

## *Expeditie Levend Transport*

### **Verslag bijeenkomst Barth-Misset Stichting**

*Een bezoek aan slachthuis Westfort in IJsselstein en een discussiemiddag over de eerste projecten die de Barth-Misset Stichting financieel gaat ondersteunen: dat waren de onderdelen van de BMS-bijeenkomst van vrijdag 30 november.*

Karkassen vervoeren in plaats van levende dieren, meer controle op naleving van bestaande regelgeving bij levend transport en kweekvleeskansen voor vleesproducenten. Drie organisaties gaan aan de slag met vier projecten die uit de eerste subsidieronde van de Barth-Misset stichting financiering ontvangen.

Jaarlijks worden in Europa ca. 365 miljoen landbouwhuisdieren (runderen, schapen, geiten, varkens en vissen) vervoerd. Als je het transport van pluimvee ook meerekent loopt het zelfs op tot 8 miljard dieren. Miljoenen van deze transporten duren langer dan acht uur en soms zelfs langer dan dertig of zeventig uur. Het transport van dieren leidt tot stress, uitputting, uitdroging, verwonding, ziekte en zelfs sterfte onder de betrokken dieren, met name naarmate het langer duurt en de omstandigheden slechter zijn. Veetransport behoort dan ook dikwijls tot één van de meest traumatische ervaringen in een dierenleven. Vandaar dat de Barth-Misset het vervangen, verminderen en verfijnen van veetransport [tot jaarthema voor 2018-2019](#) gekozen heeft. Voor meer informatie lees de notitie Jaarthema BMS transport vee.

Op **vrijdag 30 november 2018** presenteerden Eyes on Animals, Bionext en de WUR Philosophy Group hun projecten aan een inhoudelijk betrokken publiek in de Tolhuistuin in Amsterdam Noord. Zij dienden hun projectvoorstellen in voor de eerste subsidieronde van de Barth-Misset stichting. Tijdens een drietal werktafelsessies onder leiding van dagvoorzitter Jacob Bouwman (Barth-Misset bestuur) dachten experts uit de sector mee over vragen en kansen rond de projecten.

#### **Sessie Eyes on Animals**

*Aan tafel: initiatiefnemers Madelaine Looijen en Margreet Steendijk van Eyes on Animals; Frank van Eerdenburg, UHD UU veterinaire geneeskunde, gespecialiseerd in hittestress; Kees Scheepens, Varkensfluisteraar en eigenaar van Walnoot en Wilg; Bert Lambooij, voorheen WUR, expert transport en slacht; Sanna Mesman, LNV coördinerend beleidsmedewerker dierenwelzijn; Vera Bavinck, Avivet en Raad van Advies Barth-Misset stichting; Bert van den Berg, Dierenbescherming en bestuurslid Barth-Misset stichting.*

Eyes on Animals is een internationaal opererende organisatie die zich inzet om het lijden van de 70 biljoen dieren die jaarlijks ter wereld geslacht worden te verminderen. Dat doen ze door controles uit te voeren, voorlichting te geven en met de sector te overleggen. Eyes on Animals voert twee projecten uit met financiering uit het fonds. Eén gericht op het transport van geitenbokjes en één op hittestress tijdens transport.

#### *Bokjes*

Met de toenemende populariteit van geitenkaas, is in Nederland ook de geitenfok gegroeid. Met als neveneffect het zogenaamde bokjesprobleem. Een aantal jaren geleden bleek dat bokjes vaak direct na de geboorte op hele lange transporten werden gezet naar Zuid Europa, met leed en grote sterfte onderweg. De situatie lijkt sindsdien veranderd. Een groot deel van

de bokjes blijft in Nederland om op het bedrijf van geboorte of een ander bedrijf vetgemest te worden. Daarbij zijn de gezondheidsproblemen en de sterfte onder de bokjes groot. Eyes on Animals krijgt financiering om de gang van de Nederlandse bokjes in kaart te brengen.

