

Wie laat de hond uit? / #23 Wat zit er in rauw hondenvoer? (Audiotranscript)

Lysbeth: Shock Freezer, dat kent iedereen van Heel Holland bakt.

Jet: O iedereen, behalve ik.

Lysbeth: Ja, als je ernaar kijkt, dan moeten ze soms iets in de Shock Freezer stoppen, als het snel bevroren moet worden.

Jet: Nou, ik denk dat dat wel lekkerder is dan wat we nu hier in de Shock Freezer zien.

Lysbeth: Kunnen ze bij heel Holland bakt iets doen met hondenvoer.

Jet: Ja, dat lijkt me echt een goed idee.

Jet: Deze podcast wordt je aangeboden door Smuldier, het allerlekkerste hondenvoer.

Voice-over: Dit is weer een gloednieuwe aflevering van 'Wie laat de hond uit?'. Jet, Lysbeth en Marieke over het leven met hun viervoeters. Diervoedingsdeskundige Marco Halff vertelt alles over de samenstelling van rauw hondenvoer. In deze speciale aflevering krijgen de dames een rondleiding in de fabriek van Smuldier. De dames praten door over de samenstelling van vers vlees voor hun hond, maar we beginnen met een korte impressie van deze rondleiding.

Jet: Dit is het geluid dat je hoort als je de fabriek betreedt. Het klinkt beter dan dat het ruikt. Helder.

Marco Halff: We zijn nu in de de fabriek.

Jet: We zitten nu naar een bak met koeienpensen te kijken. Knap je ervan op, Lysbeth?

Lysbeth: Nou, als je denkt dat het zeekoraal is, geloof je het ook.

Jet: Waar doet jou dit dan denken, Marieke?

Marieke: Nou, inderdaad wel aan de pens van een koe, maar ik denk dat zeekoraal toch iets lekkerder ruikt dan dit.

Jet: En je krijgt er wel heel veel trek van.

Marco Halff: Het is ook een prachtig mooi product met...

Jet: Er zitten heel veel voedingsstoffen in voor de hond, dat is duidelijk.

Marco Halff: Zeker, ja, zo is het.

Marieke: En is het zo dat deze koeien naar het slachthuis zijn gegaan en dat het vlees voor humane consumptie eraf is gehaald en de pensen hierheen zijn gekomen?

Marco Halff: Eigenlijk moet je het inderdaad zien... een koe wordt geslacht. Alle goede delen voor de mens worden er eerst afgehaald. Echt het goede vlees, zeg maar, alles wat mag, wat men wil hebben op dat moment. En eigenlijk alles wat overblijft, dat noem je dan categorie drie materiaal, maar een deel daarvan is weer niet geschikt. We mogen geen hersenen verwerken, we mogen geen ruggemerg verwerken, et cetera. Maar de delen die we wel mogen verwerken, ja, dat komt dan weer deze kant op.

Lysbeth: Wordt niks weggegooid?

Marco Halff: Het grappige is, dat is het idee ook, hè, wij verwerken dus de producten die mensen niet zouden willen, maar die goed genoeg zijn. Die koe is niet voor niets goedgekeurd door dierenartsen, dat zijn grondstoffen die wij verwerken, anders worden ze vernietigd.

Marieke: Hoi, ik ben Marieke, mijn hond heet Mila en ze is het allerbeste maatje die ik me zou kunnen voorstellen.

Jet: Hallo, ik ben Jet, mijn hond heet Poppy en ze was een zwerver, maar is nu de koningin van Rotterdam.

Lysbeth: Hallo, ik ben Lysbeth en ik heb Rafieq meegenomen waar ik per ongeluk, zes jaar geleden, verliefd op werd.

Jet: Ja, en één ding hebben we allemaal gemeen: wij hebben allemaal het allerleukste hondje van de hele wereld.

Marieke: Dat zeker.

Voice-over: Aflevering 23. Wat zit er in rauw hondenvoer?

Jet: Marieke en Lysbeth zitten natuurlijk weer aan tafel. En te gast deskundige, opperhoofd hondenvoer, Marco. Hartstikke fijn dat jullie er allemaal weer zijn. We hebben een kleine excursie gehad, helemaal in Eibergen. Ik wist niet dat het bestond. Jij, Lysbeth?

