



Een kijkje in de keuken van de Nederlandse pluimveesector

Een open dialoog met u, de consument – de Nederlandse pluimveehouder is er groot voorstander van. Niet alleen om openheid van zaken te geven over de pluimveehouder als professionele ondernemer. Ook om uit te leggen welke maatregelen er zoal getroffen zijn op het gebied van dierenwelzijn, duurzaamheid en voedselveiligheid. En we laten het niet bij woorden. Sinds kort zijn er op diverse plaatsen in Nederland speciale zichtstallen ingericht waar u als consument zelf een kijkje kunt nemen. Kom dus gerust uzelf overtuigen.

Groener dan gedacht

Bijvoorbeeld van onze duurzame manier van werken. De Nederlandse pluimveesector legt de 'groene' lat hoog als het gaat om een klimaatvriendelijke en energie-efficiënte aanpak. Zo verwarmen en ventileren de vleeskuikenhouders hun stallen niet alleen energiezuinig, zij investeren ook in windenergie of in het plaatsen van zonnepanelen. De inspanningen voor een verantwoord hergebruik van mest nemen toe, evenals de investeringen in milieubewuste technieken. Kortom, de kip is groener dan u denkt!

Een beter kippenleven

Dat de pluimveesector grote stappen zet om het dierenwelzijn te verhogen, is nog maar weinig bekend. Nederland levert al op grote schaal scharrel- en biologisch kippenvlees, dat tegemoetkomt aan de wensen van de veeleisende consument. Maar ook de gangbare pluimveehouderij spant zich in voor een beter kippenleven. Met als resultaat dat

de Nederlandse vleeskuikenhouders het laagste uitvalpercentage laten zien van heel Europa. Bovendien mogen steeds meer aanbieders het Beter Leven-label voeren, het keurmerk van de Dierenbescherming om het dierenwelzijn verder te verbeteren.

Afnemend antibioticagebruik

Resistentie van schadelijke bacteriën tegen antibiotica – het is een groeiende zorg en de toepassing van antibiotica in de veehouderij is één van de mogelijke oorzaken. Ook hier neemt de pluimveesector zijn eigen verantwoordelijkheid door registratie en verantwoording van antibioticagebruik verplicht te stellen. Daarvoor heeft het Productschap Pluimvee en Eieren onlangs een verordening aangenomen, waar alle betrokken pluimveehouders zich aan hebben te houden. 2010 liet overigens, na jaren van stijging, al een daling van het antibioticagebruik zien. De sector heeft er vertrouwen in dat deze trend de komende jaren wordt voortgezet.

Wilt u zelf eens een kijkje nemen bij een pluimveehouderij? U bent van harte welkom! Op verschillende plaatsen in Nederland hebben pluimveebedrijven speciale kijkruimtes ingericht waar consumenten kunnen zien hoe de kippen worden gehouden. Een uitgelezen kans om alles te weten te komen over de pluimveehouderij. Kom gerust eens langs bij één van de zichtstallen. Het kost niets en u hoeft geen afspraak te maken.

Kijk voor meer informatie op www.kipkiplekker.nl