### *Hittestress*

Het tweede project waarvoor Eyes on Animals financiering ontvangt richt zich op hittestress van dieren tijdens transport. Voor lange transporten gelden veel regels ten aanzien van temperatuurregulering. Voor korte trajecten gelden veel minder regels. En dat is met name in de zomermaanden een probleem. Zeker met zomers zoals die van afgelopen jaar waarbij de ene hittegolf de andere naadloos opvolgde.

De enige temperatuurregel voor deze korte transporten is dat er vanaf 27 graden maatregelen tegen de hitte genomen worden zoals 's nachts rijden en minder dieren laden, en dat bij temperaturen van 35 graden of meer niet meer gereden wordt. Terwijl hittestress vaak al bij veel lagere temperaturen optreedt. Eyes on Animals wil daarom graag een helder kader van symptomen waarmee hittestress geconstateerd kan worden. Waardoor voor de sector duidelijk is wanneer er ingegrepen moet worden om dit lijden te voorkomen.

Sanna Mesman (LNV) ziet het nut van een dergelijk kader, maar alleen als dit in Europees verband wordt aangepakt. Het gaat volgens haar om een nieuwe problematiek, waar ook in zuidelijke Europese landen tot nu toe nooit iets voor is geregeld. Vanuit het publiek merkt Jos Zegers (Vee en logistiek Nederland) daarbij op, dat ze van de zomer voor het eerst regelmatig geconfronteerd werden met het stilzetten van transporten vanwege de temperatuur. Hij geeft aan dat dat een groter probleem is dan de wagens langs de kant van de weg parkeren. Gezien de omloopsnelheid van slachthuizen als Westfort is het oponthoud vanwege temperaturen een kostbare aangelegenheid. Boeren hebben hun stallen nodig voor de volgende partij biggen, het slachthuis moet de productieband stilleggen en shifts opschorten.

Kees Scheepens merkt op dat hij van de zomer vaker stilgezette transporten is tegengekomen. Dan staat de vrachtwagen met de dieren stil langs de kant van de weg in de brandende zon. Terwijl de enige manier om de dieren in de wagen enige koelte te brengen, is door te rijden. De maatregel lijkt hier dus zelfs averechts te werken. Dieren zouden bij een temperatuursverwachting van 35 graden al niet op transport gezet moeten worden. Als de dieren al in de wagen zitten, dan moet de wagen niet stilgezet worden, maar juist blijven rijden tot de dieren uitgeladen kunnen worden naar een ruimte waar de temperatuur gereguleerd is.

Vraag is of een kader voor hittestress wel het juiste middel is om de problemen te voorkomen. Bert Lambouij vraagt zich af of verplichte sensoren in vrachtwagens niet een veel beter middel zijn. Vrachtwagens voor lange transporten zijn al uitgerust met sensoren die locatie, rijtijden en temperatuur registreren. Waarom niet ook voor korte transporten de temperatuur in de wagen op die wijze uitlezen? Dat geeft een veel objectiever instrument dan een checklist van symptomen waarbij je kunt zien dat dieren lijden aan hittestress. Vera Bavinck geeft aan dat dit bij kuikentransporten al gedaan wordt. Het gaat hier om kostbare kuikens. De economische belangen verklaren de bereidheid om deze sensoren in te zetten bij het transport. Frank van Eerdenburg geeft aan dat het lijden van dieren tijdens transport een negatief effect heeft op de kwaliteit van het vlees, dus dat hier ook een economisch belang meespeelt. Margreet Steendijk vindt dat het niet primair om het economische belang gaat. Het gaat om het leed bij de dieren. Nog voordat dieren kenmerken gaan vertonen van hittestress (hogere hartslag, snelle ademhaling, speekselen) is er al veel stil leed geleden.

Sensoren kunnen een uitkomst bieden, maar dan moet wel duidelijk zijn welke temperatuursomstandigheden (gevoelstemperatuur) voor de verschillende diersoorten nog dragelijk is.

