

ACHTER DE SCHERMEN VAN VARKENSLACHTERIJ **NOORDVLEES VAN GOOL**

# In 24 uur van varken tot gekoeld karkas

*Een ribbetje op de barbecue vinden we heerlijk.  
Knapperig spek voor het ontbijt lusten we wel.  
Maar dat daarvoor varkens geslacht worden?  
Nee, dat hoeven we niet te weten. Of bent u toch  
stiekem benieuwd hoe Noordvlees voor ons varkens-  
vlees zorgt?* HANS HERMANS, FOTOGRAFIE WOUTER RAWOENS





### ① VARKENS RUSTEN IN STALLEN

Tussen 4 en 15 uur worden ongeveer 5000 varkens gelost bij de slachterij. De voorbije vier tot zes maanden zijn ze vetgemest tot 90 à 110 kg. De jongste tien uur kregen ze geen eten meer, zodat ze zo weinig mogelijk mest in zich dragen.

### ② CO2 VERDOOFT VARKENS

Na 1 tot 2 uur in de stallen drijft een arbeider met een rammelaar de varkens in kleine groepjes naar een gondel. Die brengt een zevental varkens acht meter onder de grond. Daar be-

vindt zich de hoogste concentratie CO2 om hen te verdoven. Een varken dat na 2 minuten nog bij bewustzijn is en bijvoorbeeld met de ogen knippert, wordt extra verdoofd voordat een ketting het dier aan één poot omhoog tilt.

### ③ EÉN GERICHTE STEEK

De verdoofde varkens glijden ondersteboven naar de man met het mes. Elk wordt met één gerichte steek in de halsslagader gedood. Een precisiewerk dat de slachter elke zes seconden uitvoert met een hol mes, gekoppeld aan een blauwe darm. Daardoor spat het bloed niet in het rond. Het

bloed wordt naar een van de tien gekoelde tanks verderop gepompt. Na elke steek wordt het mes ontsmet.

### ④ GLAD SCHROBBEN EN BRANDEN

In de was- en ontharingsstraat zorgen machines voor propere karkassen. Het bad met water van 60 graden Celsius weekt de haren, de klauwen en de huid los. Dan schraapt een u-vormige machine de haren en de klauwen weg. De oven schroeit op 800 graden de laatste haren weg. Vuilresten worden verwijderd in wat nog het meest op een ruwe carwash lijkt.

### ⑤ ORGANEN UITSNIJDEN

Een robot voert de zwaarste klus uit: het opensnijden van de romp met een cirkelzaag. Daarna verwijderen zeven slachters de organen. De dunne en dikke darmen, de gal en de pancreas belanden op een schaalte voor darmreiniging. Stevigere organen als het hart, de lever, de longen, de tong, de nieren en de slokdarm worden later versneden en ingevroren. Net zoals de varkenskoppen gaan ze naar China.

### ⑥ PLATFORM VAN SLACHTERS

Snijders trimmen de karkassen. Het ruggenmerg wordt onder meer verwij-

derd en het buikvet afgeschaafd. Daarna worden de kop en de voorpoten afgesneden. Karkassen worden in tweeën gekliefd en schoongemaakt.

### ⑦ KEUREN EN CLASSIFICEREN

De ingewanden glijden synchroon met het bijbehorende karkas langs twee keurders van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen FAVV. Aan stempels op het karkas herkennen ze de plaats van oorsprong. Op hun computer zien ze welke karkassen extra aandacht moeten krijgen. Afwijkingen worden genoteerd en slechte karkassen afgekeurd. Nadien

## CHINA, HIER KOMEN WE

Noordvlees Van Gool was een familiebedrijf opgericht door Stan Van Gool in 1955 in Kalmthout. Toen de derde generatie niet in het bedrijf stapte, namen Dirk Nelen en Peter Willemen het bedrijf over via een managementbuy-out in 2017. Samen met voedingsgroep Vanden Avenue opende Noordvlees in 2017 een tweede slachthuis in Oevel, Sus Campiniae. Daarmee behoort de holding Noordvlees tot de top drie in ons land. Eind jaren tachtig en begin jaren negentig zorgde de eerste grote investeringsgolf voor een fiks moderner slachthuis in Kalmthout. Tussen 2011 en 2014 werd de slachtlijn voor varkens vernieuwd. "We zijn rendabel dankzij onze specialisatie in varkens en karkassen", zegt Carlo van der Mast, directeur quality safety environment. "Noordvlees slacht in de twee vestigingen tot 40.000 dieren per week, 2 miljoen per jaar. De karkassen en de organen leveren we aan vleesverwerkers in binnen- en buitenland. Tot 75 procent exporteren we, vooral naar Duitsland, Polen en Tsjechië." Door de kleine marges bepalen de kwantiteit en de efficiëntie in grote mate de bedrijfscijfers. De 240 medewerkers draaien een geconsolideerde omzet van 267 miljoen euro. In 2015 verwierf Noordvlees het certificaat om vlees te mogen leveren aan China. "Vroeger dienden de rode organen tot diervoeding", zegt van der Mast. "Vandaag is het een kwalitatief product voor een gigantische markt."

beoordelen kwaliteitsmedewerkers het vlees en de vetlaag. Hoe meer vet, hoe lager de classificatie en de prijs.

### ⑧ 21 UUR DE KOELING IN

Het karkas moet zo snel mogelijk afkoelen tot een kerntemperatuur van 7 graden. Voor vlees dat minder ver moet worden getransporteerd, volstaat een oppervlaktetemperatuur van 15 graden. In 3,5 uur gaat het karkas door de snelkoeling. Nadien hangt het met 5000 andere rompdelen tot 18 uur in een van de drie egalisatiekoelingen. Daarna zijn de dieren klaar voor transport naar de groothandel. ©