Lysbeth: Nou, ik wist dat het bestond, maar ik wist niet dat het zo ver weg was.

Jet: Ja, hè? Jij kwam ook een beetje te laat, dat is niks voor jou. Marieke?

Marieke: Ja, ik had er wel eens van gehoord, maar ik wist ook niet precies waar het lag en ik heb wel genoten van de tocht hier naartoe.

Jet: Ja, weinig file.

Marieke: Weinig file.

Jet: Prachtige zonsopkomst.

Marieke: Perfect.

Jet: En dan heerlijk, lekker de kadavers in stappen. Dat is toch gewoon best wel lekker. Ik was er niet helemaal goed op voorbereid, Marco, want ja, het was natuurlijk heel vroeg toen ik wegreed. Dus ik had witte laarzen aan en een heel kek vrijdagsjurkje. Maar goed, ik meur nu naar een dood dier. Nee, hoor, ik overdrijf.

Marco Halff: Valt mee geloof ik. De honden die liggen nog netjes rustig, dus het zal meevallen.

Jet: Ja, het valt mee, maar dat klinkt gewoon leuk. Het was een boeiende excursie, moet ik zeggen. Dames, wat vonden we daarvan?

Lysbeth: Ja, ik vond het wel interessant en vooral omdat je gewoon ziet dat het best heel schoon is. Af en toe een beetje bloed op de grond, maar ik ben ook wel veel in pluimvee-slachterijen geweest, daar is het een stuk viezer dan hier. En het klinkt een beetje goor, maar de ligt zelfs eten waarvan ik denk: als je dat op m'n brood smeert, eet ik het ook wel gewoon op.

Jet: Maar dat is het ook best wel wat over jou, Lysbeth.

Marieke: Ik kan me er wel in vinden hoor. Ik dacht wel meer van: het ziet eruit als gehakt, dus ik zou hier gehaktballetjes van willen draaien. En minder: ik smeer dit gelijk op mijn brood. Maar ik vond inderdaad ook dat het er gewoon eigenlijk heel goed uitzag. En ik vind sowieso de organen die er liggen super interessant. Ik geef natuurlijk les op het MBO en ik kreeg gelijk de neiging om er een scalpelmesje bij te pakken, om alles open te snijden en te vertellen hoe en wat, maar dat heb ik toch maar gelaten.

Jet: Nou ja, misschien, als je ongezien de fabriek nog in komt, kun je wat meenemen, maar ik denk dat dat niet gaat lukken.

Marieke: Ik denk dat ik dan niet heel prettig in de auto zit.

Marco Half: Dit is voor jullie, nee...

Lysbeth: Een goodiebag!

Jet: Nou, ik moet zeggen: ik maak natuurlijk gewoon een grapje, het ruikt natuurlijk niet lekker, pens, maar het viel me uiteindelijk in alle eerlijkheid best wel alles mee. En inderdaad, het was heel schoon, maar het protocol viel mij zo ongelofelijk op. Het protocol dat het zo, nou echt serieus, je wordt nog net niet gezandstraald, maar het scheelt niet veel.

Lysbeth: Nou ja, het, het lijkt inderdaad alsof je voor mensen voeding maakt. Met het haarnetje, je handschoen, het wassen, sluisen.

Jet: Ik heb ooit een keer een veiligheidsinstructiefilmpje gemaakt voor een voer. Nou ja, nee, gewoon een kinder-, babyvoedingmelk in Zoetermeer. Ja, ik kan hier geen reclame maken.

Dat is zo lastig, moeilijk, maar dat was ook voor heel ernstig zieke mensen. Dus het protocol was daar echt om gillend gek van te worden. Maar het scheelt niet veel met wat jullie hebben, Marco.

Marco Halff: Maar we nemen de productie ook natuurlijk heel serieus.

Jet: Duidelijk ja.

Marco Halff: Ja, en ik denk ook dat dat alleen maar goed is. We zeggen wel eens: ja, het is maar hondenvoer. Nou zeker niet, het is, wat jullie ook al constateerden, de grondstoffen die je gebruikt, dat komt van beesten die eigenlijk voor humane consumptie geslacht zijn. Dus dat zijn goeie grondstoffen. Maar we krijgen het vers binnen. Ja, dat kun je ook niet drie dagen laten liggen, dus dat moet je ook gelijk verwerken en vandaar dat het geurt, het ruikt wel, maar het stinkt niet.

