

Ondernemers in de
vleeskuikensector
*vernieuwend op
weg naar 2020*



Inhoudsopgave

Vooraf	3
1 Feiten en cijfers: de productie van kip in vogelvlucht	5
1.1 Nauwe samenwerking tussen ondernemers in de keten	7
1.2 Volksgezondheid en voedselveiligheid	9
IKB	9
Transparantie	9
In 2015 op de verpakking	9
Antibiotica	10
Residuen van antibiotica	10
Controles	10
1.3 Milieu	11
CO2 footprint	11
Energie	12
Emissies	13
1.4 Dierenwelzijn	15
Samenvattend	17
2 Vernieuwend op weg naar 2020	19
Ambitie	19
Thema's voor vernieuwing 2015 - 2020	20
1 Het Robuuste Kuiken	20
2 In en Om de Stal (IOS)	21
3 Veelzijdigheid	22
3 De Vernieuwingsagenda 2015 - 2020	23

Colofon

Dit is een uitgave van NEPLUVI; de Vereniging van de Nederlandse Pluimveeverwerkende Industrie. Niets uit deze uitgave mag zonder toestemming gekopieerd worden.

Fotografie: Lambert de Jong | Beeld en Vorm

Vormgeving: Goedinvorm | grafische producties BV



Wij mogen trots zijn op de wijze waarop de Nederlandse vleeskuikensector zich nationaal en internationaal manifesteert.

Vooraf

'Kip' is populair in ons land. Kip is lekker, laat zich makkelijk en snel bereiden, en kent toepassingen in vele uiteenlopende gerechten: bij de consument thuis, in de horeca en in de voedingsmiddelenindustrie. De supermarkten en poeliers voeren een breed assortiment met gangbare kip en kip onder verschillende milieu- en dierenwelzijnlabels. In al die segmenten wordt een product van uitstekende kwaliteit geleverd. Dit wordt nog eens onderstreept door de populariteit van de producten van de Nederlandse vleeskuikensector in het buitenland, tot uitdrukking komend in hoge exportcijfers.

Over de productie van kip is goed beschouwd minder bekend. Daar willen wij met deze uitgave verandering in aanbrengen. Steeds meer mensen willen terecht weten hoe ons voedsel geproduceerd wordt. Wij presenteren u daarom de feiten en cijfers van de vleeskuikensector. Wij gaan ook in op enkele hardnekkige misverstanden en vooroordelen over de sector. En wij geven u een indruk van vernieuwende ontwikkelingen die het beeld van de sector zullen bepalen in komende jaren.

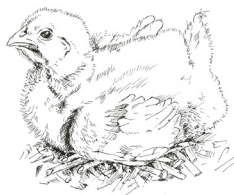
De mensen in onze sector hebben een gezonde ambitie om ook in de komende tijd hun bedrijfsvoering verder te optimaliseren, te verduurzamen en te vernieuwen. Deze gezonde ambitie vormt de basis van het beleid voor de nabije toekomst. De brancheorganisatie NEPLUVI wil zich in dit verband bijzonder inzetten als stimulator van de voortdurende vernieuwing. In deze uitgave geven wij u een indruk van de voorgenomen activiteiten vanuit de sector, gericht op de duurzame productie van kip.

Wij mogen trots zijn op de wijze waarop de Nederlandse vleeskuikensector zich nationaal en internationaal manifesteert. Ondernemers in de sector blijken in staat om flexibel en met veerkracht te voldoen aan vele uiteenlopende eisen en wensen die aan hun bedrijfsvoering worden gesteld. Denkt u aan consumentenwensen, wensen van retailers, vestigingsbesluiten, eisen ten aanzien van dierenwelzijn, voedselveiligheid, bedrijfs-economie en duurzaamheid.

Het beleid zal in de komende jaren in het teken staan van voortdurende vooruitgang over een breed front van alle aspecten van de bedrijfsvoering. Over deze vernieuwingsslag en de afwegingen bij de gemaakte keuzes zullen wij jaarlijks rapporteren. Ook gaan wij graag in gesprek met wie op onze plannen wil reageren. U weet ons te vinden.

NEPLUVI

Gert-Jan Oplaat, voorzitter



A man with short brown hair and light blue eyes, wearing a blue protective suit, is holding a small white chicken in his arms. He is looking directly at the camera with a slight smile. The background shows a farm interior with wooden structures and a window.

Onze familie heeft zich
altijd gespecialiseerd in
het houden van
'de gangbare kip'

De keuze van de vleeskuikenhouder

De pluimveehouders tonen flexibiliteit door te voorzien in allerlei denkbare kipconcepten, inspelend op de vraag van de handel en consument: van biologisch en scharrelkip, tot gangbare kip. Paul Grefte koos voor 'de gangbare kip'.

"Onze familie heeft zich altijd gespecialiseerd in het houden van 'de gangbare kip'. Ook ik doe dat, en met trots! We hebben een vleeskuikenstal met de laagste milieubelasting die denkbaar is. Ook aan dierenwelzijn is gedacht. Zo hebben we de stal voorzien van daglicht middels lichtkoepels op het dak en ramen in beide zijgevels."

Mensen die ons bedrijf bezoeken tijdens een Open Dag zijn wel eens verbaasd. 'Waarom vertel je niet vaker wat je allemaal doet hier?' vragen ze dan. Tja, we werken hard, het is geen luxebedrijf, en dan sta je eigenlijk niet stil bij wat er allemaal nog te vertellen valt. Maar ik heb regelmatig bezoekers hoor. Voor geïnteresseerden staat de deur hier open.

