

Met een spuitbus in de hand zet Gerrit Pennings een groene streep over de gescande dieren.



Kijkje bij slachterij Pennings

Afnemers eisen kwaliteit

Wekelijks worden er honderden schapen en lammeren in Nederland naar de slacht gebracht, maar de schapenhouder zelf krijgt daar weinig van mee. Een kijkje achter de schermen bij slachterij Pennings Vee en Vlees in het Gelderse Gendringen.

De vanmorgen gebrachte schapen en lammeren staan in koppels in de hokken. Gerrit Pennings loopt er met zijn handreader doorheen en scant de oormerken. Met een spuitbus in zijn andere hand zet hij een groene streep over de gescande dieren. Vandaag heeft hij zo'n 120 dieren voor de slacht, van Hampshire Downs tot Texelaars. "In de vakantieperiode slachten we twee keer in de week 100 tot 150 dieren per keer. In normale tijden slachten we drie keer per week."

De dierenarts kijkt, in opdracht van de NVWA, toe. "We kijken of de gezondheidsverklaringen goed zijn ingevuld

en we checken of de dieren gezond zijn. Dat doen we op uiterlijk. Ik kijk of ze rustig zijn, goed ademen, niet hoesten enzovoort. Als er een dier niet gezond is, wordt hij niet geslacht." Dat gebeurt bij schapen en lammeren maar sporadisch, merkt hij op. "Bij varkensslachterijen komt dat elke dag wel voor."

KWALITEIT

Pennings slacht alleen schapen, lammeren en runderen. De kwaliteit van de aangeleverde dieren vindt hij goed. "Er zit natuurlijk verschil in een Texelaar en een Zwartbles. Texelaars zijn luxer. Een

Zwartbles is wat smaller, maar ik moet van alles wat hebben om met de prijzen mee te kunnen. Zuivere Texelaars zijn niet voor iedereen te betalen."

De smallere schapen en lammeren gaan naar de Duitse markt. Vooral Turkse winkels rondom Duisburg vragen daarnaar. De luxe Texelaars zet hij voornamelijk af in het westen, bijvoorbeeld naar winkels in Den Haag en Rotterdam. "Nederlanders kijken toch meer naar kwaliteit, Duitsers vooral naar de prijs", stelt hij. Elke week krijgt hij van vaste leveranciers zo'n 300 tot 500 schapen en lammeren aangevoerd. In tijden van het offerfeest heeft hij er meer nodig. Om



De vakkennis van Gerrit Pennings bepaalt de classificatie van het geslachte dier.



Met een handreader worden de oormerken van de schapen gescand.

geen tekort te hebben, heeft hij naast zijn slachterij een eigen boerderij waar hij lammeren weidt.

ELEKTRONISCHE I&R

Pennings is bij het hok aangekomen met vier Texelaars. Eén ervan heeft een groen oormerk, de andere drie een gele. Sinds de invoering van de elektronische I&R zijn schapenhouders verplicht groene oormerken met chip te gebruiken. Oude

schapen mochten de gele oormerken behouden. "Daar is het misgegaan", stelt Pennings. "Ze hadden toen meteen moeten verplichten alle schapen en lammeren te voorzien van groene blikken."

Hij duwt een Texelaar de hoek in. Het dier probeert zich eruit te wurmen. In zijn ene hand houdt Pennings de reader vast. Met zijn andere hand veegt hij de stront van het oormerk en tikt het nummer in. "Dit kost dus veel tijd. Het zijn niet alleen de

gele oormerken die voor problemen zorgen. Het gebeurt soms dat het groene oormerk met de chip ontbreekt, of ik scan een dier en de computer geeft aan dat het dier niet is geboren. Er zitten dus nogal wat grijze vlekken in het systeem."

De steeds strenger wordende regelgeving zorgt er sowieso voor dat er meer tijd in de administratie gaat zitten, stelt hij. "Ik denk dat dat ook de reden is waarom ik steeds minder aanvoer heb van kleine hobbyhouders. De administratie zorgt voor te veel werk, waardoor hobbyhouder stoppen."

Toch zitten er ook voordelen aan het systeem. "Doordat ik de dieren voor de slacht scan, kan ik ze door elkaar laten lopen. Na de slacht kan ik ze er dan per koppel weer uitpikken. Vroeger moest ik de tien dieren van Jan en de vijftien van Piet tot na de slacht uit elkaar houden. Dat was meer werk."

CLASSIFICERING

De schapen houden tot aan de classificering hun oornummer. Aan het eind van de slachtlijn staat Pennings wederom met een scanner. Hij scant het oornummer van het geslachte dier dat voor hem >>

lamsvlees

hangt en de computer geeft aan om welk dier het gaat, van welke leverancier het is en het dier wordt gewogen. Pennings' vakkennis bepaalt de classificatie. "Ik kijk hoe ze in het vet zitten. Dat kan je vooral zien aan de bil en de rug. Dit is bijvoorbeeld een mooi lam, maar niet luxe. Die daar is een stuk vetter. Dat zie je meteen aan de wittere kleur van het karkas." De classificatie loopt van zeer luxe, naar luxe, vet, normaal, smal, mager tot zeer mager. Pennings tikt het geslacht en de classificatie in op de computer. Daarna duwt hij het dier richting de koelcel. De smallere dieren gaan linksom. De luxere naar rechts. Op die manier wor-

den ze meteen per afnemer gesorteerd. De bijbehorende organen die aan een haak aan het dier hangen, zijn voor de keuring. Een keurmeester bepaalt later op de dag de algehele toestand en de organen van het dier. Als er geen afwijkingen worden gevonden, wordt het dier consumptiewaardig bevonden en krijgt het een stempel.

TERUGKOPPELING

Zo'n 70 procent van de geslachte dieren gaat direct naar de afnemers. Daarbij baseert Pennings zijn prijzen op de basisprijzen van de markt. "Stel, een goed lam kost 6 euro per kilo. Dan kost een dier dat

ik als luxe heb geclassificeerd iets meer en een vet dier wat minder."

Daarbij is er ook een terugkoppeling naar de fokker. "Zodra ik de weegbon heb uitgedraaid, kunnen fokkers een mailtje krijgen met de gegevens van hun dieren. Ze krijgen het levensnummer, de soort, het slachtgewicht en de classificatie. Op die manier kunnen ze de groeisnelheid van het betreffende lam per dag uitrekenen en daar hun fokstrategie op aanpassen. Het is voor hen een stimulans om de kwaliteit te verhogen, en wij krijgen daardoor een kwalitatief betere aanvoer."

De overige 30 procent wordt uitgebeend en verkocht in eigen winkel. Van hele lammeren tot aan lamsschenkelletjes. Heel voorzichtig neemt de vraag naar lamsvlees onder Nederlanders toe, merkt Pennings. Afnemers zijn daarbij ook kritischer geworden. "Ze willen weten waar hun vlees vandaan komt. Vroeger kon ik alles verkopen, of het nu vet of mager was. Nu willen ze kwaliteit." Traceerbaarheid lijkt daarbij een steeds belangrijker item te worden. "Runderen krijgen in de uitgaande lijn een badge-nummer, waardoor ze altijd te traceren zijn. Bij schapen is dat nog niet het geval, maar wij zijn er wel mee bezig dat te realiseren. Gezien de maatschappelijke ontwikkelingen denk ik dat die vraag er wel komt." <<



Gerrit Pennings is eigenaar van slachterij Pennings Vee en Vlees in het Gelderse Gedringen.



Erhan Baran beent een ooilam uit. Consumptiewaardige dieren krijgen een stempel.