



De nieuwe boor snijdt vanaf de buikzijde de endeldarm uit het karkas. Dankzij de oscillerende beweging van het mes kan de darm niet langer (onbedoeld) gaan meedraaien met het mes en (af)scheuren. Rechts de unit waarin de boor na ieder varken wordt ontsmet.

‘IFFA is de beurs om noviteiten aan de wereld te tonen’

MPS introduceert endeldarmboor en klickwhip

Meat Processing Systems in Lichtenvoorde toont op de IFFA twee noviteiten, een volledig nieuwe endeldarmboor met oscillerend mes en de klickwhip, een hygiënisch zweep voor het reinigen van varkenskarkassen. Behalve op hygiëne zet MPS in op welzijn, lage operationele kosten en een hoog serviceniveau. Met name Azië en Oost-Europa zijn hot.

“De IFFA is voor ons de belangrijkste beurs, zeker nu de beurs als beleid heeft om als eerste noviteiten op het gebied van de vleesverwerking te showen.” Aan het woord is Wim de Koning, marketing- en communicatiemanager bij Meat Processing Systems (MPS) in Lichtenvoorde. “Met uitzondering van Noord-Amerika, daar is de AMI, zullen we in Frankfurt

klanten uit de gehele wereld begroeten.” Die klanten zullen op de stand van MPS diverse noviteiten zien. “Belangrijkste primeur is onze nieuwe endeldarmboor: F-line bung dropper mark II. De contaminatie van het varkenskarkas zal daarmee gigantisch verminderen”, aldus de marketingmanager. “Ten opzichte van de huidige traditionele methode hebben wij het hoofdprincipe sterk gewijzigd. Niet alleen kan daardoor de endeldarm en omringend vet, in jargon het veteind genoemd, nauwkeuriger uit het karkas worden gesneden, ook kan de darm niet langer met het mes mee ronddraaien en (af)scheuren. Beide factoren zorgen ervoor dat de hammen aanzienlijk minder zullen worden bezoedeld met darmbacteriën.”

De Koning kan de betere hygiëne nog niet met cijfers onderbouwen. “We hopen die op de IFFA te presenteren. Eind april zal de boor proefdraaien bij een klant en zullen we allerlei metingen verrichten.”

Later bij de rondgang door het bedrijf zien we de boor in werking. Een medewerker gestoken in lichtblauwe overal en gezeten achter een beeldscherm laat de boor allerlei tests uitvoeren. Meest in het oog springt een kleine stalen kogel met gaten. Deze wordt in de anus van het dode varken gestoken en fixeert met behulp van vacuüm de endeldarm. Daarna snijdt een heen en weer bewegend (oscillerend) cirkelvormig mes de endeldarm uit het karkas. In de praktijk zal de boor de endeldarm aan een haak hangen (zodat deze niet terugvalt in het karkas)

De contaminatie van de gehele lijn blijft onder de log tweeënhalf

zodat deze even later samen met darmpakket wordt verwijderd. Na het ophangen van de darm verdwijnen kogel en mes in een taps toelopende kegel waarin de unit na ieder varken wordt ontsmet.

Zweep

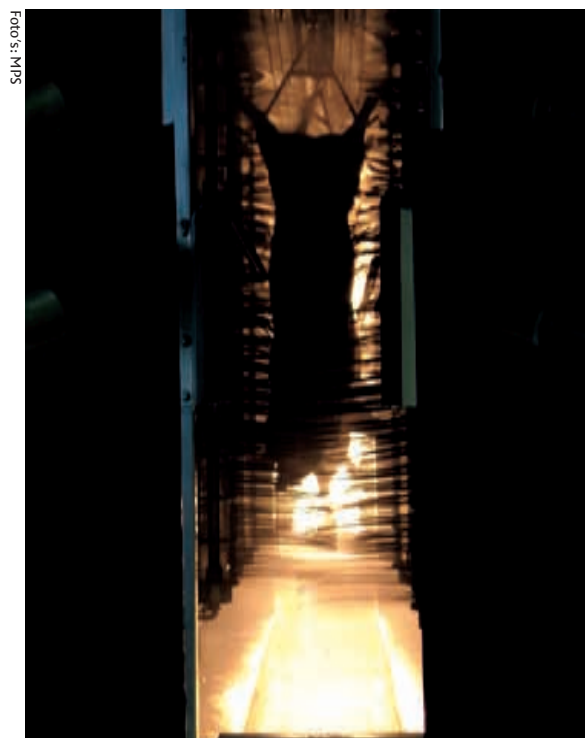
Een tweede noviteit die MPS op de IFFA zal laten zien, is de klikwhip. Zoals de naam al aangeeft is het een zweep dat aan de wals wordt geklikt. “Onze huidige reinigingsmachine heeft een vergelijkbare zweep, alleen wordt dit samen met nog een aantal anderen op een verticale as