Wij hebben gekozen voor de gangbare kip omdat het gewoon een feit is dat we die kip veel beter en vriendelijker kunnen houden dan vroeger, en omdat we uitstekend scoren op milieubelasting. En ja, het is eenvoudigweg de kip waar zowel bij de detailhandel als bij de consument in binnen- en buitenland de meeste vraag naar is. Daar kun je niet omheen.

Paul Grefte, vleeskuikenhouder (gangbare kip)

1 Feiten en cijfers: de productie van kip in vogelvlucht

Vanaf het moment dat een vleeskuiken op de broederij uit het ei kruipt, duurt het circa 6 tot 10 weken voordat het wordt geslacht. Het vlees van de relatief jonge kippen is zeer mals, analoog aan bijvoorbeeld lams- of kalfsvlees. Mede hierdoor is kip bijzonder populair, en dit zien we terug in de nationale consumptie- en exportcijfers.

Per hoofd van de bevolking aten we in 2013 in Nederland gemiddeld zo'n 22 kilogram pluimveevlees per jaar waarvan ruim 18 kg kip. De totale productie bedroeg in 2014 bijna 1 miljoen ton pluimveevlees. Samen met nog zo'n 750.000 ton die werd geïmporteerd, spreken we over een substantieel volume waarmee werd voorzien in de binnen- en buitenlandse vraag. De export in 2014 bedroeg 1.400.000 ton met een waarde van bijna € 2,4 miljard.

De pluimveesector is ook een belangrijke banenmotor. De sector biedt in Nederland ruim 20.000 directe arbeidsplaatsen waarvan alleen al bij de pluimveeverwerkende bedrijven ruim 8000. Hierbij kunnen nog worden opgeteld enkele duizenden indirecte arbeidsplaatsen, zoals bij dierenartspraktijken, stalinrichters en bouwers, en diervoedingsbedrijven. Hiermee is de pluimveesector een werkgever van formaat.

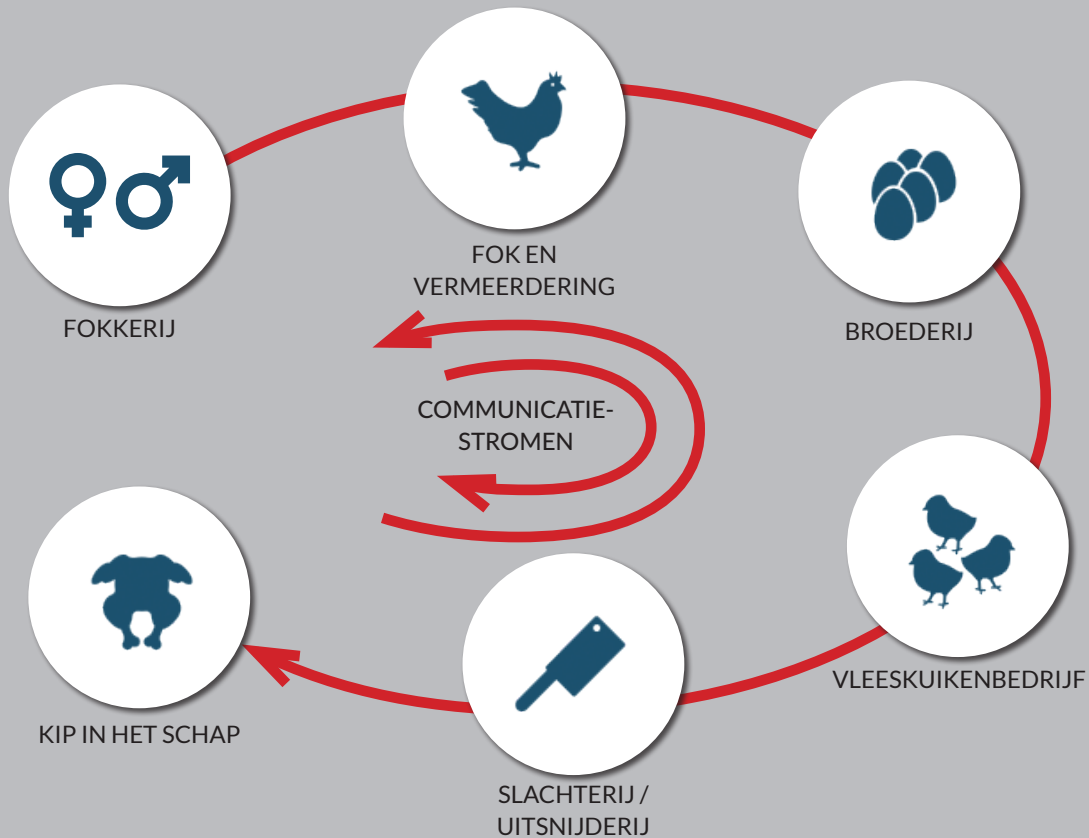
Hoe de productie tot stand komt, gecontroleerd wordt, de consument bereikt en op exportmarkten wordt afgezet, is een verhaal op zich.





1.1 | Nauwe samenwerking tussen ondernemers in de keten

Schematisch kan de Nederlandse productieketen van kip als volgt worden voorgesteld.



Figuur 1 maakt duidelijk dat alle schakels in de keten met elkaar verbonden zijn. Wat in de ene schakel gebeurt of besloten wordt, heeft ook consequenties voor de andere, en uiteindelijk voor de eindafnemer: de consument. Intensieve samenwerking, afstemming en controle zijn dus van groot belang om de veiligheid en kwaliteit voortdurend te kunnen garanderen. Zonder onbescheiden te zijn, kunnen we zeggen dat we daar in Nederland goed in zijn geslaagd. Dit is in de rest van de wereld niet onopgemerkt gebleven. Internationale delegaties komen regelmatig naar ons land om te leren van de Nederlandse werkwijze.

