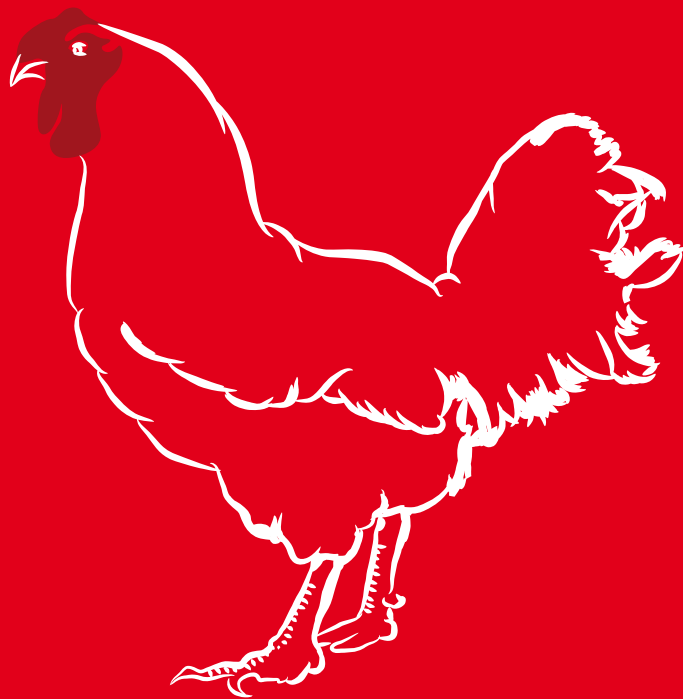


100% TOP QUALITY • 100% HALAL



EXPORTSLACHTERIJ CLAIZING

CLAIZING EXPORT SLAUGHTERHOUSE



GEERLOFS
part of the smeva refrigeration group

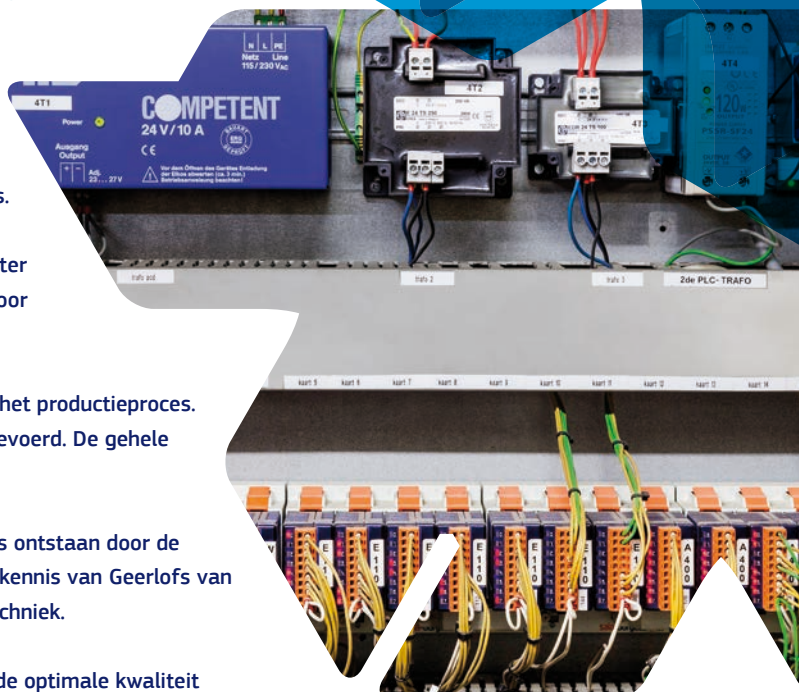
Wat begon met een spoedplaatsing van een ventilatiewand is uitgegroeid tot het installeren van 2 MW aan koelvermogen en vele vierkante meters aan sandwichpanelen voor processing ruimtes.

Ca. 75 % van de vrijgekomen warmte (ca. 200 m³ water per dag) wordt hergebruikt voor het broeiproces en voor schoonmaakactiviteiten.

Alle koeltechnische schakelingen zijn geïntegreerd in het productieproces. Dit is middels een specifiek geschreven software uitgevoerd. De gehele visualisatie is lokaal en via internet te bedienen.

De juiste balans tussen kwaliteit en energieverbruik is ontstaan door de ervaring van Clazing in combinatie met de specifieke kennis van Geerlofs van het product, de koeltechniek en de automatiseringstechniek.

Een korte reactietijd, een snelle projectuitvoering en de optimale kwaliteit zijn de sleutelwoorden voor de prettige en jarenlange samenwerking tussen Clazing en Geerlofs.



TURNKEY KOELCELLEN WERELDWIJD

KOELINSTALLATIES DEUREN SANDWICHPANELEN AUTOMATISERING

Voor opslag en verwerking van verse producten



Vlees en Vis



AGF en Laboratoria



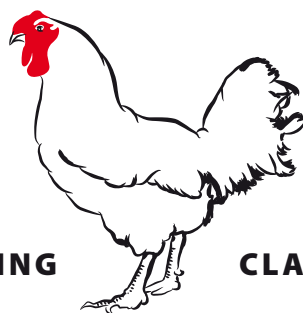
Bloemen en Bloembollen

Geerlofs Koeltechniek b.v.
Delftweg 66, 2289 BA Rijswijk
Tel.: 070-319 21 32
Fax: 070-319 21 56
E-mail: info@geerlofs.nl

Vestigingen in:
China, Ethiopie, Kenia,
Rusland, Singapore

Dedicated to freshness

www.geerlofs.com



Leverancier van eersteklas kipproducten	4	<i>Supplier of first class chicken products</i>
Halal	6	<i>Halal</i>
Kwaliteit	8	<i>Quality guarantee</i>
Geschiedenis	10	<i>History</i>
Assortiment	12	<i>Product range</i>
Van ei tot kipfilet; productieproces		From egg to chicken fillet; production process
Broederij	22	<i>Hatchery</i>
Mester	24	<i>Poultry rearer</i>
Vertrek bij mester, aankomst bij Clazing	28	<i>Leaving the rearer, arrival at Clazing</i>
Keuren levende kip	30	<i>Inspection of live chickens</i>
Slachten	34	<i>Slaughtering process</i>
Plukken	36	<i>Defeathering</i>
Keuren geslachte kip	38	<i>Inspection of slaughtered chickens</i>
Koelen	40	<i>Cooling</i>
Delenlijn	42	<i>Individual chicken cuts line</i>
Invriezen	48	<i>Deep-freezing</i>
Inpakken	50	<i>Packing</i>
Braadafdeling	52	<i>Roasting department</i>
Uitsnijden	54	<i>Cutting</i>
Transport	56	<i>Transport</i>



LEVERANCIER VAN EERSTELAS KIPPRODUCTEN

SUPPLIER OF FIRST CLASS CHICKEN PRODUCTS

Een moderne pluimveeslachterij die klanten in een groot aantal landen van uitstekende kipproducten voorziet. Dat is Exportslachterij Clazing. Wij richten ons met name op de halalmarkt. Exportslachterij Clazing slacht zo'n 800.000 kuikens van minimaal 1600 gram per week. Wij leveren producten voor verdere verwerking of consumptie aan groothandelaren, de retail, de verwerkingsindustrie en zelfstandige poeliers. Onze klanten bevinden zich onder meer in Nederland, Duitsland, Frankrijk, Groot-Brittannië, Griekenland, Zuid-Afrika en Hongkong.

