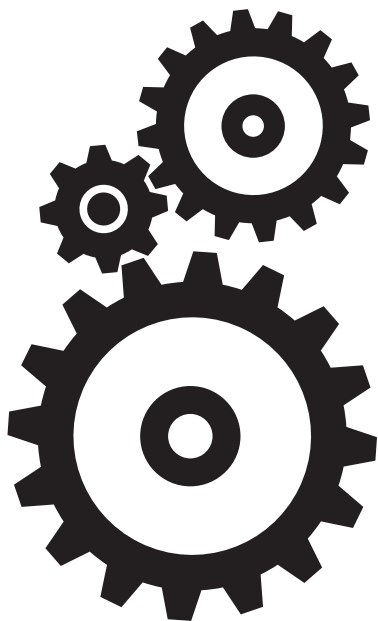




Herkomst kalfsvlees per verpakking traceerbaar



De voedingsland- en tuinbouw loopt voor op de sierteelt als het gaat om tracking en tracing, zo klinkt het vaak in de sector. Maar hoe werkt het dan in die sector? Kalfsvleesproducent VanDrie Group en groente- en fruitverwerkingsbedrijf Hessing Supervers leggen uit hoe zij werken.

Tekst: René Bouwmeester

Als er één sector is die de afgelopen jaren onder een vergrootglas heeft gelegen, dan is het de vleesverwerkingsbranche. De geschiedenis met het 'omkatten' van vlees ligt nog vers in het geheugen. Bij omkatten krijgt laagwaardig vlees een andere kwalificatie of identiteit, waardoor het onder andere condities verkocht kan worden. Juist in deze bedrijfstak is het van belang dat ondernemers kunnen aantonen waar hun producten vandaan komen en wat er mee is gebeurd. Dat is niet eenvoudig, want de keten in de vleessector is langer dan die van de sierteelt. De VanDrie Group uit Mijdrecht is wereldmarktleider in kalfsvlees. Dit bedrijf is in staat om van elk stukje vlees dat is geleverd na te gaan waar het vandaan komt, wie de moeder van het kalf is en wat het kalf heeft gegeten.

Dat is mogelijk omdat de groep die keten in eigen beheer heeft: veehouderijen, kalvervoederbedrijven en slachterijen. Tot de VanDrie Group behoren in totaal meer dan 25 bedrijven. Op deze manier heeft de onderneming tracking en tracing kunnen doorvoeren in de hele keten.

OMGEKEERDE AUTOFABRIEK

Dat klinkt eenvoudiger dan het is, want het vlees van een geslacht kalf wordt verwerkt in tientallen producten. "Het is net een autofabriek, maar dan omgekeerd", legt woordvoerder Marijke Everts van de VanDrie Group uit. "In plaats van dat wij uit een heleboel onderdelen een product maken, maken we van een kalf en heleboel kleinere producten. We kunnen kalfsvlees aanbieden in zesduizend varianten." De keten start bij de aankoop van kalveren uit de melkveehouderij. De kalveren van de VanDrie Group komen van gecontroleerde bedrijven en worden voor een belangrijk deel ondergebracht bij kalverhouderijen die VanDrie Group



in eigen beheer heeft. Ook op het gebied van ruwvoer en kalvermelk beschikt de VanDrie Group over eigen productiebedrijven. Op die manier is op stalniveau te traceren wat de samenstelling is van het voedsel dat de kalveren krijgen. Als ze oud genoeg zijn, worden de kalveren naar de slachterij en vervolgens de uitbeenderij en uitsnijderij gebracht om daarna te worden verpakt voor transport richting de afnemers.

Het feit dat de VanDrie Group de hele keten heeft geïntegreerd, levert voordelen op zegt Everts. “Het delen van data wordt makkelijker. We hoeven geen informatie te delen met externe partijen. Daardoor is er geen discussie over concurrentiegevoelige gegevens, want alle data valt onder de VanDrie Group. We kunnen daarmee makkelijker sturen op kwaliteit door bijvoorbeeld de voeding aan te passen als verder in de keten blijkt dat dat voordeel op kan leveren.”

