertelt hij graag.

FRANK DE VRIES

Evert Hendriks heeft een missie: hij wil gezond varkensvlees afleveren met meer onverzadigde vetten erin, waarbij de voedermiddelen van de varkens zoveel mogelijk in de regio zijn geteeld. Het bedrijf van Evert en Carolien is een van de bedrijven die varkens houden onder de vlag van de Varketing Group. Dit is een kleine coöperatie waarbij op dit moment vijf varkensbedrijven zijn aangesloten. Varketing wil zich profileren met een heerlijk stuk varkensvlees rijk aan onverzadigde vetzuren. Dit stukje vlees wordt bewust duurzaam geproduceerd met oog voor onder andere dierenwelzijn, energie en gezondheid. Daarom ook wil Varketing vlees afleveren zonder het gebruik van antibiotica. “Dat lukt nog niet helemaal”, zegt Evert, “maar in de nieuwe stal gaan we ervoor. Verder willen we duurzaam ondernemen in een omgeving waar mensen vertrouwen hebben in ons en in onze bedrijfsontwikkeling.”

Kansen

Kort na de varkenspestcrisis ontstond het idee van een samenwerkingsverband. De prijzen waren slecht en de teneur in de markt was heel negatief. “Wij dachten: dat moet anders”, zegt Evert. Robin Holle, begeleidend dierenarts van de praktijk Horst, vult aan: “De groep startte met het behalen van het NEN-ISO-HACCP-certificaat. Dit bleek de basis voor het op een andere manier houden van varkens.” “Met een aantal medevarkenshouders

richtten we toen een clubje op, het begin van onze coöperatie Varketing”, vervolgt

Evert. “We zagen kansen in de markt en hadden vernieuwende ideeën. Met financiële steun van Europees geld en innovatiegeld konden we een start maken met het verwezenlijken van onze ideeën.” Evert heeft zich gespecialiseerd in het fokken van moederdieren. Zeugen van het zuivere Nederlandse Landras worden gedekt met Groot-Yorkshire-beren. De beste biggen hieruit worden op diverse zeugenbedrijven grootgebracht. De overige biggen gaan naar de eigen vleesvarkensstal. “Samen met partners in de keten hebben we vervolgens het project ‘varkensvlees

rijk aan omega 3’ opgezet”, zegt Evert. “In overleg met de Hartstichting en het Voedingscentrum zijn we aan het kijken hoe de claim van dit vlees er uit kan komen te zien. Het voer dat de varkens krijgen, bevat koolzaadschroot met een hoog gehalte aan omega 3-vetzuren. Daardoor ontstaan hogere percentages omega 3-vetzuren in het varkensvlees. Het vlees vindt zijn weg naar regionale supermarkten en ook naar diverse slagers.” Op dit moment krijgt Evert nog geen meerwaarde in geld voor dit vlees. “Er zit zeker toegevoegde waarde in dit vlees. We weten uit onder-

zoek dat de consument bereid is om maximaal 20 procent meer te betalen voor vlees. Als we kijken naar onze huidige marge als producent zou dat een enorme verbetering betekenen. Maar om die consument te verleiden dit vlees te kopen, dat gaat zeker niet vanzelf.”

Kwaliteitszorg

ISO 9000 is de internationale paraplu van standaarden voor kwaliteitszorg en kwaliteitsborging in industriële en dienstverlenende organisaties. ISO staat voor: International Organisation for Standardisation.

Gezond vlees



Evert en Carolien Hendriks houden op hun bedrijf in Lottum (Noord-Limburg) 500 zeugen. Eind 2010 wordt de nieuwe stal in gebruik genomen.



HACCP is een risicoinventarisatie voor de productie van voedingsmiddelen. Bij HACCP-systemen wordt systematisch gezocht naar de kritische (kritieke) punten die van invloed zijn op het eindproduct. Deze worden in kaart gebracht en daarop worden controles gedaan. Juist deze controles moeten ervoor zorgen dat voedingsmiddelen een zo gering mogelijke kans op besmetting hebben.

