



# VEUGEN

T E C H N O L O G Y

Kundenerfahrungen  
aus der  
Geflügelbranche



## FOGGING & HYGIENE

Lösungen für die Geflügelzucht

[www.veugentech.com](http://www.veugentech.com)



## DIE BRÜDER ENGELEN ARBEITEN FÜR DIE BESTEN BRUTEIER DER WELT

### Zusammenarbeit mit Parteien, die auch gewinnen wollen

Die Brüder Jeroen und Twan Engelen betreiben in Someren in Nordbrabant einen Aufzuchtbetrieb und einen Brutbetrieb und exportieren Bruteier.

Dabei setzen sie sich hohe Ziele. „Was wir tun, ist die Formel eins“, sagt Twan. „Wir verkaufen die besten Produkte der Welt, und dazu arbeiten wir mit Partnern zusammen, die die gleichen Ambitionen haben.“



Die Geschichte des Familienunternehmens in Someren, Brabant, reicht bis ins Jahr 1962 zurück, und Twan und Jeroen sind bereits die dritte Generation. Das Unternehmen begann als Vermehrungsbetrieb Engelen unter der Leitung von Großvater Toon und Großmutter Nel. Ihre Nachfolger Toos und Noud fügten den Namen Aufzuchtbetrieb Engelen hinzu.

Seit 2006 haben die Brüder die aktive Rolle inne. Zunächst übernahmen sie den Aufzuchtbetrieb, vier Jahre später den Zuchtbetrieb und weitere vier Jahre später gründeten sie Angel Eggs, einen Exportbetrieb von Bruteiern. Dazwischen (im Jahr 2012) erblickte Engelen Energy das Licht der Welt.

Alle Aktivitäten sind auf fünf Standorte in dem Dorf nahe der Grenze zu Limburg verteilt. Wir verkaufen Proteine und Energie, zwei Dinge, die alle Menschen brauchen“, sagt Twan im Büro von Engelen Eggs.

Das Unternehmen exportiert jedes Jahr etwa 160 Millionen Bruteier. Mit unseren Produkten bilden wir die Grundlage für die gesunde Ernährung von etwa 10 bis 12 Millionen Menschen.

### Nebelgerät von Veugen Technology

Nachhaltig, gesund und von bester Qualität. Neben Nachhaltigkeit und Qualität zieht sich die Gesundheit wie ein roter Faden durch die Aktivitäten des Unternehmens. Eine der nachhaltigen Entwicklungen ist die Gründung von Engelen Energy, die Energie für den Eigenbedarf - man denke an den Maschinenpark - und für Dritte erzeugt. Die beiden anderen Kriterien gehen Hand in Hand: Gesunde Küken führen zu gesunden Hühnern und Hähnen sowie zu Eiern von guter Qualität. Die ausgewählten Eintagsküken, die gekauft werden, kommen nach 20 Wochen in den eigenen Zuchtbetrieb. Dort bleiben sie dann bis zu 62 Wochen. Ganz nach den Ambitionen des Duos, dessen Lohn für Angel Eggs nicht umsonst „der Start eines gesunden Kükens“ ist. „Wenn es um die Gesundheit geht, sind wir in den Niederlanden ohnehin führend“, sagt Twan. „Da wir unsere Bruteier exportieren, hatte ich die Gelegenheit, viel von der Welt zu sehen und somit auch zu sehen, dass vielerorts die Dinge nicht oder viel weniger gut organisiert sind. Ich wage es sogar, unser Land in diesem speziellen Bereich als weltweit führend zu bezeichnen.“

### Powerfog

Spitzenreiter zu sein, ist auch das Ziel der Brüder bei ihren Unternehmungen. Was wir machen, ist die Formel 1. Wenn man dort antritt, will man gewinnen“, fasst Twan die Ambitionen zusammen. Wir haben uns verpflichtet, die besten Bruteier der Welt zu produzieren. Um an der Spitze zu bleiben, ist die Entwicklung entscheidend. Wenn man stehen bleibt, macht man sich selbst Konkurrenz“, sagt Engelen. „Wenn wir uns ständig weiterentwickeln, bleiben wir also vorne. Um dies zu gewährleisten, arbeiten wir mit Unternehmen zusammen, die die gleichen Ambitionen haben wie wir.“

Ein solches Unternehmen ist Veugen Technology in Nederweert. Das Unternehmen begann als Aufzucht-

betrieb, fügte dann die Betriebshygiene hinzu und weiß deshalb, wovon es spricht.

