

**Informatiecampagne Dierlijk Vet**

Postbus 3095, 2280 GB Rijswijk, tel. 070 319 51 16, fax 070 319 51 96

www.dierlijkvet.nl, info@dierlijkvet.nl

Perswoordvoering: Sjors Beerendonk, voorzitter VVS, tel. 0499-364802

# nieuwsbrief

Nummer 13, December 2008

## Bosland B.V. investeert in nieuwe productielijn

“We zijn nu bezig met het bouwen van een nieuwe smeltlijn en met een grootschalige verbouwing van de hele productielocatie. Dat zegt wel iets over het vertrouwen dat we in onze dierlijke vetten hebben. Wij hebben de afgelopen 25 jaar, sinds we hier in Almere zijn neergestreken, een goede relatie opgebouwd met de slachthuizen die ons van slachtbijproducten voorzien en met de producenten van kalvermelkvervangers en van petfood die onze vetten afnemen, en er is geen enkele reden waarom daar verandering in zou komen.”

De geschiedenis van Vetsmelterij C.M. Bosland B.V. gaat terug tot de jaren zestig van de vorige eeuw, toen Martin Bosland met zijn vader slagerijen in Amsterdam afging om bijproducten van de slacht op te halen en deze te verkopen aan firma V.d. Beukel, een vetsmelterij aan de Cruquiusweg in het centrum van Amsterdam. Toen deze smelterij eind 1975 dreigde te stoppen, besloot Martin Bosland het bedrijf te kopen.

### Verhuizing

In de jaren na de overname streefde de gemeente Amsterdam steeds meer naar verplaatsing van industrie naar bedrijventerreinen buiten de stad. De Amsterdamse producent van dierlijke vetten en kanen (eiwitten) stond hierbij eveneens op de nominatie om geherlocaliseerd te worden. In 1983 was het zo ver. Op industrieterrein De Vaart aan de Bolderweg in Almere was vetsmelterij C.M. Bosland B.V. een van de eerste die vanaf de grond een nieuwe productiefaciliteit kon gaan opbouwen.

“Waar nu allemaal bedrijven staan, was het toentertijd leeg, maar we vonden het zo gek nog niet, zo'n dertig kilometer van

Bosland B.V. investeert in nieuwe productielijn ..... 1



**Bedrijfsleider Jan Wolf (links) en algemeen directeur Daan Bosland (rechts) geloven in hun dierlijke vetten en zien de toekomst met vertrouwen tegemoet.**

Amsterdam in een nieuw pand”, herinnert Daan Bosland zich, die na het onverwachte overlijden van zijn vader Martin, in februari 2007 op 59-jarige leeftijd, zich genoopt zag de leiding van het bedrijf eerder dan voorzien over te nemen. “We zijn in 1983 begonnen met een smeltlijn voor rund- en varkensvet, omdat dat toen aan onze behoeften voldeed.”

### Vaste relaties

In de loop der jaren veranderde de om-

geving van het bedrijf aanzienlijk. Aan de aanbodkant verdwenen kleine slachthuizen en zelfslachtende slagers voor zover ze niet werden opgekocht, waardoor alleen de grote slachthuizen overbleven; aan de vraagkant verschoof de vraag van de afnemers meer en meer van mengvetten naar specifieke vetten, waardoor C.M. Bosland B.V. in 1992 twee aparte smeltfaciliteiten – een voor rundvet en een voor varkensvet - voor zijn ene productielijn installeerde.

Als onderdeel van de informatiecampagne wordt in elke nieuwsbrief aandacht besteed aan een bedrijf dat of organisatie die actief is in de dierlijk-vetsector.



“In wezen hebben we sinds 1983 een solide relatie met leveranciers en afnemers opgebouwd”, weet Jan Wolf, bedrijfsleider en als oud-medewerker van de firma V.d. Beukel al jarenlang steun en toeverlaat voor de Boslands.

“Aangezien we niet aan internationale handel doen, hebben we ook geen last gehad van de afname van de vraag naar dierlijke vetten vanuit de mengvoersector. Wij leveren rundvet van goede kwaliteit aan producenten van kalvermelkvervangers, en rund- en varkensvet aan producenten van voer voor huisdieren. En die vraag is redelijk constant.”

#### Kwaliteitscontrole

Bosland B.V. produceert uitsluitend dierlijke vetten die geschikt zijn voor diervoeder en is GMP<sup>+</sup>- en HACCP-gecertificeerd. Slachtbijproducten worden in principe binnen 12 uur verwerkt. Mocht het aanbod van grondstoffen heel groot zijn, zoals in piekperiodes, dan beschikt het bedrijf over speciale koeltrailers die als buffer kunnen worden ingezet.

Behalve controles door de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) – 4 reguliere per jaar plus af en toe een onverwachte – voert ook Control Union Certification (voorheen SKAL) tweemaal per jaar audits in het bedrijf uit. De middelgrote producent van vetten en eiwitten is er veel aan gelegen niet alleen volgens de regels te werken maar ook en vooral een kwalitatief goed product af te leveren. Er wordt gewerkt conform een handboek waarin regels voor hygiëne en voedselveiligheid staan. Het stoort ze dan ook

dat dierlijk vet wel eens een negatief imago krijgt opgeplakt, en dat ze bij een incident elders op één hoop met andere typen bedrijven worden gegooid.

“Gelukkig neemt het begrip bij de instanties voor ons type bedrijf toe, en zijn er onlangs afspraken gemaakt tussen VWA en PDV over een betere afstemming van voorschriften en controles. Zo ontstaat voor ons een veel werkbaardere situatie”, licht Amarenske Bosland, verantwoordelijk voor kwaliteitszaken, toe. “We willen uiteraard de regels naleven maar we konden tot nu toe bijna twee handboeken opstellen, een voor de VWA en een voor GMP<sup>+</sup>, die soms met

elkaar in tegenspraak waren.”

#### Modernisering

Vanwege het onverwachte overlijden van Martin Bosland begin 2007 bleven de plannen voor modernisering en uitbreiding van de productielijn enige tijd liggen, maar Daan Bosland en zijn familieleden waren het erover eens dat zij toch dienden te worden uitgevoerd en in augustus jl. gingen de bouwers aan de slag. “Bij de nieuwe productielijn wordt het computergestuurde element groter, dus er is inderdaad sprake van modernisering. Aangezien we ook uitbreiden, kunnen we de huidige lijn ernaast als reserve handhaven, voor piekperiodes of onverwachte situaties waarin het aanbod ineens veel groter dan normaal is.”

Het regelen van alle benodigde vergunningen heeft zo'n anderhalf jaar gekost. De verbouwing, die als alles goed gaat in september 2009 gereed moet zijn, betekent ook een verbetering van het klimaatbeheersingssysteem in de fabriek en een verplaatsing van de kantoren naar de eerste etage. Een investering waarmee het bedrijf klaar is voor de komende jaren. “Zolang mensen vlees eten, houd je slachtbijproducten over, dus je behoudt altijd een uitvalsbasis. Wij hebben vertrouwen in onze dierlijke vetten en onze afnemers ook. We moeten gewoon vooruitkijken, niet stilstaan.”



*In het familiebedrijf is Amarenske Bosland (rechts) verantwoordelijk voor kwaliteitszaken en Nathalie Bosland (links) voor financiële aangelegenheden.*