KDV magazine

voor de keten **duurzaam varkensvlees**

nr. 03.

THEMA: EEN GOED VERHAAL

Bart en Jodie Jannink:

"Varkens houden is het mooiste wat er is"

De markt voor varkensvlees staat er goed voor

Is vlees een guilty pleasure?

Eerlijk communiceren over duurzaamheid

DUURZAAM VARKENSVLEES

Echte oplossingen voor échte boeren

Keten Duurzaam Varkensvlees (KDV) staat voor een duurzame manier van varkens houden. We zijn een 100% Nederlandse keten met al meer dan 250 aangesloten boerderijen, vleesverwerkers, slagers, en retailers. Onder duurzaam verstaan we: blijvende verbeteringen op het gebied van dierenwelzijn én milieu. Een integrale benadering die ons van single issue-initiatieven onderscheidt. Voor een toekomstbestendige varkenshouderij focussen we ons op 8 thema's.

1 **Gezonde dieren**
We hanteren zeer strenge eisen op het gebied van onder andere antibioticagebruik, salmonella en slachtbevindingen.

2 **Zorg voor moeder en big**
Onze biggen blijven langer bij de moeder en zij krijgt nestbouwmateriaal rondom de geboorte van de biggen.

3 **Leefomgeving van het dier**
Door dagontmesting verbeteren we het stalklimaat. In de stallen is speelmateriaal, zoals luzerne, aanwezig.

4 **Mineralen kringloop**
We brengen de mineralen uit de mest terug in de kringloop en beperken verlies van mineralen door de benutting bij de dieren te verbeteren.

5 **Biodiversiteit en bodem**
We zetten in op zo min mogelijk hoeveelheden koper en zink in het voer en beperken het gebruik van antibiotica, zodat we het bodemleven via de mest zo min mogelijk verstoren.

6 **CO_2 footprint**
Door energiebesparing, dagontmesting, directe mestbewerking en digestaatbehandeling willen we de keten energieneutraal maken.

7 **Voedselveiligheid en kwaliteit**
We produceren hoogwaardig voedsel. Het voer dat deelnemers hun varkens geven, moet voldoen aan de KDV-grondstoffenlijst. Alle soja in het varkensvoer moet RTRS-gecertificeerd zijn. KDV wordt gecertificeerd door een onafhankelijke certificeringsinstelling.

8 **Smart Farming**
Dankzij een innovatief systeem van elektronische oormerken hebben we het ultieme track en trace systeem gerealiseerd. De biggen krijgen bij geboorte een oormerk in met een RFID-chip. Hierdoor is van ieder individueel dier de gehele geschiedenis bekend.

DUURZAAM VARKENSVLEES

Colofon

Dit is een uitgave van Stichting Keten Duurzaam Varkensvlees
Redactieraad: Jaap de Wit, Anne-Marie van Bussel, Marion Kunstt Verhoeven - **Redactie:** Christianne de Kort, Simone de Clercq - **Vormgeving:** Kirsti Alink - **Fotografie:** Renée van der Heide, Joost van der Vleuten, Bart Willemsen - **Productie:** www.caplan.nl

Een goed verhaal met KDV

Voor je ligt alweer de derde versie van het KDV-magazine. Een magazine waarin we stap voor stap uitleggen wat we doen, waarom we het doen en waar we nog kansen voor ontwikkeling zien. Want we hebben ontzettend veel te vertellen. Over onze nieuwste ontwikkelingen, onze visie en de keuzes die we maken, maar ook over kansen in de markt.

Doordat we een integrale benadering hebben op duurzaamheid is ons verhaal niet in één zin uit te leggen. We hebben veel verschillende thema's waar we aan werken. En toch kan het: een aansprekend verhaal vertellen aan de consument.

Bij deze editie hebben we ervoor gekozen om het verhaal eenvoudig te houden. Dus geen technische diepgang of complexe kengetallen. Zodat jij tools krijgt om het verhaal aan de consument uit te kunnen leggen. En dat is gelukt!

Met elevator pitches over waar we voor staan, antwoorden op veelgestelde vragen, de do's en don'ts van communiceren over vlees en zelfs een knipblad om zelf je eigen kijkdoos in elkaar te zetten. Zo creëer je je eigen kijkje in de stal. En natuurlijk weer boordevol verhalen van onze gepassioneerde boeren en medewerkers.

Ik wens je veel leesplezier en hoop dat ook dit magazine weer bijdraagt om ons prachtige verhaal met trots te kunnen overdragen.

Jaap de Wit jr.
Voorzitter Stichting Keten Duurzaam Varkensvlees

"We hebben een integrale benadering op duurzaamheid en dat willen we in een zin uitleggen"

Eerst registeren, dan analyseren en verbeteren

Ondernemer Gertjan van der Doelen heeft een vermeerderingsbedrijf in de gemeente Bernheze. Zijn grootste bron van inkomsten is vermeerderen, maar hij is ook vleesvarkenshouder. Sinds 2018 is Gertjan Smart Farmer. Alle biggen die op zijn bedrijf geboren worden krijgen dus een RFID-eartag. “Ik kan ieder dier volgen. Eventuele ziekten en uitval worden geregistreerd. Ik zie dat meteen op mijn dashboard en kan erop anticiperen”, legt Gertjan uit. Voor hem is Smart Farming duidelijk de toekomst.

Natuurlijk houdt Gertjan zijn ogen open als hij in de stal is. “Maar informatie die je op je telefoon of computer ziet, geeft gewoon meer duidelijkheid. Zeker wanneer je over een langere periode kijkt”, geeft Gertjan aan. In de app registreert de Smart Farmer van elke big vader, moeder, dekdatum, geboortedatum en het geslacht. Gertjans afnemers werken ook met de app en kunnen alle informatie eenvoudig overnemen. Een gesloten systeem met veel voordelen, want foutkansen nemen drastisch af en de efficiency neemt toe. “Ik mag slachtblikvrij leveren, waardoor er een handeling wegvalt”, beaamt Gertjan. De ondernemer is enthousiast over het gebruik van de app, al geeft hij toe dat de opstartfase tijd kost. Gertjan: “Je moet het systeem eerst goed inrichten, bijvoorbeeld door vooraf voldoende RFID-eartags aan te maken. Ik was een van de eerste deelnemers, dus ik heb met Westfort een beetje het wiel moeten uitvinden. Nu zijn er boerderijcoaches en met hun hulp kom je een heel eind, want de basis leer je snel. Heb je eenmaal de slag te pakken, dan loopt het vanzelf. Als je met een telefoon kunt werken, kun je ook met de app werken.”

In de loop van de tijd is ‘harde data’ voor Gertjan steeds belangrijker geworden. “Werken met data, ik heb er wel wat mee”, zegt Gertjan met een lach. En het levert hem waardevolle inzichten op. Gertjan: “We zijn precies gaan registeren in welk hok een big is geboren en op welke afdelingen hij daarna heeft gelegen. We kwamen erachter dat er in ons bedrijf een samenhang was tussen uitval en luchtinlaat per afdeling en konden die aanpassen. Het begint met registreren en daarna kun je analyseren en verbeteringen doorvoeren.”

03 Voorwoord door **Jaap de Wit jr**.

04 In the spotlight: Testimonial van een van onze boeren

06 Interview met **Rob de Bruin**

10 De meest gestelde vragen over KDV

14 Interview met **Paul van Houtepen**, Imagro

17 **Maarten Kraak** Daarom werk ik bij Westfort

20 In gesprek met **Jodie** en **Bart Jannink** ‘Je stopt je hart en ziel in het bedrijf’

22 Interview met **Geesje Rotgers**, onderzoeksjournalist

29 **Lekker op je bord** Asperge á la flamande

26 **Nieuwe productielijn** in Oudewater

29 Recept voor de BBQ

30 **Zo vader, zo dochter** Jasmijn en Pieter van der Zon

32 **Jaarverslag** Stichting KDV

“Een gezond varken staat bij ons voorop”

Duurzaam varkensvlees

leg dat maar eens uit

Vlees en een duurzaamheid gaan niet echt lekker samen. Het imago van plantaardig scoort een stuk beter. Maar klopt dat wel? En kun je al het vlees over één kam scheren? Qua CO_2 - impact zijn varken en kip heel gunstig in vergelijking met andere vleessoorten. Het varken is immers van oudsher een kringloopdier. Het zet reststromen die niet geschikt zijn voor menselijke consumptie om in hoogwaardige eiwitten. Oftewel kampioenen anti-voedselverspilling! Het is belangrijk dat we samen beter gaan uitleggen aan onze klanten hoe het zit. Met eerlijke communicatie. Zodat iedereen zelf kan beslissen welke duurzame stappen goed voelen.

Sinds een paar maanden kunnen we vanuit onze nieuwe voorverpakkingslocatie in Oudewater zelf vers vlees portioneren, kruiden, verpakken en distribueren. Rob de Bruin is het aanspreekpunt voor de retailers. Hij is slager en heeft voor verschillende supermarktketens gewerkt, waaronder Jumbo, Coöp en Jan Linders. We vroegen hem aan welke informatie de klant behoefte heeft. Volgens Rob is duurzaamheid een containerbegrip geworden. “De ene consument denkt aan lokaal, de andere aan CO_2 - footprint en weer een ander aan dierenwelzijn. Maar het mooie van KDV is dat alle aspecten van duurzaamheid zijn meegenomen in het concept.”

