



Bij de pas afgekalfde koeien wordt de eerste week dagelijks de temperatuur opgenomen



Melkveebedrijf Den Eelder

Ernst van der Schans (midden) is eigenaar van familiebedrijf Den Eelder. Medewerkers Pieter Rozendaal (links) en Ton Pijnappels (rechts) runnen samen met nog twee andere collega's het melkveebedrijf.



| | |
|---------------------|-------------------|
| Aantal koeien: | 450 |
| Stuks jongvee: | 350 |
| Hoeveelheid land: | 110 hectare |
| Melkproductie: | 10.500 3,85 3,35 |
| Melkquotum: | 4,6 miljoen liter |
| Aantal melkrobots: | 6 |
| Aantal vak melkvee: | 4,5 |
| Aantal koeien/vak: | 100 |
| Opl. medewerkers: | mas |

In de kantine van melkvee- en zuivelbedrijf Den Eelder klinkt het geschuif van stoelen. Na een gezamenlijke kop koffie gaat iedereen verder met zijn werk. Het familiebedrijf Den Eelder in het Gelderse Well telt in totaal veertien medewerkers: tien op het zuivelbedrijf en vier medewerkers op het melkveebedrijf. Eigenaar Ernst van der Schans werkt al sinds de jaren tachtig met extra personeel. 'In 1983 begonnen we als puur melkveebedrijf op deze locatie in Well, met een stal voor 250 koeien en één medewerker.' Sinds 2000 kent het melkveebedrijf een omvang van 450 melkkoeien en 350 stuks jongvee. Van der Schans is als eindverantwoordelijke voor zowel het melkvee- als het zuivelbedrijf zelf niet vaak meer in de stal. Het werk wordt rondgezet door vier vaste medewerkers, aangevuld door enkele losse krachten in het weekend. Het aantal arbeidskrachten op het melkveebedrijf is daarmee 4,5 vak. 'In principe heeft elke medewerker eigen taken op het bedrijf waarvoor hij verantwoordelijk is, vertelt medewerker Pieter Rozendaal (33), sinds 1995 werkzaam op Den Eelder. Als herdmanager houdt Pieter zich direct bezig met de verzorging

Bij ieder tweewekelijks werkoverleg op Den Eelder worden notulen en actiepunten op papier gezet

De teugels uit handen

Op melkvee- en zuivelbedrijf Den Eelder in Well is ondernemer Ernst van der Schans zelf nog weinig in de stal. Vier medewerkers zijn verantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken op het bedrijf met 450 melkkoeien. Hoe is het werk georganiseerd?

tekst Jorieke van Cappellen

en de gezondheid van het melkvee. Medewerker Ton Pijnappels (48) werkt op het bedrijf sinds 1985 en is onder andere verantwoordelijk voor het technisch onderhoud van de zes melkrobots, het onderhoud van het machinepark en het landwerk. Aart de Koning (26) neemt sinds 2006 dagelijks het voeren van de totale veestapel voor zijn rekening en Johan van Herpen (40) is inmiddels al tien jaar verantwoordelijk voor de verzorging en de gezondheid van het jongvee. De medewerkers zijn wel allround inzetbaar. Pieter: 'Mocht er iemand uitvallen, dan moet een ander het altijd over kunnen nemen.'

Weegsysteem voorkomt fouten

Het melkvee is gehuisvest in zes groepen van circa 55 dieren. Een laatste groep van 70 dieren wordt nog gemolken in de oude 2x8-visgraatmelkstal. Een systematische planning van het werk is belangrijk bij een dergelijk grote veestapel. Een aantal werkzaamheden gebeurt daarom op vaste dagen. 'Eén keer in de veertien dagen worden op maandag de dieren die droog moeten, geselecteerd en in een aparte groep gezet', vertelt Pieter. 'Op dinsdag worden de stierkalveren opgehaald en zet Johan de vaarskalveren over in groepshokken.' Donderdag is de vaste dag voor de wekelijkse bedrijfsbegeleiding van de dierenarts. Hij doet drachtcontrole en controleert de verse koeien. Op maandag en vrijdag worden de boxen voorzien van nieuw zaagsel. Ook in het voerbeleid is het systematisch werken doorgevoerd. 'We voeren een ge-