### **Sessie Bionext**

*Aan tafel: initiatiefnemers Hans Fuchs van Bionext en Ruud Pothoven van Innohow; Kees Scheepens, Varkensfluisteraar en eigenaar van Walnoot en Wilg; Bert Lambooi, voorheen WUR, expert transport en slacht; Sanna Mesman, LNV coördinerend beleidsmedewerker dierenwelzijn; Margreet Steendijk, Eyes on Animals; Lotte Sluiter, programmamaker & projectleider, Raad van Advies Barth-Misset Stichting; Bert van den Berg, Dierenbescherming en bestuurslid Barth-Misset stichting.*

Bionext verbindt de biologische ketens in Nederland van boer tot consument. In samenwerking met Ruud Pothoven van Innohow is nagedacht over een experiment met een mobiele varkensslachterij. Biologische varkensboeren zouden graag hun varkens het transport besparen en de dieren aan huis in een mobiele slachteenheid met zo min mogelijk stress laten slachten.

#### *Mobiele varkensslachterij*

Er is in Nederland vaker nagedacht over en elders in Europa ook al geëxperimenteerd met mobiel slachten. Het lijkt een heel logische ontwikkeling. Waarom levende dieren transporteren, als je ook karkassen kunt vervoeren? De praktijk blijkt weerbarstiger. Haalbaarheidsstudies tonen telkens aan dat mobiel slachten niet rendabel is. Toch is er vanuit boeren die een biologisch of dierenwelzijnsconcept exploiteren wel steeds weer vraag naar mobiele slacht. Reden voor Bionext om dit in samenwerking met Innohow op te pakken.

Technisch is mobiel slachten al langer mogelijk. In Noorwegen zijn dergelijke eenheden operationeel geweest en kun je zelfs een complete inrichting overnemen. De uitdagingen zitten vooral in de kosten: er kunnen veel minder dieren per dag verwerkt worden, maximaal 25 varkens per dag. Daar moet dan ook een keurmeester van de NVWA voor uitrukken. En voor de niche-markt van biologische boeren, zal de ene boer zelf zijn vleesproducten willen maken, terwijl de ander dat aan het slachthuis overlaat. Bovendien is een dergelijke kleinschalige slacht afhankelijk van andere organisaties voor de vierkantsverwaarding van restproducten.

Een andere uitdaging vormt de bioveiligheid. Kees Scheepens noemt als voorbeeld dat hij aan een dergelijk experiment onder voorwaarden meedoet. Op zijn eigen varkenshouderij voldoet hij aan de hoogste hygiëne standaarden. Nu in Vlaanderen de Afrikaanse varkenspest is uitgebroken, moet hij er niet aan denken dat dit virus ook bij hem de kop opsteekt. Hij staat ambivalent tegenover transporten die eerst andere houderijen aandoen en daarna bij hem het terrein opkomen. Een mobiele slachteenheid zou wat hem betreft dan ook maal twee moeten. Twee slachteenheden die afwisselend operationeel en in reiniging zijn. Om de kans op besmetting te minimaliseren.

Sanna Mesman noemt de pilot die komend jaar uitgevoerd wordt onder auspiciën van de NVWA met het doden en verbloeden van dieren die niet transportwaardig zijn. In deze pilot worden de karkassen vervolgens wel naar een regulier slachthuis overgebracht voor de verwerking. Ruud Pothoven meldt dat grotere slachthuizen zoals Westfort in de regel niets voelen voor het verwerken van elders gedoodde en verbloedde dieren. Het vraagt om een aanpassing van hun workflow, die hen niets oplevert.

