



Nederland kent duizenden verschillende beroepen, en van de meeste weten we maar vaag wat er bij komt kijken. Maar verdiep je er in en gaat er een compleet nieuwe wereld voor je open. Bart Janssen is pluimveehouder en heeft 350.000 kippen. Hoe rol je erin, wat moet je ervoor doen en hoe houd je het vol?

# Chicks are cool!

## Hoe word je pluimveehouder?

“Ik ben er ingegroeid. Op mijn negentiende ging een van de medewerkers in het familiebedrijf weg en heb ik de keuze gemaakt om thuis aan het werk te gaan. De eerste jaren bij mijn ouders. Daarna zijn mijn vrouw Corina en ik samen verdergegaan.”

**Corina:** “In het verleden hielp ik actief mee, tot de kinderen kwamen. Nu doe ik voornamelijk de zorgboerderij, waar we dag-opvang verzorgen voor mensen met een beperking. Verder verzorg ik het eten en hou ik me bezig met de administratie. Dat is ook wel fijn.

Als je alles samen doet en er zijn spanningen in het bedrijf, dan neem je dat privé mee. En andersom.”

## Jij hebt vleeskippen; wat is het verschil met kippen die eieren leggen?

“Dat is een heel andere bedrijfstak. Eierkippen gaan aan het einde van de eiperiode (ze zijn dan zeker een jaar oud) naar de slachterij. Van die kippen komt niet het verse vlees dat in de winkel ligt. Dat is afkomstig van de vleeskip. Die wordt op jongere leeftijd geslacht, afhankelijk van de soort kip tussen de 6-10 weken. Je hebt namelijk



naast de gangbare kip bijvoorbeeld ook *scharrel-* en *biologische* kippen. Wij houden hier gangbare vleeskippen. We proberen zo efficiënt mogelijk te ondernemen, maar ook duurzaam. Wij produceren 40% voor supermarkten en poeliers in eigen land en 60% gaat naar het buitenland. In Zuid-Afrikaanse supermarkten zie je kippenkoppen, in Azië eten ze ‘looppootjes’, en zelfs de organen krijgen een bestemming. De hele kip gaat dus ergens heen. Op die manier kun je ook als reguliere pluimveehouderij goed en verantwoord vlees produceren voor een goede prijs.”

## Dus die negatieve verhalen over goedkope kip kloppen niet?

“Als er in campagnes wordt geroepen dat vlees voor deze prijzen

niet kan, dan klopt dat niet. Het kan wél. Maar dat vraagt om een zeer efficiënte bedrijfsvoering, en je moet je vlees dus over de hele wereld kunnen afzetten. Kijk, in Nederland eten we het liefst kipfilet. Voor de Nederlandse consument hebben we eigenlijk een kip nodig met één poot en een dubbele filet. Maar wij zitten met

één filet en twee poten. Dus moeten die poten naar Rusland. Zo moet je het zien.”

## Hebben jullie last van die campagnes?

“Nee. Sterker nog, na zo’n campagne gaat de omzet omhoog. Negatieve reclame is namelijk ook reclame. De mensen horen ‘Albert Heijn’ en ‘goedkoop’ en gaan daar dus heen om hun kip te kopen. Mensen maken hun eigen afweging.”

## Groeit jullie kip normaal?

“Ja hoor, de kuikentjes krijgen niets waardoor ze harder groeien. In de stallen kunnen ze vrij bewegen en eten en drinken als





zij dat willen. Tegenwoordig wordt er heel intensief naar dierwelzijn gekeken, dat is iets wat we continu proberen te verbeteren.”

#### Wat eet je zelf liever: de kip of het ei?

**Bart:** “Kip! Nee hoor, ook eieren zijn heerlijk. En beide zijn gezond. Ik eet het liefst de vleugeltjes; lekker kluiven. Of op de barbecue met satésaus!”

**Corina:** “Geef mij maar de poten. Als je ze goed gaart, kun je het vlees er met je mes zo afhaken.”

**Bart:** “Wij eten net zoveel kip als ieder ander: zo’n twee keer per week. En nee, onze eigen kip staat niet op het menu. Wij kopen het gewoon in de supermarkt.”

#### Hoe ziet jouw werkdag eruit?

“Om half acht ga ik eerst kijken of alles goed is in de stallen, of de dieren in orde zijn. We zijn in feite 75 tot 80% van de tijd aan het controleren. Bijna alles bij ons is geautomatiseerd. De temperatuur wordt continu bijgestuurd door klimaatcomputers, je kunt digitaal kijken hoe je kuikentjes verdeeld zijn in de stal, en met het infrarood-systeem meten we hoe ze reageren

op bijvoorbeeld temperatuur-aanpassingen. ’s Ochtends werken we met z’n drieën, overdag met z’n tweeën, en we streven er naar rond half 6 te stoppen. ’s Avonds zijn er administratieve werkzaamheden, en daarna ga ik nog even alle stallen langs.”

#### Wat is het grootste nadeel van jouw baan?

“Je bent erg gebonden aan je bedrijf. Als anderen op het strand liggen, zorgen wij er voor dat er

## ‘Het is echt een passie’

’s avonds weer kip voor de barbecue klaar ligt. Omdat ik een vaste medewerker heb, kan ik gelukkig wel op vakantie. Meestal gaan we dan twee weken naar Oostenrijk.”

#### En het grootste voordeel?

“Alles wat in de branche gebeurt, vind ik enorm interessant. Het is echt een passie. Ja, het is een goede keuze geweest.” ●