Innovatie en vernieuwing zit de Nederlandse ondernemers in het bloed. Dit zien we ook terug bij onze, vaak mondiaal opererende, toeleveringsbedrijven die steeds nieuwe ontwikkelingen inluiden. Deze innovatieve bedrijven zijn bijvoorbeeld actief in de stalinrichting, in de fokkerij of in de inrichting van pluimveeslachterijen. De innovatie en vernieuwing worden nog eens versterkt door de aanwezigheid van de wereldwijd toonaangevende landbouwuniversiteit in Wageningen.

Wat merkt de Nederlandse consument van ons werk? In het dagelijks leven zal dit betrekkelijk weinig zijn. Wij leveren een breed assortiment aan de detailhandel, er zijn verschillende labels en prijsklassen voorhanden, en wij presenteren een product dat zich gemakkelijk laat bereiden in het dagelijkse menu. Is dit zo bijzonder? Wij denken van wel. Er is in de afgelopen jaren zoveel vooruitgang geboekt in onze sector, dat het misschien wel bijzonder bijzonder is...

Achter de schermen werkten en werken wij hard om onszelf op heel veel punten voortdurend te verbeteren en te vernieuwen. Daarmee willen we op een steeds hoger niveau voldoen aan alle wensen en eisen inzake volksgezondheid en voedselveiligheid, milieu, de omgeving van de bedrijven, bedrijfseconomie, dierenwelzijn, en voorkeuren van retailers en consumenten.

We lichten er een aantal ontwikkelingen uit.



René Welpelo, Director Corporate Quality Plukon

1.2 | Volksgezondheid en voedselveiligheid

IKB

Volksgezondheid en voedselveiligheid zijn voor de ondernemers belangrijke thema's. Voor de productie van veilig en gezond voedsel zijn gezonde dieren en een hygiënische manier van werken in de gehele keten nodig. Hiervoor zijn onder andere IKB (Integrale Ketenbeheersing) en hygiënecodes ontwikkeld. Deze worden door de gehele keten toegepast en garanderen de kwaliteit en veiligheid van het kippenvlees.

Transparantie

Om de transparantie in de keten te bevorderen zijn verschillende stappen gezet, zoals het ontwikkelen van een kuikenpaspoort en het Voedselketeninformatie (VKI)formulier. Het kuikenpaspoort geeft de vleeskuikenhouder sinds 2011 meer informatie over de herkomst en gezondheid van de ontvangen eendagskuikens. Hierop kan met de verzorging worden ingespeeld. Bij levering van de dieren aan het slachthuis geeft de pluimveehouder met het VKI-formulier informatie over de vleeskuikens door. Het formulier vermeldt herkomst, gezondheid, traceerbaarheid en eventueel gebruikte medicatie.

Op grond van een Europese Verordening voor verplichte herkomstetikettering voor vers pluimveevlees krijgt ook de consument in de loop van 2015 extra informatie. Het land waar het kuiken gehouden is én het land van slachten, worden dan vermeld op de verpakking.

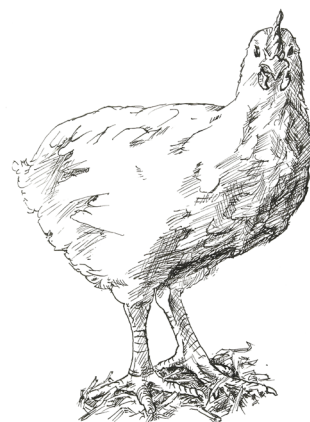
Een misverstand...

Kip wordt ingespoten met water

Af en toe steekt een gerucht de kop op dat rauwe kip vaak wordt volgespoten met water om het gewicht te verhogen. Het is een gerucht, de feiten zijn volstrekt anders. Aan verse, onbewerkte kip wordt zo goed als nooit water toegevoegd. En als het al gebeurt dan moet het op het etiket staan. Wel worden bijvoorbeeld marinades toegevoegd. Dit wordt op het etiket bij de ingrediënten duidelijk aangegeven.

Vanaf 2015 op de verpakking

Verpakt onder beschermende atmosfeer.	
Voedingswaarden per 100g:	
Energie	469 kJ/111 kcal
Vetten	1,7g
waarvan verzadigd vet	0,6g
enkelvoudig onverzadigd vet	0,7g
meervoudig onverzadigd vet	0,3g
Koolhydraten	0,0g
waarvan suikers	0,0g
Voedingsvezels	0,0g
Eiwitten	23,9g
Zout	0,0g
Gehouden in: NL. Geslacht in: NL.	
Friki Consumentenservice Postbus 10 8090 AA Wezep www.friki.nl	





Antibiotica

Het gebruik van antibiotica is een belangrijke zorg van consumenten. Vanuit de overtuiging dat antibiotica zou helpen om de vleeskuikens gezond te houden, was het gebruik ervan relatief hoog geworden. Toen duidelijk werd dat dit ongewenste neveneffecten kan hebben, is er een aanpak gekomen om het gebruik terug te dringen. Doelstellingen om het gebruik van antibiotica met 50% terug te dringen over de periode 2009 – 2014 hebben wij ruim gerealiseerd. Daarmee stopt de aanpak overigens niet. Aan een verdere reductie wordt gewerkt.

Met de ingeslagen weg van sterke reductie willen de ondernemers in de vleeskuikensector hun verantwoordelijkheid nemen om het internationale probleem van antibiotica-resistentie het hoofd te bieden. Antibiotica worden niet meer preventief gebruikt maar uitsluitend nog curatief. Dus net als bij mensen: alléén als het nodig is, en op recept van een dierenarts. Internationaal is er veel belangstelling voor de antibioticamaatregelen die in ons land worden genomen.