### *Crowdfunding*

Een belangrijk onderdeel in de financiering van het experiment dat Bionext voor ogen staat is een crowdfundingcampagne. Lotte Sluiter geeft aan dat interessant te vinden. Want daar kunnen we zien of het publiek zich betrokken toont bij dit onderwerp. Lastig is dat de slacht van dieren een voor de meeste mensen toch onzichtbaar product is. We denken er liever niet over na. Uit het publiek meent Frederieke Schouten van Caring Vets dat dit juist een onderwerp is waarop het publiek 'aan' gaat. De misstanden in slachterijen en bij transport leiden vaak tot grote publieke verontwaardiging. Als je laat zien dat je die hiermee uitsluit, dan moet dat het publiek toch in beweging zetten. Misschien dat het Beter Leven Keurmerk een extra ster moet uitreiken voor mobiele slacht? Ook Margreet Steendijk, verantwoordelijk voor de online communicatie van Eyes on Animals ziet duidelijk de meerwaarde van mobiele slacht. Elke extra beweging die het vee voor de slacht moet maken, is er één te veel.

Varkenshouder en lid van de NAJK Tim van der Mark uit het publiek, geeft te kennen zeer geïnteresseerd te zijn in het concept van Bionext. Het grootste struikelblok in zijn ogen is het verdienmodel.

### **Sessie WUR Philosophy Group**

*Aan tafel: initiatiefnemer Cor van der Weele van de WUR Philosophy Group; Sebastiaan van Lunteren, LNV beleidsmedewerker en lid van SFYN; Hanneke Nijland, WUR; Tim van der Mark, varkensboer aangesloten bij het Nederlands Agrarisch Jongeren Kontakt; Hans Hopster, WUR en Raad van Advies Barth-Misset Stichting; Ruud Zanders, Kipster en Raad van Advies Barth-Misset Stichting; Bram Bos, Wageningen Livestock Research; Bert van den Berg, Dierenbescherming en bestuurslid Barth-Misset stichting.*

De laatste jaren wordt kweekvlees steeds meer science en minder fiction. De WUR Philosophy Group onderzoekt welke rol partijen uit de bestaande vleesproductieketen, waaronder boeren, kunnen spelen bij de productie van kweekvlees.

### *Kweekvleesscenario's voor vleesproducenten*

Het idee van kweekvlees bestaat al veel langer. Winston Churchill sprak er al over. Alleen was het in die tijd nog echt science fiction. De vlucht die het onderzoek naar kweekvlees de afgelopen jaren maakte, komt vooral door de lobby van groepen Amerikaanse veganisten. Ondanks alle voorlichting over het lijden van dieren in de bio-industrie en de nadelige effecten van intensieve veeteelt op het milieu, zagen ze de vleesconsumptie wereldwijd groeien. Het ontwikkelen van een diervriendelijk en minder milieubelastend product werd daardoor steeds urgenter. De groepen wisten bedrijven in Silicon Valley te interesseren, waardoor er veel geld vrijkwam voor onderzoek. Het onderzoek is op het moment veelbelovend. Binnen afzienbare tijd verwachten ze de eerste kweekvleesburgers in de schappen van de supermarkten.

Maar wat betekent deze ontwikkeling voor de huidige vleesproducenten? Is het een serieuze concurrentie, of biedt de ontwikkeling ook kansen?

Voor het ontwerp van Kipster heeft Ruud Zanders grondig onderzocht of er met de huidige voorspellingen voor de bevolkingsgroei in de toekomst nog ruimte is voor dierlijke eiwitten op ons menu. Hij kwam tot de conclusie dat de landbouwgronden ingezet moeten worden om direct voedsel voor mensen te produceren. Maar dat er uit die voedselproductie ook reststromen voortkomen, die prima kunnen dienen als voedsel voor kippen en varkens. En dat er naast landbouwgronden, ook gebieden zijn die alleen geschikt zijn voor het groeien van gras. Gras geeft energie die alleen grazers zoals schapen, geiten en runderen om kunnen

zetten. Er is dus ook in de toekomstige voedselproductie nog ruimte voor dierlijke eiwitten. Alleen wel veel minder dan nu. De veestapel zal enorm moeten slinken, wil die tegemoet komen aan de voedselbehoefte van de toekomst. Kweekvlees kan een manier zijn om dierlijke eiwitten in het dieet van mensen te houden. De uitdaging ligt erin boeren bij deze ontwikkelingen te betrekken en hen een rol te geven.