Jet: Nee, het valt echt mee.

Marco Halff: Precies, maar dat willen we ook graag. We willen ze zo snel mogelijk verwerkt hebben, zo goed mogelijk verwerkt hebben en zo schoon mogelijk verwerkt hebben. Dus ook de voornamelijk hygiënesluizen en mensen, die mogen ook niet de bacteriën, die ze bij zich dragen, meenemen in de fabriek in. Maar andersom ook, als je lekker gaat lunchen, je hebt net in deegmakerij gestaan, ja, dan wil je niet dat dat je bacteriën meeneemt naar je boterham.

Jet: Ja, ik werd inderdaad ook gelijk op m'n schouders getikt door iemand die daar werkt, omdat er gewoon nog wat haar onder m'n haarnetje vandaan kwam. Ja, en dan kun je zeggen: ja, irritant, maar ik vind dat eigenlijk alleen maar heel prettig om te weten dat het dierenvoer voor je dier, waar je zo een waanzinnig veel van houdt, dat dat met zorg wordt klaargemaakt, want ik heb geen idee wat er allemaal in zit. Dus ja, dat is natuurlijk de vraag van vandaag. Wat zit er allemaal in het rauwe hondenvoer?

Marco Halff: Heel veel hebben jullie al gezien, hè?

Jet: Ja.

Marco Halff: Wat ik al zei, eigenlijk is het zo dat wat wij verwerken, dat is allemaal van geslachte dieren die voor humane consumptie geslacht zijn. Dus de grondstoffen die daaruit komen, zijn goedgekeurd, worden ook door dierenartsen goedgekeurd. En eigenlijk is het zo, alles wat wij mogen verwerken en wat uit die hoek komt, dus qua diersoorten, jullie hebben

het gezien. We hebben van kangoeroe tot geit tot aan gewoon rund, kip, kalkoen, eend, van alles en nog wat. En daarbij de delen die de mens niet meer wil eten of niet kan eten en die wij wel mogen gebruiken. Wij mogen ook niet alles gebruiken.

Jet: Wat mag je bijvoorbeeld niet gebruiken?

Marco Halff: Bijvoorbeeld hersenen, hersenstam en dergelijke.

Jet: En waarom is dat?

Voice-over: In dit geval met BSE, prionenziektes die kunnen ontstaan, zeg maar, dus alle ingrediënten die wij gebruiken zijn ook vastgelegd. Die zijn ook op Europees niveau gedocumenteerd, dus wij weten precies wat we wel en niet mogen gebruiken.

Jet: En de hoeveelheid is indrukwekkend. Ik bedoel...hoeveel kilo wordt hier verwerkt?

Marco Halff: Op jaarbasis, 8 miljoen kilo per jaar ongeveer.

Jet: Dat bedoel ik, ja, dat vind ik best wel heftig ook, want het zijn natuurlijk toch afvalproducten, kun je nagaan hoeveel er geslacht wordt? Is dat dan ook een beetje ja, diervriendelijk vlees? Of hoe zeg je dat?

Marco Halff: Dat hangt van de definitie diervriendelijk af. Kijk wat ik net zei, het is gewoon goedgekeurd voor humane consumptie. Het dier hè, wat dus geslacht wordt. Dus dus nou ja, als je dat als diervriendelijk beschouwt, dan klopt dat. Wij mogen ook geen producten verwerken die dat niet zijn. Dus dieren die dood op het land gevonden worden bij wijze van spreken, dat mogen wij niet verwerken. Dat valt niet onder categorie 3 materialen. Die zijn niet goedgekeurd voor de slacht door dierenartsen et cetera, dus wat wij verwerken is gewoon veilig. Het zijn, nogmaals, grondstoffen die ook door de mens gegeten zouden kunnen worden, maar die niet willen hebben. En wat misschien goed is, de nuance is technisch gezien, op het moment dat zo'n koe geslacht is, en de delen voor de mens zijn eraf gehaald, dan eigenlijk à la minuut of binnen een seconde wordt het, nou ja, wat nog over is afgewaardeerd als categorie 3 materiaal. En dan valt het onder de bijproducten zeg maar, dat zijn altijd namen die niet iedereen leuk vindt om te horen. Maar dat is wel wat het is. Dus dan heet het in één keer categorie 3 materiaal. En als je dus wel eens leest van producten die goedgekeurd zijn voor humane consumptie, ja, dat is dan feitelijk niet helemaal waar.