Residuen van antibiotica

Iets heel anders is het voorkomen van residuen van antibiotica in het vlees. Om daar grenzen aan te stellen zijn hiervoor in Europa zogenaamde residulimieten vastgesteld. Deze limieten worden niet overschreden omdat - waar nodig - wettelijke wachttermijnen in acht worden genomen voordat het dier geslacht mag worden. Naast de wettelijke controles heeft de vleeskuikensector ook een zelfcontroleprogramma opgesteld waarin gecontroleerd wordt op residuen van antibiotica.

Een misverstand...

Hormonen? Nee!

Als over hormonen en vlees wordt gesproken, worden groeibevorderende hormonen bedoeld. Goed om te weten: bij vleeskuikens en ander pluimvee worden in het geheel géén hormonen gebruikt. Wij weten dat consumenten dit wel eens denken. Dergelijke middelen zijn echter al sinds 1961 (!) in Nederland verboden. Op de naleving van het verbod wordt streng toegezien door de Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit. Het is dus pertinent een misverstand.

Dergelijke middelen zijn al sinds 1961 (!) in Nederland verboden.

Controles

Door de hele keten van 'farm to fork' worden de ondernemingen streng gecontroleerd op de naleving van wetgeving, kwaliteitssystemen en extra leveranciersseisen. Hiervoor zijn overheidsinstanties en onafhankelijke certificeringsinstanties verantwoordelijk. Onder andere op het gebied van voedselveiligheid vinden veel inspecties plaats. Dat maakt kip tot een van de meest gecontroleerde voedingsmiddelen. Wel zo'n veilig idee.



1.3 | Milieu

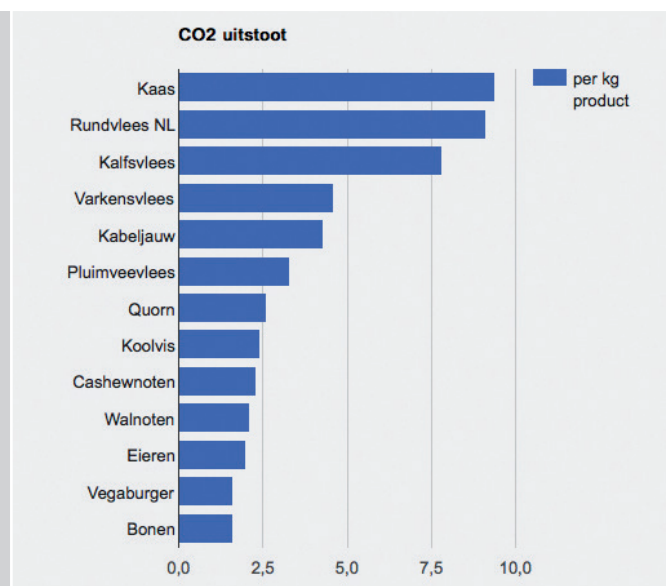
CO2 footprint

Bij de productie van een portie kipfilet van 125 gram komt iets meer dan 400 gram CO2 equivalent vrij. Dit is relatief weinig. De productie van kippenvlees belast het milieu namelijk minder dan de productie van andere vleessoorten qua bijdrage aan het broeikaseffect. (zie onderstaande tabel).

De belangrijkste reden hiervoor is de voederconversie van kip, die is heel goed. Dat wil zeggen dat de kip de voedingsstoffen uit het voer efficiënt benut om zelf te groeien. Er is daardoor ook relatief weinig land nodig om de grondstoffen te produceren voor dat voer.

De gunstige CO2 'footprint' is deels een verdienste van het dier zelf: een kenmerk van de kip. Maar ook de manier waarop de kippen worden gehouden, is belangrijk.

De inspanningen van de ondernemers om de milieuprestaties te verbeteren, gaan overigens verder. We lichten er enkele uit.



Bron: Blonk Milieuvadvis



Energie

a) De pluimveebedrijven:

Voor de pluimveebedrijven is het Convenant Schone en Zuinige Agrosectoren ondertekend. In dit convenant met de Rijksoverheid heeft de pluimveesector toegezegd om haar energieverbruik te verminderen en over te schakelen op tenminste 20% duurzame energie. Sindsdien is het verbruik van fossiele energie al sterk teruggedrongen.

Een aanzienlijk deel van de geproduceerde vleeskuikenmest wordt door verbranding omgezet in energie en mineralen. Dit vindt plaats in een speciale mestverbrandingscentrale in Moerdijk. Hier wordt voldoende groene energie geproduceerd om te voorzien in de behoefte van een stad ter grootte van Breda. De pluimveesector heeft dan ook geen mestoverschot.

Een van de oplossingen om uiteindelijk energie te besparen, is het gebruik van warmtewisselaars, die via gescheiden circuits de instromende buitenlucht verwarmen met de uitstromende stallucht. De toepassing van warmtewisselaars zullen wij in de komende jaren in onze sector zien groeien. Hiermee kan in een bedrijf meer dan 50% energie bespaard worden. Ook zullen steeds meer zonnepanelen worden geïnstalleerd. De eerste energieneutrale stal is al in gebruik.

b) De pluimveevlees verwerkende bedrijven

In een meerjarig convenant met de overheid is een reductiedoelstelling van het energiegebruik van 2% per jaar opgenomen. De bedrijven in de pluimveevleesverwerking hebben deze doelstelling steeds behaald door de toepassing van energiebesparende innovaties en procesaanpassingen.