Auch in diesem Bereich ist Nachhaltigkeit gegeben, denn die Partnerschaft besteht seit 1990. „In jenem Jahr kauften wir von Veugen ein Vernebelungsgerät zur Desinfektion und um die Hygiene auf unserem Betrieb zu verbessern. Damals war das Unternehmen seit etwa zwei Jahren in dieser Branche tätig. Inzwischen haben wir über Veugen auch eine Lkw-Desinfektion angeschafft sowie einen Kaltvernebler zur Desinfektion der Bruteier, einen Turbovernebler, Marayama-Rückensprüngeräte und mehrere Powerfog.

Das neueste Gerät ist der Powerfog 60D, der zum Zeitpunkt dieses Besuchs in Betrieb ist (und daher nicht abgebildet werden kann). Wir sind sehr zufrieden mit ihm. Aber wenn wir es nicht wären, hätten wir es nie so lange zusammen ausgehalten.



### Wissen und Kompetenz

Laut Engelen geht es bei einer nachhaltigen Zusammenarbeit auch darum, sich gegenseitig auf dem Laufenden zu halten. „Jeroen und ich sind sehr aktiv auf der Suche nach Zulieferern, aber nach Zulieferern, die etwas zur Verwirklichung unserer Ambitionen und Geschäftstätigkeiten beitragen können.“ Veugen Technology ist für die beiden eine solcher Partner. Denn auch dieses Unternehmen möchte mit seinen Produkten wegweisend sein. Das tut es, indem es maßgeschneiderte Produkte anbietet. „Wir teilen diese Ambition und verstehen uns daher. Das ist wichtig.“ Die Brüder Engelen sind aber auch kritische Einkäufer. „Ich traue mich, andere anzuschauen, aber auf der anderen Seite verlasse ich mich blind auf ihr Know-how im Bereich der Betriebshygiene. Die Exklusivität ihrer Geräte macht es schwierig, zu vergleichen. Dann ist es wichtig, sich auf das Wissen und die Erfahrung der anderen zu verlassen“, sagt Twan Engelen.



## ZWEI BAUERNHÖFE AUF EINEM GRUNDSTÜCK: WAS MAN SELBST ERLEDIGEN KANN, MACHT EINEN WENIGER ABHÄNGIG“

Obwohl er zwischen Hühnern und Hähnen aufgewachsen ist, war es für Jan van Gils keine ausgemachte Sache, den elterlichen Geflügelhof zu übernehmen. Er entschied sich für ein Studium der Elektromechanik und machte sich dann in diesem Bereich selbständig. Auf dem elterlichen Hof betreibt er seither eine Installationsfirma für Stallbelüftung und -beleuchtung - nicht für Geflügel, sondern für Kühe.

Milchkühe sind auch für Jan kein Fremdwort. Als kleines Kind lief er zu Hause auf dem Hof zwischen den Kühen umher, bis seine Eltern vor fünfundzwanzig Jahren von Säugetieren auf Geflügel umstiegen und einen Stall mit 10.000 Elterntieren gründeten.

Jans Interesse galt zwar der Elektromechanik, aber das Leben auf dem Bauernhof hatte er nie aus den Augen verloren. Im Haus der Van Gils wurde von den drei Kindern erwartet, dass sie mit anpacken, erinnert sich Jan. Nach der Schule waren die Brüder Van Gils und ihre Schwester im Stall. Im Laufe der Jahre nahm die Zahl der Hühner stetig zu und verdoppelte sich sogar auf 40.000, im Jahr 2013 wurde ein zweiter Stall gebaut.

### Desinfektion unbesorgt planen

Jan: „Der neue Stall wurde vollautomatisch geliefert. Mit Blick auf die Zukunft entschieden wir uns, den alten Stall zu erweitern und zu modernisieren. Zu diesem Zeitpunkt war bereits klar, dass ich den

Geflügelhof übernehmen würde. Das Montageunternehmen war größer geworden. Weil es mehr Kollegen auf der Montage gibt, bin ich jetzt viel im Büro, um zu planen und zu verwalten. Das lässt sich gut mit der Arbeit in der Geflügelfarm kombinieren, vor allem jetzt, wo die Ställe voll automatisiert sind.“

Die Erweiterung auf zwei Ställe und 40.000 Stallplätze hatte Auswirkungen auf die Planung der Geflügelfarm. Jan: „Die Leerstandszeiten sind zu kurz. Wir müssen oft sonntags desinfizieren, damit montags die Proben genommen werden können. Es gibt keine externe Firma, die bereit ist, sonntags strukturell zu desinfizieren. Also haben wir uns auf die Suche nach einem vernünftigen Gerät gemacht, mit dem wir unsere Ställe selbst desinfizieren können - auch um unabhängig von einer externen Firma zu sein und die Desinfektion unbesorgt planen zu können.“

### Maßgeschneiderte Desinfektionsgeräte

Jan suchte nach einem Desinfektionsgerät, das mindestens 10 Jahre hält. Sein erster Kauf entpuppte sich als Katze im Sack und war schnell kaputt.