Lysbeth: Het dier was...

Marco Halff: Ja, precies het dier was uiteindelijk geschikt voor humane consumptie. Maar de dingen die we hebben, niet omdat het categorie 3 materialen en dat is een nuanceverschil hoor...

Lysbeth: Dat staat niet op de verpakking toch? Categorie 3 materiaal?

Marco Halff: Jawel, dat staat er wel op. Dat hoort ook, dat is wettelijk verplicht. Wij moeten ook advies geven over schoonmaken, handen wassen, als je gereedschappen gebruikt, gescheiden houden van levensmiddelen. Dat vind je allemaal terug op een verpakking en daar moet ook op staan dat het gewoon categorie 3 materiaal is.

Jet: En zijn er ook slachterijen waar jullie geen zaken mee doen, omdat dat daar, hè er is natuurlijk best heel veel behoorlijk negatief nieuws geweest. Vind ik persoonlijk terecht, als je ziet hoe de met die dieren omgegaan wordt en hoe die dieren eraan toe zijn. Dat stuit mij enorm tegen de borst, dat zou voor mij een reden zijn om bepaald eten niet aan een hond te geven. Letten jullie daarop?

Marco Halff: Ja, zeker wel ja, in dit geval hadden wij geen contacten daar bij dat bedrijf waar jij op doelt.

Jet: Nou, dat is wel fijn om te weten. Ja, dat vind ik belangrijk.

Marco Halff: Kijk, wij willen gewoon product hebben van en nogmaals, het moet allemaal goedgekeurd zijn. Dus dat is zeker wat wij in de gaten houden. Ja.

Lysbeth: Er zit er één heel dicht in de buurt. Waar we langsreden, zo'n dubieuze?

Jet: Is dat zo?

Marco Halff: O echt? Ja, dat zou kunnen.

Marieke: Ja en daarin denk ik zelf wel altijd. Je ziet natuurlijk op de media van alles voorbijkomen, maar dat is ook wel weer een momentopname. Dus ik vind het heel mooi dat jullie erop letten. Dat zeker, alleen ik denk dat het niet per se het doel van de podcast is om daar verder op in te gaan.

Jet: Nee, maar goed, als je vraagt 'wat zit er in rauw hondenvoer?', is dat wel iets wat wat

daaraan vast zit, lijkt mij. Aan rauw zitten ook een risico, en dan moet daar gewoon zorgvuldig mee omgegaan worden.

Marco Halff: Precies, dat is de andere kant. En dus wat zit erin? Je stopt er ingrediënten in, maar daarnaast heb je nog, je doet ook veel controles en vandaar dat we ook de hygiëne... wij willen geen enkele bacterie die ergens vandaan komt, naar binnenkrijgen en andersom ook niet. Want je weet, er wordt gewoon met bacteriën gewerkt zit, er zitten bacteriën in vlees. In het ene het ene deel wat meer dan het andere deel. Wij proberen ook zo goed mogelijk van onze leveranciers garantie te krijgen dat bepaalde bacteriën die erin zitten, maar dat krijg je niet altijd. En vandaar dat wij ook weer die waarschuwing op de verpakking zetten van: beste consument, besef je, het voer is goed, alleen er kunnen bacteriën in zitten, dus behandel het ook, zoals je je eigen kipfiletje zou behandelen.

Jet: Leg het niet even een dag...

Voice-over: Of drie uur, of op het aanrecht, ofzo. Dus het is dan ook altijd, wij moeten ook, als producent, maar ook ieder voer, wat een merk in de markt brengt, daar moet ook gewoon een advies voor de gebruiker op staan, van hoe moet je hiermee omgaan? Nou, in dit geval is het hè: tijdig ontdooien in de koelkast, maar nooit bovenin zetten, maar onderin de koelkast in verband met lekvocht, et cetera en dan op kamertemperatuur laten komen, maar nooit laten staan, langer dan, nou ja weet ik veel, een dag ofzo. Dus er zijn allemaal van dat soort regels, puur om de hygiëneregels ook in acht te houden.