Een kwalitatief hoogwaardig en vers product is wat Exportslachterij Clazing levert. Onze moderne slachtlijn voldoet aan de hoogste eisen op het gebied van voedselveiligheid en hygiëne. Het logistieke proces is ingericht op het leveren van een zo vers mogelijk product. Wat 's ochtends wordt geslacht, gaat 's middags de deur uit.

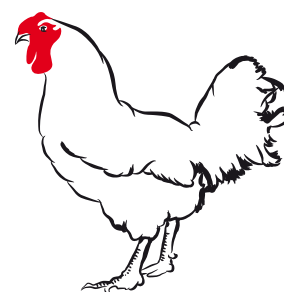
Bij Exportslachterij Clazing werken zo'n 130 medewerkers en het is een echt no-nonsensebedrijf. Onze lijnen zijn kort en we handelen snel. Is er een probleem? Wij lossen het op. Met Exportslachterij Clazing weet u waar u aan toe bent!

A modern poultry slaughterhouse that supplies excellent chicken products to customers in many countries: Clazing Export Slaughterhouse. We focus primarily on the halal market.

Clazing Export Slaughterhouse slaughters approximately 800,000 chickens with a minimum weight of 1600 grams per week. We supply products for further processing or consumption to wholesalers, retailers, the processing industry and independent poulterers. Our customers are located in the Netherlands, Germany, France, Great Britain, Greece, South Africa and Hong Kong.

Clazing Export Slaughterhouse supplies fresh, high quality products. Our modern slaughter line meets the highest demands in terms of food safety and hygiene. The logistics process is designed to deliver as fresh a product as possible. What is slaughtered in the morning leaves the slaughterhouse in the afternoon.

Clazing Export Slaughterhouse has approximately 130 employees and is definitely a no-nonsense company. Our lines are short and we act quickly. If there is a problem, we will resolve it. You know where you stand with Clazing Export Slaughterhouse.





Smurfit Kappa Solidboard Solutions for first-class packaging and Solid Results



Solid Board a first-class material for packaging. As market leader for the European poultry and meat industry we offer a wide range of packaging solutions for as well fresh as frozen products.

Packaging like a vermaktray, base and lid- and display packaging can be delivered out of stock. Solid Board can be printed with an eminent design in both flexo or offset for a unique presentation of your product.

Smurfit Kappa Solid Board Packaging supplies customized solutions.

Visit our website or contact us for an appointment without engagement.

Massief karton - solid board - is een eersteklas materiaal voor verpakkingen. Als marktleider in de Europese kip- en vleesindustrie bieden wij een breed assortiment verpakkingsopties aan voor verse en bevroren producten.

Verpakkingen als een Vermaktray, bodem/deksel- en displayverpakkingen zijn uit voorraad leverbaar. Voor een unieke presentatie van uw product kan massief karton worden voorzien van een hoogwaardige bedrukking in zowel offset als flexo.

Smurfit Kappa Solid Board Packaging levert vernieuwende concepten op maat.

Bezoek onze website of neem vrijblijvend contact op voor een afspraak.

 **Smurfit Kappa**
Solid Board Packaging
www.solidboardsolutions.com

Rik Jansma +31 (0) 597 670 612
Jan Huls +31 (0) 597 670 651

Halal Correct. Een heldere garantie voor leverancier en consument.



Stichting Halal Correct Certification staat sinds 1995 bekend als een betrouwbare keuringsdienst van halal-producten. Als het logo van Halal Correct op de verpakking van het halal-product staat dan wordt de halal-waardigheid door onze inspectiedienst gewaarborgd.

Alle slachthuizen en fabrieken die dit keurmerk dragen worden door onze specialisten geauditeerd. Alle ingrediënten en additieven worden door onze voedseltechnologen gescreend. Onze inspectiedienst staat bovendien onder het religieuze toezicht van een specialistische Raad van Imams.

Onze inspectiedienst voert daarnaast op dagelijkse basis keuringen uit, waarbij de halalwaardigheid van verschillende halal-producten door de medewerkers van onze stichting wordt gewaarborgd. Halal Correct is officieel erkend door tal van toonaangevende islamitische landen, waaronder Turkije, Indonesië en Maleisië.

Neem voor een helder advies op maat contact op met Halal Correct.



www.halalcorrect.com

Tel. 071-5235770

info@halalcorrect.com



HALAL

Exportslachterij Clazing levert met name aan de halalmarkt. Alle kuikens worden handmatig geslacht. Dat gebeurt door belijdende moslims, die bij iedere halssnede de bismillah uitspreken. Voor het slachten worden de kuikens verdoofd in een elektrisch waterbad. Deze verdoving is omkeerbaar. Met andere woorden: de kippen blijven in leven. In de toekomst zullen we de kuikens verdoven met een kopverdover. Exportslachterij Clazing is gecertificeerd door het Control Office of Halal Slaughtering/Halal Quality Control en door Halal Correct. Ook de Halalpolitie heeft een positief advies over ons bedrijf gegeven. Islamitische consumenten hebben dan ook 100 procent garantie dat de producten van Exportslachterij Clazing verantwoord zijn.

HALAL

Clazing Export Slaughterhouse primarily serves the halal market. All chickens are slaughtered manually. This is carried out by practising Muslims who recite bismillah while cutting the throat of each chicken. Prior to slaughtering, the chickens are anaesthetised in an electric water bath. The anaesthesia is reversible. In other words: the chickens remain alive. In the future we will anaesthetise the chickens with a head stunner. Clazing Export Slaughterhouse is certified by the Control Office of Halal Slaughtering/Halal Quality Control and by Halal Correct. The Halal police have also issued a positive opinion about our company. Muslim consumers are thus guaranteed that Clazing Export Slaughterhouse products are 100% reliable.

KWALITEIT

Exportslachterij Clazing heeft kwaliteit en voedselveiligheid hoog in het vaandel staan. We borgen deze met een sluitend kwaliteitssysteem, dat alle processen omvat die binnen ons bedrijf plaatsvinden. Exportslachterij Clazing heeft de volgende certificeringen:

- FSSC 22000
- IKB

Daarnaast voldoet ons kwaliteitsplan vanzelfsprekend aan de EU-regelgeving op het gebied van het handelsverkeer in vers kippenvlees.

In de praktijk houdt ons kwaliteitssysteem onder meer in dat er op meerdere momenten keuringen plaatsvinden, zowel van de kuikens die bij ons binnenkomen als van onze producten. Onze medewerkers volgen regelmatig cursussen om hun kennis van productveiligheid en hygiëne up-to-date te houden.

Exportslachterij Clazing heeft zijn kwaliteitsdoelstellingen vastgelegd in een handboek. De geschiktheid en effectiviteit hiervan worden ieder jaar opnieuw beoordeeld. Op basis hiervan worden nieuwe doelstellingen opgesteld.

QUALITY GUARANTEE

Clazing Export Slaughterhouse is highly committed to quality and food safety. We guarantee this with a balanced quality system that encompasses all processes within our company. Clazing Export Slaughterhouse has the following certifications:

- FSSC 22000
- IKB

Furthermore, it goes without saying that our quality plan meets EU legislation concerning the trading of fresh poultry meat.

In practice, our quality system involves random inspections of both the chickens that we receive and our products. Our employees regularly follow training courses to keep their knowledge of product safety and hygiene up to date.

Clazing Export Slaughterhouse has laid down its quality objectives in a manual. The suitability and effectiveness of this manual is assessed each year. On this basis, new objectives are established.