Ook op het gebied van het gebruik van water zijn ontwikkelingen gaande. Enerzijds wordt ingezet op een optimalisatie van de hoeveelheid te gebruiken water. Anderzijds is door verschillende bedrijven geïnvesteerd in technieken om het gebruikte water te zuiveren voordat het wordt geloosd.

Emissies

Kippen produceren ammoniak via de ontlasting. In de lucht of in de bodem vormt dit na oxidatie salpeterzuur. De verzuring die door deze stof ontstaat, is schadelijk voor bijvoorbeeld bos- en natuurgebieden. Dit was een probleem dat inmiddels al zeer effectief is aangepakt. Sinds 2000 is de ammoniakemissie sterk verminderd, onder andere door emissiearme huisvestingsystemen die nu overal in gebruik zijn.

Verdere reductie van ammoniakemissie zal in de nabije toekomst bereikt worden door gebruik van ander voer; toevoegingen aan het strooisel die de vorming van ammoniak verminderen; luchtwassers en andere managementmaatregelen.

Fijnstof is een andere vorm van luchtverontreiniging die bestaat uit hele kleine deeltjes. Als de deeltjes klein genoeg zijn, dringen ze bij inademing diep door in de longen en kunnen daar schade aanrichten, zowel bij mens als dier.

Er staan verschillende nieuwe ontwikkelingen voor de deur om de lucht die uit de stal komt emissiearm te maken. Denk bijvoorbeeld aan het gebruik van een wasser die het stof met water uit de ventilatielucht wast. Of het gebruik van een ionisatiesysteem om het fijnstof in de stal aan te pakken. Dit systeem zorgt ervoor dat de stofdeeltjes worden geladen. De geladen stofdeeltjes zetten af tegen metaal of stroomgeleidende materialen, die vervolgens regelmatig goed schoon worden gespoeld.

Moderne stallen uitgerust met de laatste innovaties zullen steeds minder ammoniak en andere stoffen uitstoten.

Een misverstand

Grote stallen zijn slecht voor mens en dier!

'Kip' is zowel voor de binnen- als de buitenlandse markt een belangrijk product waarmee wij in Europa een koppositie innemen. Die positie is bereikt door voortdurend te verbeteren en te vernieuwen. Alle vernieuwingen, bijvoorbeeld op punten van voedselveiligheid, milieu, en volksgezondheid, vereisen wel grote investeringen. En daarvoor is schaalgrootte van belang.

Is schaalgrootte slecht voor mens en dier? Nee. Juist door schaalgrootte is de vleeskuikensector in staat om te professionaliseren en voortdurend te investeren: in constante kwaliteit, in voedselveiligheid, in arbeidsomstandigheden en ja, ook in dierenwelzijn.





Paul van Boekholt,
Business Director
HUBBARD

1.4 | Dierenwelzijn

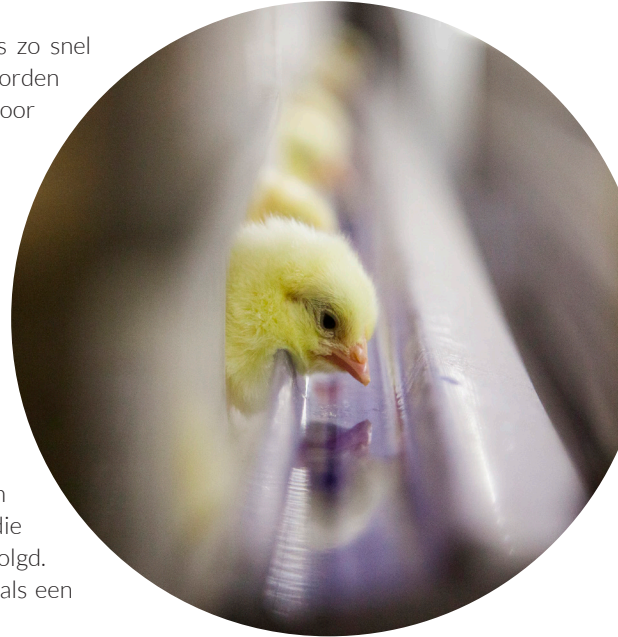
Op het gebied van dierenwelzijn worden op veel verschillende niveaus in de vleeskuikenketen initiatieven genomen. Nederland is ook hiermee koploper in Europa.

Zo wordt door *fokkerijorganisaties* niet alleen geselecteerd op productie-eigenschappen maar ook op diergezondheid of “robuustheid”. Efficiënte groei mag namelijk niet ten koste gaan van de gezondheid van het dier. Denk aan hartfalen en pootproblemen. Verder voorzien de fokkerijen voor de Nederlandse markt in traaggroeiende rassen. Naar deze laatste rassen is vooral vraag vanuit concepten zoals “kip van morgen”, scharrelkip en biologische kip.

Nieuw is dat op het niveau van de *broederijen* wordt bekeken hoe kuikens zo snel mogelijk nadat zij uit het ei zijn gekropen, van voer, water en licht kunnen worden voorzien. Ook hierdoor wordt het kuiken robuuster en minder vatbaar voor ziekte, waardoor ook het antibioticagebruik minder wordt.

De *pluimveebedrijven* hebben veel flexibiliteit getoond door inmiddels te voorzien in allerlei denkbare concepten, inspelend op de vraag van handel en consument: van biologische en scharrelkip tot gangbare kip en alles daartussenin. Vermeldenswaard is ook, dat pluimveehouders met gespecialiseerde toeleveranciers en wetenschappers meewerken aan de ontwikkeling van geheel nieuwe stalsystemen, zoals bijvoorbeeld “De Windstreek”, een innovatief houderijconcept.