gemonteerd. Vervang je er een dan moet je ze allemaal losmaken. De nieuwe zweep kan het slachthuis eenvoudig op de as klikken.” Daarnaast is aan het rubber een ‘high tech’ stof toegevoegd die de bacteriegroei remt. “De huidige zweepen zijn namelijk een belangrijke bron van kruisbesmetting”, verklaart De Koning.

Hygiëne

Zoals uit de twee noviteiten al blijkt, besteedt MPS veel aandacht aan hygiëne in de slachtlijn, van het steken tot en met het uitsnijden van de karkasdelen. Belangrijke schakel daarbij is de F-line Belly & Breast Opener, in gewoon Nederlands de volautomatische buikenopener. Bij de FBO trekt een roestvaststalen ‘vinger’ de buikwand naar voren waardoor het mes dat de buikwand doorsnijdt bijna nooit meer het darmpakket beschadigt. Bezoedeling van het karkas, vooral de voorpoten en borst, wordt daarmee voorkomen. Door deze en nog veel meer technische ‘foefjes’ wordt het varken op een zeer hygiënisch wijze geslacht. “In Zwitserland slacht SBAG 360 varkens per uur op onze volledig gerobotiseerde lijn. De totale contaminatie van deze lijn blijft onder de log tweeënhalf. Als je als bedrijf boven de drie komt, bevind je je volgens de vleesrichtlijn in de aandachtszone en boven de vier ben je verplicht om maatregelen te nemen. Je begrijpt hoe belangrijk dit is, zeker ook door de nieuwe Salmonella-richtlijn.”

Later die ochtend zal de marketingmanager nog een voorbeeld geven van een Japanse retailer. Deze eiste van zijn leveranciers van vers vlees in Japan, maar ook Noord Amerika, een minimale houdbaarheid van 16 dagen. Toen diverse Japanse slachterijen geautomatiseerde lijnen van MPS gingen gebruiken, vertelden zij de retailer dat zij een houdbaarheid van 24 dagen konden garanderen. Een grote Canadese leverancier van vacuüm verpakt vers vlees kwam daardoor in de problemen. “Zij hebben toen onze robots gekocht waarmee zij 1.270 varkens per uur slachten. De totale contaminatie van de lijn werd daarmee met 75% verminderd. De houdbaarheid steeg van onder de 40 dagen tot meer dan 60 dagen. Rekening houdend met ruim twee weken vervoer, konden zij dus ruimschoots aan de eisen van hun Japanse afnemers voldoen en behielden zij deze als klant. Dat is nu typisch een voorbeeld van hoe de veiligheid van vlees kan worden verhoogd



In de ‘oude’ poetsmachine (foto) zijn de zweepen op een verticale as bevestigd. Bij de nieuwe uitvoering worden de zweepen op de as geklikt. Tevens is de klikwhip voorzien van een antibacteriële coating.



Automatische buikenopener waarbij een vinger (zie pijl) de buikwand naar voren trekt zodat bij het doorsnijden van de buikwand het darmpakket minder vaak wordt beschadigd.

zonder dat de kosten stijgen. De terugverdiendtijd bedroeg slechts 0,8 jaar!”

Welzijn

Welzijn neemt ook bij het slachten een steeds een belangrijker rol in. MPS biedt zowel elektrische als CO₂-verdoovingssystemen aan. De meeste Nederlandse slachterijen verdoven varkens elektrisch; dat is nog altijd het meest kosteneffectieve systeem. Het meest diervriendelijke systeem, CO₂-verdooving, zet MPS in toenemende mate af in Noord-Amerika en Europa. Het Zwitserse SBAG biedt volgens De Koning het summum van diervriendelijkheid. “Alle sluitingen zijn in de opvangruimte en de drijfgangen van teflon zodat deze geen lawaai maken. De dieren worden zonder dwang, elektrische prikkers zijn verboden, naar de CO₂-verdoover geloodst, waar de dieren als groep ingaan.”

