



## Gildehoen: betaalbaar kippenvlees in tussensegment

# 'Actieve, gezonde dieren en meer **werkplezier**'

**Gezondheid** | Tekst en foto's Rian Weemen

Het gaat goed met de Gildehoen. Ruim een jaar na de introductie van het duurzame kipconcept is duidelijk dat dit betaalbare kippenvlees in het tussensegment aanslaat. Ook pluimveehouder Corné Dirven is tevreden. Het concept levert hem veel werkplezier op.

Tien pluimveehouders startten december 2010 met het Gildehoen-concept. Dit initiatief van broederij Morren, slachterij Esbro en mengvoerproducent ForFarmers richt zich op het segment tussen biologisch en traditioneel kippenvlees. Inmiddels werken 25 pluimveehouders volgens het duurzame concept met de langzaam groeiende vleeskuikens. "Het is van belang rustig aan te be-

ginnen en vraaggericht te sturen", stelt Koen Brinkman van ForFarmers. "Als we de markt overvoeren, komen de marges meteen onder druk te staan en daar zijn vooral de pluimveehouders de dupe van."

### Afzet

De afzet groeide van 10.000 tot 15.000 kuikens per week in de beginfase, tot het piek-

moment van 55.000 dieren afgelopen kerst. Het streven is circa 60.000 slachtingen per week in het voorjaar. Momenteel worden ongeveer 350.000 vleeskuikens binnen het concept gehouden. C1000 was begin vorig jaar de eerste supermarktketen met het Gildehoen-vlees in het schap onder de naam 'Onze Kip'. Inmiddels hebben ook Dirk van de Broek, Bas van der Heijden, Digros, Coop, SuperCoop, EMTÉ en Jan Linders de Gildehoen in het assortiment onder de naam 'Weelder Kip'.

### Tussensegment

Uit onderzoek van InterChicken – verwerker en leverancier van kipproducten – bleek behoefte aan betaalbaar kippenvlees in het tussensegment. "De prijzen van traditioneel en biologisch kippenvlees liggen te ver >>

De kuikens zitten graag op de pakken stro die als afleidingsmateriaal in de stal staan.





>>> 'Actieve, gezonde dieren  
en meer **werkplezier**'

Het daglicht in de stal is voor zowel de dieren als voor Corné Dirven prettig: "Het voelt veel natuurlijker."

uit elkaar. Daar missen we als sector een belangrijke slag", vindt pluimveehouder Corné Dirven, die samen met zijn vrouw Ine in het Brabantse Someren-Eind een gemengd bedrijf met vleeskuikens en opfokgelten heeft. "Het stoort me dat het traditionele kippenvlees zo goedkoop in de schappen ligt. Dat maakt de drempel om voor biologisch of een ander concept te kiezen alleen maar hoger." Met het Gildehoen-vlees hoopt Dirven dat meer mensen het goedkope traditionele vlees laten liggen en kiezen voor het iets duurder, maar duurzaam geproduceerde kwaliteitsproduct.

Het creëren van een goed gevoel speelt daarbij een belangrijke rol. De consument vindt dierwelzijn belangrijk, is wars van antibioticagebruik en hecht waarde aan duurzaamheid. "Maar wel graag betaalbaar", merkt Brinkman op. "Daarom hebben we er binnen het Gildehoen-concept bewust voor gekozen geen vrije uitloop voor de dieren te creëren. Ten eerste omdat we daarmee de

ziektedruk beperken, maar daarnaast ook omdat een uitloop een extra investering vergt. Dan gaat de kostprijs van het vlees eveneens omhoog."

#### Daglicht

Met maximaal vijftien dieren per vierkante meter – twee derde van het aantal dieren dat bij traditionele huisvesting wordt opgezet – hebben de Gildehoen-kuikens veel bewegingsruimte. Ze hebben weliswaar geen uitloop, maar leven wel met daglicht. Dit stimuleert een natuurlijk dag- en nachtritme. Om dit te realiseren heeft Dirven geïsoleerde daglichtgolfplaten in het dak van de stal geplaatst. "Deze melkwhite polycarbonaat-platen laten het daglicht door, maar houden de felle zon buiten", licht hij toe. "Als de zon enigszins schijnt, is de verlichting in de stal uit. Dat bespaart meteen energie. Op donkere dagen verlicht ik wat bij." Dirven ervaart dat het werken met daglicht niet alleen voor de dieren, maar ook voor hemzelf erg prettig is. "Het voelt veel natuurlijker."