mixt rantsoen van 40 procent mais, 20 procent gras, enkelvoudige grondstoffen, bietenpulp, bierbostel en stro', vertelt medewerker Ton Pijnappels. Om geen fouten in de rantsoenverhoudingen te maken, maakt het bedrijf gebruik van het Digi-Star-weegsysteem. 'Je voert het rantsoen in op het display en de voermengwagen geeft precies de gewenste hoeveelheid weer die geladen moet worden. In het weekend hebben we verschillende losse arbeidskrachten die de koeien voeren. Met het Digi-Star-systeem weten we zeker dat het rantsoen zeven dagen per week constant is.'

Drieweeks werkrooster

De vier medewerkers draaien een werkweek van 45 uur. Ton werkt overdag op vaste werktijden. Johan, Aart en Pieter werken volgens een drieweeksrooster, waardoor er overdag altijd twee tot drie medewerkers op het bedrijf zijn. 'De eerste week werk je van zes uur 's morgens tot vier uur 's middags. Je begint dan om zes uur met het uitdraaien van de attentielijsten en het ophalen van koeien voor de robot, waarna je gaat melken in de melkput', zegt Pieter. De tweede week wordt gewerkt van zeven uur 's morgens tot zeven uur 's avonds. 'Dan begin je met het schoonmaken van de melkrobots en boxen. Om negen uur drinken we koffie en dan begint het voeren en andere dagelijkse werkzaamheden.' De derde week werkt een medewerker van half twee 's middags tot zeven uur 's avonds plus de avondronde', aldus Pieter. 'Om tien uur 's avonds draaien we



Eén medewerker houdt zich fulltime bezig met het voeren van de totale veestapel



Het Digi-Star-systeem weegt het juiste rantsoen af



Het noteren van attentiedieren

Pieter Rozendaal: 'Vertrouwen in onze kennis'

Als herdmanager is Pieter Rozendaal (33) verantwoordelijk voor de gezondheid van de veestapel en de fokkerij bij Den Eelder. 'Ik zit aan tafel met de voeradviseur en de dierenarts en doe ook de sperma-aankoop. Deze zaken koppel ik steeds terug met Ernst.'

Wat vindt Pieter belangrijk voor een werkgever? 'Ik vind het een teken van goed werkgeverschap als je je medewerker eigen verantwoordelijkheid kunt geven, dat werkt heel motiverend. Misschien werk ik hier daarom ook al zo lang', denkt Pieter. 'Bovendien is het belangrijk als je inbreng serieus wordt genomen.' Pieter noemt de kalveriglo's als voorbeeld. 'Wij als medewerkers waren een aantal jaren geleden



heel positief over het gebruik van kalveriglo's. Ernst was er echter niet zo enthousiast over. Toch zijn die iglo's er gekomen. Een mooi voorbeeld van het vertrouwen dat een werkgever heeft in de kennis van ons als medewerkers.'



Het kalverrantsoen per hok is snel af te lezen



Activiteitsmeting bij de koeien gebeurt via 'SensOor', een sensor in het oormerk

nogmaals attentielijsten uit, halen we de laatste koeien op en controleren ze.' Eén keer per maand draait elke medewerker nog een weekenddienst.

Noteren wat opvalt

Ernst is degene die er 's nachts uitgaat voor een kalfkoe. 'We lichten Ernst in als een koe 's nachts kan kalven en extra controle nodig heeft', aldus Ton. In het weekend gebeurt alleen het hoognodige werk. We zullen in het weekend bijvoorbeeld nooit verse koeien in het koppel introduceren', vertelt Pieter. De medewerkers nemen afwisselend vakantie op. Uitgangspunt is dat er slechts één medewerker tegelijk op vakantie gaat.

