

animalexpert.pmg.be

# Animal EXPERT

VAKINFORMATIE VOOR DE DIERENECTOR

Nr. 3, september 2014



Heidi Swerts  
The English Bulldog Resort  
Première Wereldadoptiedag



Karel Ackaert  
De Zonnegloed  
Introductie bruine beren

**DOSSIER**  
Fashion

## Trends en design

Hondenjassen en -tuig  
Op bezoek bij Purrfect Design

## Dieren voor de lens

Tails Fotografie en  
Castingbureau

Dieetvoeding  
voor huisdieren



# – REPORTAGE –

## GMP VOOR JOLIPET

### Hoge kwaliteit vriesverse hondenvoeding bekrond met label

*Jolipet is vriesverse voeding voor honden, die sinds september 2013 op de markt is. In februari 2014 kreeg Ecoclavis, het bedrijf achter Jolipet, een GMP-label (Good Manufacturing Practice) toegekend. Deze erkenning zet de kwaliteit van zowel grondstoffen als productiewijze extra in de verf. “Wij vinden een dergelijk hoog niveau eigenlijk vanzelfsprekend als je voeding maakt”, meent gedelegeerd bestuurder Pierre Kemseke.*



*Pierre Kemseke, gedelegeerd bestuurder Ecoclavis*

### Meer vraag naar paardenvlees

**Pierre Kemseke, gedelegeerd bestuurder Ecoclavis:** “Drie jaar terug is het idee voor Jolipet ontstaan. Mijn broer is verwerker van paardenvlees, en hij merkte vanuit de petfoodsector een stijgende vraag naar paardenvlees. Samen met een aantal partners roken we een kans, en hebben we de markt eens onder de loep genomen. Qua droge voeding is de markt al verzadigd, en natte voeding gaat de laatste jaren bergaf. Er was echter een niche die een nieuw elan kende: de diepvriesvoeding. Jolipet was geboren.”

### Samenwerking UGent

Het idee en de materialen waren er, maar de kennis nog niet. Een samenwerking met de faculteit Diergeneeskunde van de universiteit van Gent bood hier een antwoord op. Pierre Kemseke: “Medewerkers van de faculteit geven dikwijls tweedelijnsadvies aan dierenartsen als het gaat om voedselallergieën. De conclusie is dan vaak om een huis-houddieet te maken op basis van paardenvlees. Hierop baseerden we onze eerste recepten. UGent begeleidt ons nu verder bij de samenstelling van de producten. Tevens doen we bij hen onze verteringstesten, bijvoorbeeld als we een nieuw product op de markt brengen. Gedurende vijftien dagen worden er dan acht honden op ons dieet geplaatst en gemonitord. Onze voeding wordt dan waar nodig aangepast volgens hun adviezen. We maken dus een verschil dankzij de wetenschappelijk onderbouwde recepten.”

### Faciliteit

Pierre Kemseke: “Er zijn drie belangrijke locaties voor Ecoclavis. De productielocatie, de opslag (bij een externe partner) en de hoofdzetel in Sint-Andries, vanwaar de verkoop en dergelijke gebeurt.”



*Alle machines zijn dezelfde als diegene die worden toegepast in fabrieken waar humane voeding wordt verwerkt*

### Productie

Pierre Kemseke: “Al onze machines zijn uitgevoerd in rvs, en zijn exact dezelfde als diegene die voor de verwerking van mensenvoeding worden gebruikt. In principe zouden we op dinsdag hamburgers voor honden kunnen maken, en op donderdag hamburgers voor mensen. Het gebouw moest wel grondig naar onze eisen worden aangepast. Enkele ruimtes zijn vergroot, enkele plafonds verhoogd etc. Alle installaties zijn zeer nieuw en modern en zijn automatisch energievriendelijk. Het is een investering natuurlijk. De machines, het gebouw, de opstart ... dat alles heeft momenteel al een prijskaartje van meer dan een miljoen euro.”

### Gegarandeerde kwaliteit dankzij korte keten

Pierre Kemseke: “Als je vriesverse voeding maakt, moet je zeker zijn dat je grondstoffen van goeie kwaliteit zijn, én dat de koudeketen wordt bewaard vanaf slacht tot verwerking. Dit omdat die stoffen geen bewerkingen zoals verhitting ondergaan. Bij Jolipet is dat een gesloten cirkel, waardoor we unieke kwaliteit kunnen garanderen. Hoe minder tussenstappen, hoe minder kans op bacteriële besmettingen.”

**“Bij vriesverse voeding moeten de grondstoffen van goede kwaliteit zijn én moet de koudeketen te allen tijde bewaard blijven”**

### Aan de bron

Pierre Kemseke: “De keten van het vlees is bij ons zeer kort. Stap 1: het dier komt toe in het slachthuis van een van onze partners en wordt daar gekeurd. Daarbij is dierenwelzijn een zeer gevoelig punt voor ons. Enkel goed behandelde dieren gaan door. Stap 2: het dier wordt vervolgens geslacht voor humane consumptie en gaat naar de uitbeningszaal. Voor onze recepten gebruiken we het snijvlees en de harten. Stap 3: alles wordt ingevroren en gaat op transport. Onze fabriek is 500 meter van een van onze slachthuizen, dus de rit is zeer kort. Bovendien blijft het vlees te allen tijde voor menselijke consumptie geschikt, én wordt de koudeketen bewaard.”