Dit is Keten Duurzaam Varkensvlees:

VAN 100% NEDERLANDSE VARKENS

KDV is een initiatief dat in 1997 ontstaan is op boerderij van de Familie Verhoeven in Valkenswaard. Boer Hans was ervan overtuigd dat je de varkenshouderij kunt verduurzamen als je het hele systeem aanpakt. Daarom bouwde hij een stal waarbij de gezondheid van de varkens voorop stond. En waarbij de mest kan worden omgezet in energie en waardevolle stoffen voor de landbouw. Andere boeren raakten geïnspireerd en sloten zich aan bij de keten. Inmiddels doen al meer dan 220 boerderijen mee met het KDV - concept. Dit zijn voornamelijk familiebedrijven. We zijn een 100% Nederlandse keten en kennen de boeren persoonlijk.

GEZONDE DIEREN

Gezonde dieren is ons uitgangspunt. Want gezonde dieren zitten beter in hun vel en groeien daardoor ook beter. Dat begint bij een goede zorg voor moeder en big. Daarom blijven de biggen langer bij de moeder. Minimaal 4 weken, zodat ze sterk worden en een goede weerstand opbouwen. We hanteren zeer strenge eisen op het gebied van antibioticagebruik en de leefomgeving van het dier. Daarnaast voldoen een groot deel boerderijen aan de criteria van het Beter Leven Keurmerk 1 ster.

SMAAKVOL VLEES

KDV - vlees is kwalitatief hoogwaardig vlees. We leveren al vele jaren aan keurslagers in Nederland. Maar ook over de grens weten klanten ons te vinden vanwege onze uitstekende kwaliteit. Alle stappen die we in de keten zetten, dragen daaraan bij. Dat begint bij gezonde dieren. Maar ook aan het eind van de keten kun je veel verschil maken. Het verse vlees dat we aanbieden heeft een goede structuur die met name tot zijn recht komt bij de bereiding van het verse vlees. Hierdoor kunnen we kwaliteit constant houden.

HIGH PROTEIN

Varkensvlees bevat in vergelijking met plantaardige vervangers, zoals peulvruchten, drie keer zoveel eiwitten. Daarnaast bevat het belangrijke vitamines en mineralen, zoals goed opneembare vitamine B12 en ijzer die van nature niet in plantaardige producten aanwezig zijn. Hoe meer eiwit er in een product zit, hoe groter de CO_2 - footprint. Maar als je de hoeveelheid eiwitten afzet tegen de CO_2 - footprint, dan komt varkensvlees heel gunstig uit de bus.

Product	Eiwit (g) per 100g bereid product*	kg CO_2 eq per kg product**
Peulvruchten	8.2	2
Ei	12.3	4
Tofu	12.4	3
Kip	25.3	5
Kaas 40+	25.5	22
Varkensvlees 10-19 g vet	28.4	6
Rundvlees 10 g vet	30.2	59

3x

Varkensvlees bevat in vergelijking met plantaardige vervangers 3 x zoveel eiwitten

GUNSTIGE CO_2 - FOOTPRINT

Varkensvlees heeft dus een gunstige CO_2 - footprint. Zeker als je kijkt naar de hoeveelheid eiwitten die het die het brengt. Bij KDV berekenen we jaarlijks onze CO_2 - footprint en doen we binnen onze eigen keten onderzoek naar verdere verbeteringen. Zo hanteren we strenge normen om het energieverbruik zo laag mogelijk te houden. Ook nemen we stappen om de CO_2 - footprint vanuit het veevoer verder te verlagen, waaronder de ontbossingsvrij-garantie voor soja.

TRANSPARANTIE IN DE KETEN

Op een traditionele manier voor dieren zorgen en tegelijkertijd meedraaien met de nieuwste high tech innovaties. KDV-boeren bewijzen dat het kan. Dankzij een innovatief systeem kunnen we het dier volgen vanaf de geboorte. We leggen van alles vast tijdens het leven van het dier en hebben daardoor het hele paspoort in beeld. Dus ook waar het dier is geboren, wie de moeder is, of hij ooit ziek is geweest of medicijnen heeft gehad. Alles is inzichtelijk.

* Bron: NEVO-tabel. ** Bron: Poore & Nemecek, 2018.

HET VERHAAL OVER DE TOONBANK VERTELLEN

“We zijn bezig om te kijken hoe je het KDV-concept zo makkelijk mogelijk kunt uitleggen. Op de verpakking, aan het schap, met een folder, online en het liefst in twee woorden. Daarvoor kijken we ook over de grens hoe er daar wordt gecommuniceerd. Maar uiteindelijk kan er natuurlijk niets op tegen een persoonlijke toelichting van over de toonbank. Het is belangrijk dat winkelmedewerkers vragen van klanten kunnen beantwoorden en vol trots kunnen uitleggen waarom ze voor KDV hebben gekozen.”

TRACEERBAARHEID WORDT STEEDS BELANGRIJKER

Volgens Rob is traceerbaarheid een belangrijk aspect om in je verhaal aan de klant te vermelden. “Wellicht dat we uiteindelijk met QR - codes op de verpakking ook voor de consument inzichtelijk gaan maken bij welke boer het vandaan komt. Misschien wel met een livestream zodat je ook in de stal kunt kijken. Die transparantie heeft vertrouwen. Maar voordat we daarin gaan investeren willen we eerst zeker weten dat we daarmee toegevoegde waarde gaan leveren.”

> “Het is belangrijk dat winkel-medewerkers vol trots kunnen uitleggen waarom ze voor KDV hebben gekozen”

>>

10 meest gestelde vragen

Met KDV heb je een goed antwoord

DUURZAAM VARKENSVLEES

1 Wat krijgen de varkens te eten?

Ongeveer de helft van het varkensvoer bestaat uit restproducten, denk aan afgekeurde koekjes, oud brood en tarwegries. Maar ook de wei die overblijft bij de bereiding van kaas. Daar zitten hele waardevolle eiwitten in. De varkens lusten er wel pap van. Van producten die mensen niet eten, kunnen varkens dus weer hoogwaardige eiwitten maken. Precies zoals het vroeger op de boerderij ook ging. Daar scharrelden altijd varkens rond die de restjes aten. Minder dan 10% van het veevoer bestaat uit soja. De varkens krijgen overigens niet de hele sojaboon. Er komen namelijk twee producten uit: sojaolie en sojaschroot. Sojaolie is de meest geconsumeerde plantaardige olie wereldwijd en sojaschroot is verreweg de belangrijkste bron van plantaardig eiwit voor veevoeders.

2 Wordt er voor het veevoer bos gekapt?

Ontbossing is met name relevant voor soja. Alle sojaproducten die binnen de KDV-keten worden gevoerd zijn RTRS gecertificeerd. RTRS staat voor Round Table on Responsible Soy Association en is een systeem dat op basis van certificaten werkt. Maar we kijken ook verder dan certificaten. We hebben jarenlang samen met Solidaridad aan een project in Mozambique gewerkt om kleinschalige sojateelt te ondersteunen. En volgend jaar gaan we nog een stap verder zetten, zodat we met 100% zekerheid kunnen garanderen dat alle soja afkomstig is van gebieden waar de afgelopen 20 jaar geen ontbossing heeft plaatsgevonden.

3 Is KDV hetzelfde als het Beter Leven Keurmerk?

Het Beter Leven Keurmerk (BLK) is een keurmerk van de Dierenbescherming en richt zich alleen op dierenwelzijn. KDV is ontstaan op de boerderij en ontwikkeld vanuit de praktijk. Naast dierenwelzijn zijn diergezondheid en milieu-impact heel belangrijk voor KDV. Denk aan energiegebruik, CO_2-footprint, waterkwaliteit, mestverwerking en bodemgezondheid.

BLK is een set criteria is op het gebied van dierenwelzijn. De KDV-keten is een initiatief waarbij constant ontwikkelingen worden onderzocht en ondersteund vanuit de praktijk.

Maar er zijn ook veel overeenkomsten. Boeren die zijn aangesloten bij KDV werken vanuit een gesloten keten en worden net als bij het Beter Leven Keurmerk door een onafhankelijke partij gecontroleerd. Ze zijn beiden al heel lang actief; BLK al 15 jaar en KDV al 25 jaar. Zowel BLK als KDV hebben als doel om zich in te zetten voor een toekomstbestendige veehouderij in Nederland.

“Een gezond varken staat bij ons voorop”

4 Hoe worden de dieren geslacht?

KDV is een 100% Nederlandse keten. Dat betekent: alle varkens worden geboren, getogen en geslacht in Nederland. Hiermee houden we de afstand tussen boerderij en slachterij kort, gemiddeld 85 km, en kunnen we stress tijdens transport zoveel mogelijk beperken.

Stress is sowieso een heel belangrijk onderwerp. Ten eerste vanwege het dierenwelzijn natuurlijk. Maar daarnaast ook voor de kwaliteit van het vlees. Vermoeide of gestresste dieren ontwikkelen vlees met een afwijkende pH-waarde (de zuurgraad). Door de pH-waarde van het vlees constant te meten kunnen we garanderen dat de dieren zo min mogelijk stress hebben gehad. Dierenwelzijn en vleeskwaliteit gaan hand in hand.

