

Digitalisering x vakmanschap: hoe de firma Brand transparantie en technologie combineert

Een middelgroot familiebedrijf in de vleesindustrie in het noordwesten van Duitsland laat zien hoe innovatieve datatechnologie en traditioneel vakmanschap hand in hand gaan.

Lohne – Wie aan digitalisering denkt, denkt zelden aan een slachterij. Maar juist in Lohne, in Nedersaksen, zet Brand Qualitätsfleisch GmbH nieuwe standaarden. Het in 1931 opgerichte familiebedrijf verwerkt dagelijks zo'n 3.000 varkens en is daarmee een van de kleinere slachthuizen in Duitsland. Maar juist daarom is er veel ruimte voor innovatie.

Sinds enkele jaren richt het bedrijf zich steeds meer op zogenaamde programmavarkens, oftewel dieren uit allerlei houderijsystemen, bijvoorbeeld biologisch, scharrel, stro en open stal. Het doel is om transparante en gesloten waardeketens te creëren. "We slachten dieren uit bijna alle houderijsystemen en hebben systemen ontwikkeld om elke partij naadloos te kunnen volgen," legt vee-inkoopster Julia Exler uit.

Nauwe samenwerking

De slachtdieren komen uitsluitend uit Duitsland, het merendeel rechtstreeks uit de regio rond Lohne, een regio met veel intensieve veeteelt. Dieren uit het gebied langs de Nederlandse grens of Noord-Duitsland vinden echter ook hun weg naar het bedrijf. Ondanks de diverse verschillende programma's van de dieren slaagt het bedrijf erin om transparantie in de toeleveringsketen te waarborgen. Dit doen ze onder andere door nauw contact te onderhouden met zowel boeren, kopers als verwerkers. "Veel van onze zakelijke relaties zijn dankzij ons persoonlijk contact gegroeid. We kennen elkaar, we ontmoeten elkaar regelmatig en we praten over actuele zaken als prijstrends, kwaliteit en doorontwikkeling," zegt Exler.

Vertrouwen door certificeringen en interne controles

Brand is gecertificeerd voor talrijke merkprogramma's en kwaliteitslabels, waaronder meerdere Duitse bioverenigingen. De eisen van de programma's worden regelmatig gecontroleerd door onafhankelijke certificeringsinstanties. Er gelden strenge eisen voor de levering en slachting: officieel erkende veeartsen zijn dagelijks ter plaatse en inspecteren zowel de levende dieren als de vleesproducten. Het bedrijf voert ook eigen kwaliteitscontroles uit.

Sinds 2019 heeft Brand ook een eigen uitsnijderij. Varkenshelften worden direct ter plekke in stukken gesneden; een beslissing die hoge eisen stelde aan personeel en logistiek. Brand heeft nu ongeveer 350 mensen rechtstreeks in dienst, zonder dat zij gebruikmaken van uitzendbureaus.

RFID-technologie en kunstmatige intelligentie

Bij Brand is er veel aandacht voor digitalisering. Als onderdeel van het Duits-Nederlandse innovatieproject Pig Data werkt het bedrijf samen met Piglets Treatment System, een startup uit het Limburgse Leunen, aan de introductie van digitale registratiesystemen in de varkenshouderij. Met behulp van RFID-chips in de oormerken worden diergerelateerde gegevens als medicijntoediening, gewichtsonwikkeling, voergebruik of transportinformatie digitaal opgeslagen en geanalyseerd.

“Met dit project willen we het dierenwelzijn bevorderen en tegelijkertijd zorgen voor meer transparantie in de hele waardeketen,” aldus Exler. Tijdens een bezoek van het Interreg-project Agropole Innovates, waar Pig Data onderdeel van uitmaakt, kon Brand laten zien hoe innovatieve datatechnologie kan worden geïntegreerd in het slachtproces.

Maar Pig Data is niet het enige project van Brand. Het bedrijf is ook betrokken bij onderzoeksprojecten op het gebied van vleeskwiteit, stressreductie tijdens transport en het gebruik van kunstmatige intelligentie in het snijproces. Al wordt bijvoorbeeld gebruikt om stukken vlees automatisch te herkennen en te labelen.

Transparantie

Ondanks dat dierenwelzijn bij slachterijen een gevoelig onderwerp is, kiest het bedrijf bewust voor transparantie. Regelmatig krijgen groepen bezoekers, waaronder veel schoolklassen, een rondleiding door het bedrijf. “Dit is een polariserend onderwerp, maar wie het uit de weg gaat, maakt het alleen maar erger. We willen mensen informeren en laten zien hoe verantwoorde voedselproductie eruit kan zien,” legt Exler uit.

Het bezoek van het projectteam van Agropole Innovates aan Lohne heeft een grote indruk achtergelaten. Ondanks de aanvankelijke scepsis van sommige aanwezigen waren velen verrast door het rustige slachtproces en de hoge normen op het gebied van hygiëne en dierenwelzijn.



Het team van Agropole Innovates na de rondleiding door de slachterij.
Foto: Agrobusiness Niederrhein e.V.

Over het project "Agropole Innovates"

Naast penvoerder Agrobusiness Niederrhein e.V. zijn Brightlands Campus Greenport Venlo, de gemeente Venray, Hochschule Rhein-Waal en de bedrijven ISIS IC, Yookr, Baum & Bonheur (voorheen Baumschule Lappen), Compas Agro, Brand Qualitätsfleisch en Piglets Treatment System de projectpartners in het Interreg-project Agropole Innovates. Tegen augustus 2026 hebben zij samen een grensoverstijgend agrobusinessnetwerk opgezet voor het bevorderen van kennisoverdracht, innovatie en concurrentievermogen in de sector. In vier innovatieprojecten worden oplossingen ontwikkeld voor actuele agrarische uitdagingen.

Naast de eigen bijdragen van de projectpartners wordt het project, dat wordt uitgevoerd in het kader van het Interreg VI-programma Deutschland-Nederland, met 2,025 miljoen euro medegefinancierd door de Europese Unie, het Ministerie van Economische Zaken, de Provincie Limburg, het Duitse ministerie MWIKE NRW en de Niedersächsische Staatskanzlei.



Deutschland – Nederland

Agropole Innovates

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