Alle professionals die werken met levende dieren moeten in het bezit zijn van een certificaat dat aantoont dat zij beschikken over essentiële kennis van dierenwelzijn. Vanuit de slachterijen wordt gestimuleerd dat ook de mensen die werken voor *vang- en laadbedrijven* een dierenwelzijnstraining hebben gevolgd. NEPLUVI adviseert dit nu al aan haar leden, en het is de bedoeling om dit als een verplichting toe te voegen aan IKB.



Een misverstand...

Er kan maar één kip ‘de beste’ zijn

In onze sector is er praktisch geen manier om op één aspect van de bedrijfsvoering te voldoen aan alle wensen, zonder in de knoop te komen met de andere aspecten. Goed beschouwd proberen wij voortdurend om over een breed front eisen en wensen te optimaliseren, op weg naar een steeds hoger niveau. Maar er zal altijd iets te wensen overblijven voor wie er één aspect uitlicht. De beste kip bestaat niet.

Neem als voorbeeld de biologische kip. Dit houderijsysteem biedt inderdaad de meeste ruimte aan de kip, bovendien groeit deze kip heel langzaam. Maar... op milieu scoort de biologische kip minder goed dan de gangbare kip. Zo blijkt uit onderzoek dat biologisch kippenvlees een 58% hogere CO₂ voetafdruk heeft, 35% meer energie gebruikt en 68% meer land nodig heeft in vergelijking met gangbare kip.

Ook van de zijde van de slachterijen kunnen initiatieven inzake dierenwelzijn worden genoemd. Zo hebben praktisch alle ondernemingen onlangs geïnvesteerd in nieuwe verdovingsmethoden waarmee de dieren eerst effectief worden verdoofd, bijvoorbeeld met behulp van een gasverdoving. De Nederlandse bedrijven lopen hierin voorop.

Voor de pluimveeslachterijen is een welzijnsgids opgesteld in overleg met de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit. In die gids wordt voor alle facetten van de slachterij een richtlijn gegeven hoe met de dieren moet worden omgegaan. De Europese wetgeving adviseert lidstaten om zo’n gids op te stellen. In Nederland hebben we dit reeds gedaan. Belangrijk onderdeel van deze gids is dat op iedere slachterij een getrainde “animal welfare officer” aanwezig moet zijn die het dierenwelzijn bewaakt.



Samenvattend

De Nederlandse vleeskuikensector bestaat uit innovatieve ondernemers, die op alle niveaus in de keten voortdurend vernieuwingen toepassen. In afgelopen jaren zijn onder andere op terreinen van volksgezondheid, milieu en dierenwelzijn stappen voorwaarts gezet met positieve effecten voor de kwaliteit, de milieuprestaties, en de dieren.

Recentelijk heeft de sector, en met name de vleeskuikenhouderij, zich ook uiterst flexibel getoond door effectief in te spelen op wensen vanuit de markt om nieuwe duurzame concepten – naast de gangbare, biologische en scharrelkip – te introduceren.

De resultaten en de vernieuwingszin van de ondernemers in de sector staan internationaal sterk in de belangstelling. Op diverse aspecten van de bedrijfsvoering neemt Nederland een topospositie in. De sector is vastbesloten om die positie in de toekomst nog verder te versterken.

De belofte van ‘vernieuwing’ is groot. Op alle niveaus van de keten worden ook nu weer nieuwe ontwikkelingen in gang gezet. Er wordt gewerkt aan de ontwikkeling van nieuwe stalconcepten, nieuwe voeding en voedersystemen, energiezuinige technologie, nieuwe selectie- en fokmethoden. De lijst is lang.

Indien alleen al de vernieuwingen waar nu aan gewerkt wordt, geleidelijk aan hun weg gaan vinden naar de praktijk, worden grote slagen voorwaarts gemaakt. NEPLUVI, de brancheorganisatie voor de pluimveevleessector, ziet het mede als haar taak om die ontwikkeling in komende jaren te begeleiden en te stimuleren waar nodig.

Een misverstand...

Vleeskuikens worden vetgemest in kooien...

Er zijn veel misverstanden over de wijze waarop vleeskuikens gehouden worden. Sommigen denken zelfs dat zij in krappe kooien bijeen zitten en daarin worden vetgemest voor de slacht. De feiten zijn volstrekt anders.

Vleeskuikens groeien gezamenlijk op, in grote groepen kuikens per stal. Dat is nooit anders geweest. Afhankelijk van het houderijconcept – zoals biologische, gangbare of scharrelkip – zijn de ruimte per kuiken en bijvoorbeeld de uitloopmogelijkheden wettelijk geregeld. Diverse controleorganisaties zien hier streng op toe.



Ardi en Willy van Erp, vleeskuikenhouders (scharrelkip)



2 Vernieuwend op weg naar 2020

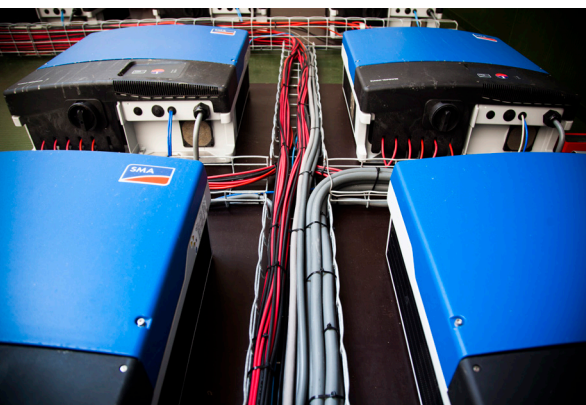
Ambitie

Hoe zien wij als sector onze toekomst? Hoe willen wij ons manifesteren in dynamische markten, nationaal en internationaal? Hoe vertalen wij alle commerciële en maatschappelijke eisen ten aanzien van onze producten en bedrijfsvoering in effectief beleid?

