



Vijf varkenshouders krijgen rondleiding bij destructor Rendac

In 12 uur van **kadaver** tot **brandstof**

Elke varkenshouder heeft er mee te maken. De uitnodiging van Pig Business voor een excursie naar Rendac leidde tot een stormvloed aan reacties. De gelukkige vijf uitverkorenen maakten kennis met strakke routeplanningen en de wondere wereld van het tweede leven van een kadaver.

Begin deze maand was er nog een Zuid-Koreaanse delegatie op bezoek. In het Aziatische land heerst mond-en-klauwzeer. De Koreaanse aanpak is dat geruimde dieren worden begraven onder de grond. Een situatie waar ze vanaf willen. Om te zien hoe het ook kan, namen ze een kijkje bij Rendac. De Zuid-Koreanen zullen vooraf

ongetwijfeld rekening hebben gehouden met lugubere beelden. Doordat het verwerkingsproces veelal plaatsvindt in gesloten ketels en buizen zullen ze de rondleiding zonder schrikbeelden hebben doorstaan. Alleen bij de losplaats van de destructiewagens zijn kadavers zichtbaar. Omdat dit voor onze fotograaf verboden terrein was, verliet deze

de excursie met weinig spannend fotomateriaal. Des te interessanter is het verhaal achter de verwerking.

Drie eindproducten

Naast slachtafval verzamelt en verwerkt Nederlands enige destructiebedrijf jaarlijks 153.563 ton aan kadavers waarvan ruim



Fotoreportage verwerkingsproces Rendac

Voordat het kadaver is verwerkt tot water, vet en meel gaat er een uitgebreid proces aan vooraf. Pig Business heeft samen met de vijf varkenshouders het verwerkingsproces van begin tot eind doorlopen.

Bekijk de fotoreportage op www.pigbusiness.nl

een derde afkomstig is van varkensbedrijven. „We zien ons niet als verwerker van dierlijk restmateriaal, maar als producent van dierlijke eiwitten”, begint Sjors Beerendonk zijn verhaal. De directeur algemene zaken van Vion Ingredients gebruikt zijn intro om helder te maken wat Rendac doet en ook wat ze juist niet doen.

„We verwerken hier uitsluitend dierlijk restmateriaal dat in categorie 1 en 2 valt. Dierlijk restmateriaal binnen deze categorieën is uitsluitend geschikt voor verwijdering en mag niet meer in de voedselketen van mens en dier komen. Al de kadavers, slachtafval en bloed dat bij ons binnenkomt, gaat er in drie verschillende producten weer uit.”

„Na een verwerkingsproces van ongeveer 12 uur blijft er van het kadaver 70 procent water over, 20 procent meel en 10 procent vet. Het droge product is voornamelijk opgebouwd uit eiwitten, maar bevat ook mineralen als fosfaat. Diermeel heeft een hoge calorische waarde en we verkopen het aan de energiecentrale EON. Zij strooien het tussen de steenkolen en gebruiken het als stookmateriaal.”

„Het water zuiveren we in onze eigen waterzuiveringinstallatie. Deze installatie heeft qua watervervuilingslast eenzelfde capaciteit als die van de gemeente Eindhoven. Het vet zetten

we af bij raffinaderijen, die het vet reinigen en geschikt maken voor de afzet aan biodieselproducenten. Zo komt het weer terug bij de benzinepomp.”

„Sinds een aantal jaren is Vion Ingredients ook actief met Ecoson. Die fabriek zien wij als een duurzaam energiepark waar we naast de productie van elektriciteit uit biogas ook actief zijn met vetraffinage en de productie van biodiesel uit dierlijk vet. Ons ultieme doel is om onze vrachtwagens op eigen biodiesel te laten rijden.”

Vrij van ziektekiemen

Inhakend op het verhaal vraagt vleesvarkenshouder Pieter Weren zich af of het diermeel dat vrijkomt bij de verwerking bij Rendac weer in het mengvoer wordt verwerkt. „Nee”, reageert Beerendonk. „Mocht diermeel weer definitief worden toegelaten dan is het altijd afkomstig van dierlijke bijproducten die afkomstig zijn van voor menselijke consumptie goedgekeurde dieren. Het gaat dan om categorie 3 slachtbijproducten. Dierlijk vet uit deze categorie wordt al verwerkt in diervoeder. Voordat diermeel weer wordt toegelaten, moet eerst in heel Europa helder zijn hoe je dierlijk eiwit uit categorie 1, 2 en 3 van vismeel kunt onderscheiden. Verder moeten er goedgekeurde diersoortherkeningstesten

zijn om te voorkomen dat er dierlijk eiwit van de eigen diersoort in het voer komt. Dat is strijdig met de kannibalismeregeling.”