GESCHIEDENIS

Exportslachterij Clazing is een familiebedrijf met een lange geschiedenis. Het werd in 1967 opgericht door dhr. G.J. Clazing. In het begin had onze onderneming circa tien werknemers en werden zo'n achthonderd kuikens per dag geslacht. Sindsdien heeft ons bedrijf een flinke groei doorgemaakt. Sinds we ervoor kozen ons te richten op de islamitische consument, zijn we uitgegroeid tot een toonaangevende leverancier in de halal-markt.

In 1997 werd ons pand verbouwd en uitgebreid. In datzelfde jaar is het bedrijf overgenomen door de zonen van dhr. G.J. Clazing: dhr. W. Clazing en dhr. A. Clazing. De beide dochters gingen ook aan de slag bij het bedrijf, tegenwoordig is een van hen er nog werkzaam. In 2006 breidden we ons pand verder uit.

Ondanks de stormachtige groei en de vele ontwikkelingen, is een aantal zaken al die jaren hetzelfde gebleven. Al vanaf het begin zijn de medewerkers van Exportslachterij Clazing een grote familie en is iedereen gelijk. De directieleden werken zelf de hele dag mee in de productie, omdat ze het belangrijk vinden op de hoogte te blijven van wat er in de praktijk gebeurt. Prettig werken, goed naar elkaar luisteren en samen zorgdragen voor een kwaliteitsproduct; daar gaat het om bij Exportslachterij Clazing!

HISTORY

Clazing Export Slaughterhouse is a family business with a long history. It was founded in 1967 by Mr. G.J. Clazing. The company initially had ten employees and approximately 800 chickens a day were slaughtered. Since then, our company has grown significantly. Since our decision to concentrate on Muslim consumers, we have grown to become a leading supplier in the halal market.

In 1997, our premises were renovated and expanded. In that same year, the company was taken over by Mr. G.J. Clazing's sons: Mr. W. Clazing and Mr. A. Clazing. Both of his daughters also worked for the company and one of them is still working here today. In 2006, we expanded our premises further.

Despite the rapid growth and the many developments, a number of things have remained unchanged throughout the years. From the beginning, the employees of Clazing Export Slaughterhouse have been regarded as one large family where everyone is equal. The members of the board consider it important to keep abreast of what is happening in practice and therefore they work in the production process themselves throughout the day. A good working relationship, listening to each other and together ensuring a quality product is what it's all about at Clazing Export Slaughterhouse!



ONS ASSORTIMENT

Exportslachterij Clazing biedt een breed assortiment van kipproducten. Hoe verschillend deze ook zijn, ze hebben ook een belangrijke overeenkomst: de uitstekende kwaliteit.

Poot normaal
Poot lange rug
Poot zonder rug
Drumsticks

Karbonade zonder rug
Karbonade met rug
Dijvlees
Braadstuk

Hele kip
Halve kip

Vleugels
Vleugel met punt
Vleugel zonder punt
Vleugeltips
Vleugel plat (mid wing)
Vleugel dik (prime wing)

Borstkap
Filet dubbel
Hamburgers
Dönervlees

Gegrild
Gegrilde vleugels
Gegrilde halve kip

Orgaanvlees
Maag
Lever
Hart

Nek
Rug
Staart

Kip in negen delen





OUR PRODUCT RANGE

Clazing Export Slaughterhouse offers a wide range of chicken products. However different the products may be, they all have something in common: excellent quality.



Chicken leg normal size
Chicken leg with backbone
Chicken leg without backbone
Drumsticks

Chicken thigh without backbone
Chicken thigh with backbone
Chicken thigh fillet
Roast chicken piece

Whole chicken
Chicken half

Chicken wings
Chicken wing with tip
Chicken wing without tip
Chicken wing tips
Chicken mid wing
Chicken prime wing

Double chicken breast with bone and skin
Double chicken breast without bone or skin
Chicken burgers
Chicken legs, boneless with skin

Grilled chicken
Grilled chicken wings
Grilled half chicken

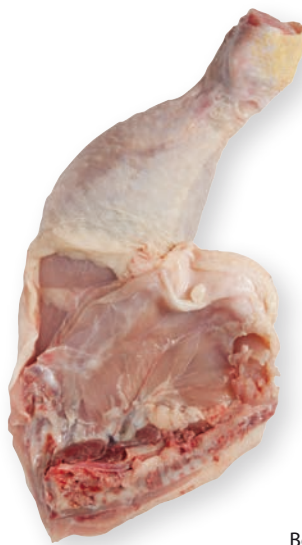
Organ meat
Gizzard
Liver
Heart

Neck
Backbone
Tail

Chicken 9 cuts



Russische poot
Long snit



Bout (poot met rug)
Chicken leg quarter



Poot zonder rug
Chicken leg without backbone



Drumstick



Braadstuk



Dij
Thigh





Vleugel
Wing



Plat
Midwing



Vleugeltip
Wing tip



Vleugel zonder tip
Wing without tip



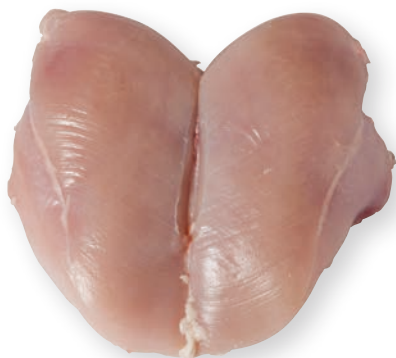
Hele kip
Whole chicken



Lange rug
Upper back



Rug
Back



Dubbele kipfilet
*Double chicken breast without
bone and skin*



Borstkap
*Double chicken breast with
bone and skin*



Karbonade zonder rug



Borrelhap
Primening



Staart
Tail



Dijvlees
Chicken thighs fillet



Karbonade
Chicken thighs



Döner vlees
*Chicken legs, boneless with
skin*





Maagjes
Gizzards



Hartjes
Heart



Lever
Liver



Nekken
Necks



Gebraden vleugel
Grilled wing



Gebraden kipburger
Grilled chicken burger



Gebraden halve kip
Grilled half chicken



Kip in negen delen
Chicken 9 cuts



Kip in zak
Chicken in bag



*Klantgericht IT oplossingen ontwikkelen.
Maar kan het ook? Dat gaat zeker met IT-innovators!*

- Onafhankelijke gratis it-scan
- Werken in the Cloud
- Professionele Servicedesk
- Netwerkbeheer

IT-innovators B.V. - Absrechtstraat 65 - 2729 AW Zoetermeer
Tel. +31-(0)79-3600243 Fax. +31-(0)79-3600424 www.it-innovators.nl



PLASTOPIL EUROPE BV
LAYERS OF EXCELLENCE
www.plastopil.com
Tel +31 (0)36 7671000

Your address for high barrier flexible packaging solutions.

Plastopil serves the global chilled food industry with cutting edge products:

Toplex – A wide range of lidding films for PP, PVC, PS, EPS, CPET, APET and aluminium trays. Available with excellent Antifog. Variable sealing solutions: locked, easy peel, burst peel and recloseable. Suitable also for Flow Pack FFS machines.

Multiform – full range of flexible thermoforming films with excellent performances to give shallow to very deep drawing with reduced thickness and package weight.

Ecoex HB - Unique biodegradable and compostable high barrier coextruded film.

If you need high barrier high performance films – contact us.