KWALITEITSSYSTEEM

Om zicht te houden op al deze stromen, werkt de VanDrie Group met Safety Guard, een geïntegreerd kwaliteitssysteem waarmee tegemoet kan worden gekomen aan internationale eisen. Dit systeem garandeert voedselveiligheid en dierenwelzijn in de gehele productieketen. Verantwoord antibioticagebruik en milieubeheer zijn eveneens in Safety Guard geregeld. De basis van Safety Guard is ISO 22000.

De ruggengraat van Safety Guard wordt gevormd door het traceability systeem dat door de hele keten is doorgevoerd. In alle fases van het productieproces is de basis het individuele oornummer van het dier, de ID-code, dat met het dier en het vlees verbonden blijft. Zelfs wanneer het vlees in de uitbeenderij verder wordt verkleind, blijft de ID-code met ieder vleesdeel verbonden, en blijft traceability naar het individuele dier mogelijk.

In de praktijk betekent dit dat de ID-code via sensoren en chips in transportmateriaal zoals holders en bakken met elk dier wordt meegegeven op de verwerkingslijn, door alle afdelingen van de uitbeenderij, tot aan het eind bij de verpakkingen een label kan worden geprint met de unieke code. Op deze manier is de herkomst van producten die in het winkelschap liggen te achterhalen, inclusief de hele geschiedenis van het kalf.

“We kunnen niet zonder dit systeem”, zegt Everts. “Voedselveiligheid is ontzettend belangrijk. Je moet elk moment kunnen aantonen dat je voldoet aan de eisen en voorwaarden van onze afnemers en de maatschappij.” ♦

Vaste aanvoerders voor continue kwaliteit

Hessing Supervers bv uit Zwaagdijk-Oost is een groente- en fruitverwerkingsbedrijf. Het bedrijf koopt wereldwijd in en die duizenden kilo's verse groente en fruit worden binnen enkele uren gekeurd, gesneden, gemengd, verpakt en afgeleverd. Hessing levert 750 verschillende verpakkingen en wekelijks verlaten miljoenen verpakkingen het bedrijf.

Het proces bij Hessing Supervers is in vergelijking met de VanDrie Group net even anders. Hessing verwerkt onder meer groente en fruit van verschillende telers tot samengestelde verpakkingen. Denk daarbij aan de verpakte gemengde salades zoals ze in de supermarkt worden verkocht. Op het gebied van tracking en tracing heeft Hessing Supervers enerzijds te maken met de wetgeving op dit gebied en anderzijds met de eisen van de afnemers.

Hessing heeft een aantal zekerheden ingebouwd om de kwaliteit te garanderen en tegelijkertijd over een overzichtelijk en werkbaar systeem te beschikken. “We werken voornamelijk met vaste telers”, zegt directeur Frank Hessing. “We opteren voor twee of drie telers voor elke grondstof. Met hen bouwen we een relatie op zodat we weten hoe ze werken. Op die manier zit tracking en tracing al in ons inkoopbeleid.

De producten van deze telers worden door de medewerkers van Hessing Supervers geregeld gecontroleerd op de aanwezigheid van residu. Daarbij wordt rekening gehouden met ‘maximum residue level’, een wettelijk vastgestelde norm, of met de voorwaarde die een betreffende afnemer stelt. Sommige supermarkten stellen immers strengere eisen dan de wet voorschrijft.

ZAKJESNIVEAU

Met het oog op tracking en tracing terug de keten in, kan Hessing via coderingen binnen een zekere bandbreedte herleiden op welk tijdstip en op welke productielijn een product is samengesteld. Daarmee is ook duidelijk welke telers hebben geleverd, al kan het nog altijd zijn dat bijvoorbeeld twee telers rode paprika hebben geleverd voor een samengestelde groenteverpakking. Hessing verwacht dat het systeem in de nabije toekomst nog preciezer wordt. “Uiteindelijk komt het erop neer dat je op zakjesniveau kunt nagaan waar het product vandaan komt. Je gaat toe naar een systeem waarmee je partijen door de fabriek kunt volgen. Dat red je niet zonder vergaande automatisering. De techniek om dat te doen, bestaat al. We hebben zo'n systeem in voorbereiding. Maar omdat we zoveel samengestelde artikelen leveren, is het niet eenvoudig te implementeren.”