nieuws

Stem mee voor de Bioveiligheid Awards van DGZ

nieuws

Maar liefst 39 enthousiaste veehouders hebben zich ingeschreven voor de tweede editie van de Bioveiligheid Award 2020 van Dierengezondheidszorg Vlaanderen (DGZ). De voorbije maanden bracht de jury een bezoek aan de telkens 6 melkvee- en vleesveebedrijven die de preselectie haalden. Op basis van hun vaststellingen, selecteerde de jury de genomineerden, drie in elke categorie. Nog tot 31 januari kunt u uw stem uitbrengen.

3 JANUARI 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:52

Lees meer over:
melkvee
rundveehouderij
milieu



Maar liefst 39 enthousiaste veehouders hebben zich ingeschreven voor de tweede editie van de Bioveiligheid Award 2020 van Dierengezondheidszorg Vlaanderen (DGZ). De voorbije maanden bracht de jury een bezoek aan de telkens 6 melkvee- en vleesveebedrijven die de preselectie haalden. Op basis van hun vaststellingen, selecteerde de jury de genomineerden, drie in elke categorie. Nog tot 31 januari kunt u uw stem uitbrengen.
Onder bioveiligheid vallen alle maatregelen die een veehouder neemt om het risico op insleep en verspreiding van ziekteverwekkers op het bedrijf te voorkomen of te minimaliseren. Aankoop van dieren, omgang met bezoekers, weidegang, infrastructuur en omgeving zijn daarbij belangrijke punten van aandacht. Omdat de meeste pluimvee- en varkenshouders vertrouwd zijn met bioveiligheidsmaatregelen, is dat voor veel rundveehouders minder vanzelfsprekend. Met de Bioveiligheid Award wil DGZ de veehouders die belangrijke inspanningen leveren op het gebied van bioveiligheid aanmoedigen. Na de eerste editie in 2017, dingen 6 bedrijven dit jaar mee naar de award.

“Het was geen gemakkelijke keuze,” vertelt Charlotte Brossé, dierenarts van DGZ en voorzitter van de jury. “De lat lag deze keer duidelijk hoger dan bij de eerste editie van de Bioveiligheid Award en vrijwel alle bedrijven die we bezochten, hebben bioveiligheid integraal ingebouwd in hun manier van werken. Toch waren er kleine zaken die het verschil maakten.”

Nog tot 31 januari 2020 kunt u uw stem uitbrengen op https://mijnmaniervanwerken.be. Op de Agridagen 2020 worden de winnaars bekendgemaakt en de Awards uitgereikt.

Vleesveebedrijf familie Leyssens, Hof Berchemveld, Sint-Laureins-Berchem

Hof Berchemveld is een mooi, proper vleesveebedrijf met een eigen hoeveslagerij. Geert Leyssens heeft op het gebied van bioveiligheid samen met zijn bedrijfsdierenarts een eigen visie ontwikkeld: “Ik vind het heel belangrijk dat dieren op een ziektevrije manier worden opgefokt. Wij willen onze klanten namelijk een hoogwaardig, gezond en smakelijk product aanbieden.” Zowel voor zijn klanten als voor zijn dieren laat Geert niets aan het toeval over. Sinds kort is het bedrijf zelfs volledig gesloten; alle dieren die op het bedrijf geboren worden, worden er ook opgefokt en in korte keten aan de consument gebracht. Veehandelaars komen er dus niet meer over de vloer.

Vleesveebedrijf Jean-Paul Van Kerckvoorde, hoeve Boterhoek, Lievegem

Jean-Paul Van Kerckvoorde van hoeve Boterhoek heeft een uitgesproken visie op bioveiligheid. Over alle aspecten van de bedrijfsvoering heeft hij grondig nagedacht en alle hygiënemaatregelen worden tot in de puntjes uitgevoerd. “We proberen niet de grootste te zijn in de sector, maar wel een van de beste. Daarom houden we enkel het aantal dieren aan dat we met de beste zorgen kunnen omringen. Het is geen toeval dat we zoveel aandacht besteden aan bioveiligheid. Als boerderij zijn we gegroeid vanuit de voedingssector en zo hebben we de structuur en het nut van bioveiligheid meegekregen,” vertelt Jean-Paul.