Tim van der Mark verwacht dat kweekvlees een aanvulling zal vormen op het toekomstige vleesaanbod. Met de bevolkingsgroei in gedachten, denkt hij dat beide varianten van dierlijke eiwitten prima naast elkaar kunnen blijven bestaan.

Bert van den Berg voorziet geen plotselinge overgang, maar eerder een evolutionaire ontwikkeling. Zoals nu al steeds meer plantaardige alternatieven voor melk en kaas de supermarkt inkomen. Niet dat mensen massaal overstappen op veganistische kaas. Maar ze zullen misschien wel steeds vaker kiezen voor een veganistische pizza.

Maar waar wordt kweekvlees mee gevoed? Tot nu toe wordt hiervoor foetaal kalfsserum gebruikt. Niet echt een diervriendelijk product. Maar Cor van der Weele heeft recentelijk van Mark Post (hoogleraar vasculaire fysiologie aan de Universiteit van Maastricht, die aan de wieg van de eerste kweekvleeshamburger staat) begrepen dat een plantaardig alternatief inmiddels net zo goed of zelfs beter werkt als kalfsserum. Toch zullen hier ook grondstoffen voor moeten worden gebruikt. Niet gek dat Mark Post onlangs benaderd werd door een groot veevoerbedrijf met de vraag of zij hierin konden voorzien.

Zou dat een rol kunnen zijn die boeren spelen? De voedingsstoffen aanleveren voor kweekvlees?

Bert Lambooy ziet het kweekvlees nog niet zo'n vlucht nemen. De kweekvleeshamburger smaakt vooralsnog nergens naar. Wat je proeft zijn de toegevoegde smaakstoffen. En verder zijn het smakeloze eiwitten. Mensen die graag vlees eten, hebben liefst een smaakvol speklapje. Ook Kees Scheepens plaatst deze kanttekening bij de kweekvleesontwikkelingen. Hij noemt een test waarbij een slager het vlees van verschillende soorten dieren geheel ontdeed van de vetcellen en het vervolgens blind liet proeven. Mensen konden het onderscheid niet meer maken tussen de vleessoorten. De smaak van het dier zit in het vetweefsel. Cor van der Weele beaamt dit, en geeft aan dat er daarom momenteel veel aandacht uitgaat naar het kweken van vetcellen om de eiwitten mee aan te kleden.

Elian Wils, campagnemaker bij Big Shots, vraagt zich af waarom boeren überhaupt betrokken moeten worden bij de productie van kweekvlees. Het gaat om een heel nieuw product, waarvan het verhaal nog ontwikkeld moet worden. Op dit moment kan het nog alle kanten op, dus waarom de focus op boeren? Van oudsher zijn boeren betrokken bij de productie van ons voedsel. Het is interessant om te bekijken of en wat voor rol ze bij de ontwikkeling van een nieuw voedselproduct kunnen spelen.

Sebastiaan van Lunteren is in het verlengde hiervan geïnteresseerd wie straks de afzender wordt van de kweekvleesburger. Is het straks een Google burger of worst? Of krijg je grondgebonden types kweekvlees? En als er straks geen ruimte meer is voor intensieve veeteelt, neemt dan de exclusieve veeteelt een vlucht? Dat boeren zich specialiseren in heel diverse diersoorten om biopten van te nemen voor de kweek? Dat zouden dan naast varkens, kippen en koeien ook heel andere soorten kunnen zijn. Zoals giraffen, tijgers en walvissen.

