

●●●●● MPS Meat Processing Systems is gevestigd in Lichtenvoorde en is 's werelds grootste in het bouwen van geautomatiseerde slachtlijnen voor varkens, runderen en schapen. Daarnaast is de onderneming gespecialiseerd in het opzetten van interne logistieke systemen voor de voedselindustrie én bouwt het bedrijf industriële afvalwaterzuiveringssystemen. MPS heeft ruim 600 mensen in dienst, waarvan de helft in Nederland werkzaam is.



Marktleider innoveert met nieuwe generatie slachtrobot

MPS is van oorsprong een familiebedrijf uit Winterswijk, opgericht in 1904 door de familie Nijhuis. In 1987 wordt het bedrijf overgenomen door Stork en in 2001 vindt privatisering plaats. Vanaf die tijd gaat het bedrijf verder onder de naam MPS. Jan Bos, general sales manager vertelt: "Onze klanten zijn onder andere van origine boeren-coöperaties, hoewel de private industrie momenteel marktaandeel wint. We beleveren de vleesindustrie in de breedste zin van het woord, maar we hebben ook supermarkten als klant. Voor supermarkten met een slagerij in huis bouwen we interne logistieke systemen voor de versvleescentra van waaruit het vlees naar de supermarkten gedistribueerd wordt. Maar als we praten over de logistieke systemen voor de voedingsmiddelenindustrie hebben we natuurlijk veel meer klanten. In dat opzicht is vlees

maar een relatief kleine tak. We bedienen de zuivel- en de pluimveesector, we 'zitten' in snoepjes maar ook in vis. Als er maar sprake is van een 'natte' omgeving, naast een hoge eis aan de hygiëne van de installatie." MPS ontwerpt en ontwikkelt de slachtlijnen op het hoofdkantoor in Lichtenvoorde. Hier werken ook zo'n 70 monteurs die 24/7 klaar staan om apparatuur te servicen; ook die niet van MPS afkomstig is. Naast deze technische ondersteuning in Lichtenvoorde heeft MPS ook warehouses met onderdelen in Rusland, de VS en China. Een slachtlijn van MPS gaat gemiddeld zo'n 30 jaar mee. "Natuurlijk zijn er delen die sneller slijten, maar doorgaans hebben de installaties een lange levensduur. Het komt zelfs wel eens voor dat we een slachtlijn terugkopen van een slachterij die ermee ophoudt."

Robots

In de varkenssector is er op het gebied van slachten een innovatieronde aan de gang, die zo'n twee jaar geleden door MPS is ingezet. Bos: "We hebben onze ontwikkelafdeling de afgelopen periode sterk uitgebreid. We hebben een nieuwe gerobotiseerde slachtlijn ontwikkeld om een nog veel hoogwaardiger product te produceren. Klanten stellen steeds hogere eisen aan hygiëne, houdbaarheid van vlees en men wil 100% vrijwaring van bezoedelingen." De uitdaging ligt volgens Bos in het feit dat geen varken hetzelfde is. "Elk varken is uniek, en elk land heeft een ander soort varken, qua ras en grootte. In Amerika zijn de varkens met gemak 30 kilo zwaarder dan Europese varkens. Daar hebben we mee te maken als we apparatuur willen bouwen die waar dan ook ter wereld, voor iedere markt inzetbaar is. Het lukt ons, maar het heeft zijn belemmeringen.