For natural clean air

Odour Balance b.v.
P.O. box 279
7550AG Hengelo
The Netherlands

**odour
balance** biofilter
www.odourbalance.com

VOOR UW:

- BELASTINGAANGIFTEN
- JAARREKENINGEN
- FINANCIËLE ADMINISTRATIES
- LOONADMINISTRATIES



WILHELMINASTRAAT 8A
2651 DL BERKEL EN RODENRIJS
TEL: 010 - 511 88 15 WWW.ADVIES-OOSTERWIJK.NL



Franz Vermeulen
Managing Director
info@linco-benelux.nl

De Smalle Zijde 14
3903 LP Veenendaal - Holland
Phone +31 (0)318 52 65 05
Fax +31 (0)318 51 61 38
Mobile +31 (0)6 53 29 13 48

Private phone/fax
+31 (0)314 36 00 71

LINCO BENELUX B.V.

TWN-INTERNATIONAL B.V.

Reinigingsprodukten en Systemen



Hoge Rijndijk 93
2382 AC Zoeterwoude
Telefoon: 071 4082990
071 5897679
Fax: 071 5896626
Email: info@twn-int.nl
www.twn-int.nl



BEETECH
bedrijfsdeuren & techniek

BEETECH BV
Altenaweg 20d
Postbus 240
5140 AE WAALWIJK

T +31 (0)416-353500
F +31 (0)416-353550
E info@beetech.nl
I www.beetech.nl

The number one in 'Food Safe' High Speed Doors



kartonfabriek
cartonnage
P. VAN DE VELDE



uw partner voor
massief kartonnen verpakkingen

your partner
for solid board packaging

dendermondsesteenweg 125 ■ 9230 wetteren (BELGIUM) ■ www.cartonpvanvelde.be ■ 0032 9 369 00 15



Handelstraat 19, 3291 CB Strijen
Postbus 5767, 3290 AB Strijen
Tel: 078-6291265 | info@solidmachinebouw.nl



INDUSTRIAL CLEANING SYSTEMS & LOGISTICS

Handelstraat 14-18
3291 CB Strijen

Postbus 5767
3290 AB Strijen

Tel: 078-6291262
www.unifortes.com
info@unifortes.com

**Silliker, uw laboratoriumpartner
voor voedselveiligheid
en kwaliteit**



Silliker Netherlands, Ede
Tel: 0318 - 649 444
info@silliker.nl
www.silliker.nl

alle HoSoWo erkenningen
microbiologisch onderzoek
Salmonella en Campylobacter testen
serotypering in eigen laboratorium

chemisch onderzoek
drinkwateronderzoek
diervoederonderzoek
afvalwatermetingen en -onderzoek

SILLIKER
a Mérieux NutriSciences Company



VAN EI TOT KIPFILET – PRODUCTIEPROCES



FROM EGG TO CHICKEN BREAST FILLET – PRODUCTION PROCESS



BROEDERIJ

Een ei. Dat is waarmee ons productieproces begint. In de broederij wordt dit in zo'n drie weken uitgebroed.

Broederij Lagerwey in Lunteren is een van de bedrijven waar dit gebeurt.

Nadat het vermeerderingsbedrijf de eieren heeft afgeleverd, worden ze op laden in de voorbroedmachines geplaatst. 57.000 eieren passen er in zo'n machine. Aangezien Lagerwey er 110 heeft, is er plek voor meer dan zes miljoen eieren.

Na achttien dagen is duidelijk of de eieren bevrucht zijn. Met een schouwmachine, volledig automatisch dus, wordt gekeken of er een embryo in zit.

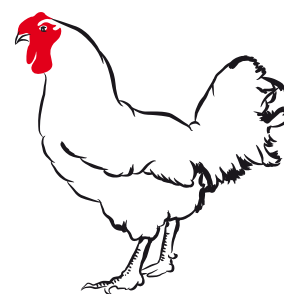
De bevruchte eieren gaan naar de uitkommachine. Na drie dagen komen ze uit. In een tijdspanne van zo'n 24 uur verschijnen er vele duizenden kuikens.

HATCHERY

An egg. That is how our production process begins. In the hatchery the egg will hatch in about three weeks.

Lagerwey hatchery in Lunteren is one of the companies where this happens. After the breeding company has delivered the eggs, they are placed on trays in the incubators. An incubator can accommodate around 57,000 eggs. Lagerwey has 110 incubators, which means there is room for more than six million eggs.

It will be clear after 18 days whether the eggs are fertilised or not. A fully-automatic scanner is used to see whether the egg contains an embryo. The fertilised eggs are transferred to the hatching machine. The eggs hatch after three days. Thousands of chicks appear within a period of approximately 24 hours.





WIJ ZIJN ER ALS DE KIPPEN BIJ !

Capaciteit van gemiddeld 2 miljoen eendagskuikens per week

- *Broeden op embryotemperatuur*
- *Korte looplijnen*
- *Efficiënte productie*
- *Verregaande automatisering*
- *Optimale logistiek*



**Broederij
Lagerwey**

POSTBUS 21 • 6740 AA LUNTEREN
TELEFOON: 0342-404900 • TELEFAX: 0342-404919





MESTER

Niet lang nadat ze zijn uitgekomen, verhuizen de eendagskuikens van de broederij naar de mester. Deze zorgt dat ze in zo'n zes weken uitgroeien tot kuikens die geschikt zijn voor de slacht. De mester ziet het als zijn missie de kuikens zo goed mogelijk te verzorgen. Dat betekent: voldoende voer en water van goede kwaliteit en goede beluchting.

Daarnaast houdt de mester de gezondheid van de dieren goed in de gaten. Dit gebeurt in samenwerking met een dierenarts. Eventuele ziekteverschijnselen worden bestreden. Exportslachterij Clazing koopt kuikens in bij meerdere inkooporganisaties. Dat gebeurt op basis van contractuele afspraken. Zo zijn wij ervan verzekerd dat we elke week voldoende kippen binnenkrijgen.



POULTRY REARER

Very soon after the chicks have hatched, they are moved from the hatchery to the poultry rearer. The rearer ensures the chicks are ready for slaughter within a period of six weeks.

The rearer considers it his mission to take care of the chicks as well as possible. This means: sufficient feed and water of a good quality and good ventilation.

Furthermore, the rearer closely observes the health of the animals. This is carried out in cooperation with a veterinarian. Any signs of disease are dealt with. Clazing Export Slaughterhouse buys chickens from multiple procurement organisations based on contractual agreements. We are thus assured of receiving sufficient chickens every week.