Ook op de slachterij wordt er alles aan gedaan om stress zoveel mogelijk te voorkomen. Denk hierbij aan licht, geluid, maar vooral ook rustig omgaan met de dieren. En de dieren worden voor het slachten verdoofd met CO_2.

5 Waarom lopen de varkens niet buiten?

In Europa is het gebruikelijk dat varkens in een stal worden gehouden. Dit heeft voordelen omdat we dan controle hebben over het klimaat in de stal. Daarnaast kunnen we er ook voor zorgen dat de impact op de omgeving, zoals geur en ammoniak, tot een minimum wordt beperkt. Wil je toch liever vlees van varkens die buiten hebben gelopen? Kies dan voor biologisch vlees.

6 Hoe lang blijven de biggen bij hun moeder?

Een varken heeft nesteldrang zodra ze gaat bevallen. Daarom krijgt ze een jute doek waarmee haar natuurlijke gedrag om een nestje te maken gestimuleerd wordt. De biggen blijven minimaal vier weken bij hun moeder, soms zelfs nog langer.

Doordat ze moedermelk drinken groeien ze goed en hebben ze een sterke weerstand. Na vier weken mogen ze naar een groter hok waar ze in groepsverband leven. Veel boeren zorgen voor speelmateriaal in de stal, zoals luzerne.

Momenteel onderzoeken we wat het effect is van een periode van vijf weken bij de moeder. Als blijkt dat dit ten goede komt aan de gezondheid van moeder en big, dan maken we hier de standaard van.

7 Zitten er antibiotica of hormonen in het vlees?

Nee. Een gezond varken staat bij ons voorop. Met een gezonde leefomgeving, goed voer en water en een goede hygiëne kunnen we ervoor zorgen dat de dieren niet snel ziek worden. We hanteren strenge antibioticanormen en gebruiken liever helemaal geen antibiotica. Maar mocht een dier toch ziek worden, dan wordt dat dier natuurlijk behandeld. Ook als daar antibiotica voor nodig is. In dat geval geldt een wachttermijn. Het dier mag pas worden geslacht zodra de termijn is verstreken, zodat er geen residuen meer in het vlees zitten. De dieren krijgen bij de geboorte een oormerk met een chip. Alle handelingen op de boerderij worden geregistreerd door de chip. Zodra een varken wordt geslacht, kan via het uitlezen van de chip alle informatie inzichtelijk worden gemaakt, waaronder antibioticagebruik.
Het gebruik van hormonen is al heel lang verboden in Europa.

8 Is varkensvlees gezond?

Het voedingscentrum heeft de Schijf van 5 ontwikkeld om consumenten te helpen bij een gezond en duurzaam voedingspatroon. Varkensvlees met minder dan 10g vet staat in de schijf van 5. Denk aan varkenshaas, hamlap, filet en karbonade. Maar een varken heeft natuurlijk ook vettere delen, zoals spekjes. Die zijn vooral errug lekker.

9 Staan de varkens vast in kooien?

De varkens leven hun hele leven in groepen. Vanaf de geboorte tot aan de slachterij. Uitzondering hierop zijn de moederdieren, de zeugen. In de kraamperiode staan de zeugen in kraamboxen.

10 Wordt er water aan het vlees toegevoegd?

Aan vers vlees wordt nooit water toegevoegd. Sommige vleeswaren worden geïnjecteerd met zout water, ook wel pekelen genoemd. Het pekelen van vlees is nodig om het vlees te conserveren. Denk aan spekjes. Bij toevoeging van meer dan 5% water moet dit op het etiket worden vermeld.

>>

De markt voor **varkensvlees** staat er goed voor

Samen met Superunie hebben we onderzoek laten doen naar de shoppers van varkensvlees. Wat vinden ze belangrijk? Welke overtuigingen nemen ze mee in hun aankoopmotieven? En wat kunnen we doen om ze nog beter te bereiken? Volgens Paul van Houtepen van onderzoeksbureau Imagro is er een grote en belangrijke markt voor varkensvlees en liggen er volop kansen.

VARKENSVLEES WORDT VEEL VAKER GEKOCHT DAN RUND OF KIP

Aan het onderzoek deden 240 shoppers mee, voornamelijk Superunieklanten die in de supermarkt vlees kopen. Paul vertelt trots over de resultaten: “Eerst hebben we gekeken wie de shopper van varkensvlees is. Wat opviel was dat er relatief veel varkensvlees wordt gegeten in Noordoost en Zuidoost Nederland, voornamelijk door gezinnen. Alleenstaanden blijven fors achter. Uit cijfers van Centraal Bureau voor Statistiek blijkt dat 47% van de totale consumptie van vlees bestaat uit varkensvlees. Het aandeel kip en met name rund is veel kleiner. Bovendien is de koper van varkensvlees een hele trouwe consument; ondanks lichte daling van de consumptie zijn de hoeveelheid mensen die varkensvlees eten en de frequentie nog steeds erg hoog. Producten op basis van varkensvlees worden dus goed gewaardeerd.”

KANSEN OM IMAGO VAN VARKENSVLEES TE VERBETEREN

Die waardering van varkensvlees zit hem er met name in dat het makkelijk te bereiden is. Bovendien is het relatief goedkoop in vergelijking met rund en kip. Echter, uit het onderzoek blijkt dat het imago van varkensvlees achterloopt bij kip en rund. Shoppers geven aan dat ze kip en rund associëren met een betere voedingswaarde en smaak ten opzichte van varkensvlees.
“Daarnaast wordt vlees in het algemeen bij veel kopers geassocieerd met niet duurzaam. Dan moet je je dus extra verdedigen dat je wel duurzame inspanningen doet. Het woord ‘duurzaam’ is een te moeilijk containerbegrip. Leg uit wat je doet en maak het tastbaar. Laat zien dat varkensvlees rijk is aan hoogwaardige eiwitten en dat het een lagere CO_2-footprint heeft dan vaak wordt gedacht. Ik zou ook het ambacht van de slager in je branding laten terugkomen. Het vakmanschap geeft vertrouwen dat er een goed stuk vlees is geselecteerd en dat er goed mee om is gegaan.”

VERTEL JE VERHAAL

We moeten ons verhaal dus beter gaan vertellen, maar hoe doe je dat? “Inspireer je klant door op de voorzijde van de verpakking suggesties te doen over wat je ermee kunt maken. Eigenlijk moet het water je al in de mond lopen als je voor het schap staat. Goede sfeerbeelden helpen daarbij. En communiceer welke ingrediënten je daarvoor nodig hebt, met hoeveel personen je ervan kunt eten en de bereidingstijd. Je moet het zo makkelijk mogelijk maken en het

“Zorg dat je het de shopper makkelijk maakt”

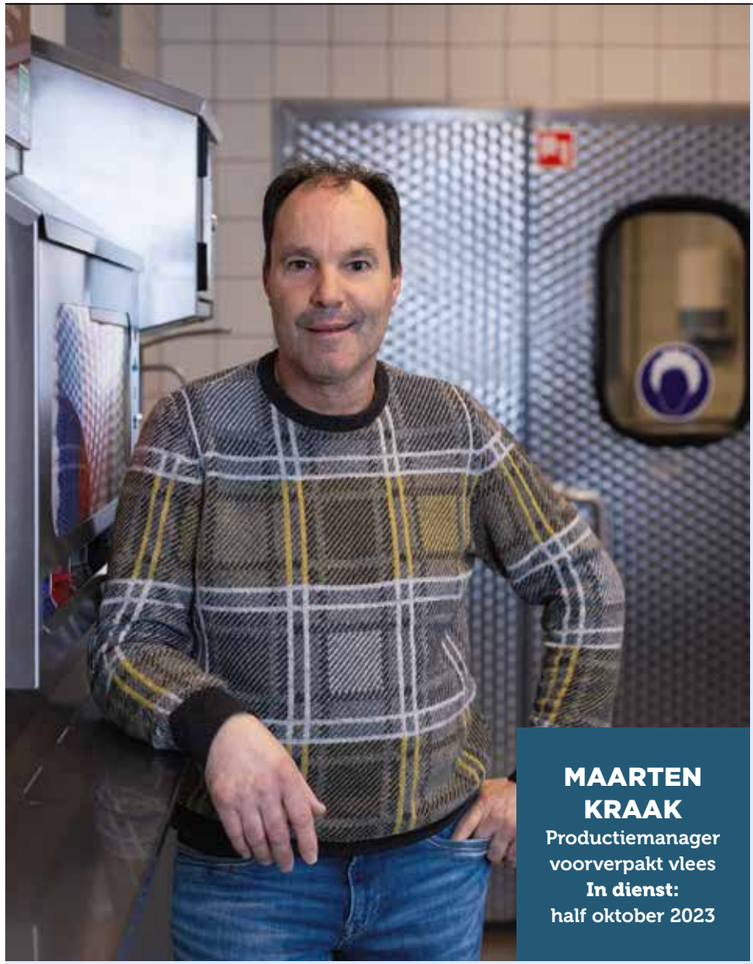
vertrouwen geven dat het niet kan mislukken. Bij het vegaschap zie je die ontwikkeling goed terugkomen. Een groot deel van het product wordt bedekt door het etiket. Bij het vleesschap zie je voornamelijk volledig transparante verpakkingen. Maar ik denk dat de markt er klaar voor is om daar stapje voor stapje verandering in aan te brengen.”