*Jolipet bestaat uit kwaliteitsvolle ingrediënten die de klant ook kan herkennen in de nuggets*

Voor paarden- en rundvlees gebeurt dit alles in een gesloten cirkel van heel nauw verbonden bedrijven. Voor het kippenvlees moeten we bij een andere partner afnemen. De leverancier woont hier maar twintig minuten vandaan echter. De karkassen worden machinaal verwerkt en gaan twee richtingen uit: het residu, en dan het vlees geschikt voor humane consumptie. Wij gebruiken uitsluitend dat laatste. Normaal wordt voor hondenvoeding enkel het residu gebruikt, maar wij opteerden voor het betere vlees. Hoge kwaliteit dus, wat ook de hoge verteerbaarheid verklaart.”

### **Uitgekiende recepten**

Pierre Kemseke: “Al onze voedingen bevatten 50 tot 55% vlees. Daarnaast voegen wij licht voorgedroogde rijst toe, fruit en groenten (spinazie, wortel, erwten, appel etc.). De samenstelling varieert natuurlijk naargelang van het recept. Vervolgens komt daar nog maïs- en/of koolzaadolie bij. Dit enkel in functie om de meest uitgebalanceerde samenstelling te krijgen. Als laatste voegen we dan een premix toe, die verschilt naargelang van de samenstelling van het recept. Die bestaat uit vitamines en mineralen en bedraagt nooit meer dan 1,5% van de totale samenstelling.”

### **Kwaliteitscontrole**

Pierre Kemseke: “Alle voeding en faciliteiten ondergaan een dagdagelijkse controle via een handboek met allerhande richtlijnen. Vooral hygiëne en de correcte temperaturen zijn het belangrijkste. Ons kwaliteitssysteem is geaudit door SGS, een gerenommeerd onafhankelijk auditkantoor. Op basis daarvan hebben wij onze GMP-erkenning.”

### **GMP**

GMP staat voor Good Manufacturing Practice. Dat is een systeem dat bepaalde eisen oplegt aan kwaliteit. De regelgeving is strenger dan de 'gewone' wetgeving. Pierre Kemseke: “Er is een jaarlijkse controle, maar er zijn ook onverwachte controles. Het zou gemakkelijk zijn een dergelijk label te halen en te behouden als elke controle aangekondigd wordt natuurlijk. Het vergt wel extra inspanningen. Sommige bedrijven willen die stap niet zetten omdat het hen te veel geld zou kosten. Wij deden het wel omdat we het principe belangrijk vinden. Onze maatregelen zijn dus niet genomen met het oog op wetgeving of labels, maar

gewoon omdat wij dat nodig achten om tot ons kwalitatief product te komen. Wij vinden het maar normaal dat je hoogkwalitatieve ingrediënten hebt voor voeding en dat je werkwijze ook zo verloopt.”

### **Extra troef**

Pierre Kemseke: “Voor Jolipet zelf is het behalen van GMP zeer belangrijk. Ten eerste mag je in sommige landen niet eens invoeren als je geen GMP-label hebt dus kunnen wij meer spelers aanspreken. Ten tweede is deze erkenning wel belangrijk voor B2B-klienten. De consument ligt daar eigenlijk minder wakker van. Ze kennen het niet goed en je mag tevens hun scepsis niet onderschatten. Veel zaken die gecommuniceerd worden vanuit bedrijven worden dikwijls onthaald met een 'ja ja dat zal wel'. Maar het kan wel dat we het label in de toekomst op de verpakking zullen plaatsen.”

### **Vers vlees is groeiende markt**

Pierre Kemseke: “Vers vlees voor dieren is zeker een markt die groeit. Het aanbod was zeer beperkt in België, en lange tijd was er zelfs maar één speler. Soms lag er al eens een Nederlands merk in de winkel. Ons gevoel was dat het huidige aanbod vooral een bepaalde niche aansprak, en dat er behoefte was aan een gezondere variant. Gelukkig is de natuurlijke trend aan een opmars bezig.”

### **Toekomstmuziek**

Pierre Kemseke: “De trend van vermenschelijking van huisdieren zet zich onverminderd voor. Niet enkel in voeding, maar ook in de accessoires. En het is maar goed ook dat we beter nadenken over de noden van onze pets. Gewone brok is vaak geen voeding. Het is dode materie. Alles is platgekookt en dan doe je er een smaakje, een kleurtje en vitamines bij. Het is een zwarte doos, je weet niet wat er in die brok zit. Bij Jolipet zie je echt wat er in de voeding zit. Je wéét wat je geeft.”

**“Onze maatregelen zijn niet genomen met het oog op labels of wetgeving, maar omdat we een dergelijk niveau van kwaliteit maar normaal vinden voor voeding”**

### **Evolutie**

Pierre Kemseke: “We zitten in gesprek met zowel de consument als de verkoper. Soms moeten we tot drie keer toe onze voeding gaan voorstellen. De evolutie naar verse voeding is er nochtans. Bovendien sterft Jolipet niet op het schap, maar blijft het tot 18 maanden goed in het vriesvak.”

### **Focus op vooruitgang**

Pierre Kemseke: “We zijn nog altijd heel actief de Belgische markt aan het bewerken, zowel dierspecialisten als dierenartsen. Als we echter de resultaten van onze klinische testen voorleggen, komt het vertrouwen wel. We hebben daarnaast ook de eerste voorzichtige stappen gezet in Nederland. En we boekten een stand op Interzoo. We focussen dus zeker op vooruitgang.” □

**Meer info op [www.jolipet.be](http://www.jolipet.be).**