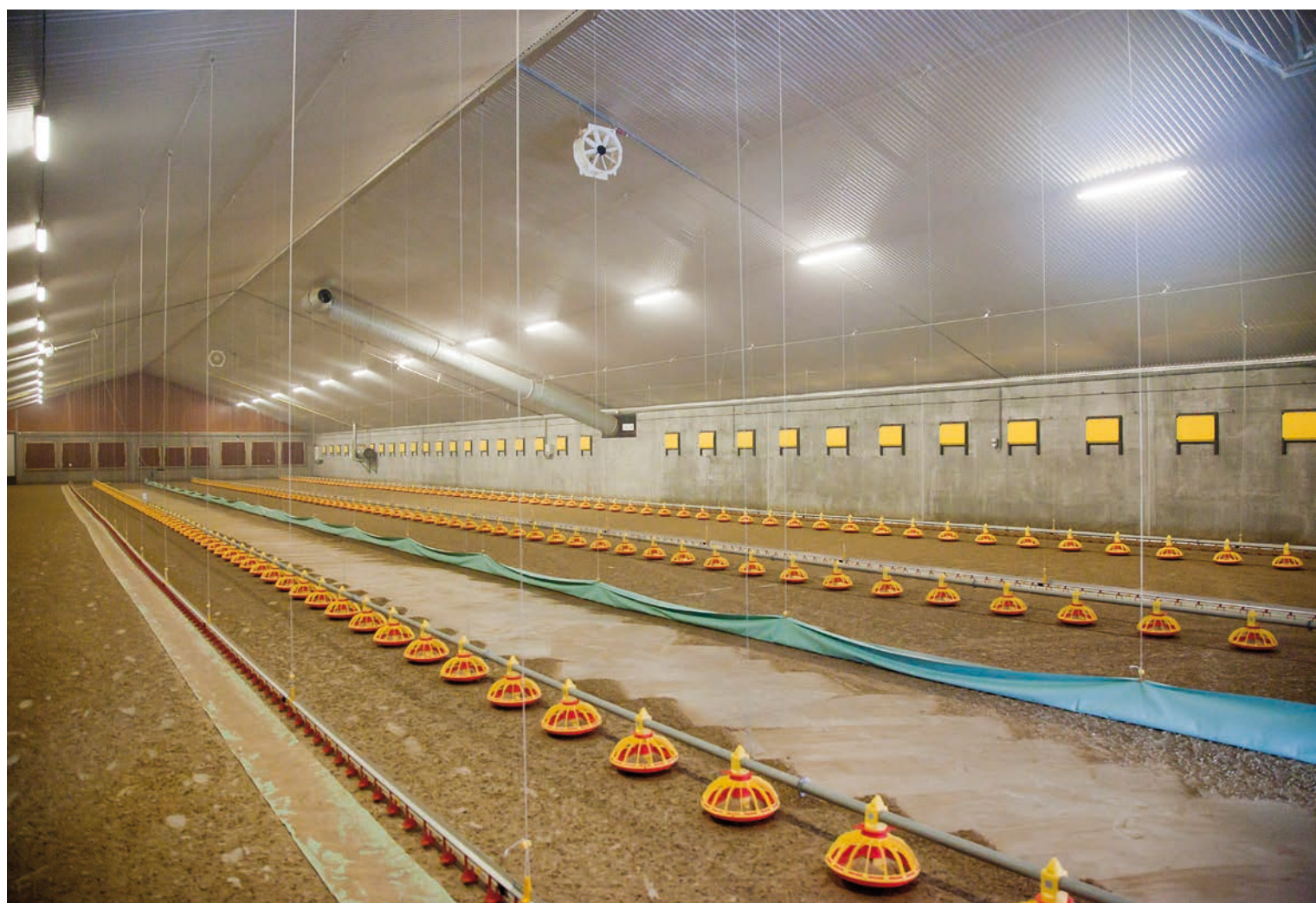


Na zes weken zijn de kuikens klaar voor transport naar Exportslachterij Clazing. Bij de mester blijft alleen een lege stal over, die een paar dagen later weer klaar is voor nieuw gebruik.

Voordat het koppel bij ons binnenkomt, vindt er al een eerste kwaliteitscontrole plaats. Dit gebeurt op basis van het VKI-formulier (Voedsel Ketten Informatie). De mester vult hierop in uit hoeveel kuikens het koppel bestaat, hoeveel er tijdens het groeiproces zijn overleden, wat voor voer ze hebben gehad en of ze medicijnen en inenting hebben gehad.

After six weeks, the chickens are ready for transport to Clazing Export Slaughterhouse. Only an empty barn remains behind at the poultry rearer, which will be ready for use again in a few days.

Before the flock arrives at Clazing, the first quality control takes place. This is based on the 'VKI formulier' (Food Chain Information form). The poultry rearer fills in the number of chickens contained in the flock, how many died during the rearing process, what type of feed they have been given and whether they have been medicated and vaccinated.

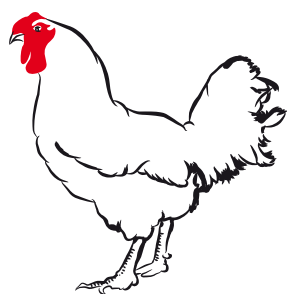






VERTREK BIJ MESTER, AANKOMST BIJ CLAZING

In samenspraak met de mester maken we een planning over het transport van de kuikens naar Exportslachterij Clazing. Vervolgens worden ze geladen. Na aankomst bij Exportslachterij Clazing worden de containers met kuikens opgesteld in de aankomsthal. Ze blijven minimaal een uur staan, zodat de kippen kunnen bekomen van de stress van het transport. Dit komt het dierenwelzijn ten goede en leidt ook tot een beter product.



LEAVING THE POULTRY REARER, ARRIVAL AT CLAZING

In consultation with the rearer, we make a plan for the transportation of the chickens to Clazing Export Slaughterhouse. The chickens are subsequently loaded onto the transport. Upon arrival at Clazing Export Slaughterhouse, the containers of chickens are placed in the arrival hall. The containers will remain here for at least one hour to allow the chickens to recover from the stress of the journey. This is good for animal welfare and leads to a better product.

KEUREN LEVENDE KIP

De levende kuikens worden na aankomst gekeurd. Dat gebeurt door de medewerkers van onze eigen kwaliteitsafdeling, maar er is ook een dierenarts aanwezig. Zij controleren of de kuikens geen ziekten hebben en of wordt voldaan aan onze eisen op het gebied van dierenwelzijn.

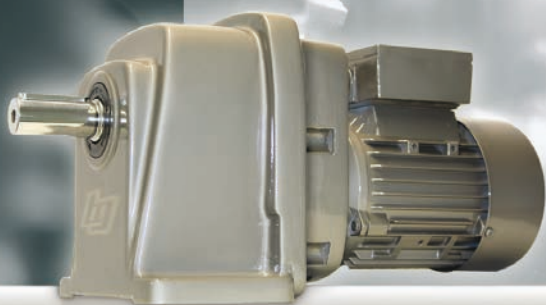
INSPECTION OF LIVE CHICKENS

The live chickens are inspected upon arrival. This is carried out by the employees of our own quality department in the presence of a veterinarian. They check to see whether the chickens have any diseases and whether our animal welfare requirements are met.





Motorreductoren



Bedreven in aandrijven



BEGE Aandrijftechniek B.V.
Anton Philipsweg 30
2171 KX Sassenheim
0031 (0) 252 220 220
WWW.BEGE.NL

Lean&Duurzaam



www.vandenpol.com



Fijn INT.TRANSPORT B.V. OLDEBROEK

📍 Bovenheigraaf 69
NL - 8095 PA 't Loo-Oldebroek

☎ 0031 (0) 525 63 14 33

💻 info@fijntransport.nl / www.fijntransport.nl

Een Cykloop in actie zien?



CYKLOP
INTERNATIONAL

100 YEARS
1918-2018

038 4675800 info@cyklop.nl www.cyklop.nl



Indiana Rubber

Leverancier van plukvingers

info@indiana.nl
tel: +31 (0)320 286080

www.indiana.nl
fax: +31 (0)320 286081



OUR MISSION IS TO INNOVATE, AUTOMATE AND
BRING COST-EFFECTIVE SOLUTIONS TO THE INDUSTRY.



foodmate
Poultry Processing Systems



CLAZING EN FOODMATE... EEN VOORUITSTREVENDE SAMENWERKING!

Clazing B.V. en Foodmate B.V. hebben reeds jaren een vertrouwde relatie opgebouwd en wij hopen dat deze samenwerking nog vele jaren mag voortduren.

Wij bedanken Clazing B.V. voor het gestelde vertrouwen in ons.

Foodmate B.V. is een internationale speler op het gebied van ontwikkeling en vervaardiging van 'State-of-the-Art' pluimveeverwerkingsmachines en -systemen.

