



Hy-Line®

Hy-Line Benelux ^{SPECIAL}

Juni - 2010

Goede bedrijfshygiëne draagt bij aan uw rendement

Sluit risico's zo veel mogelijk uit!

De dreiging van dierziekten hangt in de lucht. Regelmatig wordt de pluimveesector opgeschrikt door berichten van mogelijke salmonella- of vogelgriepgevallen. Voor pluimveehouders zaak om de puntjes op de i te blijven zetten als het gaat om bedrijfshygiëne. Want ook al is niet alles te voorkomen, het is wel zinvol om zoveel mogelijk risico's uit te sluiten. Kijk daarom zelf kritisch naar uw bedrijf: wat kan ik nog verbeteren?

Regels voor bezoekers

Een goed rendement begint met goede voeding en huisvesting, een uitstekend klimaat en de goede rassen. De rassen van Hy-Line Benelux kenmerken zich door de lage uitval en goede voederconversie. Maar als dierziekten er vat op krijgen, kunnen ook deze kippen niet optimaal presteren. Elke bezoeker kan dierziekten met zich meedragen en vormt dus een risico. Laat

daarom alleen mensen in de stal toe die voor de bedrijfsvoering noodzakelijk zijn. Stel voor hen schone bedrijfskleding en schoeisel beschikbaar en laat ze ook echt gebruik maken van de handenwasgelegenheid. De bezoekers kunt u registeren op een bezoekerslijst. Een voorbeeld hiervan kunt u downloaden op www.hylinebenelux.com.

Maar denkt u ook even aan de andere (huis)dieren? Loopt uw hond of kat mee het eierlokaal of de stal in? Bedenk wel dat huisdieren voor kippen vervelende ziekten met zich mee kunnen dragen. Door ze niet in de stal toe te laten, beperkt u de risico's. Verder is vanzelfsprekend een goede ongedierte- en vliegengestrijding noodzakelijk. Ook een tijdige bloedluisbestrijding komt de conditie van uw koppel ten goede. Want wat u kunt voorkomen, hoeft u niet te genezen.

Heel veel extra rendement

Uw extra rendement van Hy-Line legkippen bedraagt... 50 eurocent per kip! Dat was het goede antwoord op de prijsvraag van Hy-Line Benelux. Uit meer dan 150 goede inzenders zijn drie winnaars getrokken. Deze pluimveehouders hebben een iPod gewonnen: Maatschap Gielen-Dielissen in Biddinghuizen, de heer P. Callens in Heestert (België) en de heer H. Latijnhouwers in Best. De Hy-Line Brown, Hy-Line Silver Brown, Hy-Line W-36 en Hy-Line W-98 zijn rassen met extra rendement. Ze onderscheiden zich door een gunstige voederconversie, zeer goede leefbaarheid, weinig buitennesteieren en een uniforme schaalkleur. Dit resulteert in een gegarandeerd hoger rendement. Maar liefst 50 eurocent per kip. Voor u!



Open stal

Een betonnen tussenvloer met een vrije overspanning van ruim 15 meter en gescheiden ventilatie. Dat zijn de noviteiten aan de nieuwe pluimveestal van Pieter en Karina Franken in Swifterbant. Op vrijdag 9 juli 2010 houden zij een open dag. De voliërestal bestaat uit twee etages, waarvan de begane grond ingericht is voor Freiland-hennen. De eerste etage is geschikt voor scharrelhennen. In deze stal is veel aandacht besteed aan een optimaal klimaat en de mogelijkheid van nat reinigen. Verder is er een graan opslag aanwezig voor het bijvoeren van (eigen) tarwe.

Open dag pluimveebedrijf Franken:

vrijdag 9 juli 2010,

14.00 uur tot 18.00 uur.

Tarpanweg 7, Swifterbant.



Genetic Excellence®

„Het ei én de kip zijn zeer sterk”

Een ras dat uitblinkt in eikwaliteit. Daar was de familie Van der Veen in Collendoorn naar op zoek. In de Hy-Line Silver Brown vond ze die. „Maar dat niet alleen. Ook de kip mag er wezen: rustig van karakter, een mooi verenpakket én een scherpe voederconversie.”