„Bij Rendac wordt al het dierlijk materiaal 20 minuten lang behandeld op 133 graden Celsius onder 3 bar. Het is volgens de hoogste Europese standaard en na verwerking gegarandeerd vrij van alle soorten ziektekiemen.” Waarom wordt het dan niet opgevaardeerd tot diermeel voor diervoer? vraagt Dick van der Vegt zich af. „Wetenschappelijk is het diermeel veilig voor gebruik in diervoeder. Alleen uit ethisch en maatschappelijk oogpunt wil men niet dat deze producten weer in de voedselketen van de mens komen”, schets Beerendonk het dilemma.

3.000 ophaaladressen

Niet zozeer het verwerkingsproces als wel het logistieke gedeelte om al de kadavers uit heel Nederland in Son te krijgen, baart opzien bij de varkenshouders. In het logistieke centrum neemt Joost Coremans het woord over.

„Gemiddeld halen we elke dag op zo'n 3.000 adressen kadavers op. Op extreem warme dagen kan dit oplopen tot 5.000 adressen. We hebben gemiddeld 65 routes per dag met ongeveer 45 stops per route.”

„Verspreid over het land verzamelen we



De deelnemers (van links naar rechts)

- Rob Coopmans (gesloten bedrijf met 400 zeugen en 3.500 vleesvarkens in Ysselsteyn): „Voor mij een bevestiging dat ik met de kadaverkoeling een goede beslissing heb genomen.”
- Frits Scholtens (gemengd bedrijf met 450 zeugen en 180 melkkoeien in Kekerdom): „De drie eindproducten diermeel, vet en water zijn minder complex dan ik had verwacht.”
- Peter van Aaken (vermeerderingsbedrijf met 1.300 zeugen in Middelbeers): „Je ziet dat Rendac de laatste jaren gigantisch heeft geïnvesteerd in het verwerkingsproces.”
- Dick van der Vegt (gesloten bedrijf met 300 zeugen en 2.000 vleesvarkens in Dalfsen): „Het verwerkingsproces is indrukwekkend, alleen zou Rendac dit beter moeten communiceren.”
- Pieter Weren (vleesvarkensbedrijf met 5.100 vleesvarkens in Wanroij): „De strakke protocollen met strenge hygiëne-eisen stellen mij als varkenshouder gerust.”

met Son meegerekend op zes locaties de kadavers. Tot half vier 's nachts nemen wij meldingen in onze planning mee. Onze computers gaan dan aan de slag zodat er dagelijks om zes uur 's morgens unieke routes liggen waar onze chauffeurs mee aan de slag gaan. In tegenstelling tot een transportbedrijf proberen wij zo min mogelijk kilometers te maken."

"We rijden met vrachtauto's van 15 en 20 ton laadcapaciteit. De 20 ton-uitvoering gebruiken we voor veedichte gebieden. Bij het vaststellen van een route wordt met name gekeken naar beladingspercentage en rijtijdenbesluit. Voor elke diercategorie wordt een standaardgewicht gehanteerd. Zo wordt voor een vleesvarken 50 kg aangehouden en bij zeugen 175 kg."

Varkenshouders nabellen

"De boardcomputer in de cabine geeft op elk moment de actuele stand van zaken per vrachtauto weer", gaat Coremans verder. Op zijn computerscherm haalt hij een actueel voorbeeld aan. "Als we bij deze chauffeur kijken, zien we dat hij vandaag 53 keer is gestopt om te laden en dat hij 58 keer de wielen heeft gedesinfecteerd en 56 keer hetzelfde bij de klem heeft gedaan. Hij houdt zich dus uitstekend aan de procedure om bij elke laadplaats zijn wielen en klem te ontsmetten."

"Op dit adres heeft de chauffeur het opgegeven aantal vleesvarkens opgeladen. Hij heeft op hetzelfde adres ook twee zeugen opgeladen die niet zijn doorgegeven. Als dat vaker gebeurt, moeten we opletten dat hij niet de maximale beladingscapaciteit overschrijft. Anders moeten we direct schakelen en moet een andere chauffeur een deel van zijn route overnemen."

