

| Bedrijf: Sloten |

| Plaats: Deventer |

| Functie: operator |

| Datum: 16 maart |

**Ton Mulder bemant het zenuwcentrum van opfokmelkproducent Sloten in Deventer. Vanuit de centrale bedieningskamer bewaakt hij het logistieke traject van de melkpoederproductie, van de binnenkomende vrachtwagens met grondstoffen tot een oplichtend lampje bij een stilstaande band met vitamines.**

### Grondstoffen naar Sloten

8:00 uur - De grondstoffen voor de jongdiervoeders die bij Sloten in Deventer worden gemaakt, gaan eerst langs een locatie van Sloten in Friesland. Hier worden de grondstoffen – vloeibare zuivelproducten als wei en ingedikte melk en vloeibare vetten zoals kokosolie – gecontroleerd op kwaliteit. Als het product in orde is bevonden, wordt het gelost en apart opgeslagen. Vervolgens worden de verschillende zuivelgrondstoffen en vloeibare vetten in vooraf vastgestelde verhoudingen met elkaar gemengd, gepasteuriseerd en gehomogeniseerd. Dit laatste om de vetvertering bij het jonge dier te verbeteren. Ook wordt hiermee het 'oplosgedrag' van de melkpoeder verbeterd. Het vloeibare mengsel wordt ingedampt tot een poeder. Het vet zit daarin ingekapseld in eiwit en melksuiker. Dit poeder wordt naar de fabriek in Deventer gebracht, de hoofdvesting van Sloten. Daar wordt het gemengd met andere grondstoffen, zoals vitamines en mineralen.

### Aanvoer in Deventer

9:00 uur - De vrachtwagens uit Friesland rijden de hele dag af en aan langs het raam van het zenuwcentrum van de hoofdvesting in Deventer. Bij vlaggen zelfs dag en nacht, maar gezien de hogere prijzen van de grondstoffen wordt er nu niet zo'n enorme voorraad gemaakt. Het is dus relatief rustig in de Overijsselse fabriek.

Ook van andere bedrijven komen vrachtwagens het terrein op. Van alle aangevoerde poeder neemt een medewerker monsters. Op drie verschillende plekken bovenop de bulkwagen schept hij een emmertje vol.

### Monsters testen

10:00 uur - Voordat de vrachtwagen mag worden gelost, moet de chauffeur zo'n twintig minuten wachten. De monsters die de medewerker uit de tankwagens haalde, gaan namelijk eerst naar het laboratorium van de fabriek. Een laborant controleert de grondstof op minimaal tien punten. Zo doet hij een hoeveelheid poeder in een pipetje, dat in een centrifuge gaat om te kunnen kijken naar het sediment. Afhankelijk van de dikte van de afzetting onderin kan hij zien of er geen vervuiling in het poeder zit. Door middel van van infrarood licht dat door het poeder in een schaalte wordt gestuurd, meet hij het eiwit- en vetgehalte.

Zo checkt de laborant ook het soortelijk

gewicht, de oplosbaarheid en de stabiliteit en vult dan alle gevonden waarden en eigenschappen in op een lijst. Alle gegevens slaat hij op. Als de resultaten van de proeven in de keuken voldoen aan de eisen, krijgt de chauffeur het sein dat hij mag lossen.

### Zenuwcentrum

10:30 - Ton Mulder kan de kamer met alle schematisch weergegeven plattegronden van de machines en banden niet verlaten. Hij moet op elk moment van zijn dienst kunnen zien waar de productie eventueel stagneert. Slechts één uitstapje kan hij zich permitteren: naar het vertrek met de bunkers boven de banden die het poeder verzamelen en mengen en vervolgens per lift naar boven vervoeren. Dat kan omdat hij daar tenminste nog kan horen of er ergens op de lijn iets schort.

Mulder praat enthousiast over zijn taken. De operator is net zo druk als zijn baan en vertelt drie dingen tegelijk. Intussen kijkt hij rond, houdt alle lampjes in de gaten, ziet weer een vrachtwagen arriveren en tekent papieren af. Een vitamineman komt het centrum binnen en vraagt om goedkeuring voor het vullen van een kleine bunker. Operator Mulder zet een van de knopjes op het bord om en zet een handtekening ter bevestiging.

### Zakken vullen

12:00 uur - Vier automaten vullen de zakken die vandaag bestemd zijn voor de export. Elke zak bevat 25 kilo opfokmelkpoeder; per uur wordt er 40 ton opgezakt. Mulder: „Omdat we verschillende lijnen hebben, kunnen we meerdere producten tegelijkertijd maken. Dat is handig, want we maken meer dan alleen kalvermelk voor de Nederlandse markt.“ Het kalvermelkpoeder, gemaakt van wei uit kaasfabrieken uit Nederland en directe omgeving, wordt vanuit Deventer wereldwijd verspreid. En niet alleen opfokmelk voor kalveren, maar bijvoorbeeld ook biggenvoghurt voor Brazilië en Duitsland.

### Plattelandsvrouwen te gast

14:00 uur - Afhankelijk van de hoeveelheid werk en het seizoen variëren de ploegendiensten. Omdat er vandaag enkele medewerkers ziek zijn, ziet de dagindeling er nog weer anders uit. „En vandaag hebben we een groep plattelandsvrouwen te gast. Gezellig toch.“ Ton Mulder maalt er niet om, de plaatsvervangend bedrijfsleider weet wat hij moet doen. ■





# Het zenuwcentrum van de opfokmelk