„Bij het vorige ras dat we hadden, hoefden we maar naar het ei te kijken en het was al kapot”, vertelt Ineke van der Veen een tikkeltje gekscherend. „De eischaal was gewoon te dun.” Met het ras Hy-Line Silver Brown is die zorg voorbij. Niet alleen de schaalsterkte is goed, ook de kleur en de vorm van het ei bevalen Ineke en haar man Janhendrik. Het echtpaar runt samen met twee zonen een gemengd bedrijf in het Overijsselse Collendoorn. Al sinds eind jaren '70 heeft het bedrijf een pluimveetak. Acht jaar geleden paste Van der Veen de stal aan met een vrije uitloop naar buiten. Hierin is ruimte voor 9.200 Freilandkippen. De zoons richten zich voornamelijk op de andere takken van het bedrijf: vleesstieren, loonwerk en een biovergistingsinstallatie.

Goede conditie

Op dit moment zit het derde koppel Hy-Line Silver Brown bij Van der Veen. Het valt hem op dat de kippen steeds in goede conditie zijn. „Ze zitten goed in de veren en zijn mooi aan gewicht”, vertelt hij. „Zelfs nog bij een leeftijd van 80 weken.” Die leeftijd haalden de voorgaande rassen bij lange na niet. „Dan was het beste er wel af na 72 weken.” Tevreden is Van der Veen ook

over het leggerpercentage. Bij zijn voorlaatste koppel lag dit de laatste weken nog ver boven 70%. Dat de kip deze productie zo lang volhoudt, is mede te danken aan het karakter van de hen. „Opvallend rustig. Ze pikken niet”, is zijn ervaring. Dit uit zich ook in een laag uitvalpercentage. Het huidige koppel is nu 42 weken oud en van de 9.200 hennen zijn er 75 uitgevallen. Dat is slechts 0,8%. Het gemiddelde cumulatieve uitvalpercentage rond die week is 1,45%. Van der Veen: „Dat scheelt 60 kippen!”

Minder dan 120 gram voer per dag

Opmerkelijk is dat de Hy-Line Silver Brown weinig voer nodig heeft. Nog geen 120 gram per dag om precies te zijn. In het begin maakte Van der Veen zich zorgen: vreten ze wel genoeg? „Toch zagen de kippen er gezond uit en legden ze genoeg eieren”, vertelt hij. Eén kip van het ras Hy-Line Silver Brown heeft 20 gram minder voer per dag nodig dan de voorgaande rassen van Van der Veen. „Dat telt wel op. Daarmee besparen we duizenden euro's”, berekent Van der Veen. Wat nog meer opvalt aan de Hy-Line Silver Brown? „Weinig grondeieren. We rapen nog geen tien op een dag”, stelt zijn vrouw Ineke tevreden vast.



Rebus voor de kinderen



Oplossing _____

Recept voor: Mangotaart

Ingrediënten:

- 95 gram garneramandelen
- 200 g bloem + extra voor bestuiven
- 175 g witte basterdsuiker
- 100 g koude boter, in blokjes + extra voor invetten
- 4 eieren
- 1 pak gedroogde bonen (500 g)
- 1 limoen, schoongeboend
- 250 ml slagroom
- 2 rijpe mango's, geschild



Maal de amandelen fijn in een kom. Zeef de bloem en een mespunt zout boven de kom. Meng 75 gram basterdsuiker erdoor. Voeg de boter toe en kneed het deeg tot kruimels. Voeg één eidooier toe en kneed het snel tot een soepel deeg. Zet de deegbal één uur in de koelkast. Vet de springvorm van 26 cm in, of gebruik bakpapier. Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een lap van 32 cm doorsnede. Bekleed de springvorm ermee en prik gaatjes in de bodem. Zet de vorm 30 minuten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 190 °C. Bedek de taartbodem met aluminiumfolie en strooi de bonen erop. Bak de bodem 15 minuten in de oven. Verwijder bonen en folie en bak de bodem nog 5 minuten. Rasp de schil van de limoen en pers de vrucht uit. Roer dit in een kom met 100 gram suiker en de slagroom door elkaar. Mix 3 eieren erdoor. Schenk het beslag in de taartbodem en bak de taart 30 minuten op 170 °C totdat de vulling gestold is. Laat de taart afkoelen tot kamertemperatuur en zet hem minstens 1 uur in de koelkast. Snijd de mango's met een dunschiller in lange dunne plakken, en verdeel ze in krullen over de taart.

Contact

Hy-Line Benelux BV

Postbus 250, 8250 AG Dronten
NEDERLAND

www.hylinebenelux.com

T: +31(0) 321 333 317
F: +31(0) 842 298 607