

Sernick-navorsing en innovasie: **DIE TOEKOMS IS NOU**

Deur Izak Hofmeyr

Wanneer 'n mens aan uitnemendheid in 'n boerdery-onderneming dink, is die aanvanklike vordering duidelik waarneembaar. Maar hoe hoër die vlak van uitnemendheid raak, hoe moeiliker word dit om nog te verbeter.

Dis in hierdie konteks dat die Sernick-groep 'n navorsings- en innovasie-afdeling geskep het en Phillip Oosthuizen as hoof daarvan aangestel het.

Phillip sê die fokus van hul navorsing is nie net op die voerkraal nie, maar op die hele waardeketting. Dit strek van genetica regdeur tot by die punt waar die biefstuk op die verbruiker se bord lê. Dit sluit produksie, verwerking en bemarking in, want as hul vleis uitgevoer word, is dié aspekte net so deurslaggewend as wanneer 'n biefstuk in een van hul drie eie restaurante voorberei word.

"My werk is dus om niks wat ons tans doen as vanselfsprekend te aanvaar nie, maar voortdurend te kyk hoe dit verbeter kan word. Met alles wat in elke skakel van die waardeketting gedoen word, moet ons die hele tyd kyk wat die uitwerking daarvan elders in die ketting kan wees. Dit is juis die doel van een van ons projekte op die oomblik – om te kyk hoe verskillende groeistimulante die eetervaring vir die verbruiker kan beïnvloed."

Samewerking tussen afdelings

Sernick se navorsings- en innovasie-afdeling is parallel met drie ander afdelings, naamlik die voerfabriek en voerkraal, die abattoir en ontbenings-aanleg op Kroonstad, en dan die kleinhandelgedeelte wat twee slaghuise op Kroonstad insluit, sowel as drie slaghuise en drie restaurante in Johannesburg. Die



Die Sernick-navorsingspan by die nuwe navorsingsvoerkras. Agter van links is Carel Serfontein, Christo Faasen, dr Piet Swiegers, Phillip Oosthuizen, Nick Serfontein, David Niemann en Dawid Smit. Voor hurk Stevie Coetzee en Ruan du Bruyn.

slaghuise staan bekend as Country Meat en die restaurante as The Braai Room.

"Ons uitdaging in die navorsings- en innovasie-afdeling is om ons navorsing op elkeen van hierdie afdelings toe te spits. Die voerkraal-span sluit dr Piet Swiegers, tegniese adviseur en kontrole, en Dawid Smit, navorsingseenheid-bestuurder, in. Die voerkraal-navorsingseenheid bestaan uit 14 afsonderlike krale met 50 diere elk, wat beteken dat ons dus 700 beeste in totaal kan voer.

"Ons het nie 'n voltydse span in die abattoir nie. Ons maak gebruik van die bestaande personeel se ondersteuning. In die kleinhandelgedeelte werk ons nou met die bestuur saam om strategieë te bepaal en toe te pas," sê Phillip.

Vleisgehalte is uiters belangrik

Phillip vertel dat dit met die stigting van die navorsings- en innovasie-afdeling duidelik was dat daar 'n magdom projekte

is wat goeie meriete het, maar vleisgehalte het as uiters belangrik uitgestaan.

"Nadat ons deeglik navorsing gedoen het oor alles wat vleisgehalte kan beïnvloed, het ons gekonsentreer op stresfaktore by die diere voordat hulle geslag word. Ons het byvoorbeeld op grond van prof Temple Grandin, 'n professor in veekunde aan die Staatsuniversiteit van Colorado in Amerika, se beginsels die versamelkrale sowel as die skietkrat by die abattoir heeltemal verander sodat dit nie tot stres by die diere bydra nie."

Omdat elektriese stimulasie direk nadat die dier gedood is 'n baie groot invloed op vleisagtheid het, het dit volgende aandag gekry. Die bestaande stelsel is deur 'n elektroniese stelsel vervang, wat akkurate toediening waarborg.

Die pH van vleis

'n Uiters positiewe projek wat ook van stapel gestuur is, is om die data wat oor die jare in

die abattoir versamel is oor die pH van vleis, met behulp van dr Phillip Strydom van die Landbounavorsingsraad te verwerk. Op grond daarvan is prosedures in die abattoir aangepas om optimale vleissagtheid te verseker.