MAAK VAN GEMAK JE SPEERPUNT

“Als je kijkt naar de algemene trend dan zie je dat gemaksgerichte producten het enorm goed doen. Mensen hebben steeds minder tijd om te koken en hebben het vaak ook niet geleerd. Aardappels schillen en gehaktballen draaien zie je mensen onder de 50 jaar bijna niet meer doen. Er is een hoge vraag naar producten met kleine portiegroottes die makkelijk te bereiden zijn. En durf te innoveren. Voor ontwikkeling van gemaksproducten moet je ook buiten het vleesschap denken. Groenteleveranciers ontwikkelden maaltijdsalades. Kaasleveranciers ontwikkelden vegaburgers, koffieleveranciers ontwikkelden koffiepads en cups. En goede slagers zijn zich meer gaan richten op traiteursartikelen. Wat kan iemand die geen keukenprins of prinses is toch heel makkelijk maken? Denk aan kant-en-klare pulled pork. Zodra je het de shopper makkelijk gaat maken zijn ze verkocht.”

Wat vindt de shopper van varkensvlees belangrijk?

Shoppers geven aan dat uiterlijk (zoals aantrekkelijke kleur van het vlees), smaak en prijs hun belangrijkste overwegingen zijn die de keuze in het vleesschap bepalen. Ook worden keurmerken steeds belangrijker: het totaal aandeel vleeswaren dat in de eerste helft van 2023 werd verkocht met keurmerk steeg met 58%. In het onderzoek werden verschillende communicatieconcepten voorgelegd. Opvallend was dat het concept met focus op bereiding, gemak, smaak en inspiratie goed scoorde bij shoppers uit grote steden in de randstad. Voor de overige steden in Utrecht, Noord- en Zuid-Holland sprak het concept met focus op herkomst het meest aan. Terwijl in Noordoost en Zuidoost Nederland het concept met focus op ambacht en smaak het best scoorde.



MAARTEN KRAAK
Productiemanager voorverpakt vlees
In dienst: half oktober 2023

Waar ligt in je werk de nadruk op?
Vanwege mijn ervaring in de voorverpakkingsindustrie ben ik door Westfort gevraagd om in Oudewater de nieuwe voorverpakkingsunit mee op te zetten. Hier produceren en verpakken we varkens- en rundvleesproducten zoals hamburgers, gehakt, schnitzels en barbecue-pakketten. Ik kijk mee bij de productontwikkeling. Onze ontwikkelaars bedenken mooie producten, maar passen ze ook in ons productieproces? Ze moeten aan de regelgeving voldoen, denk aan regels voor allergenen. Daarnaast moeten ze in grotere aantallen te produceren zijn en natuurlijk in de smaak vallen bij de retailers. Iedere klant heeft weer andere wensen, daar spelen wij zo goed mogelijk op in. Daarnaast verzorg ik de inkoop van vleesproducten, beheer ik samen met de planner de voorraden en denk ik mee over nieuwe recepturen.

Jouw visie op duurzaamheid?
Zo efficiënt mogelijk produceren, dus zo min mogelijk weggooien. We werken met grote volumes en bij bepaalde verzoeken van een klant, houd je veel basisdeeg over. Met het team hebben we daarom allerlei recepturen bedacht die gebaseerd zijn op één basisdeeg. Tijdens het blind proeven vonden de retailers die meteen lekkerder dan hun eigen producten. Dus de keuze was snel gemaakt.

Favoriete varken?
Voor onze producten is het Nederlandse landvarken heel geschikt. Maar een beetje vet, dus redelijk mager vlees. Dat past wel bij wat de Nederlandse consument wenst.

Recente of komende innovaties?
We werken met de meest moderne machinetechnieken. De vacuümvullers – grote gehaktmolens – zijn uitgerust met speciale draaivormen. Zo kunnen we het vlees eerst grof malen en tot slot in één ronde fijner malen én vormgeven. Dankzij de nieuwste verpakkingstechnieken worden de producten automatisch op schaaltjes gelegd en ingepakt. Daar komt geen hand meer aan te pas.

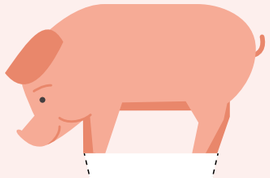
Trots op?
Het was een hele uitdaging om deze voorverpakkingsunit van nul af op te bouwen. Voor Westfort was voorverpakken volledig nieuw. Ook de medewerkers hadden hier nog geen ervaring mee. Die konden bij wijze van spreken nog geen rundervink van een slavink onderscheiden. Als je nu ziet wat we in zo korte tijd met het hele team hebben opgebouwd, met al die verschillende artikelen die we produceren. Echt een enorme prestatie.

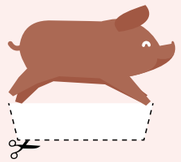
Een kijkje in de stal van KDV

Een stal van de deelnemers van KDV voldoet aan veel eisen. Maak een kijkdoos van de illustraties en zie hoe de stal eruit ziet. Pak een lege schoenendoos en knip en plak je eigen KDV-kijkdoos.

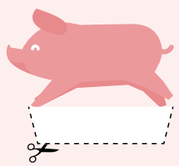
100% NEDERLANDS
KDV is een samenwerking van meer dan 200 Nederlandse boeren die samen werken aan duurzaam varkensvlees.

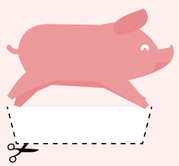
GEZONDE DIEREN
Gezonde varkens is ons uitgangspunt, waardoor we maar weinig antibiotica hoeven te gebruiken.



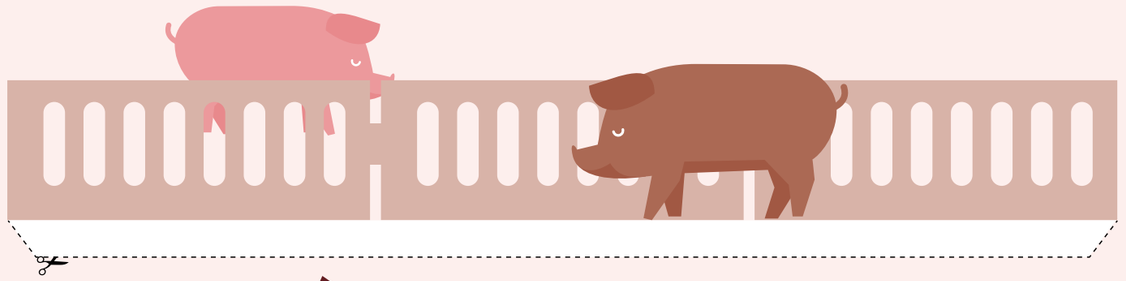


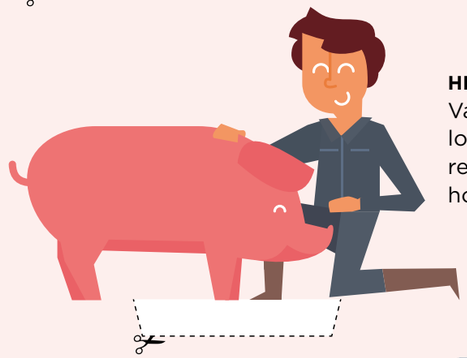
EXTRA AANDACHT EN ZORG VOOR MOEDER EN BIG
De biggen blijven extra lang bij hun moeder. Daardoor worden ze gezond en sterk.



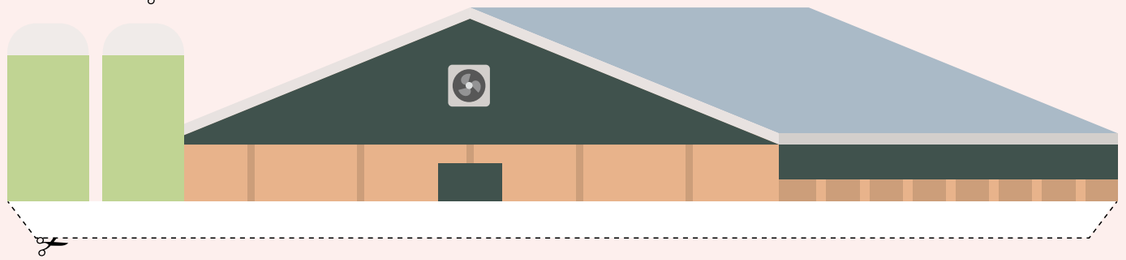


SLIM BOEREN = GOED BOEREN
KDV-boeren zijn slimme boeren, want ze werken met de allernieuwste technologie en zijn daarmee toonaangevend in de wereld. Ze worden onafhankelijk gecontroleerd.

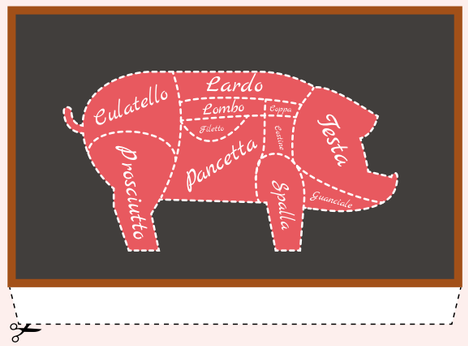




HIGH PROTEIN
Varkens zijn kringloopdieren. Ze zetten reststromen om in hoogwaardige eiwitten.