#### Actieve dieren

De Gildehoen-kuikens zijn van een langzaam groeiend ras: de Hubbard JA 757. Dit ras is een kruising van een bruine hen en een witte haan. "Het is een mooi ras met een sterk ontwikkelde haan en een echte hen met veel veren", omschrijft Dirven de kuikens. "De dieren zijn ontzettend vitaal en actief, hebben lange poten en springen veel." De kuikens gaan graag op de pakken stro zitten die Dirven als afleidingsmateriaal in de stal heeft staan. "Deze stropakken stimuleren het pik- en scharrelgedrag van de dieren." Ook het tweemaal daags handmatig strooien van graan bevordert het natuurlijke gedrag.

De Gildehoen-kuikens groeien tot een gewicht van 2200 gram in ongeveer 49 dagen. Ze hebben 24 uur per dag water en voer tot hun beschikking. "De kuikens zijn zo actief omdat ze langzaam groeien en dus niet alle energie in de vleesproductie hoeven te steken. Ze hebben meer energie en dit komt ten goede aan de weerstand en gezondheid





van het dier", aldus Dirven. Wat de Brabantse ondernemer betreft is een goede gezondheid het perfecte uitgangspunt om met veel plezier en voldoening vleeskuikens te houden. "Met minder problemen, minder werk en meer dierwelzijn je inkomen verdienen, is natuurlijk een win-winsituatie voor de ondernemer, het dier én de consument." Het voer voor de Gildehoen-kuikens is 100 procent plantaardig en bestaat voor minimaal 70 procent uit graan. Als eiwitbron wordt soja aan het rantsoen toegevoegd. Brinkman: "Met het oog op een duurzame toekomst zijn we een samenwerkingsverband aangegaan met de internationale netwerkorganisatie Solidaridad. Op deze manier leveren we een bijdrage aan de duurzame sojateelt."

#### Minder antibiotica

De Gildehoen-pluimveehouders streven naar zo min mogelijk antibioticagebruik. Brinkman: "Doordat Gildehoen-kuikens meer weerstand en meer tijd hebben om

#### Omschakeling

Het bedrijf van Corné en Ine Dirven uit Someren-Eind bestond tot het jaar 2000 uit vleesvarkens en vleeskuikens. In dat jaar besloten ze vanwege de dioxinekwestie in België afscheid te nemen van de kuikens. Ze schakelden over op vleeseenden. "Die hebben we elf jaar met plezier gehouden", vertelt Corné Dirven. "Eenden zijn sterke dieren, de bezettingsgraad in de stal is laag en antibiotica is niet aan de orde." Maar doordat ook deze markt steeds meer onder druk kwam te staan en steeds verliesgevender werd, besloot Dirven hier niet meer mee verder te gaan. De vleesvarkens hadden eerder al plaatsgemaakt voor 3300 Topigs-20 opfokgelten. "We overwogen de pluimveestal om te bouwen voor gespeende biggen, maar dit bleek financieel niet interessant", aldus Dirven. Het Gildehoen-concept kwam op het juiste moment. "We hebben uiteindelijk maar anderhalve maand leeg gestaan en vervolgens 15.000 Gildehoen-kuikens opgezet. Het concept spreekt ons aan, omdat het niet zo massaal is en we ons er echt betrokken bij voelen. Het gevoel is heel goed en dat vind ik belangrijk. Ik ga met veel plezier de stal in."

zelf te herstellen, hoeft er minder snel naar antibiotica te worden gegrepen. Alleen wanneer een dier echt ziek is, wordt antibiotica ingezet. Uitgangspunt hierbij is het dierwelzijn van de kuikens te waarborgen."

De statistieken laten zien dat in 2009 in de vleespluimveesector gemiddeld 37 dierdagdoseringen antibiotica werden verstrekt. "Begin van het jaar hebben we ons ten doel gesteld dit getal voor 2011 terug te brengen naar dertig", meldt Brinkman. Maar de resultaten overtreffen alle verwachtingen. "Het ziet er naar uit dat we uitkomen op slechts zes dierdagdoseringen. Dat is dus 80

procent minder dan onze doelstelling."

Dirven heeft vanaf het opzetten van de eerste Gildehoen-kuikens in februari vorig jaar nog helemaal geen antibiotica hoeven inzetten. Een resultaat waar hij met recht trots op kan zijn. Als proef is hij onlangs gestart met probiotica die de darmflora van de kuikens een positieve impuls geeft en voor een nog gezondere kip moet zorgen. "Ik doe dit op eigen initiatief, in samenwerking met Lifarma", licht Dirven toe. "Als de probiotica het gewenste effect heeft, is dit wat mij betreft weer een waardevolle aanvulling op het Gildehoen-concept." ♦