Vleesveebedrijf familie Vindevogel-Desmet, Hof Van Ename, Bossuit

Alle onderdelen van Hof Van Ename – oud en nieuw – liggen er kraaknet bij. Het lijkt alsof Geert en Ann Sophie bioveiligheid ‘ademen’: “We zijn erg begaan met onze dieren en omringen ze met de best mogelijke zorgen. Niet alleen volgen we hun gezondheid op de voet, zodat we vroeg kunnen ingrijpen als de dieren ziek worden. Maar het liefst willen we natuurlijk helemaal geen zieke dieren.” Niet toevallig dus dat Geert en Ann Sophie, samen met hun zoon Henri, zo hard inzetten op preventie en bioveiligheid. Ook de dierenarts met wie ze een uitstekende band hebben, kan dit beamen.

Melkveebedrijf Luc Criel, Sleidinge

Splinternieuw kan je de infrastructuur van Luc Criel bezwaarlijk noemen: de jongste stal dateert van 1991. Maar met een vernieuwde stalinrichting en een brede waaier aan goed doordachte ingrepen heeft hij de bioveiligheid op zijn bedrijf een enorme boost gegeven. “Omdat een gevaar soms in een klein hoekje schuilt, houd ik rekening met de kleinste details,” vertelt Luc. “Ik ga ook altijd op zoek naar maatregelen die bij mijn bedrijf passen, en tegelijkertijd eenvoudig door te voeren zijn zonder dat ze stukken van mensen kosten.” Die inspanningen werpen hun vruchten af. Luc heeft verschillende 100.000 kg-koeien en al drie jaar op rij kan hij uitpakken met het kwaliteitscertificaat van MCC.

Melkveebedrijf familie De Clercq-De Roo, Poesele-Nevele

Bij Jo De Clercq en Stefanie De Roo zit bioveiligheid ingebakken: “We hebben de voorbije jaren fors geïnvesteerd: de jongveestal vernieuwd, een melkveestal gebouwd, op verschillende plaatsen beton gegoten, een ‘propere’ en een ‘vuile’ weg ingericht enz. Het uitgangspunt voor elk van die investeringen was bioveiligheid, en daaraan gekoppeld de gezondheid van onze dieren.” Het bedrijf is nu volledig verhard en ontzettend proper; werkelijk nergens valt er vuil te bespeuren. Tot in de kleinste details is nagedacht over bioveiligheid. Bioveiligheid is letterlijk de manier van werken van Jo en Stefanie, en dat merk je aan alles dat ze doen.

Melkveebedrijf familie Guns, Korenblokhoeve, Tielen

Ook Jan en Hilde Guns, samen met hun zonen Nick en Maarten die eveneens actief zijn op de Korenblokhoeve, hebben een meer dan gezonde kijk op bioveiligheid. Als je op het bedrijf aankomt, valt je meteen op hoe opgeruimd en proper alles is. Er staat een nagelnieuwe melkveestal, met daarnaast een vergaderruimte en bijbehorende gastenkeuken met eetlokaal. Hilde onthaalt ons heel vriendelijk en leidt ons rond op het bedrijf: “Elke dag verzorgen we met veel liefde al onze dieren. We hebben er ook voor gekozen om burger en veehouder dichter bij elkaar te brengen. Onze gasten laten we maar al te graag kennismaken met de boerenstiel. Die openheid maakt het voor ons des te belangrijker om aandacht te besteden aan bioveiligheid.”

Meer weten over de bedrijven en stemmen kan via https://mijnmaniervanwerken.be.

Bron: Eigen verslaggeving

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada