

Piet Faber

Learning by *doing*

Pluimveehouder Piet Faber uit Nijeberkoop is opgeleid als levensmiddelentechnoloog. De kennis van het vak leerde hij niet in een gerichte opleiding maar in de praktijk, door veel te lezen, te analyseren en goed waar te nemen.

meewerkte. Het was veel *learning by doing*.

Ik was zeer gedreven en wilde alles weten.

Gelukkig heb ik een analytische geest. Dat hielp me om de kansen van het bedrijf in te schatten.

Ik maakte scenario's. Hoe zitten de geldstromen in elkaar? Waar lekt het? Waar kan ik het beter doen? Wil je als ondernemer slagen, dan moet je de financiële component goed in kaart brengen.

We hebben nu een bedrijf van 17.000 grootouderdieren, het bedrijf is een schakel in de vleeskuikenproductie.

Gezond

Die kippen moeten voor mij het geld verdienen, daarom is diergezondheid zo belangrijk. Ik heb intensief contact met dierenartsen, van hen heb ik veel geleerd. Je moet steeds goed kijken naar de kippen. Drinken ze veel water? Hoe ziet de mest eruit? Ik geniet ervan als ze gezond zijn, als ze mooi strooisel hebben. Een goed stalklimaat is belangrijk, daar besteed ik veel aandacht aan. Kippen zijn mooi, maar niet om de hele dag tussen te zitten.

Zonder adviseur

Het bedrijf is naar huidige maatstaven niet groot. Ik werk hier zeven dagen per week ruim een halve dag. Daarnaast doe ik bestuurlijk werk in landelijke organisaties. Het zorgt voor variatie in het werk, en belangrijker, ik denk dat ik een bijdrage kan leveren aan het succes van de sector. Dat je zonder gerichte opleiding pluimveehouder kunt worden, kan ik niet ontkennen. Maar je kunt je afvragen of het verstandig is voor iemand van 20 jaar. Ik heb het zonder adviseur gedaan en kon gebruik maken van de kennis die ik in mijn werk had opgedaan. Mijn analytische geest heeft me er door gesleept." ■

“Hoewel ik een opleiding in de levensmiddelen-technologie heb gevolgd, heb ik altijd belangstelling voor dieren gehad. Als jongen werkte ik in Workum bij een bakker en een melkveehouder.

Dat werk met die koeien vond ik het leukst, maar het werk bij de bakker heeft me in de richting van de levensmiddelentechnologie geduwd. Nadat ik mijn opleiding in Bolsward afrondde, kon ik als laboratoriummedewerker aan de slag bij het RVV. Maar dat werk verveelde vrij snel. Ik werd hoofd productie bij pluimveeverwerkingsbedrijven in Dedemsvaart en later in Oosterwolde. Na verschil van inzicht met mijn leidinggevende besloot ik dat mijn geluk niet meer wilde laten hangen van een baas. Ik wilde eigen baas worden. Toen ik de kans kreeg een pluimveehouderij over te nemen in Nijeberkoop, niet ver van Oosterwolde, ben ik me gaan verdiepen in dat vak.

Scenario's

In mijn werk had ik al veel kennis opgedaan over pluimvee, heel wat kippen had ik van binnen gezien. Bij het RVV voerden we regelmatig noodslachtingen uit. Dat was het begin. Ik wilde alles weten en vroeg overal informatie op. Zo kreeg ik een dictaat van de praktijkschool in Almelo in handen. Misset had uitgaven over pluimveeziekten. En ik heb ervaring opgedaan in stageachtige settings, waar ik als vrijwilliger

‘Dat je zonder gerichte opleiding pluimveehouder kunt worden, kan ik niet ontkennen’



PIET FABER (53)

- Opleiding Hogere School voor Levensmiddelen-technologie (suvelskoalle) in Bolsward
- Laboratoriummedewerker bij Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees (RVV)
- Hoofd productie bij pluimveeslachterij Plukon in Dedemsvaart en vervolgens bij Plusfood, producten van pluimveeproducten in Oosterwolde
- Sinds 1998 eigenaar van een pluimveebedrijf met 17.000 grootouderdieren in Nijeberkoop
- Daarnaast bestuurlijk werk bij Avipol, NOP-kring Vermeerderaars en Opfokkers en de LTO Noord-vakgroep pluimveehouderij