“In hierdie konteks is ons besig om ‘n unieke Sernick-vleisgraderingstelsel te ontwikkel op grond waarvan ons vleisgehalte kan definieer en voorspel. Die huidige nasionale vleisklassifikasiesstelsel is oorspronklik ontwikkel toe alle abattoirs nog onder staatsbeheer was en eenvoudige standaarde gegeld het.

“Intussen het die vryemark oorgeneem en tegnologie soos beta-agoniste in veevoere het algemeen geraak. Vleisgehalte kan dus nie meer slegs aan die ouderdom van ‘n bees gekoppel word nie. Verpakking en veroudering het ook intussen reuse spronge vooruit gegee, wat die saak verder kompliseer. Verder is vleis tans bloot ‘n kommoditeit.”

‘n Hoëwaardeprodukt

“Ons wil wegkom uit die kommoditeitsmark en vleis as ‘n hoëwaardeprodukt posisioneer. Die enigste manier om dit te doen, is om bewys te lewer van die gehalte van jou produk. Hiervoor wil ons ‘n graderingstelsel aan die bestaande klassifikasiesstelsel koppel.

“Die kriteria wat ons gebruik, is pH in die warm sowel as koue karkas, vleiskleur

en veroudering. As jy dus ‘n sekere pH en ‘n sekere vleiskleur het, sowel as ‘n sekere veroudering, is die voorspelbaarheid van die vleis se gehalte redelik hoog. Koppel dit dan aan die bestaande klassifikasiesstelsel en jy maak nie meer ‘n aanname nie, maar ‘n stelling oor die gehalte van daardie karkas,” sê Phillip.

Gebruik van groeistimulante

Phillip wys daarop dat daar ‘n hele reeks aksies en prosesse is wat ‘n mens reeds in die voerkraal kan doen wat die vleisgehalte beïnvloed. Die huidige navorsingsprojek in die voerkraal gaan juis oor die invloed van die gebruik van groeistimulante op die gehalte van vleis.

Die Sernick-voerkraal vorm ‘n integrale deel van die Sernick-besigheidstrategie. Kliënte kan hul speenkalwers aan Sernick verkoop, of op kontrak daar laat afrond.

“Dis algemene kennis dat groeistimulante ‘n negatiewe uitwerking op vleissagtheid het, maar dit is ook waar dat

dit ‘n groot uitwerking op winsgewendheid in die voerkraal het. As ‘n mens aanvaar dat die voerkraalbedryf nie sonder hierdie tegnologie winsgewend kan funksioneer nie, moet ons dus maniere ondersoek waarop die tegnologie wel aangewend kan word, maar met die kleinste moontlike uitwerking op vleisgehalte.”

Phillip sê hierdie navorsingsprojek is ‘n baie goeie voorbeeld van die navorsing wat sy afdeling wil doen – die uitwerking van navorsing wat in een afdeling gedoen word, moet regdeur die waardeketting toepassing vind en voordeel bied. Die mikpunt is om deurlopend ‘n produk van hoë gehalte op die etenstafel te kan neersit.

Sernick Veevoere

“Omdat die verskillende afdelings in die Sernick-groep so nou met mekaar verweef is, kan innovasie in een afdeling ‘n bemerkingsgaping in ‘n ander afdeling oopmaak. Sernick Veevoere produseer byvoorbeeld verskeie produkte vir beeste, skape, suiwel, hoenders, varke en wild. Dit sluit lekkie, konsentrate en volvoere in. Voer- en konsentraatformulering kan spesifiek vir kliënte gedoen word op grond van hul beskikbare hulpbronne en omstandighede.

“Sterk fokus word egter op die bees- en skaapvoerkrale geplaas aangesien dit Sernick se spesialiteit is. Die bemerkingsstrategie is om nie net veevoer aan kliënte te verskaf nie, maar om ook kennis en navorsing te deel om produksie suksesvol te maak.

“Omdat die Sernick-groep by alle skakels van die rooivleiswaardeketting betrokke is, kan ‘n eenstopdiens aan kliënte gebied word.

“Produsente het die geleentheid om hul eie kalwers op kontrak te voer of aan die Sernick-voerkraal te verkoop. Kalwers wat markgereed is, kan ook direk aan die Sernick/Country Meat-abattoir gelewer word. Die bemerkingsinnowering is om ‘n produsent van alle opsies te voorsien sodat optimale wins behaal kan word,” vertel hy. ^(VP)



‘n Trop beeste wat tans in ‘n proef is.

Vir meer inligting, kontak
Phillip Oosthuizen by 076 901 8763
of phil.oosthuizen@gmail.com.