## **Expeditie naar Westfort**

Voorafgaand aan de werktafelsessies was het gezelschap uitgenodigd om per bus naar Westfort in IJsselstein af te reizen voor een rondleiding door Nederlands modernste varkensslachterij. Op de heenweg bereidden de toekomstdenkers van Monnik ons voor op het onvermijdelijke einde. Aan de hand van een 'Beter leven' vragenlijst werden sterren voor ons bestaan uitgedeeld. Verreweg de meeste passagiers konden zich behaaglijk scharen onder twee sterren, een enkeling wist maar één ster te scoren. Geen van allen had een leven dat drie sterren verdiende. Hierna vroegen we ons met elkaar af wat een waardig leven precies is en wat een waardige dood behelst.

In Westfort werden we na met onze schoenen over een ontsmettende toegangsmat te zijn gelopen, hartelijk ontvangen door de afstammelingen van de twee families die zich in het bedrijf verenigd hebben. We kregen een korte inleiding over het bedrijf, waarin duidelijk wordt hoe internationaal de organisatie opereert. Met een slachtcapaciteit van 650 varkens per uur (een kleine tienduizend per dag), gaat het om heel veel varkens. Om het hele varken te benutten worden snuiten, bloed, organen en oren over de hele wereld geëxporteerd. De hele slachtlijn is uiterst zorgvuldig ontworpen. Dierenwelzijnsorganisaties als Eyes on Animals en andere experts op het gebied van dierenwelzijn werden al aan de tekentafel van het slachthuis uitgenodigd.

Na de inleiding werd de groep opgedeeld in vieren en gingen we met gekleurde haarnetjes op richting het slachthuis. Buiten en in de gangen beneden viel als eerste de sterke onaangename geur op. Wagens werden uitgeladen in de aankomsthal, waar we verder weinig van zagen. Boven aangekomen kregen we door een raam zicht op de grote wachthal, waar zo'n 2.500 schoongewassen varkens op hun einde lagen te wachten. Tussen schotten lagen verschillende groepen op de verwarmde betonnen vloer ontspannen tegen elkaar aan. Links achterin de hoek een groter hok, waar de wat onrustiger exemplaren elkaar besprongen. Eén varken tilde zijn hoofd op van het lijf van zijn buur en draaide de blik richting het raam van waarachter wij over hen uitkeken. Het keek me recht aan. En even had ik de vreemde gewaarwording, waarin ik het varken was dat mij aankeek. Het duurde maar een paar seconden. Het varken wendde al snel de blik af en legde zijn hoofd terug.

Verderop in de gang konden we uitkijken op de plek waar de varkens met CO<sub>2</sub> bedwelmd worden. Vier liften naast elkaar, waar de varkens groepsgewijs levend instappen. De lift sluit, zakt naar beneden waar de varkens buiten ons zichtveld vergast worden. Als de lift boven komt, vallen de bedwelmdes varkenslichamen via een rolsysteem op een lopende band. De oud dierenarts in onze groep vertelde hoe verschrikkelijk een CO<sub>2</sub> vergiftiging is. Het duurt tien tot vijftien seconden voordat de varkens hiervan buiten bewustzijn raken en die seconden zijn gevuld met pure paniek. Alternatieven, zoals elektrocutie of een roesvormend bedwelmingsgas, zijn vooralsnog te duur.

De varkenslichamen verdwijnen even uit het zicht. Daar staat een slachthuismedewerker die controleert of de varkens wel echt buiten bewustzijn zijn. Vervolgens worden de varkenslichamen ondersteboven aan de achterpoten vastgepind aan een soort kleevers die aan een rolsysteem gehangen worden. De bandmedewerkers zijn voornamelijk Kaapverdiërs en Polen uit Rotterdam. De eerste bandmedewerker snijdt de halsslagader door. Boven een grote bak bloeden de varkens leeg. De lichamen worden vervolgens in een bak met heet water

gedompeld. De volgende bandmedewerker verwijdert de scrotums van de beren, daarna worden de plasbuizen en blazen verwijderd. Een aantal robots zagen de borstbenen door en de buiken open. De volgende bandmedewerker hanteert de aarsboor om het darmstelsel van onderaf los te snijden. Vervolgens een hele rij bandmedewerkers die de darmen en de andere ingewanden verwijderen. De darmen vallen in grote bakken. De organen worden aan een aparte haak gehangen die eerst nog gekoppeld is aan het systeem waaraan de lichamen hangen.