Foodmate B.V. is an international supplier of 'State-of-the-Art' poultry processing equipment and systems.



FOODMATE B.V.
Röntgenstraat 18 Oud-Beijerland
P.O. Box 1405 • 3260 AK Oud-Beijerland
The Netherlands
Phone: +31-186630240 • Fax: +31-186630249
info@foodmate.nl
www.foodmate.nl

FOODMATE US, Inc.
300 Wilbanks Drive, Ball Ground, GA 30107
P.O. box 4116, Canton, GA 30114
U.S.A
Phone: 678-819-5270 (U.S.) • Fax: 678-819-5273
info@foodmateusa.com
www.foodmateusa.com



foodmate



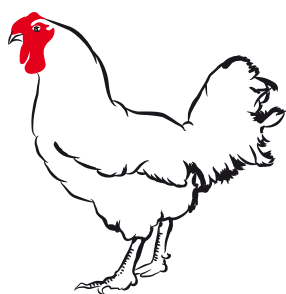


SLACHTEN

De kuikens worden gelost op de transportband. Ze komen aan bij de carrousel, waarna de kippen aangehangen worden.

Het slachten gebeurt halal. Eerst worden de kuikens verdoofd in een elektrisch waterbad. Dit is een omkeerbaar proces, zodat ze niet voortijdig overlijden. Vervolgens worden de kippen met de hand aangesneden. Dit gebeurt door belijdende moslims, die hierbij de bismillah uitspreken.

De verdoving van de kuikens vindt plaats binnen 20 seconden na het aanhangen, wat het dierenwelzijn ten goede komt. Ze worden binnen enkele seconden na de verdoving geslacht. Alle medewerkers die met levende, al dan niet verdoofde kippen te maken hebben, zijn opgeleid volgens de eisen gesteld in de Vo (EG) N. 1099/2009.



SLAUGHTERING PROCESS

The chickens are unloaded onto the conveyor belt. They arrive at the carousel on which they are subsequently hung up. Slaughtering takes place the halal way. First of all, the chickens are anaesthetised in an electric water bath. This is a reversible process to ensure they do not die prematurely. The throats of the chickens are subsequently cut manually. This is carried out by practising Muslims who recite bismillah during the slaughter. The chickens are anaesthetised within 20 seconds after being hung up, which is good for animal welfare. They are slaughtered within a few seconds of anaesthesia. All employees having anything to do with live chickens, anaesthetised or not, have received training according to the requirements of the Regulation (EC) No. 1099/2009.

PLUKKEN

Op de broei-plukafdeling worden de kuikens geplukt. Eerst gaan ze door een waterbad om de veren los te weken. In de plukmachines worden deze vervolgens compleet met pen van de kip geslagen. Dat gebeurt door 7500 plukvingers.

DEFEATHERING

The chickens are picked in the Scalding and Defeathering department. First they are given a water bath to loosen the feathers. These are subsequently removed in the defeathering machines, complete with pin feathers. This is carried out by 7500 picking fingers.









KEUREN GESLACHTE KIP

INSPECTION OF SLAUGHTERED CHICKENS



De geslachte kippen worden drie keer gekeurd. Eerst vindt er een keuring van de gehele kip plaats. Hierbij kijken we onder meer of ze goed zijn geslacht en of ze volledig zijn leeggebloed. Tijdens de tweede keuring worden de rugzijde en het organenpakket bekeken. Daaraan is goed zichtbaar of de kip ziek is geweest. Tijdens de derde keuring controleren we de filetzijde. Hierbij letten we onder meer op eventuele ontstekingen aan de binnenzijde van de poten. Registratie van afkeuringen vindt plaats in een digitaal systeem. Door dit zorgvuldige keurproces kunnen we garanderen dat onze producten van hoge kwaliteit en veilig zijn.

The slaughtered chickens are inspected three times. First of all, the entire chicken is inspected. We look to see whether they have been well slaughtered and whether they have fully bled. During the second inspection, the back and the viscera are examined. It can clearly be seen from this inspection whether the chicken has been ill. During the third inspection we examine the fillet side. Among other things, we look for any inflammation on the inside of the legs. The registration of rejections takes place in a digital system. This careful inspection process enables us to guarantee that our products are safe and of high quality.

KOELEN

Het koelen van de kuikens is de langste stap van het productieproces. Dit duurt bijna twee uur per kuiken. Het koelen gebeurt in vier koeltunnels, waar tegelijkertijd 26.000 dieren in passen. Waterkoeling is de eerste stap. Hierdoor koelen de kuikens snel af en drogen ze niet uit. Vervolgens worden ze verder afgekoeld met behulp van luchtkoeling. Als de kuikens uit de tunnels komen, hebben ze een temperatuur van maximaal 4 graden Celsius.

COOLING

The cooling of the chickens is the longest stage of the production process. It takes almost two hours per chicken. Cooling occurs in four cooling tunnels, in which 26,000 animals can be accommodated.

Water cooling is the first stage. This enables the chickens to cool down quickly and prevents them from drying out. They are then cooled further through air cooling. When the chickens come out of the tunnels they have a maximum temperature of 4 degrees Celsius.





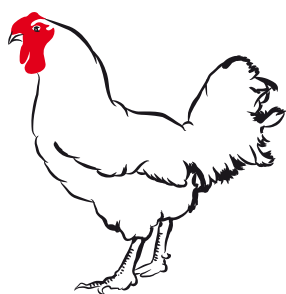




DELENIJN

Het in delen snijden van de kuikens gebeurt volledig automatisch. We hebben hiervoor een moderne delenlijn tot onze beschikking.

Het opdelen gebeurt geheel naar wens van de klant. Een hele of een halve kip? Een karbonade met of zonder rug? Een vleugel met of zonder punt? Alles is mogelijk!



INDIVIDUAL CHICKEN CUTS LINE

The slicing of individual chicken cuts is a fully automatic process. For this, we have a modern individual chicken cuts line at our disposal.

The chickens are cut according to customer requirements. A whole or half a chicken? A chicken thigh with or without backbone? A wing with or without tip? Anything is possible!



NEGEN-DELEN-LIJN

Exportslachterij Clazing heeft een aparte machine voor het in negen delen snijden van kuikens. Hiermee kunnen we een negen-delen-kip leveren. Deze is met name populair in Groot-Brittannië. Een hele kip, maar dan in negen delen: twee vleugels, twee pootjes, twee stukken dij en drie stukken rug. Klaar om te frituren en praktisch in één zak verpakt.

NINE CUT LINE

Clazing Export Slaughterhouse has a separate machine for chicken 9 cuts, which enables us to supply a chicken 9 cut. This is particularly popular in Great Britain. A whole chicken, but in 9 cuts: two wings, two legs, two thighs and three backbone cuts, ready to be fried. The 9 cuts are packed in one practical bag.



Nickoot B.V. is al decennialang gespecialiseerd in het vervoer van vlees en andere gekoelde en bevroren producten tussen Nederland, België en Noord-Frankrijk.

INTERNATIONALE KOEL- EN VRIESTRANSPORTEN

groupage - vlees - viandes

NICKOOT B.V.

Groothandelsmarkt 198 3044 HG Rotterdam T 0031-10 238 32 32 F 0031-10 462 34 55 E info@nickoot.nl I www.nickoot.nl

TST,™ Proud Supplier of Cooking Equipment to
Exportslachterij Clazing



Integrated Systems Grinding & Mixing Separating Forming Coating Frying Cooking Cooling/Freezing Slicing

PROVISUR
TECHNOLOGIES

AM2C® Beehive® Cashin® Formax® TST™ Weiler®

provisur.com/tst

© 2013 Provisur Technologies, Inc.