Marieke: Je noemde net een aantal diersoorten en daar kwam varken niet in naar voren.

Marco Halff: Nee, klopt.

Jet: Nee, viel mij ook op.

Marco Halff: Ja, en dat heeft te maken dat het blijft rauw. En rauw varkensvlees heeft in het verleden, er zijn nogal wat situaties bekend van Aujeszki bij katten, dat ontstaat dus door een bacterie die in rauw varkensvlees zit.

Jet: En even een korte uitleg, wat dat dan precies is, want niet iedereen weet dat het misschien die nu naar deze podcast luistert.

Marco Halff: De details weet ik niet eens, maar ik weet dat het een ziekte is die 100% dodelijk voor katten is, op het moment dat ze rauwe bacteriën van een bepaalde bacterie

die in varkensvlees zou kunnen zitten, als ze dat binnenkrijgen. Dus details, nogmaals, exact, weet ik even uit m'n hoofd niet.

Jet: Maar je werkt daar ook niet mee, dus dat hoeft ook niet.

Marco Halff: We hebben geen rauw. Je ziet tegenwoordig wel bij de droogvoerproducenten steeds meer varken terugkomen, want het wordt verhit en vervolgens doodt je bacteriën. Aan de andere kant, de laatste keer dat zo'n bacterie voor gekomen is, is heel lang geleden. Alleen in de consumenten, in de gedachte zit nog steeds rauw varkensvlees. Dus wij zetten die stap nog niet, terwijl het wel zou kunnen en je hebt ook slachterijen waar gegarandeerd die bacterie niet aanwezig is, et cetera. Alleen wij doen het gewoon niet omdat dat een...

Jet: Je wilt het risico gewoon niet nemen, totdat je het 300% zeker weet.

Marco Halff: Precies, ja. En je moet de consument zien te overtuigen dat het weer veilig is. Nou, dat is een...

Jet: Lange weg.

Marieke: Nou ja, het zegt al wel wat dat sommige er helemaal niet iets van afweten. Dus ik denk dat daarin het wel zo is: hoe langer er overheen gaat, hoe minder bekendheid er om is. Maar het is daarin zeker fijn om te weten dat er rekening mee gehouden wordt. Van hoe veilig is het en wat kun je wel en wat kun je niet verwerken.

Marco Halff: Ja, zeker hoor, en weet je, wij doen veel onderzoek daarover. We nemen veel monsters, we sturen het op. Dat zijn we ook wettelijk verplicht en je moet ook je bacteriemonsters opsturen. De NVWA controleert er ook netjes op. Dus ja, wij voldoen gewoon aan die normen, maar dat wil niet zeggen dat er nooit een keer iets kan gebeuren, want je kan je niet iedere kilo die de fabriek uit gaat controleren, maar je wil het wel allemaal zo goed mogelijk in beeld gebracht hebben en zo veilig mogelijk.

Marieke: En ik denk dat er een bepaald verantwoordingsniveau stopt op het moment dat het bij de consument ligt.

Marco Halff: Klopt, ja.

Marieke: Want op het moment dat de consument het bijvoorbeeld toch te lang uit de vriezer laat...

Marco Halff: Of in de zon laat liggen, verzin maar wat.

Marieke: Ja, dan kun je natuurlijk die kwaliteit niet meer garanderen.

Marco Halff: Eens, ja hoor.

Lysbeth: Maar wie wordt er ziek van? Wordt de hond er ziek van of worden wij er ziek van als we ermee in aanraking komen? Ik heb het idee dat die hond wel wat kan hebben.

Marco Halff: Precies, daar is het vaak ook op gestoeld. Het heeft met Volksgezondheid te maken, dus het risico, je kent, het verhaal: hond eet vlees, hond geeft een lik aan een kind, kind krijgt salmonellabesmetting. En ja, wanneer een mens wat minder, hoe zeg je dat, of ziekig is of een vrij oud of jong, daar zit een bepaalde categorie, die zijn er wat vatbaarder voor en die kunnen dan ziek worden. En dat is waar het eigenlijk om gaat. Want over het algemeen...

Jet: Maar dat heeft ook te maken met voorlichting. Op het moment dat je natuurlijk besluit: ik wil graag een hond in m'n leven, dan is het verdiepen in wat je je hond wel of niet te eten geeft en hoe je daarmee omgaat, hoort daar wel bij. Ik denk dat dat best vaak voorkomt dat mensen daar helemaal niet over nadenken.

Marco Halff: Nou, zeker. Precies wat je zegt, want je merkt, het is een vaak een bepaalde groep. We hebben het over de BARF'ers gehad, zeg maar die helemaal op het rauw vlees zitten, die zelfs nog...

Lysbeth: Zelf koken.

Marco Halff: Precies, zelf koken en koppen. Nou ja, wij doen dat niet. Wij willen graag een volledige voeding geven, vandaar ook dat wij ook met vitamines werken en mineralen. Dus degene die ons voer geeft, weten: het is volledig, alles zit erin wat de hond nodig heeft. Alleen je ziet heel vaak, dat het zijn vaak de brokgebruikers, dat is de grootste groep, die een beetje vlees bij geven.

Jet: Ja.

Marco Halff: Terwijl het percentage alleen maar 100% vleesgevers, om zo maar te zeggen,

ja, dat is toch een wat kleinere hoek en dat neemt ook wel af. Het is met name die combi zie je veel meer terugkomen en ik denk ook dat het helemaal prima is.

Lysbeth: Het werd mij ook geadviseerd. Hij heeft een tijdje een soort van allergie-achtig iets gehad en toen werd er ook gezegd: je moet eigenlijk twee weken alleen maar vers geven. Ook geen snoepjes, geen koekjes, geen snacks. En dan, hebben we het eerder ook over gehad, eliminatie dieet. En toen zeiden ze als ze advies van: joh, je kunt hem gewoon weer brokken geven, maar geef hem gewoon af en toe een vers vlees dag, of een vers vlees weekend.

Jet: Maar wordt er dan ook gezegd wat voor rauw vlees je dan kan geven aan je hond?

Lysbeth: Ja, het was een voerfabrikant, dus die zeggen natuurlijk dan: geef ons eigen vers vlees.

Jet: O, right.

Lysbeth: Ja, ik snap 'm wel.

Jet: Wij van WC Eend inderdaad. Ja.

Marieke: En als je kijkt, want in rauwe voeding moet alles zitten. Dan denk ik al gauw aan eiwitten, koolhydraten, et cetera. Hoe?

Marco Halff: Koolhydraten nu niet per se, dat is net één nutriënt wat een hond niet per se nodig heeft. Maar de rest wel, de bekende Wayne analyse, je eiwit, je vet, celstofas, vocht, natuurlijk want je hebt ook vocht nodig. En die eiwitten zijn weer opgebouwd uit aminozuren, je hebt vetzuren, daarvan weten wij, althans wij dat is meer de grote bedrijven hebben heel veel onderzoek gedaan, hebben FEDIAF normen waarin exact staat: wat heeft een hond nou per dag nodig aan mineralen, vitaminen et cetera. En wil jij een volledige voeding aanbieden, dan moet je dat allemaal in je product hebben zitten. En eiwitten en vet worden met name door het vlees aangeleverd, je kan ook als je karkas gebruikt, worden er ook wat mineralen aangeleverd. Je zou helemaal de weg in kunnen gaan, dat je al je organen laat analyseren, dat je met vitaminen, lever zitten nog wat vitaminen in. Alleen dat laatste stukje dat doen wij niet, want wij hebben gezegd van: we hebben een premix waar dus alle vitaminen sowieso in de juiste normering inzitten en dat vroegen wij toe. Dus dan weet je zeker dat alles erin zit. Terwijl als je geen premix zou gebruiken, dan moet je daar heel veel onderzoek naar doen, wat vaak niet gebeurt of heel kostbaar is. En dan moet je maar hopen dat alles erin zit.

Lysbeth: Dat betekent ook dat als jullie dus een recept hebben dat er altijd evenveel lever in zit en altijd evenveel strot en altijd evenveel pens?