LEKKER VEELZIJDIG
We bieden een breed assortiment lekkere en betaalbare producten. Van vers vlees tot een breed scala aan specialiteiten.



“Varkens houden is het mooiste wat er is”

In het Twentse Bentelo runnen Bart en Jodie Jannink samen een bedrijf. Ze zijn beide geboren en getogen tussen de varkens. Er is geen twijfel over mogelijk: varkens houden is voor hen het mooiste wat er is. Ook bij dochter van drie lijkt de passie en bevlogenheid al te zijn overgesprongen. Ze staat met haar rode laarsjes te springen om mama te mogen helpen met het verzorgen van de biggetjes. Net zoals Jodie vroeger haar vader meehielp.

Hoe hebben jullie elkaar leren kennen?
“Uiteraard, tussen de varkens!” zegt Jodie vrolijk. “Ik liep stage bij het bedrijf waar Bart werkte. Hij was mijn stagebegeleider. Van jongs af aan wist ik al dat ik in de varkenshouderij wilde werken. Ik herinner me nog dat ik een jaar of vier was en dat ik met mijn vader meehielp met controle van de biggen. En later hielp ik met het laden van de biggen. Nu wil mijn eigen dochter me dolgraag helpen. Als de jonge biggen een oormerk krijgen zet zij ze in een kratje en ik blik ze. Ze geniet er echt van om tussen de varkens te lopen en ze te aaien. Ik herken veel van haar in hoe ik vroeger was. Ze ziet precies wat wij doen en ze doet ons gewoon na. De jongste slaapt nu nog in de kinderwagen tussen de varkens, maar dat wordt nog wat als zij ook wil meehelpen. Ik vind het vooral gezellig om dit met z’n allen te kunnen doen.”

Twee kapiteins op één schip, gaat dat wel goed?
Jodie moet lachen. “Ja, die vraag krijgen wij wel vaker. Dat wij elkaar hebben leren kennen heeft ook onze wens versterkt om een eigen bedrijf te beginnen. Anders waren we misschien allebei wel gewoon in loondienst gebleven. We hebben ons bedrijf zo opgedeeld dat ik vooral de moeders en de jonge biggen verzorg en Bart de oudere biggen. Doordat de biggen hun hele leven op ons bedrijf blijven, wil je dat alles van begin tot eind goed geregeld is. Hoe meer tijd je besteedt aan de moeders en jonge biggen, hoe beter het gaat als ze ouder zijn. Ik start de dag altijd met controle in de kraamstal. Hoe gaat het met de moeders en de biggen? Zijn er nog nieuwe biggen geboren? Hebben ze nog vers water? Ondertussen controleert Bart de oudere biggen. We strooien zaagsel en luzerne in de stal waarmee ze kunnen spelen. In de middag doen we overige klusjes, zoals spenen, biggen verplaatsen en het schoonmaken van de stallen. Dat doen we altijd samen.”

“JODIE: Ze hebben allemaal een eigen karakter. Sommige varkens krijgen van mij een naam en die aai ik wat vaker”

Waarom hebben jullie voor KDV gekozen?
Voor Bart was het vooral de vrijheid in het ondernemerschap dat doorslaggevend was: “Ik vind het fijn om te kiezen op welke vlakken ik kan en wil verduurzamen. Gezondheid van het dier staat bij mij voorop. Als je ze goed verzorgd worden ze minder snel ziek en heb je niet zo snel antibiotica nodig. We hebben gekozen voor een lief en zorgzaam ras en laten de biggen vijf weken bij de moeder. Dat is langer dan gemiddeld, en dat zie je heel goed terug in de weerstand van de biggen. Ze zijn veel sterker en ook de moeder heeft meer tijd om zelf weer op kracht te komen. In het begin moest ik er wel aan wennen dat je voor KDV alles moet registreren. Maar uiteindelijk zien we daar ook de meerwaarde van in. Het systeem maakt het volledig transparant. Je kunt bijvoorbeeld precies zien van welke moeder het is, de exacte leeftijd en welke behandelingen de biggen hebben gehad. Ook hebben we heel goed inzicht gekregen in hoeveel energie en voer we gebruiken op ons bedrijf. Samen met de boerderijcoaches van KDV hebben we hiermee onze CO_2 uitstoot fors kunnen verlagen.”

>>

Is vlees een **guilty pleasure?**

Als je de marketing van de vegetarische producten moet geloven, dan is vlees superslecht voor het klimaat. Er wordt maar al te graag een vergelijking gemaakt van de klimaatimpact tussen vlees en het alternatief. Onlangs adverteerde IKEA dat hun vegan balletjes 25 keer beter zijn voor het klimaat dan de vleesvariant. Poeh, 25 keer. Dat is wel een heel groot verschil. Klopt dat wel?

SHOPPEN MET CIJFERS

Op zo'n moment gaan de alarmbellen bij Geesje Rotgers af. Geesje werkt als onderzoeksjournalist voor Stichting Agrifacts (STAF) en strijdt voor eerlijke communicatie. "Als er vergelijkingen worden gemaakt, dan moet je geen appels met peren vergelijken. Wat er nog wel eens gebeurt, is dat er wordt geshopt met cijfers. Voor de plantaardige variant wordt bijvoorbeeld geen impact voor transport, opslag en verwerking van de peulvruchten meegenomen en bij vlees wel. Naar aanleiding van ons onderzoek heeft IKEA uiteindelijk alle uitingen ingetrokken."

EERLIJKE VERGELIJKINGEN

Nog een voorbeeld: In 'De week zonder vlees' worden consumenten uitgedaagd om... een week geen vlees te eten. Om de boodschap kracht bij te zetten hebben ze de milieuwinst uitgedrukt in de hoeveelheid CO_2 en water die je daarmee bespaart. Dat lijkt misschien een mooie winst, maar die is alleen op de voorwaarde dat je het vlees niet vervangt door plantaardige bronnen. "Dat vind ik geen eerlijke vergelijking.", zegt Geesje. "Als je producten met elkaar vergelijkt, zorg dan dat je corrigeert voor voedingswaarde, zoals hoeveelheid eiwitten. Als je een kilo vlees vergelijkt met een kilo kikkererwten, dan is het logisch dat de CO_2 uitstoot van kikkererwten lager is. Maar kikkererwten leveren drie keer minder eiwitten dan vlees. Je moet er dus veel meer van eten om voldoende voedingsstoffen binnen te krijgen. Neem je die factor mee, dan krijg je hele andere resultaten. Dat er bijna nooit wordt vergeleken op voedingswaarde is een politieke keuze. In bijna alle rapporten die van de overheid afkomstig zijn wordt met vergelijkingen op kilogram product gewerkt. Ik vind dat zorgwekkend."

> "We zijn kritisch, maar we draaien er niet omheen"

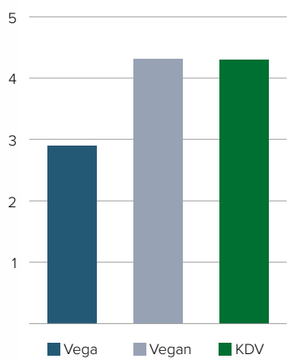
Rookworstonderzoek

In opdracht van KDV berekende gerenommeerd en onafhankelijk onderzoeksbureau Blonk Consultants de CO_2-footprint van ons varkensvlees. Ze vergeleken daarbij verschillende soorten rookworsten: varkensvlees, rundvlees, kippenvlees, vega en vegan. En wat denk je? De KDV-varkensrookworst heeft een lagere CO_2 Footprint dan de vega of vegan worst.

PER KILOGRAM PRODUCT ZIJN WE VERGELIJKBAAR MET VEGAN ROOKWORST

Carbon Footprint naar gewicht

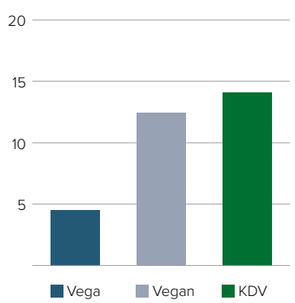
In kg CO_2 eq. / kg rookworst



MAAR VEGA EN VEGAN ROOKWORSTEN BEVATTEN MINDER EIWITTEN

Eiwitgehalte per gewichtseenheid

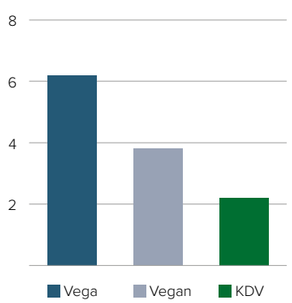
In g / 100g rookworst



DUS PER KILOGRAM EIWIT HEEFT DE KDV-ROOKWORST DE LAAGSTE CO_2-FOUTPRINT

Carbon Footprint naar eiwitgehalte

In kg CO_2 eq. / 100g eiwit



De gegevens zijn afkomstig uit het onderzoek: 'Doe Maar Lekker Vegetarisch 2019' - tevens uitgevoerd door Blonk Consultants in opdracht van de Postcode loterij, Albert Heijn en Unilever.