"Mochten wij vaker bij dezelfde klanten verkeerde aantallen doorkrijgen, dan bellen

we de varkenshouder na. Zo proberen wij logistiek zo efficiënt mogelijk al de gemelde kadavers op te halen. Over het afgelopen jaar hebben wij een servicegraad van 99,8 procent gehaald. Dit wil zeggen dat we een dag na de melding de kadavers ophalen. Voor onze logistieke afdeling is dit een heilig getal."

Badkuip effect

Proces-technoloog Johan Boumans die bij de hele rondleiding aanwezig is, geeft aan dat Rendac uitgezonderd de weekenden altijd draaiende is. "Doorgaans komen vrijdagavond de laatste kadavertransporten binnen en verwerken we tot zaterdagmiddag materiaal. Tot maandagmiddag gebruiken we om onderhoud te plegen. Vervolgens starten we weer op en gaat de verwerking 24 uur per dag door."

Varkenshouder Peter van Aaken vraagt zich af hoe Rendac dan de stroom kadavers aan kan bij uitbraak van dierziektes? "We hebben een calamiteitenplan met opschalingsstappen. Dat begint bij werken in het weekend en verwerking in het buitenland en loopt op tot het invriezen van kadavers", stelt Beerendonk.

"Mocht er door een uitbraak een compartimentering worden ingevoerd, dan kunnen we calamiteitencontainers inzetten. Containers die luchtdicht zijn en op locatie kunnen worden neergezet." Naast de pieken die gelden bij dierziektes zijn er ook sterke schommelingen binnen en week. Waar aan begin van de week het gemiddeld aantal stops boven de 3.000 uitstijgt, komt doorgaans op donderdag het aantal afhaaladressen niet boven de 2.500 uit. Binnen Rendac noemen ze dit het 'badkuip effect'.

De kadavaeraanvoer aan het begin en eind van de werkweek is hoog, terwijl op woensdag en donderdag het aantal stops ver onder het gemiddelde blijft hangen. Met vastgestelde ophaaldagen voor kadavertonnen op dinsdag, woensdag en donderdag is al geprobeerd om



Directeur Sjors Beerendonk van Vion Ingredients leidt de vijf varkenshouders rond.

zonder veel succes de lijn af te vlakken. De vijf varkenshouders vragen zich af waarom met kortingen op deze dagen Rendac niet probeert de badkuip af te vlakken. Met geld is immers alles te sturen, stelt varkenshouder Rob Coopmans. Sjors Beerendonk snapt de discussie over de ophaalfrequentie. Maar hij stelt dat er ook een keerzijde is. "Als we minder frequent gaan ophalen, dan komen er waarschijnlijk strengere eisen voor de kadaveropslag. Het is dan de vraag of de varkenshouder er economisch iets mee opschiet." ■

 **Reageren?**
r.vanboekel@pigbusiness.nl



Hoofdzakelijk verwerker van slachtafval

Rendac valt onder Vion Ingredients. Naast Vion Food één van de twee hoofdivisies van Vion NV. Naast Rendac vallen ook Sonac, Ecoson en Rousselot onder Vion Ingredients. De vier bedrijven verwerken restmateriaal van dieren. Dierlijk restmateriaal wordt onderverdeeld in categorie 1 tot en met 3 en food grade. Rendac verwerkt alleen categorie 1 en 2, dat zijn categorieën die uitsluitend geschikt zijn voor verwijdering. Europa's grootste destructiebedrijf verwerkt naast kadavers (36 procent) hoofdzakelijk slachtafval (54 procent) en bloed (10 procent). In het naastgelegen Ecoson, dat vier jaar geleden is geopend, worden de

mogelijkheden van biobrandstoffen uit dierlijke vetten onderzocht. Sonac en Rousselot verwerken uitsluitend dierlijk restmateriaal dat vrijkomt bij het slachtproces. Zo is Rousselot 's werelds grootste gelatinefabrikant. Een product dat veel wordt gebruikt in snoep en als capsules bij medicijnen. Twee jaar geleden bracht ontwerpster Christien Meindertsma een 416 pagina's tellend boek uit over producten waar een varken voor wordt gebruikt. Aan het boek 'PIG 05049' besteedde ze drie jaar onderzoek waarin ze de 185 verschillende producten beschrijft waarvoor delen van het varken worden gebruikt.