Marco Halff: Klopt en dat is ook echt van belang. Want die vraag werd tijdens de rondleiding op een gegeven moment gesteld. Wij krijgen natuurlijk verse producten binnen en diepvriesproducten. Nou, diepvries, dat gaat gelijk de vriezer in. Vers willen we zo snel mogelijk verwerken. Alleen, wij weten niet iedere dag per se wat er binnenkomt, we bestellen wel een x aantal hoeveelheden van verschillende organen, ingrediënten, wat dan ook. Maar ja, als er in het slachthuis toevallig net meer of minder koeien geslacht zijn, dan krijgen wij meer of minder dan wat we besteld hebben. En dan is het niet zo dat we recepten gaan aanpassen, want dat doen we niet. Je hebt namelijk, wat je zegt, een recept, want dat is gebalanceerd, dat is helemaal uitgedokterd, dus dan kiezen wij ervoor om meer voorraad te maken van een bepaald product is, zodat je wel hetzelfde recept kan houden en wel die grondstoffen kan verwerken.

Jet: Wat mij opviel ook is: in veel hondenvoer zit ook vis verwerkt, maar dat hebben jullie niet.

Marco Halff: Dat hebben we wel, maar dat zit niet in ieder recept. Je kan bij ons ook, we hebben...

Lysbeth: Er lag zalm.

Jet: Wat zeg je?

Lysbeth: Zalm.

Marieke: Ik zag vis en kip ook ergens ook ergens opstaan.

Jet: Ik had natuurlijk een haarnetje en een mondkapje, ik heb niet alles gezien.

Marco Halff: We hebben ook zalm, we hebben makreel, we hebben haring.

Jet: Oh kijk eens aan, het is gewoon een hele viskraam.

Marco Halff: Geen kibbeling, maar...

Jet: Want dat is toch, als je het hebt over rauw hondenvoer, dan hoort dat er ook bij, want dat is hartstikke gezond voor de hond.

Marco Halff: Zeker. Daar zitten weer bepaalde vetzuren in die je misschien niet in rundvlees tegenkomt. Dus op die manier kun je ook, maar net wat wat je wil, want afhankelijk van het type voer kun je inderdaad kiezen voor zalm of geit of rund. Het is maar net wat je wil. We hebben ook hert liggen, of moet ik zeggen...

Lysbeth: Konijntje.

Marco Halff: Ja, konijn hebben we, kangoeroe, haas, nogmaals, dat hebben we allemaal, dus iedere klant kan dat op zijn of haar manier bestellen.

Marieke: Wat mij ook nog opviel, is dat bij sommige onderdelen heb je duidelijk staan: vis en kip bijvoorbeeld, en er is er ook eentje waar staat, pens en vlees. Vlees is natuurlijk een heel ruim begrip, want dat kan van allerlei dieren zijn. Is dat dan ook nog steeds een vast recept met bepaalde hoeveelheden vlees, of is dat dan meer van wat we die dag hebben, verwerken we?

Marco Halff: Nee, kijk, zoals pens en vlees, wat je zegt, want binnen vlees, kip valt ook onder vlees bijvoorbeeld. Als je de technische declaratie zou bekijken. Wij werken gewoon volgens recept. Dus als iemand zegt pens, vlees, vaak gaat dat op rund, want dan heb je runderpens en rundvlees. Dan zit er ook alleen maar rund in. Het is niet zo dat wij de ene keer dan de kip erin gaan stoppen en de andere keer rund erin gaan stoppen, want dat is niet wat de klant wil.

Marieke: Nee.

Marco Halff: Je voeding is dan niet meer in balans, want je weet niet precies: rundvlees wijkt af qua eiwitstructuur dan kippenvlees bijvoorbeeld en ook qua vet.

Marieke: Als je dan kijkt, zouden we nu, in de fabriek wordt van alles verwerkt, zou je dat gelijk ook aan je hond kunnen geven, of moet het eerst ingevroren worden om de juiste samenstelling te behouden?

Marco Halff: Nee. In theorie zou dit gelijk gegeven kunnen worden. Kijk het vriezen is een conserveringstechniek, zeg maar. Dus vandaar dat we ook de temperatuur zo laag mogelijk houden. We willen niet extra verwarmen en weer verkoelen, heb je weer met je bacterieën

te maken. Productie gebeurt rond min twee graden ongeveer, dus in theorie, ik zou zal wel even dan op laten warmen tot kamertemperatuur en dan pas geven.