> “Je moet producten eerlijk met elkaar vergelijken”

ONAFHANKELIJK ONDERZOEKSBUREAU

“We hebben STAF 5 jaar geleden opgericht om te kunnen onderzoeken of overheidsbeleid op basis van de juiste feiten kan worden onderbouwd. Daarnaast financieren we wetenschappers die onderzoek willen doen naar thema’s die onderbelicht worden. Op dit moment loopt er bijvoorbeeld een onderzoek naar klimaatmodellen en welke data hiervoor worden gebruikt. Vaak zie je dat wetenschap wordt ingezet om beleid te onderbouwen, maar wij doen het juist andersom. We zitten op dossiers waar een enorm politiek krachtenveld gaande is, denk aan fosfor, stikstof en waterbeheer. Er zijn maar weinig journalisten die hun vingers hieraan durven te branden. We draaien volledig op donaties, vrijwillige giften en sponsoren, zodat we onafhankelijk en zuiver onderzoek kunnen blijven garanderen. Als je meer over onze onderzoeken wilt lezen, kijk dan eens op onze website (www.stichtingagrifacts.nl). Alle artikelen zijn vrij toegankelijk.”

Asperge á la flamande

4 personen - Bereidingstijd: 45 minuten

- **witte asperges** 1 kg, geschild en de houtachtige onderkant verwijderd
- **eieren** 6 st, hard gekookt
- **krulpeterselie** 10 g, grof gehakt
- **kappertjes** 1 eetl, grof gehakt
- **roomboter** 125 g
- **achterham** 8 plakjes
- **zout** en **peper** , gemalen

1. Kook de asperges in een grote pan in ruim water met zout in ca. 8 minuten beetgaar. Laat nog 5-8 min doorgaren van het vuur af. Zorg dat ze niet te gaar worden.

2. Prak de eieren grof. Smelt de boter in een kleine steelpan op laag vuur en voeg de eieren, peterselie en kappertjes toe. Breng het op smaak met zout en peper.

3. Giet de asperges af en verdeel het over de 4 borden samen met de eiermengsel. Verdeel de ham in mooie roosjes en leg ernaast.

>>

Nieuwe productielocatie draait op volle toeren

Sinds eind januari leveren we vanuit onze nieuwe productielocatie in Oudewater direct aan retailers. Een grote stap voor KDV waarmee we veel dichter bij de consument komen te staan. Voorheen leverden we alleen hele stukken vlees die in de winkel of bij een verwerker werden gekruid, gesneden en verpakt. Nu kunnen we eindproducten direct aan de winkel leveren. Van slavink tot BBQ-pakket, we kunnen het allemaal.

Het is vrijdag 1 maart en Rob de Bruin, salesmanager bij Westfort, haalt opgelucht adem. “We hebben vandaag onze laatste call met Spar gehad. Afgelopen weken hebben we iedere ochtend een call met hen gehad om de processen in Oudewater te stroomlijnen. We begonnen met een servicegraad van 80%. Begrijpelijk als je beseft dat dit onze allereerste consumentenverpakkingen voor retail zijn. Met een nieuwe productielocatie, nieuwe medewerkers, nieuwe producten en 900 nieuwe klanten. Maar we wilden het natuurlijk veel beter doen. Na vijf weken keihard werken hebben we deze week een servicegraad van meer dan 99% kunnen realiseren. Ik ben supertrots op wat we hier met z’n allen in zo’n korte tijd hebben neergezet!”

COMPLETE METAMORFOSE

Op de plek waar een paar maanden geleden nog de baconproductie plaats vond is een totaal nieuwe productielocatie gerealiseerd. Toen Rob bij Westfort in dienst kwam was de verbouwing in volle gang. “Aan de buitenkant ziet het er nog hetzelfde uit, maar van binnen hebben we alles eruit gehaald. Het hangwerk, snijlijnen, tegeltjes, vloeren, verlichting, alles moest eruit. In een paar maanden tijd is er een totaal nieuwe productielocatie verwezenlijkt. Nieuwe machines om te kunnen snijden, paneren, marineren, afwegen en verpakken, maar ook nieuwe koelingen en uitprijslijnen.”

SUPERKORTE LEADTIMES

“Die uitprijslijnen vind ik zelf het meest indrukwekkend. Daarmee etiketteren we de producten. We hebben nu zo’n 100 verschillende producten, maar daar bovenop heeft iedere retailer z’n eigen label. Het unieke van deze productielocatie is dat we de orders klaarmaken per winkel. Je werkt dus met kleine aantallen van heel veel verschillende producten. Doordat we de nieuwste machines hebben kunnen we dit kostenefficiënt doen. De orders van de winkels komen ‘s ochtends bij ons binnen. Dan maken we een planning wat we in totaal voor die dag gaan produceren, zodat het dezelfde avond nog bij het distributiecentrum kan worden geleverd. De volgende ochtend ligt het dan in de winkel. Leadtimes zijn dus superkort, waarmee we maximale versheid kunnen garanderen.”

DE BIG BANG

"Als ik kijk waar we nu staan, dan ben ik trots. Het gaat echt heel goed. Het was een flinke uitdaging om zonder goede artikelhistorie en afgesteld softwaresysteem van start te gaan, maar inmiddels hebben we alles onder controle. Medewerkers hebben veel van elkaar geleerd en zijn nu op elkaar ingewerkt. Natuurlijk hebben we wel een kleine aanloopperiode genomen. In december zijn we gestart met proefproducties en in januari met een klein assortiment verpakte producten. Maar op 27 januari was de Big Bang. Toen kwamen alle orders van 900 winkels met het complete assortiment bij ons binnen. We waren best zenuwachtig of het ons allemaal zou gaan lukken, maar er is hard gewerkt. Je merkt dat het nu een soort sport wordt om het laatste pakje mee te geven, zodat we de 100% servicegraad behalen."

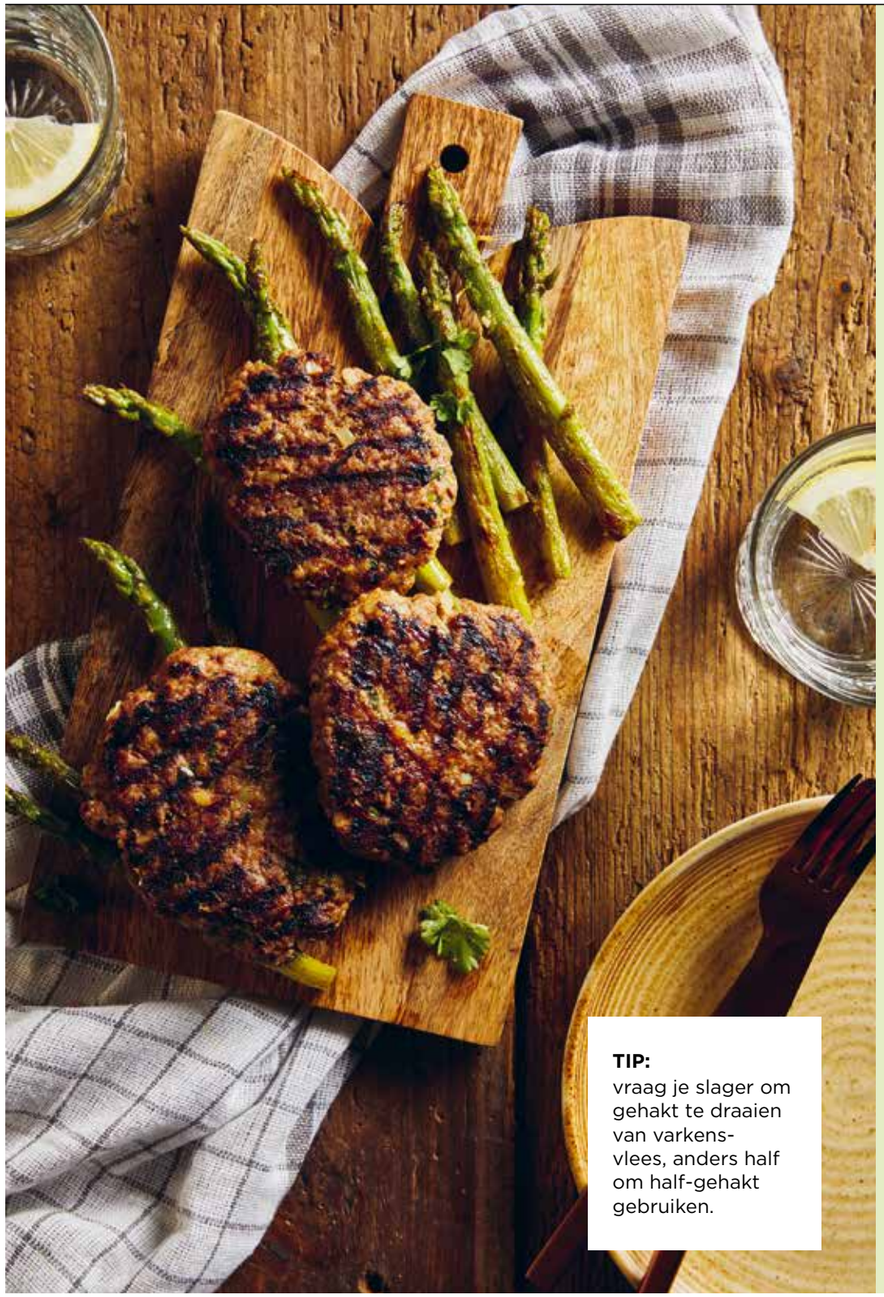
"Het unieke van deze productielocatie is dat we de orders klaarmaken per winkel"

NIEUWE TAK VAN SPORT

"Het is bijzonder dat Westfort een contract heeft gekregen van Superunie zonder dat er een product of prijs bekend was. Dit is te danken aan het vertrouwen dat is opgebouwd door de goede leverbetrouwbaarheid in IJsselstein. Ik kende Egbert al vanuit de tijd dat ik nog voor Coöp werkte. Als je kijkt waar het bedrijf toen stond en nu staat dan zie je dat er een enorme professionaliseringsslag is gemaakt. En die heb je wel nodig om aan retail te kunnen leveren. Dat vraagt om een servicegerichte organisatie met een goede performance, assortimentsanalyses, voorstellen voor productinnovaties en een category captain die samen met de retailer achter het stuur kan gaan zitten. We zijn er helemaal klaar voor om daarmee aan de slag te gaan."