Over deze vragen spreken wij regelmatig met elkaar. Wat opvalt, is de trots die we met elkaar delen. Trots, op de reputatie van het Nederlandse product, in al zijn verscheidenheid. Trots, op de voorbeeldpositie die we internationaal innemen. Die trots verplicht. Zo voelen we dat. De zin of ambitie zo u wilt, is groot om met elkaar ook in komende jaren over een breed front te vernieuwen en onze bedrijfsvoering in al zijn facetten op een nog hoger niveau te brengen.

Wij realiseren ons dat veel vernieuwingen op verschillende niveaus in de productieketen al in gang worden gezet. Soms door één bedrijf of door enkele bedrijven. Soms vanuit een groep bedrijven samen met een toeleverancier, of door een consortium. Alleen al door de uitwisseling van ervaringen te stimuleren, kunnen we met elkaar het tempo en het succes van de vernieuwing een stevige impuls geven.

Als brancheorganisatie NEPLUVI ondersteunen wij de sector graag om gezamenlijk en succesvol de weg van vernieuwing naar 2020 in te slaan. Wij willen ons in het bijzonder inzetten om samenwerking en informatie-uitwisseling te bevorderen, externe support te verwerven, en vernieuwing de aandacht te geven die deze verdient.



Thema's voor vernieuwing 2015 - 2020

Om de vernieuwing van de komende jaren richting te geven en daarop initiatief te nemen, hebben wij een drietal kernthema's vastgesteld. Het zijn thema's die kansrijk zijn en waarbinnen - op verschillende niveaus van de keten - al initiatieven worden genomen of in voorbereiding zijn. Hier kunnen dus al op relatief korte termijn resultaten worden geboekt.

Dit zijn de kernthema's voor vernieuwing op weg naar 2020:

VERNIEUWINGSTHEMA 1

Het Robuuste Kuiken

Onder deze vlag willen wij werken aan vernieuwingen en initiatieven die resulteren in een sterk en weerbaar vleeskuiken. Voor dit doel is bijvoorbeeld kennisuitwisseling met fokkerijen en broeierijen van belang. Ook samenwerking met toeleverende bedrijven en communicatie in de sector zijn punten van aandacht. Nieuwe stalsystemen die bijdragen aan een 'robuuste kip' komen mede tot stand door samenwerking met toeleverende bedrijven en binnen consortia.

Met een sterk en weerbaar vleeskuiken kan de sector op meerdere onderwerpen tegelijk vooruitgang boeken en haar toonaangevende positie behouden. Denk onder andere aan verdere reductie van antibiotica, minder uitval bij transport of in de stal, en minder stress voor de kuikens.



VERNIEUWINGSTHEMA 2

In en Om de Stal (IOS)



In en om de stal vinden reeds diverse ontwikkelingen plaats die gebundeld tot een groot effect kunnen leiden op voedselveiligheid, dierenwelzijn, de lokale omgeving en minder milieubelasting. Ontwikkelingen die wij in de sector met elkaar zullen verkennen, bestuderen en in gang zetten, zijn onder andere:

- verdere verbetering van de milieuprestaties van de sector met aandacht voor onderwerpen als mestverwerking, gesloten kringloop, beperking van fijnstof in en rond de stallen, en volautomatische klimaatregeling, tot zelfs energieneutrale stallen;
- systemen en concepten voor broeierijen en stallen die erin voorzien dat het kuiken direct na uitkomst beschikt over voedsel en water (zoals Hatchcare of het X-treck systeem);
- verdere reductie van antibiotica door sturing op voersamenstelling, temperatuur, ventilatie en hygiëne van drinkwatersystemen;
- opleiding en certificering van professionele vangers t.b.v. het transport van de kuikens;
- de invoering van nieuwe stalconcepten, zoals Windstreek™.



Windstreek™ is een innovatief en duurzaam houderijconcept voor vleeskuikens. Het is breed inzetbaar voor verschillende type kuikens en verschillende dichtheden.

De unieke vorm zorgt voor natuurlijke ventilatie, een gezond klimaat voor mens en dier, energieneutraliteit en optimale inpassing in het landschap. De open voorgevel biedt het publiek inzicht in de stal en de kuikens het gevoel van buiten.

Veelzijdigheid

Onder het vernieuwingsthema 'veelzijdigheid' verstaan wij alle vernieuwingen die een groeiende veelzijdigheid van het aanbod mogelijk maken: inspeland op de wensen van handel, retailers en consument met een totaalpakket van gangbaar tot biologisch, en van traditioneel tot halal.

Vanuit fokkerijen kan bijvoorbeeld gedacht worden aan continu genetisch onderzoek in verband met de ontwikkeling van traag groeiende rassen. Vleeskuikens van deze rassen groeien langzamer dan gangbare kippen en worden ingezet voor een aantal marktconcepten die in Nederland worden verkocht.

Overall willen we het ondernemerschap binnen de sector stimuleren. Ondernemerschap staat aan de basis van veel vernieuwingen die in afgelopen jaren het licht zagen. Met Summer School en andere programma's willen wij de belangstelling voor en de kwaliteit van het ondernemerschap nieuwe impulsen geven, en de marktgerichtheid stimuleren.