Jet: Ja, anders eten ze ijsjes inderdaad, ja.

Lysbeth: Brainfreeze.

Marco Halff: Het enige nuance is dat de verse producten die we binnenkrijgen, daarvan zou je, ja de worsten meer, die zou je het liefst wel overnacht laten staan. Dan ga je 'm diepvriezen en dan zou je weer andere schadelijke parasieten, of weet ik wat. Stel dat er in zou zitten, dan maak je dat in ieder geval 100 procent zeker dood. Dus voor de worsten zou ik dat wel zeggen, maar de meeste producten die we diepgevroren aangeleverd krijgen, wordt gemengd. Dat kun je eigenlijk gelijk dus wel geven.

Jet: Nou, ik zou zeggen, kom maar door.

Marieke: Nog even nog één vraagje want d'r zitten ook bepaalde onderdelen als wortelen en zo in. Hoe krijgen jullie dat aangeleverd dan?

Marco Halff: Ja, nou, dat, dat is gewoon, dat kan rauw zijn, dus gewoon stukjes wortel en ook dat weer komt uit fabrieken die die restworteltjes niet meer kunnen verwerken. Of je kan het gewoon vers inkopen als partijen over zijn. Fruit, een appeltje.

Marieke: Loop je even naar de supermarkt?

Marco Halff: In theorie zou dat zelfs kunnen. Het is maar net wat je ermee wil. Sommigen willen het wat geblancheerd aangeleverd krijgt, dat je het iets verhit heb, zodat de benutbaarheid beter is. Maar anderen willen het er gewoon rauw in hebben, net zoals andijvie. Dus het kan ook gewoon bij de groenteboer vandaan komen.

Jet: Dus het is eigenlijk gewoon een complete kerstmaaltijd voor de hond met groente en rauw vlees.

Marco Halff: Ja, precies. Met appeltjes.

Jet: Ik vond het heel bijzonder boeiend. Ik vond het echt gaaf dat we ook een kijkje in de fabriek mochten hebben. Dat geeft toch wat meer vertrouwen ook dat er inderdaad echt zorgvuldig met het eten omgaat van je geliefde viervoeter.

Jet: Als je zit te luisteren en je denkt: ja, jeetje wat klinkt dat daar een beetje rottig? Dat klopt, want we moesten natuurlijk helemaal van boven tot onder en van achter naar voren ingepakt worden, dus dan klinkt je misschien een beetje weggemoffeld en zelfs voor het interview daar, of het praten met elkaar, daar mocht het mondkapje niet af. Ja, ik heb daar alleen maar op alle mogelijke manieren begrip voor. Dat is wel zo prettig.

Jet: Marco, dank je wel, en als je nou naar de podcast zit te luisteren en denkt: ja, alles leuk en wel. Maar er zijn nog een heleboel dingen waar ik heel veel vragen over hebt, laat het ons vooral weten: vinden we hartstikke leuk. Maar voor nu, dank je wel en zorg goed voor je hond en let goed op het protocol van wat je hem geeft of haar.

Voice-over: Tot zover deze aflevering van Wie laat de hond uit? Als je deze podcast interessant vindt, schroom dan niet om er anderen over te vertellen op social media of in het echte leven. Er schijnen mensen te zijn die niet van het bestaan van deze podcast weten. Vergeet je niet te abonneren op deze podcast in je favoriete podcastapp. En nog beter is het als je een review achterlaat, want dan wordt onze podcast beter vindbaar voor andere hondenliefhebbers. Heb jij ook een vraag voor de deskundige? Stuur dan een mail naar podcast@smuldier.nl. Enne, vergeet niet je hond extra te verwennen vandaag. Doei.

Voice-over: Je houdt van ze. En daarom geef je ze het allerbeste. Knuffelen, daar zijn ze dol op. Een wandeling op z'n tijd vinden ze heerlijk. En die bal die ze steeds kwijtraken, die haal ik gewoon voor ze op, kleine moeite. Want ze geven mij namelijk het aller-, allerlekkerste eten. Ik ben Max. Ik ben een Smuldier. Smuldier, het allerlekkerste hondenvoer. Kijk ze nou! Zijn ze niet geweldig, mijn mensen!