Gegrilde hamburgers met groene asperges

4 personen - Bereidingstijd: 45 minuten



- **varkensgehakt** 500 g
- **paprikapoeder** 1 theel
- **kerriepoeder** ½ theel
- **knoflook** 2 tenen, geperst
- **sjalot** 1 st, gesnipperd
- **peterselie** 5 g, grof gehakt
- **ei** 1 st
- **paneermeel** 30 g
- **groene asperges** 800 g, snijd de houterige onderkant eraf
- **zonnebloemolie** 2 eetl
- **zout** en **peper**, gemalen

1. Doe in een ruime kom het gehakt, paprikapoeder, kerriepoeder, knoflook, sjalot, ei, peterselie en paneermeel en kneed het goed door. Breng het op smaak met een flinke snuf zout en peper. Vorm er 4 gelijkmatige hamburgers van en leg ze op een bord afgedekt onder plasticfolie in de koelkast voor ca. 30 minuten.
2. Verwarm de grillpan op hoog vuur of leg op de BBQ. Smeer de burgers in met 1 eetl zonnebloemolie en grill ze in de pan in 5 minuten per kant goudbruin en gaar.
3. Marineer de groene asperges met 1 eetl zonnebloemolie, zout en peper. Grill deze tegelijkertijd kort in dezelfde grillpan voor ca. 3 à 5 minuten (of leg ze naast de burgers op de BBQ).

TIP:
vraag je slager om gehakt te draaien van varkensvlees, anders half om half-gehakt gebruiken.

JASMIJN EN PIETER VAN DER ZON

> “Hij heeft zo’n groot hart voor dieren”

Televisiekijkend Nederland kent vader Pieter (56) en dochter Jasmijn (24) van der Zon mogelijk nog van de RTL5-serie ‘Bij ons op de boerderij’. Een hard werkende, vrolijke en hechte familie. Gelukkig maar, want alle gezinsleden die in de veehouderij werken wonen samen op het bedrijfsterrein. Vader en moeder met zoon Pieter jr. in het ouderlijk huis. Jasmijn en vriend Thijs (25) met baby Gijs (11 maanden) ernaast.

“Mijn overgrootvader is het bedrijf ooit begonnen, maar mijn vader heeft het groot gemaakt. In 2014 liet hij nieuwe stallen bouwen en nu houden we 3000 biggen, 400 varkens en 85 melkkoeien.” Hier ligt Jasmijn haar toekomst. Tien jaar geleden moest ze daar echt niet aan denken. “We moesten meehelpen en mijn vader kon alles irritant precies uitleggen. Toch koos ik voor MBO Melkveehouderij en toen was ik om. Daarna ontmoette ik Thijs. Die vond het helemáál geweldig en hij komt niet eens uit een boerenfamilie! Hij volgt nu HBO Veehouderij.”

Het jonge stel en broer Pieter jr. hebben inmiddels samen met Pieter sr. een VOF opgericht. Gaat haar vader nu stoppen? “Oh nee! Het bedrijf is zijn leven, zijn passie. Ik vind het fijn om samen met hem de varkens te verzorgen. Muziekje erbij. Ik vertrouw op zijn advies, hij heeft zoveel ervaring. Vooral in zijn hart voor dieren is hij mijn grote voorbeeld. Bij ons krijgen varkens veel ruimte, goede verzorging en speelgoed. Ik ben trots dat hij bij KDV is aangesloten. We hebben het Beter Leven keurmerk en doen aan Antibioticavrij Leven Garantie.”

Jasmijn is elke dag minstens zeven uur in de stallen te vinden. Soms neemt ze de baby mee. “Dat is het mooie van dit werk: je bent je eigen baas. En natuurlijk het buitenleven en de dieren. Wij zijn een kraamboerderij voor varkens: als ik dan die pasgeboren biggetjes zie. Dat is het allermooiste wat er bestaat!”

CO_2-footprint tool

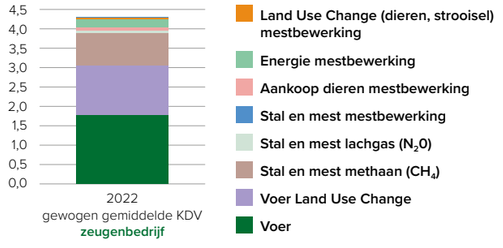
Dit het eerste jaar dat de CO_2 - footprint voor alle KDV bedrijven is berekend. De kerncijfers die vorig jaar zijn gedeeld zijn, zijn op basis van een pilotgroep van 30 bedrijven.

ZEUGENHOUDERIJ

In onderstaande figuur is de gewogen gemiddelde KDV carbon footprint van afgeleverde biggen (op het punt dat ze de zeugenhouderij verlaten) in kg CO_2 eq. per kg levend gewicht weergegeven. Het gewogen gemiddelde van de referentie groep van KDV-bedrijven is bepaald obv alle ingevoerde zeugen- en gesloten bedrijven die biggen (extern en/of intern) afleveren binnen deze groep.

Carbon footprint

kg CO2 eq. per kg levend gewicht big



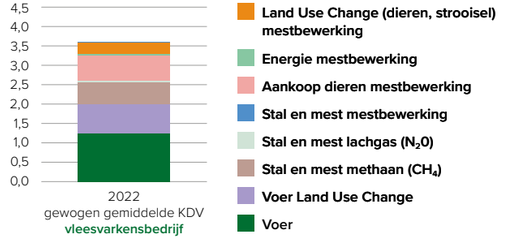
		gew. gemid. KDV 2022
Voer	meng losse grondstoffen natte bijproducten Land Use Change	1,78 0,00 0,00 1,27
Stal en mest	methaan (CH_4) lachgas (N_2O) mestbewerking	0,84 0,06 0,00
Aankoop dieren		0,07
Energie		0,21
Land Use Change (dieren, strooisel)		0,03
Overige		0,01
Totaal (incl. LUC)		**4,27**
Totaal (excl. LUC)		**2,97**

VLEESVARKENSBEDRIJF

In onderstaande figuur is de gewogen gemiddelde KDV carbon footprint van afgeleverde vleesvarkens van de referentiegroep van 30 KDV-bedrijven in 2022.

Carbon footprint

kg CO2 eq. per kg levend gewicht vleesvarken



		gew. gemid. KDV 2022
Voer	meng losse grondstoffen natte bijproducten Land Use Change	1,23 0,00 0,02 0,73
Stal en mest	methaan (CH_4) lachgas (N_2O) mestbewerking	0,59 0,03 0,00
Aankoop dieren		0,66
Energie		0,04
Land Use Change (dieren, strooisel)		0,28
Overige		0,00
Totaal (incl. LUC)		**3,58**
Totaal (excl. LUC)		**2,57**

>>

De jaarcijfers

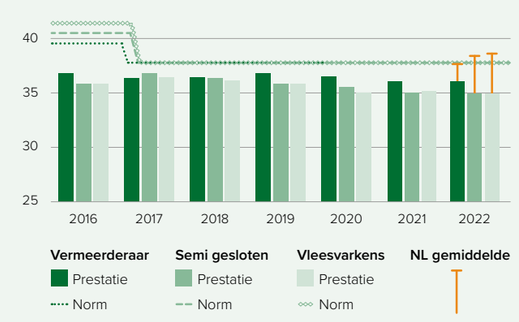
gebaseerd op 2022

MINERALEN

De mineralen stikstof en fosfaat zijn onmisbare voedingsstoffen voor een varken. Maar te veel stikstof en te veel fosfaat in het voer is niet goed. Het overschot aan deze waardevolle mineralen komt dan namelijk via de mest in de natuur terecht en verstoort zo de mineralenkringloop. Om dit te voorkomen sturen we als KDV al sinds de oprichting in 1997 op een optimale balans tussen voldoende voedingsstoffen voor het varken en het minimaliseren van de uitstoot voor de leefomgeving. Zo sluiten we de mineralenkringloop.

