

BEDRIJFSLEVEN VEGHELSE ONDERNEMING SPEURT NAAR ALLES

WAT JE NIÉT IN JE ETEN WILT

Van PFAS, pesticiden tot bacteriën en fipronil

Bij NutriControl testen ze producten op vetten, eiwitten, dioxines, salmonella en nog veel meer. Het bedrijf in Veghel doet dat inmiddels vijftig jaar. Hoe zit dat?

Wouter ter Haar
Veghel

De vraag naar laboratoriumonderzoek naar voedingswaarden en voedselveiligheid groeit. Reden voor nieuwbouw.

Trek zo maar een koelkast open bij NutriControl in Veghel. Daar vind je van alles: kippenlevertjes, kattenbrokken, insecten, gras, mais, hondenbrokken, kippenpotjes en wormen. Het is allemaal materiaal dat onderzocht moet worden. Het vijftigjarige bedrijf is gespecialiseerd in analyseren van diervoeders, voedingsmiddelen en zuivelproducten.

Dagelijks komen er bij NutriControl vele honderden monsters binnen die onderzocht moeten worden. Dat gebeurt in een van de zes laboratoria van het nu nog aan de NCB-laan gevestigde bedrijf. De monsters komen uit de hele wereld naar Veghel. Ze zijn afkomstig van zuivel- en voedingsbedrijven, producenten van diervoeders - ook voor huisdieren - en van leveranciers en producenten van grondstoffen voor deze bedrijven. Jörgen van den Ende, sinds 2013 algemeen directeur: „Met ons werk dragen

we bij aan een betere voedselveiligheid voor mens en dier.”

Bij NutriControl wordt getest op de meest uiteenlopende zaken. „We kunnen echt op alles en van alles analyseren.” Veel onderzoeken worden uitgevoerd naar voedingswaarden, op de aanwezigheid van vitamines en mineralen of op contaminanten, dat zijn de chemische stoffen die onbedoeld in levensmiddelen terechtkomen.

Van den Ende: „Die contaminanten willen producenten absoluut niet in hun producten. En daarbij moet je bijvoorbeeld denken aan fipronil, salmonella in eieren, PFAS, pesticiden, kankerwekkende schimmels of schadelijke dioxines. Als wij aantonen dat ze erin zitten, kunnen de bedrijven maatregelen treffen.”

Van den Ende is trots op het bedrijf met klanten uit de hele wereld, vooral uit Nederland, België



Als wij aantonen dat ze erin zitten, kunnen de bedrijven maatregelen treffen

– Jörgen van den Ende



en Duitsland. „Onze activiteiten in laboratoria en andere diensten zijn cruciaal voor vele bedrijven in de voedingsindustrie. We zijn trots op onze rol als belangrijke schakel binnen de voedselketen in Veghel en omgeving, in Nederland maar ook internationaal.”

Slecht in het nieuws

Producenten schakelen NutriControl om diverse redenen in. Van den Ende: „Vooral omdat ze moeten voldoen aan de wetgeving inzake voedselveiligheid. Ze willen zeker weten wat er in hun

product zit en gaan daarom voor extra controle. Daarnaast willen bedrijven reputatieschade voorkomen, want je komt slecht in het nieuws als er zaken in je product zitten die er niet in horen of zelfs schadelijk zijn.” Ook bedrijven die nieuwe producten ontwikkelen of kwaliteitsslagen door willen voeren, weten Veghel te vinden.

Voor de onderzoeken, testen en analyses heeft NutriControl de beschikking over zes uiterst geavanceerde laboratoria met de meest uiteenlopende technieken en methodes. De geschiedenis van het

bedrijf gaat terug tot 1974. Het laboratorium, toen nog gevestigd boven de Afzakerij aan de Noordkade, werd gestart op initiatief van Cehave met vijf andere bedrijven als EnCebe en Rendac/Darling.

„Die bedrijven werden geconfronteerd met steeds strengere wetgeving op het vlak van voedselveiligheid. Tegelijkertijd werd het voor hen steeds ingewikkelder en omvangrijker om zelf de analyses uit te voeren. Ze hadden er vaak niet de kennis en apparatuur voor. En daarom werd er een gezamenlijk laboratorium opgericht

dat deze specifieke taak uit kon voeren.” NutriControl is sinds 2010 eigendom van onderneming Agrifirm. Tot 2012 ging het nog als CCL (Coöperatief Centraal Laboratorium) door het leven. Gaandeweg voerde het naast de oorspronkelijke CeHaVe-bedrijven ook steeds meer analyses en onderzoeken uit voor andere partijen en bedrijven en werd de naamsverandering doorgevoerd.

Inmiddels is het laboratorium waar ruim 120 mensen werken, uitgegroeid tot een grote speler. Van den Ende: „Er zijn veel grotere bedrijven dan het onze in dezelfde markten actief, maar als het écht ingewikkeld of specifiek wordt, komen de opdrachtgevers voor de kennis en kunde naar ons.”

Vanwege de toenemende groei - de afgelopen tien jaar is de miljoenenomzet bijna verdrievoudigd - en het feit dat het bedrijf aan de NCB-laan uit haar jasje is gegroeid, trekt NutriControl halverwege 2025 in een nieuw pand.

Dat wordt op De Amert gebouwd, een paar kilometer verderop. De vlag om het hoogtepunt van de nieuwbouw te vieren is nieuwbouw is zeer onlangs geheven. Van den Ende: „Ons huidige pand is nu veel te klein. We werken in portocabins, hebben maar één vergaderzaal en we willen graag meer mensen aannemen.”

Het nieuwe onderkomen wordt zeker anderhalf keer zo groot als het huidige. „We hebben de beschikking over 5500 vierkante meter en ook nog de mogelijkheid om uit te breiden.” De realisatie van het drie verdiepingen hoge gebouw is bepaald geen peulenschil.

„De bouw is specifiek. Het gebouw moet trillingsarm worden, de verdiepingen zijn minstens vierenhalf meter hoog om onze omvangrijke installaties te kunnen plaatsen. Ook gaan we ons water zelf zuiveren, gassen genereren en moet het koel- en luchtsysteem volledig gesloten zijn. Het gehele installatiewerk is duurder dan het bouwkundige deel.”

▲ Jörgen van den Ende in een van de laboratoria. FOTO VAN ASSENDELFT



▲ Het nieuwe onderkomen van NutriControl. BEELD NUTRICONTROL