Schouten Olie B.V.



Postbus 42
2400 AA Alphen aan den Rijn
Tel. 0172 - 42 32 00
e-mail info@schoutenolie.nl

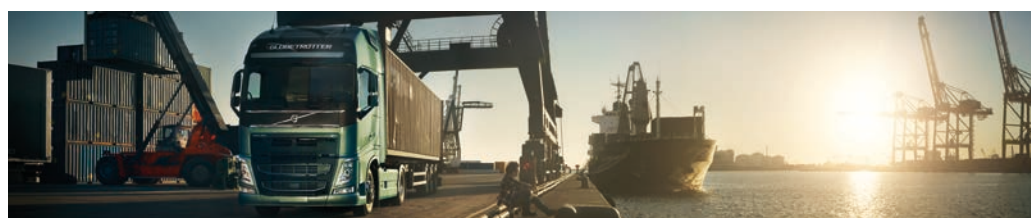


Huurman Loodgietersbedrijf
Oranjestraat 20
2751 BH Moerkapelle tel. 079-593 20 23

zink- en dakwerk • cv-werk • water gas en sanitair

WD-TRUCKS MAASLAND B.V.
Bandijkweg 62
2676 LJ Maasdijk
Tel.: +31(0)174 52 64 00

WD-TRUCKS ZOETERMEER B.V.
Edelgasstraat 270
2718 TC Zoetermeer
Tel.: +31(0)79 363 38 38



WD-TRUCKS
www.wd-trucks.nl

DE NIEUWE FH-SERIE

Volvo Trucks. Driving Progress





Maak kennis met een accountantskantoor met 11 vestigingen wereldwijd.

We hebben kantoren in 11 plaatsen over de hele wereld. Ze bevinden zich trouwens allemaal in Zuidwest Nederland. Vanwaar dat ietwat overdreven 'wereldwijd', vraagt u zich misschien af? Dat is een mentaliteitskwestie. We zijn inderdaad een kantoor met kennis van de regio en de directe omgeving van uw bedrijf. Met mensen die persoonlijk begaan zijn met uw situatie, die graag met u meedenken en zich voor geen vraag te 'groot' voelen. Maar in ons denken zijn we juist wel groot. Dankzij onze gebundelde kennis en ervaring kunnen we adviseren op het niveau van de top van de markt. Bovendien hebben we via ons netwerk contact met kantoren in meer dan 100 landen, waardoor we klanten die internationaal zaken doen goed kunnen ondersteunen. Dat maakt DRV het bereikbare topkantoor. We zullen het alleen nooit van de daken schreeuwen.



DRV Accountants & Adviseurs. Stilletjes één van de beste kantoren van Nederland.



Lamboo Zoetermeer Het adres voor reparatie, onderhoud en nieuwe carrosserieën www.lamboo.nl

INVRIEZEN

Een deel van onze producten laten we invriezen. Dit gebeurt bij onze partner Harthoorn Coldstores in Barneveld. De pallets met verse kuikenproducten worden op de dag van aankomst in vriestunnels, of shock freezers, geplaatst. Hier wordt lucht van -30 tot -40 graden Celsius rond geblazen. Zo bereiken onze producten in zeer korte tijd een temperatuur die ver onder het vriespunt ligt. Door deze snelle temperatuurdaling blijft de structuur van het vlees intact en de kwaliteit gewaarborgd. Harthoorn heeft een capaciteit voor het invriezen van maar liefst zeshonderd pallets per etmaal. Ook tijdens deze fase van het productieproces vinden er meerdere kwaliteitscontroles plaats. Bij aankomst van onze producten controleren de chauffeur van Exportslachterij Clazing en de medewerkers van Harthoorn deze visueel en meten ze de temperatuur. Later wordt de temperatuur nog twee keer gecontroleerd: bij het legen van de vriestunnels en bij het verladen. Daarmee is kwaliteit op het hoogste niveau gegarandeerd.

DEEP-FREEZING

Some of our products are deep-frozen. This is carried out by our partner Harthoorn Coldstores in Barneveld. The pallets containing fresh chicken products are placed in freezer tunnels, or shock freezers, on the day of arrival. Air with a temperature of -30 to -40 degrees Celsius is circulated. Our products thus achieve a temperature well below freezing point in a very short space of time. This rapid drop in temperature keeps the meat texture intact and guarantees quality. Harthoorn has a capacity for freezing as much as six hundred pallets a day. Multiple quality controls also take place during this stage of the production process. Upon arrival of our products, Clazing Export Slaughterhouse's driver and Harthoorn's employees carry out a visual check and measure the temperature. Later the temperature is checked twice again: when emptying the freezer tunnels and when reloading. Quality is therefore guaranteed at the highest level.



WATER TECHNOLOGY

*Waste water treatment
technology*

Redox Water Technology B.V. Stevinstraat 11 7102 DZ Winterswijk
T: +31 (0)543 - 53 10 30 E: info@redox.nl W: www.redox-wt.nl





LOGISTIC SOLUTIONS

Uw logistieke dienstverlener voor invriezen, opslag, ontdooien, verpakken & vervoer van gekoelde en bevroren voedingsmiddelen

FORWARDING



• Harselaarseweg 133

COLDSTORES



• 3771 MA Barneveld

PACKAGING



• +31 (0)342 405 384

SERVICES



• www.harthoorn.com

You'll never get
a **second** chance
to make a **first**
impression.



RESPECT
CLEANING SERVICES BV

Respect Cleaning Services is gespecialiseerd in het optimaal schoonmaken van bedrijfsruimtes en productiemiddelen in de voedselindustrie. Daarnaast verzorgen wij voor onze klanten de schoonmaak van kantoren en overige industriële objecten volgens de HACCP normen.

www.respect-cleaning.nl



INPAKKEN



Ook bij het inpakken geldt: de klant is koning. In een doos of een krat met kratzak; wij verpakken uw producten zoals u dat wenst. Het is ook mogelijk om dozen met deksels in uw eigen huisstijl te leveren.

Vanzelfsprekend hebben onze producten een EG-erkenningsnummer: 5811 voor Exportslachterij Clazing en 5225 voor onze dochteronderneming Pluimveeuitsnijderij Clazing.

PACKING

Even during the packing process, the customer is king. Whether you want to receive your products in a box or in a crate with a crate bag, we pack them the way you want them. We can also deliver boxes with lids designed in your own house style.

Needless to say, our products have an EC approval number: 5811 for Clazing Export Slaughterhouse and 5225 for our subsidiary company Clazing Poultry Cuttery.



VH VERPAKKINGSMACHINES BV

Packaging is our profession

P Postbus 10003
6000 GA Weert NL

A St. Luciastraat 50-52
6002 BP Weert NL

T +31 (0)495 550 733
F +31 (0)495 550 734

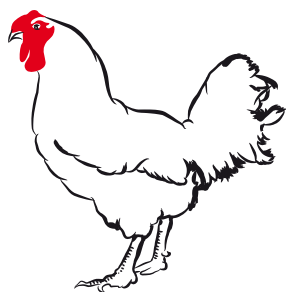
E info@vhn.nl
I www.vhn.nl





BRAAD- AFDELING

Exportslachterij Clazing heeft een eigen braadafdeling. De kuikens worden hier eerst gekruid. Vervolgens gaan ze de braadoven in. Als ze eruit komen, zijn ze mooi bruin gebraden en door en door gaar. Vervolgens gaan ze een koeltunnel in en daarna worden ze verpakt. Het eindresultaat is om van te smullen!



