

persbericht

juli 2025

Digitalisering ontmoet ambacht: hoe slachthuis Brand transparantie en technologie combineert

Een middelgroot familiebedrijf in het Oldenburger Münsterland laat zien hoe moderne datatechnologie en traditioneel vakmanschap in de vleesindustrie hand in hand gaan.

Lohne – Wie aan digitalisering denkt, denkt zelden aan een slachthuis. Maar juist hier, in het industriegebied van Lohne in het district Vechta in Nedersaksen, zet Brand Qualitätsfleisch GmbH nieuwe maatstaven. Het familiebedrijf, opgericht in 1931, verwerkt dagelijks ongeveer 3.000 varkens en behoort daarmee tot de kleinere slachthuizen in Duitsland – en juist dat creëert ruimte voor innovatie.

Sinds enkele jaren richt het bedrijf zich steeds meer op zogenaamde programma-varkens, dat wil zeggen dieren uit verschillende houderijvormen, zoals biologische, vrije uitloop-, stro- en open stalhouderij. Het doel is om transparante en gesloten waardeketens te creëren. “We slachten bijna alle houderijvormen en hebben systemen ontwikkeld om elke partij volledig te kunnen traceren”, legt Julia Exler uit, die werkzaam is als inkoper van levend vee.

Regionaliteit, diversiteit en nauwe partnerschappen
De slachtdieren komen uitsluitend uit Duitsland, het merendeel rechtstreeks uit de regio rond Lohne – een intensieve veeteeltregio. Maar ook dieren uit de Nederlandse grensstreek of uit Noord-Duitsland vinden hun weg naar het bedrijf. Ondanks de diversiteit aan programma's slaagt het bedrijf erin om transparantie in de toeleveringsketen te garanderen, onder andere door nauwe samenwerking met boeren, afnemers en verwerkers. “Veel van onze zakelijke relaties zijn persoonlijk gegroeid. We kennen elkaar, ontmoeten elkaar regelmatig en praten over actuele onderwerpen zoals prijsontwikkelingen, kwaliteit of verdere ontwikkeling”, aldus Exler.

Certificeringen en eigen controles zorgen voor vertrouwen
Het bedrijf Brand is gecertificeerd voor talrijke merkprogramma's en kwaliteitslabels, waaronder verschillende Duitse biologische verenigingen. De eisen van de programma's worden regelmatig gecontroleerd door onafhankelijke certificeringsinstanties. Ook voor de levering en slacht gelden strenge voorschriften: officiële dierenartsen zijn dagelijks ter plaatse en controleren zowel de levende dieren als het vlees. Daarnaast voert het bedrijf zelf kwaliteitscontroles uit.

Sinds 2019 heeft Brand ook een eigen uitsnijderij. Varkenshelften worden direct ter plaatse in stukken gesneden – een beslissing die hoge eisen stelde aan personeel en logistiek. Inmiddels zijn er ongeveer 350 medewerkers direct bij Brand in dienst – zonder gebruik te maken van uitzendbureaus.

Digitale innovatie met RFID-technologie en kunstmatige intelligentie
Bij Brand ligt een bijzondere focus op digitalisering. In het kader van het Duits-Nederlandse onderzoeksproject Pig Data werkt het bedrijf samen met de start-up Piglets Treatment System aan de introductie van digitale registratiesystemen in de varkenshouderij. Met behulp van RFID-chips in de oormerken worden diergerelateerde gegevens zoals medicijngebruik, gewichtsonwikkeling, voederconversie of transportinformatie digitaal opgeslagen en analyseerbaar gemaakt.

“Met dergelijke projecten willen we het dierenwelzijn verbeteren en tegelijkertijd zorgen voor meer transparantie in de hele waardeketen”, zegt Exler. Tijdens een bezoek aan het Interreg-project Agropole Innovates, waarvan Pig Data deel uitmaakt, kon het bedrijf Brand de gasten uit de onderzoeks- en economische wereld op indrukwekkende wijze laten zien hoe moderne datatechnologie op zinvolle wijze in het slachtproces kan worden geïntegreerd.

Maar Pig Data is niet het enige innovatieproject. Brand neemt ook deel aan onderzoeksprojecten naar vleeskwiteit, stressvermindering tijdens het transport en het gebruik van kunstmatige intelligentie bij het uitsnijden. Zo wordt AI bijvoorbeeld gebruikt om stukken vlees automatisch te herkennen en te etiketteren.

Openheid in plaats van afscherming

Ondanks het gevoelige onderwerp kiest het bedrijf bewust voor transparantie, ook naar het publiek toe. Er worden regelmatig groepen bezoekers rondgeleid door het bedrijf, waaronder ook schoolklassen. “Het onderwerp slachten polariseert. Maar wie zich aan dit onderwerp onttrekt, maakt het alleen maar erger. We willen mensen informeren en hen laten zien hoe verantwoorde voedselproductie eruit kan zien”, legt Exler uit.

Het bezoek van het Agropole-projectteam in Lohne maakte een blijvende indruk. Ondanks de aanvankelijke scepsis van sommige deelnemers waren velen van hen verrast door het rustige verloop van het slachten en de hoge normen op het gebied van hygiëne en dierenwelzijn.



Het projectteam van Agropole Innovates na de rondleiding door het slachthuis.
Foto: Agrobusiness Niederrhein e.V.

Over het project "Agropole Innovates"

Naast Agrobusiness Niederrhein e.V. zijn de partners van het Interreg-project Agropole Innovates Brightlands Campus Greenport Venlo, de gemeente Venray, Hogeschool Rijn-Waal en de bedrijven ISIS IC, Yookr, Baum & Bonheur (voorheen Baumschule Lappen), Compas Agro, Brand Qualitätsfleisch en Piglets Treatment System. Tegen augustus 2026 zullen ze samen een grensoverschrijdend agribusinessnetwerk ontwikkelen dat kennisoverdracht, innovatie en concurrentievermogen in de sector bevordert. In vier modelprojecten zullen innovaties verder worden ontwikkeld om specifieke uitdagingen aan te gaan.

Het project wordt uitgevoerd als onderdeel van het Interreg VI-programma Duitsland-Nederland en wordt met 2,025 miljoen euro medegefinancierd door de Europese Unie, het ministerie van Economische Zaken, Industrie, Klimaatbescherming en Energie van de deelstaat Noordrijn-Westfalen (MWIKE NRW), het ministerie van Federale en Europese Zaken en Regionale Ontwikkeling van Nedersaksen (MB Niedersachsen), het Nederlandse ministerie van Economische Zaken (EZK) en de provincie Limburg.



Deutschland – Nederland

Agropole Innovates

- **Meer informatie onder:**
<https://www.agrobusiness-niederrhein.de/projekte/agropole-innovates>
- www.deutschland-niederlande.eu