Ook de diergeneeskundige werkwijze is in protocollen opgesloten. Denk daarbij aan hygiënemaatregelen die versleping van ziektekiemen moeten voorkomen, zoals werkwijzen voor de chauffeur en het laden, de quarantainest, hygiënsluis, reinigen en desinfecteren en looplijnen en bedrijfsbezoek.

Gezondheidskosten

“In ons nieuwe bedrijf willen we het antibioticagebruik naar nul terugbrengen”, vertelt Evert Hendriks. “Aan de ene kant een hele ambitieuze doelstelling, aan de andere kant haalbaar in onze ogen. Samen met onze vaste dierenarts Robin Holle van DAP Horst hebben we een plan gemaakt voor de nieuwe stal om deze doelstelling te realiseren.”

In de nieuwe stal worden vijf grote groepen van 96 zeugen gehouden. De stal wordt gebouwd rondom de kraamstal. Dat is het centrum van de stal. De stal is duurzaam gebouwd, wat wil zeggen dat optimaal rekening is gehouden met dierenwelzijn, diergezondheid, milieu en natuurlijk ook met de varkenshouder en de omgeving. Het is de bedoeling dat er overal daglicht is

in de stal. In de kraamstal is er een regelbare klep voor het inlaten van daglicht. Qua kosten is de nieuwe stal vergelijkbaar met een traditionele stal. Dit komt vooral doordat er grote afdelingen zijn gemaakt. Het bedrijf is gesloten van opzet, er worden uitsluitend biggen en vleesvarkens afgevoerd. De groepen zeugen worden synchroon gedekt en per groep van 96 dieren biggen ze alle in een periode van 48 uur.

Evert: “We gaan werken met het zogeheten vierwekensysteem. Daar is de nieuwe stal op ontworpen.” Volgens dierenarts Holle

Het 4-weken systeem

levert dit systeem grote voordelen in de gezondheid op. “Dat komt doordat dieren van verschillende leeftijden geen contact met elkaar hebben in dit systeem.” Ziekteoverdracht van oudere naar jongere biggen wordt zo voorkomen en in de hele kraamstal geldt het all-in-all-out-principe. Doordat er geen menging plaatsvindt van verschillende leeftijden, zullen ook huidproblemen en daarmee infecties door vechtpartijen sterk verminderen. Het systeem vraagt wel veel meer van het management van de ondernemer, zegt Holle.

Collega-varkenshouder binnen Varketing Frank Vissers uit Meerlo zet ook in op geen antibioticagebruik. Studenten van de land-

Gehanteerde hygiëneprotocolen

- Voor de chauffeur en het laden
- In de quarantainest
- Voor de hygiënsluis en het omkleden
- Reinigen én desinfecteren
- Looplijnen en bedrijfsbezoek

bouwschool hebben het een en ander voor hem uitgezocht. Ze bevelen het vier- of vijfwekensysteem aan. Daarnaast geven de studenten aan dat na het spenen menging van maximaal twee tomen mag plaatsvinden. Dit om besmetting onderling te verkleinen.

Evert beaamt dat het ‘nieuwe werken’ niet vanzelf zal gaan. “Het zal meer van mij en mijn vrouw vragen wat betreft planning en organisatie. Dat wordt een echte uitdaging voor ons. Allereerst gaan we zelf het goede voorbeeld geven aan ons personeel. Dus alle hygiënevoorschriften uitvoeren, inclusief vaak douchen. En als je alles zelf doet, zie je ook de tekortkomingen. Blijkt bijvoorbeeld dat het een kwartier duurt voor er warm water uit de douche komt, dan zal het personeel die gaan mijden. Daar kom je zelf achter en je kunt vervolgens direct maatregelen nemen.”

‘Het nieuwe werken’ zal niet vanzelf gaan. Planning en organisatie zijn de sleutelwoorden.

De ‘balansvloeren’ van de nieuwe stal.