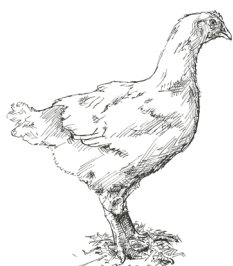
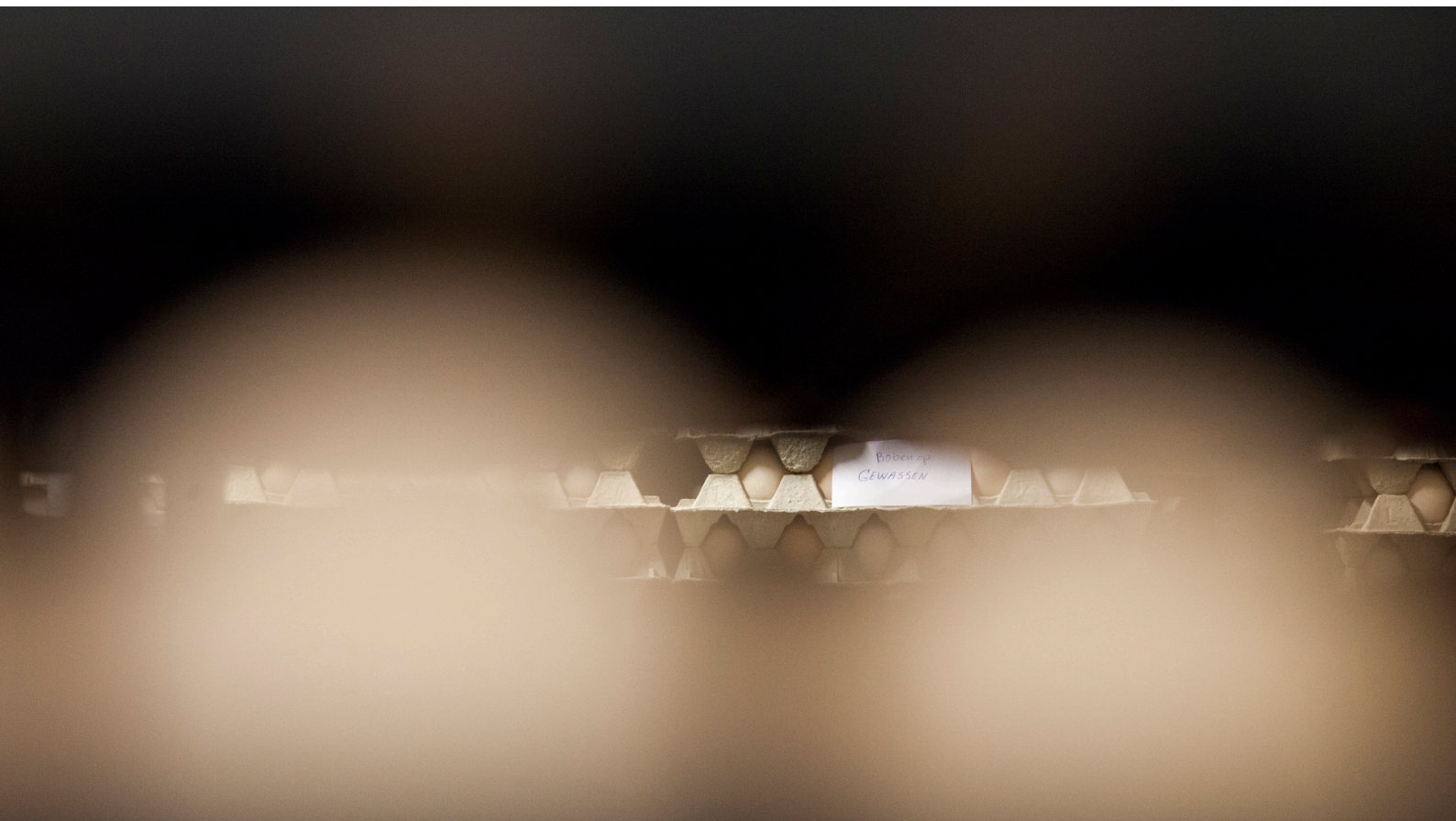
Wim van der Vegte, directeur Lagerwey (broederij)

3 De Vernieuwingsagenda 2015 – 2020

Brancheorganisatie NEPLUVI ziet het als een belangrijke taak om in komende jaren een stimulerend klimaat voor vernieuwing in de sector te realiseren. Wij willen ons inzetten om de kernthema's die nu vastgesteld zijn, in komende jaren actief vooruit te brengen. Hiertoe zullen wij samenwerking en kennisuitwisseling stimuleren en voorwaarden scheppen voor vernieuwing, ook door waar mogelijk inhoudelijke of financiële steun voor innovatie te realiseren.

Wij zullen meer aandacht geven aan het communiceren van de vernieuwingen die ondernemers in onze sector realiseren: met de markt en de samenleving. Wij vinden het belangrijk dat er een evenwichtige en op feiten gebaseerde beeldvorming plaatsvindt over de inspanningen die de ondernemers verrichten. We willen als sector transparant zijn en letterlijk laten zien wat we doen. Mogelijkheden die we overwegen, gaan van het organiseren van open dagen tot het inrichten van zichtstallen en het plaatsen van camera's om live beelden te kunnen tonen.

Tenslotte mag u van NEPLUVI verwachten dat wij periodiek verslag doen van de ontwikkeling en vernieuwing die in de sector plaatsvindt. Zowel online als via bijeenkomsten en schriftelijke rapportages houden wij u hiervan op de hoogte.



De Nederlandse vleeskuikensector maakt zich op voor een boeiende en kansrijke toekomst. Vele vernieuwingen zullen op weg naar 2020 het licht zien en alle aspecten van onze bedrijfsvoering op een nog hoger niveau brengen.

We zien er met trots en gezonde ambitie naar uit om nog beter aan te sluiten op de uiteenlopende wensen en eisen die aan onze sector worden gesteld, en om onze internationale reputatie te versterken. Wij houden u op de hoogte.



Zie voor meer informatie:

www.kipinnederland.nl