ROASTING DEPARTMENT

Clazing Export Slaughterhouse has its own roasting department. Here, the chickens are first seasoned. They are then placed in the roasting oven. When they come out of the oven, they are nice and brown and cooked through and through. The chickens then go into a cooling tunnel and afterwards they are packed. The end result is delicious!



UITSNIJDEN

Exportslachterij Clazing beschikt over een eigen uitsnijderij: Pluimveeuitsnijderij Clazing. Hier ontbenen we verschillende delen van de kip en maken we onder andere kipfilet, dijvlees en dōnervlees. Dit gebeurt deels handmatig en deels machinaal.

CUTTING

Clazing Export Slaughterhouse has its own cutting division: Clazing Poultry Cuttery. This is where we debone the various chicken cuts and where we prepare chicken breasts, thighs and chicken legs boneless with skin. This is done partly by hand and partly by machine.

Toegankelijk door flexibiliteit

AKD staat graag dicht bij haar cliënten. Onze advocaten en notarissen zijn zo nodig dag en nacht bereikbaar en spreken heldere taal. Daarbij gaan we pragmatisch te werk en hanteren we inzichtelijke tarieven. Van familiebedrijf tot multinational: AKD staat klaar voor u.

Ga voor meer informatie naar onze website, www.akd.nl



info@akd.nl
t +31 88 253 5000
f +31 88 253 5001



Committed to
your
success

SOLID BOARD

Used for:

**HIGH QUALITY
Meat Packaging**



SMART PACKAGING SOLUTIONS



Site: www.smart-packaging-solutions.com

Email: sales@smartpaso.com

Tel.: +32 (0)33 15 04 24

SMART PACKAGING SOLUTIONS®

is a **VPK** Packaging Group company.

**Genieten van lekkere en
voordelige koffie?**

**Al uw koffiewensen worden
werkelijkheid bij...**

BEDRIJFS EN KANTINE SERVICE
C. DE ROOIJ

(0182) 611457
info@cderooij.nl
www.cderooij.nl
www.automaten-koffie.nl



TRANSPORT

Transport gebeurt voor een belangrijk deel in eigen beheer. Exportslachterij Clazing beschikt over een eigen, uitgebreid wagenpark.

Voor het afleveren van bestellingen hebben we veertien vrachtauto's. Deze rijden door vrijwel heel West-Europa. Vanzelfsprekend gebeurt alle transport volledig geconditioneerd. We streven ernaar onze verse producten een tot twee dagen na het slachten af te leveren.

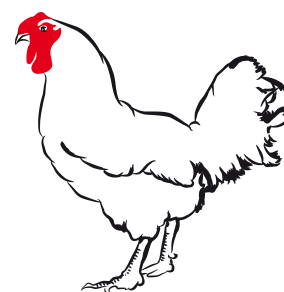
Ook het transport van levende kuikens naar Exportslachterij Clazing doen we voor een deel zelf. Hiervoor hebben we acht vrachtauto's tot onze beschikking. Bijzonder is dat we enkele langere en zwaardere vrachtwagens (LZV's) hebben, die zijn geleverd door onze partner Van Ravenhorst. Hiermee kunnen we maar liefst negenduizend kuikens per vrachtwagen vervoeren.

TRANSPORT

Transport is mainly taken care of in-house. Clazing Export Slaughterhouse has its own extensive fleet of lorries. We have fourteen lorries for the delivery of orders. They drive through virtually all of Western Europe. Naturally, all transport takes place in fully air-conditioned lorries. We aim to deliver our fresh products one to two days after slaughter.

We also partly handle the transport of live chickens to Clazing Export Slaughterhouse. We have eight lorries at our disposal for this task.

Of particular importance is the fact that we have several longer and heavier lorries (HGV's), supplied by our partner Van Ravenhorst. They enable us to transport up to nine thousand chickens per lorry.





CREATING NEW DIMENSIONS

IN POULTRY TRANSPORT



VAN RAVENHORST
TRANSPORTSOLUTIONS

Harselaarseweg 42 • 3771 MB Barneveld • The Netherlands
Tel. +31 (0)342 - 491017 • www.ravenhorst.nl • info@ravenhorst.nl

Installation & assembly

Industrial projects

Maintenance & repair

Stainless steel works



Van der Valk Boumanlaan 32 | 3446 GH Woerden | 06 25006702 | www.more-industrialsupport.nl



HSF LOGISTICS: EVERYTHING UNDER CONTROL



HSF LOGISTICS has focused on the refrigerated transport and related logistics services including Distribution, Packaging and Cold Storage. We are able to offer a total package covering all aspects of the logistics chain. We operate EU approved cold stores and cross docking facilities and along with our 600 modern trucks supported by real time track & trace systems, HSF Logistics can be considered an innovative and environmentally friendly service provider.

From our locations in Nijmegen, Winterswijk, Celje, Great Blakenham and Neuenkirchen-Vörden, our 1300 highly motivated and experienced employees offer the expertise that our customers require. We provide a substantial contribution in relation to our customers competitiveness. We depart to the following European countries on a daily basis: Benelux, France, Germany, Austria, Spain, Great Britain, Ireland, Poland, Scandinavia, Slovenia and the Balkan states.



WWW.HSF.NL

Nijmegen tel. +31(0)24-3712222 - Winterswijk tel. +31(0)543-543333 - info@hsf.nl

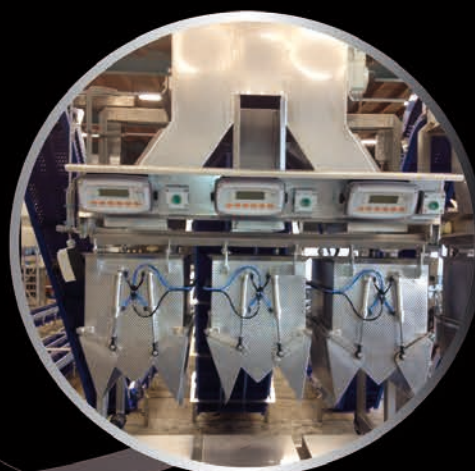
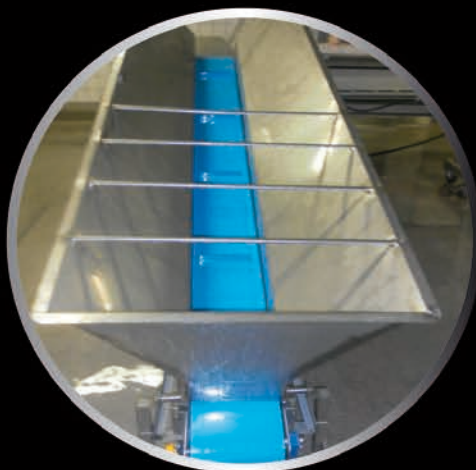
ROMONTA BV.EU



BELTING Technology

FOOD CONVEYORS

THE BEST SOLUTION FOR HIGH CARE BELTING



- FOOD CONVEYORS
- ENGINEERING
- RVS CONSTRUCTIES
EN BORDESSEN
- MONTAGE

to get more information
about the **SuperDrive™** belt



EXPORTSLACHTERIJ **CLAZING**



CLAZING EXPORT SLAUGHTERHOUSE

Bierhoogtweg 17
2761 JH Zevenhuizen
The Netherlands

T. +31 (0)180-632247
F. +31 (0)180-631007

info@clazing.nl

www.clazing.nl

KvK nr.: 29026498