Voordat het varken geslacht wordt, wordt er een foto van het dier gemaakt. Dat is nodig om het varken goed in beeld te krijgen; hoe lang is het varken, wat voor vorm heeft het enzovoort. Al die data hebben we nodig om de robot goed aan te sturen. Een mens kan kijken, inschattingen maken, maar een robot is dan toch echt anders. De robotica die we gebruiken is nagenoeg hetzelfde als die van de automobielenindustrie, maar dan geschikt voor een 'natte' omgeving." MPS heeft deze techniek in zo'n 1,5 jaar tijd ontwikkeld. "Dat lijkt snel", zegt Bos, "maar voordat je dan een installatie hebt gebouwd waar de kinderziekten uit zijn, ben je toch weer even verder. En een gerobotiseerde slachtlijn verkoop je niet uit een folder. "Klanten willen zien hoe het werkt; er een gevoel bij krijgen. We nemen ze dan ook mee naar onze referentieadressen hier in de buurt. Zo kunnen onze klanten met eigen ogen zien wat er mogelijk is. Dat werkt goed en er is veel belangstelling voor deze gerobotiseerde slachtlijn, M-Line genaamd. Tijdens de beursintroductie hebben we ruim tien machines verkocht", aldus Bos.

Verwaarden

Een andere ontwikkeling waar MPS zich mee bezighoudt, is de verdere verwaardening van het varken. "We gooien nog steeds te veel proteïnes weg", stelt Bos. "Van een varken

van 110 kilo valt zo'n 20 kilo af die niet te gebruiken is. Denk aan haren, nagels, delen van het bloed, ingewanden, of stukken vel of bot die niet hergebruikt worden. Er wordt gezocht naar mogelijkheden om die 20 kilo wél te kunnen verwaarden. De technieken om dat te realiseren, zijn beschikbaar en daar wordt door diverse partijen ook steeds meer op ingezet."

Wat MPS daarin direct kan bijdragen, is het reduceren van slachtfouten. Maar ook het verwaarden van het bloed biedt mogelijk-

'We gooien nog steeds te veel proteïnes weg'

heden. Butina is een dochteronderneming van MPS die bloed verwerkt. Dit bedrijf bouwt installaties conform de capaciteit van een slachterij. Bos: "Dat bloed heeft een hoge waarde, mits het op een hygiënische manier is opgevangen. Het mag niet in contact komen met de buitenlucht, het moet geïdentificeerd worden met het varken waar het behoort heeft en moet gekeurd worden door een veterinaire arts. Als aan die eisen is voldaan, wordt het plasmagedeelte van het bloed verwerkt en in veel industrieën toegepast, zoals bijvoorbeeld de farmaceutische. Er is vanuit de hele wereld steeds meer vraag naar deze installaties", aldus Bos.

Dierenwelzijn

Varkens verdoven en slachten, het is natuurlijk niet het meest plezierige dat er is. Maar Nederland loopt wel voorop als het gaat om dierenwelzijn. Het verdoven gebeurt niet meer met de hand, dat mag niet meer. Het varken wordt ofwel elektrisch verdoofd of het dier komt in een ruimte met CO₂, waarna een absolute hartstilstand optreedt. De klanten van MPS verplichten zich om ook het transport zo humaan mogelijk te laten verlopen. De dieren hebben genoeg lucht, water en bewegingsruimte en er zijn speciale

varkensrustplaatsen. In België heeft MPS een klant die vloerverwarming in de stal heeft, daar worden de dieren erg blij van.

MPS exporteert zijn apparatuur en installaties wereldwijd. "In China zijn we al langere tijd actief. We hebben daar het gros van de slachterijen gebouwd, zo'n 50 grote slachterijen met een verwerkingscapaciteit van zo'n 400-600 varkens per uur. Op dit moment krijgen we redelijk veel aanvragen uit Pakistan en India. Wij volgen die ontwikkelingen natuurlijk nauwgezet en

sturen onze verkopers die kant op. Afhankelijk van waarmee ze terug komen besluiten wij of we die markt gaan ontwikkelen."

Dat MPS de grootste is heeft het bedrijf volgens Bos te danken aan het feit dat Nederland een exportland is. "Van elke drie varkens, worden er twee geëxporteerd. Als je wil meedoen, moet je goedkoop kunnen produceren. Onze industrie eist van ons dat we net dat stapje extra zetten waardoor we vooroplopen in ontwikkeling, dat we beter produceren en zo kostenefficiënt mogelijk."

Jacqueline Rogers