Dan weer een straatje met robots die de varkens helemaal in tweeën zagen. Op het hoofd en het staartje na, want die worden weer apart verkocht. Het is gek te ervaren dat de varkenslichamen onderweg steeds minder dier en steeds meer ding worden.

De volgende halte is die van de keurmeesters die de lichamen en ingewanden keuren. Na goedkeuring worden lichamen en organen gescheiden. De organen worden 3,5 uur gekoeld en gaan vervolgens naar de inpakafdeling. Daar worden ze verpakt en grotendeels verscheept naar de Aziatische markt. De lichamen worden voorbereid op het uitbenen. Buikvliezen worden weggesneden, een keurmeester test de geur van het vet van de beren door er met een heet ijzer in te branden. Vervolgens was het tijd om terug te reizen naar Amsterdam Noord voor het middagprogramma.

### **Lijst van aanwezigen**

Aline Idzerda, de Mediaridders  
Arjanne Bode, Slow Food Youth Network  
Bert Lambooi, Expert transport en slacht  
Bert van den Berg, Dierenbescherming en bestuurslid Barth-Misset Stichting  
Bram Bos, Wageningen Livestock Research  
Christiaan Fruneaux, Monnik  
Cor van der Wee, Initiatiefnemer project: Kweekvlees  
Edwin Gardner, Monnik  
Elian Wils, campagnemaker bij Big Shots  
Else de Jonge, journalist en bestuurslid Barth-Misset Stichting  
Eveline Elsinga Stadsmaker  
Evert Lagerweij, Caring Vets  
Frank van Eerdenburg, UHD Universiteit Utrecht veterinaire geneeskunde  
Frederieke Schouten, Caring Vets  
Hanneke Nijland, WUR  
Hans Fuchs, initiatiefnemer project: Bionext  
Hans Hopster, WUR en Adviesraad Barth-Misset Stichting  
Ingmar van der Zee, M.C. Media Support  
Jaap de Wit jr., Westfort (ovb)  
Jacob Bouwman, VU en bestuurslid Barth-Misset Stichting  
Jasmijn Snoijink, Mediaridders en bestuurslid Barth-Misset Stichting  
Jennifer Parramore, Slow Food Youth Network  
Jildau Boerma, Rabobank adviseur duurzaamheidsbeleid  
Joël Friso, LNV communicatie-adviseur  
Jos Zegers, Beleidsmedewerker juridische zaken, Vee en logistiek Nederland  
Jur Jacobs, Slow Food Youth Network  
Karel de Greef, Wageningen Livestock Research  
Kees Scheepens, Veehouder, Varkensfluisteraar en dierenarts  
Lotte Sluiter, projectleider en Adviesraad Barth-Misset Stichting

Maartje Clerx, M.C. Media Support

Madelaine Looijen, Initiatiefnemer project: Eyes on animals

Margreet Steendijk, Initiatiefnemer project: Eyes on animals

Merle Wils, Communicatie

Ruud Pothoven Innohow partner project: Bionext

Ruud Zanders, Kipster en Adviesraad Barth-Misset Stichting

Sanna Mesman, LNV coördinerend beleidsmedewerker

Sebastiaan van Lunteren, LNV / SFYN

Simone van Zuilichem, Initiatiefnemer project: Kweekvlees

Tim van der Mark, Beemsterlant's varken, verbonden aan het Nederlands Agrarisch Jongeren  
Kontakt

Vera Bavinck, Avivet en Adviesraad Barth-Misset Stichting