Standaard in het bedrijfsmanagement is het direct noteren van opvallende zaken. Op het kantoor ligt een 'tochtigheidsboek' en een 'behandelboek'. Daarin noteert iedereen koeien die hij tochtig zag of koeien met afwijkend gedrag of kreupelheid. 'Deze koeien worden dagelijks gecontroleerd, in de stal of aan de hand van de lijsten van de melkrobot. Dit noteren we dan in het behandelboek.'

Bij wijze van proef loopt een aantal koeien met een 'SensOor' in het oormerk, die onder andere lichaamstemperatuur, activiteit en herkauwedrag kan meten. 'Hiermee kunnen we straks nog sneller zien of er echt iets met een koe aan de hand is', zegt Ton. 'Het streven is een nog gezondere veestapel met minder medicijngebruik.' Bij de kalveren hangt een memobord met de hokverdeling en het rantsoen. 'Ook voor iemand die in het weekend komt voeren, is het rantsoen direct duidelijk', zegt Ton. Slome kalfjes, dieren met diarree of kalfjes die apart zijn gezet, komen op het bord.

Eén keer per veertien dagen is er een werkoverleg tussen Ernst van der Schans en zijn vier medewerkers. 'In het overleg komt ieders verantwoordelijkheid aan bod', vertelt Ernst. 'Je vertelt elkaar wat er wel of niet goed gaat. Zo is iedereen op de hoogte van elkaars werkzaamheden en kunnen we ook samen oplossingen bedenken.' Ton vult aan: 'Een notulist maakt notulen van het werkoverleg en er wordt een actielijst op papier gezet. Bij het volgende overleg komen de pun-

ten van de actielijst weer terug. Afspraken die je met elkaar hebt gemaakt worden dan ook concreet uitgevoerd, zo blijf je niet tobben met problemen.'

Open communicatie

Voor een bedrijf dat met personeel werkt, lijkt een open communicatie het sleutelwoord voor een goed draaiend bedrijf. Zowel Ernst als Pieter als Ton bevestigen dit volmondig. Ton: 'Als er iets aan de hand is, schroom ik niet om dat te zeggen.' Ernst vult aan: 'Het is belangrijk dat je medewerkers betrekt in beslissingen op het bedrijf. Zij moeten tenslotte het werk goed uit kunnen voeren.' Binnenkort wacht het team van Den Eelder een nieuwe uitdaging. 'Ik wil het komende jaar de mogelijkheden tot weidegang op ons bedrijf verder uitbreiden', zegt Ernst. 'Uit arbeidstechnisch oogpunt is binnenhouden een stuk gemakkelijker, maar we kunnen niet om het goede imago van weidegang heen.' Pieter vult aan: 'Het is nu aan ons om mee te denken over de beste arbeidstechnische oplossing.'



Bierbostel maakt deel uit van het rantsoen



Meer aandacht voor de kalveren zelf en constant voeren dankzij kalverdrinkautomaat

Ernst van der Schans: 'Eerste werknemer is vaak het moeilijkste'



Als eindverantwoordelijke voor melk- en zuivelbedrijf Den Eelder is Ernst van der Schans zelf niet vaak meer in de stal te vinden. Toch vindt hij het niet moeilijk om de regie uit handen te geven aan zijn medewerkers. Volgens Van der Schans kan de ene boer daar beter mee omgaan dan de andere. 'Vroeger dacht ik ook dat ik zelf overal bij moest zijn. Maar dat dingen soms anders gaan als je

er niet bij bent, wil niet zeggen dat ze slechter gaan', denkt de ondernemer. 'Wat dat betreft is de eerste werknemer vaak het moeilijkste bij het loslaten van je werk.' Niet meer dagelijks met de koeien bezig zijn creëert wel een zekere afstand, ziet Van der Schans. 'Neem nu het stiergebruik. Vroeger kon ik zo opnoemen welke stieren we allemaal gebruikten. Nu weet ik dat niet meer.'