Wereldwijd

Uit het voorgaande blijkt al dat MPS vrijwel wereldwijd opereert. West-Europa is nog steeds veruit de belangrijkste afzetmarkt. Daarbinnen zijn Nederland en Duitsland koploper, maar ook landen als Spanje en Frankrijk zijn voor MPS belangrijke markten. “In Spanje wordt nog bijgebouwd; Frankrijk en Duitsland zijn meer vervangingsmarkten waar het accent ligt op efficiënter en hygiënischer werken.” Verder focust MPS zich op de sterk opko-

mende markten in Azië, Noord-Amerika en Oost-Europa (met name Rusland) aangezien daar veel nieuwe slachterijen worden gebouwd. Maar ook in Afrika zijn er contacten. “We bouwen momenteel enkele slachthuizen in Tanzania. Daar zijn we echter wel acht jaar mee bezig geweest.”

De Koning is ook al eens met een handelsmissie naar Ethiopië geweest. Leerzaam, maar tot concrete opdrachten heeft dit nog niet geleid. “Dergelijke landen produceren veel ritueel geslacht vlees voor het Midden-Oosten. De afnemers daar eisen een hoge kwaliteit gecombineerd met een lage prijs. Bottle neck daarbij is het gebrek aan beheersing van de keten. Uitzondering daar is één bedrijf dat de dieren op de vrije markt koopt, deze verzamelt en met eigen verbouwd veevoer slachtrijp maakt. De herkomst is weliswaar onduidelijk, maar een groot deel van het mesttraject en slachterij is dan bekend. Een dergelijk bedrijf zou in aanmerking kunnen komen voor het leveren van onze slachtopparatuur.”

Installed base

Wereldwijd heeft MPS sinds haar ontstaan ongeveer 1.500 projecten in circa 90 landen gerealiseerd, van individuele slachtopparaten tot complete gerobotiseerde slachtlijnen. Het overgrote deel daarvan is voor varkens, daarnaast voor runderen en schapen. Ook vallen daar de



Bij het welzijnsvriendelijk verdoven met CO₂ gaan de groepen varkens door een bed van CO₂ en komen daarna op een band die ze naar de slachtlijn voert.

MPS

Hoofdkantoor: Lichtenvoorde

Aantal werknemers: 320

Omzet: €100 miljoen

Gerealiseerd sinds oprichting: 1.500 projecten in 90 landen

Belangrijke productgroepen: Roodvleesslachtsystemen (voor varkens, rundvee, schapen), Logistieke systemen, Industriële waterbehandeling en Service en reserveonderdelen.

Historie: Opgericht in 1904 als Nijhuis; in 1986 overgenomen door Stork; 1992 naam veranderd in Stork MPS, 2001 verzelfstandigd van Stork, 2004 Stork MPS krijgt huidige naam MPS meat processing systems.

logistieke systemen voor het opdelen, verwerken, tijdelijk opslaan en geautomatiseerd orderverzamenen onder. “Op de IFFA laten we een systeem zien dat geschikt is voor zowel kratten als ‘single use’ dozen. We gaan daarbij tot 2.500 kratten per uur.”

Waterbehandeling vormt de derde tak van MPS. Van een eenvoudige zeef tot het

Op gebied van welzijn biedt SBAG het summum

hergebruik van afvalwater tot drinkwaterkwaliteit. In Duitsland hebben we daar diverse systemen draaien”, aldus De Koning. “Zowel de logistieke systemen als waterbehandeling worden ook buiten de roodvleessector afgezet.”

De gegevens van alle projecten worden verzameld in een grote database. “Voordeel van deze ‘installed base’ is dat we inzicht krijgen in hoe onze machines in de tijd presteren. Zodoende kan onze serviceafdeling vrij nauwkeurig aangeven wanneer de TD van de klant preventief onderhoud moet uitvoeren.”

Klanten met een servicecontract worden bezocht door inspecteurs van MPS. Deze controleren samen met de klant de machines, wisselen daarbij kennis uit en passen zonodig de onderhoudsschema's aan.

Bij tussentijdse storingen kunnen inspecteurs dankzij ‘remote controle’-modules inloggen op de betreffende machine, en fouten snel detecteren, verhelpen of anders snel de juiste onderdelen bestellen en versturen.

Hans Damman