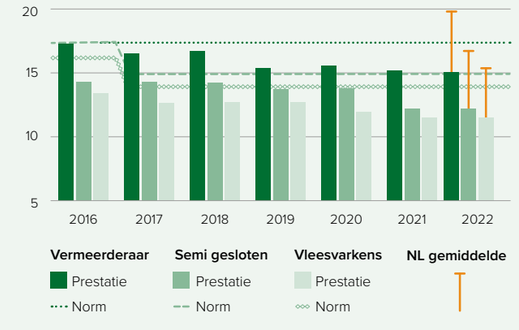
Stikstof

Excretie per 1000 kg groei



Fosfaat

Excretie per 1000 kg groei



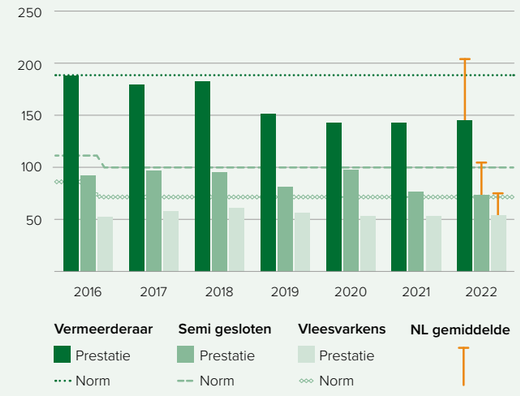
In 2012 waren er geen normen voor de vermeerderaars opgesteld binnen KDV. 2018 zie opmerking bij tapblad energie.

BIODIVERSITEIT EN BODEM

Koper en zink zijn micro-elementen waarvan dieren (en mensen) een kleine hoeveelheid nodig hebben om lichaamsprocessen in stand te houden, zoals groei en gezondheid. Als varkens te veel koper of zink binnenkrijgen, komt het via de mest op de akkers en weilanden terecht. Daar heeft het direct effect op het bodemleven en de biodiversiteit. Als KDV limiteren we daarom de hoeveelheid koper en zink die varkens via voer binnenkrijgen en dus weer uitstoten.

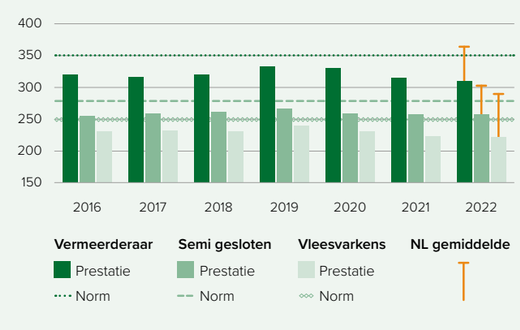
Koper

Aanvoer per 1000 kg groei



Zink

Aanvoer per 1000 kg groei



In 2012 waren er geen normen voor de vermeerderaars opgesteld binnen KDV. 2018 zie opmerking bij tapblad energie.

De jaarcijfers

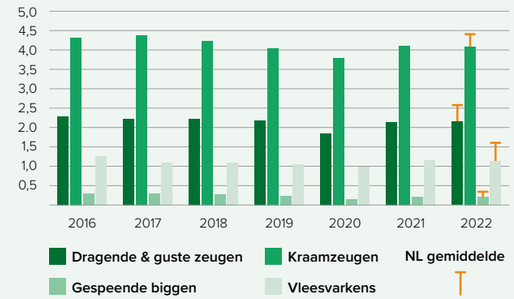
gebaseerd op 2022

AMMONIAK

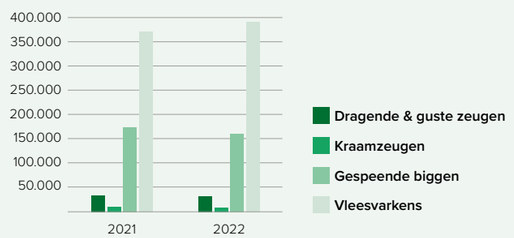
Ammoniak is een stof die vrijkomt uit mest. In hoge concentraties kan ammoniak schadelijk zijn voor dier, mens en milieu. De hoeveelheid ammoniak die wordt uitgestoten wordt bepaald door het gekozen stalsysteem.

Ammoniak

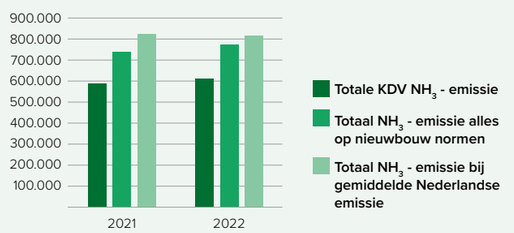
Kg NH_3 per dierplaats per jaar



Aantal plaatsen per diersoort



Kg NH_3



KDV prestatie 2022 t.o.v. nieuwbouw normen **29% beter**.
KDV prestatie 2022 t.o.v. Nederlandse gemiddelde **25% beter**.

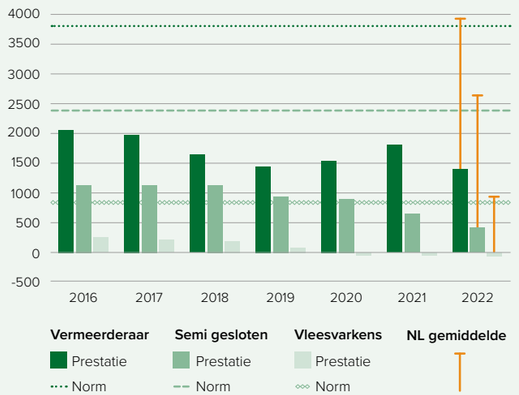
In de laatste tabel is aangegeven hoeveel kilogram NH3 vanuit alle bedrijven binnen KDV is geëmiteerd in 2020. In de tweede rij is de totale hoeveelheid NH3 weergegeven die diezelfde bedrijven zouden uitstoten als daar alle stallen volgens de nieubouw norm gebouwd zouden zijn.In de derde rij is weergegeven wat de NH3 uitstoot zou zijn van diezelfde bedrijven als hun voorzieningen gebaseerd zouden zijn op basis van het Nederlands gemiddelde.

ENERGIE

Als KDV streven we naar een energieneutrale varkenshouderij. We komen steeds dichter bij dat doel: binnen de keten zijn al meerdere varkenshouders netto energieproducent. Om dat te realiseren werkten we de afgelopen 25 jaar hard aan de ontwikkeling van een oplossing. De laatste innovatie was dagontmesting in combinatie met monovergisting: dagverse mest wordt via een vergistingsinstallatie omgezet in biogas en zorgt zo voor de productie van warmte en elektriciteit.

Energieverbruik

MJ/1000 kilogram groei



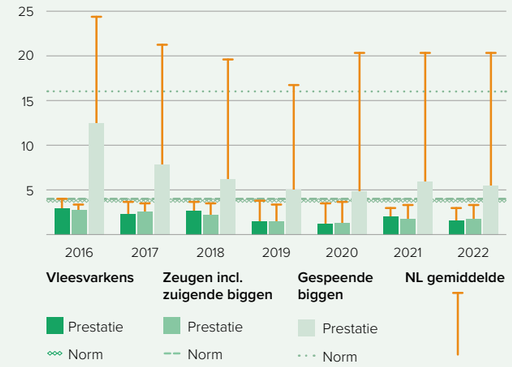
Vanaf 2016 is een iets andere berekingswijzen gewerkt waardoor gas iets zwaarder meegenomen werd. Cijfers 2016 zijn 7 % , 4 % en 2 % hoger bij respectievelijk de vermeerderaar, gesloten bedrijf en vleesvarkenshouder dan volgens de oude methode.
2018 zijn de cijfers gebaseerd op minder bedrijven dan in andere jaren, reden daarvan was gelegen in het feit dat een in de controle van de cijfers fouten zijn gemaakt.

DIERGEZONDHEID

Diergezondheid komt dierenwelzijn en bedrijfsresultaat ten goede. Daarom streven we als KDV naar zo gezond mogelijke dieren. Dat we daar succesvol in zijn blijkt uit de minimale hoeveelheid antibiotica die bij KDV-varkens wordt gebruikt. Ook stijgt de hoeveelheid KDV-varkens die gegarandeerd nooit behandeld zijn met antibiotica snel. Zij worden uitgeselecteerd voor ons Antibioticavrij Leven Garantie-concept.

DDD

Dierdagdosering



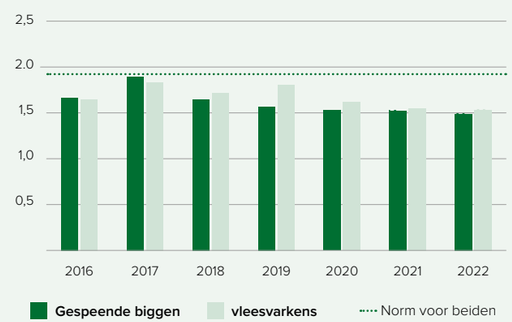
In 2015 is de registratie van antibiotica naar de diercategoriën landelijk gewijzigd. Spiltsing van diercategorie zeugen in zeugen met zuigende biggen en speenbiggen. 2018 zie opmerking bij tapblad energie

UITVAL

Een andere belangrijke indicator voor de diergezond is het uitvalpercentage bij de gespeende biggen en vleesvarkens.

Uitval

Percentage



Haal de kennis van KDV in de stal

ALTIJD OP DE HOOGTE

KDV-boeren die meedoen in Smart Farming worden voorzien van de beste informatie over hun eigen bedrijf. Bovendien krijgen ze de mogelijkheid de eigen prestatie te vergelijken met de andere deelnemers. Via de speciale apps hebben ze realtime inzicht in de belangrijkste kengetallen. Zo zijn ze altijd op de hoogte van hun prestaties.