Er setzte seine Suche fort und landete schließlich bei Veugen Technology in Nederweert. Jan: „Bei Veugen Technology gibt es maßgeschneiderte Desinfektionsgeräte, und das ist uns wichtig. Schließlich hat mein Bruder auch einen Geflügelbetrieb und wir wollen das Gerät in beiden Betrieben einsetzen.“ Der Powerfog 100 mit Duokopf wurde für die Gebrüder Van Gils in

einigen Bereichen modifiziert. So kann das Desinfektionsgerät zum Beispiel leicht mit einem Gabelstapler transportiert werden. „Unsere Ställe sind 85 Meter lang, aber der Powerfog kann bis zu 140 Meter Nebel ausstoßen. Vielleicht ist das zu groß, aber es war eine bewusste Entscheidung. Man weiß ja nicht, was die Zukunft bringt. Vielleicht werden wir die Ställe erweitern oder einen 120-Meter-Stall übernehmen, und dann sind unsere Geräte schon dafür geeignet“, sagt Jan, immer mit Blick auf die Zukunft.

Beim Einsatz des Powerfogs wird der gesamte Stall innerhalb von 2 bis 3 Stunden vernebelt. So kann Van Gils seine beiden Ställe problemlos innerhalb eines Tages desinfizieren. Er benutzt das Gerät nun schon seit 10 Jahren. Vor kurzem hat Veugen Technology eine größere Wartung am Powerfog durchgeführt. Einige Teile wurden ausgetauscht.

Jan: „Der sieht sehr gut aus. Es ist alles in Ordnung mit ihm. Jetzt, wo einige Teile ersetzt wurden, kann der Desinfektor wieder mindestens 9 bis 10 Jahre halten.“ Und danach, wenn der Desinfektor wirklich abgeschrieben ist? „Dann kaufe ich sofort ein neues“, sagt Jan abschließend.



### WEITERE INFORMATIONEN

Platinastraat 9, 6031 TW Nederweert, Niederlande  
T +31(0)495 - 460188 E info@veugentech.com  
[www.veugentech.com](http://www.veugentech.com)





## IM GESPRÄCH MIT: CHRISTIAN VAN BOMMEL GEFLÜGELZÜCHTER, EIGENTÜMER VON OMA'S KIP, HUIZE VAN BOMMEL, LA FUMEE UND BBB-LANDESMITGLIED FÜR LIMBURG

Christian (49) und Karin van Bommel leben mit ihren Kindern in Castenray, Niederlande. Nur 10 Kilometer von die Grenze mit Deutschland in die Nähe von Kevelaer und Straelen. Christians Familie ist bereits seit drei Generationen in der Geflügelbranche tätig. Ursprünglich als Züchter für Legehennen tätig, stellte das Unternehmen 2013 auf die Produktion von Masthähnchen um. Seit 2015 vertreibt Christian van Bommel seine Hähnchenprodukte unter dem Markennamen Oma's Kip direkt an die Verbraucher. Die Familie van Bommel hält 53000 freilaufende Hühner in 4 Ställen an 1 Standort.

**Unser zufriedenes Huhn ist und bleibt  
das leckerste Huhn von allen!**

### Oma's Kip

Die „Better Life“-Hühner haben hier ein großartiges Leben und erfüllen das „Hallmark 1 Star“ der Tierschutzbehörde. Das bedeutet, dass sie mindestens 56 Tage lang leben und zu den langsam wachsenden Hühnerrassen gehören. Es wird auch darauf geachtet, dass es den Damen an nichts fehlt: täglich frisches Getreide, ein Tag- und Nachtrhythmus, viel Tageslicht im Stall sowie viel Auslauf im Freien in einer gut geschützten Umgebung. Einige der Hühner werden von zu Hause aus unter dem Namen Oma's Kip (Omas Hähnchen) in einem Hofladen verkauft. Christian: „Das Schöne ist, dass ich auf diese Weise die Geschichte unserer Hühner selbst erzählen kann.“

Schließlich ist und bleibt unser zufriedenes Huhn das leckerste Huhn von allen!“

### Verbindung zur Gesellschaft

Christian ist der Meinung, dass es wichtig ist, der Gesellschaft zu zeigen, was auf seinem Hof geschieht, insbesondere in einer Zeit, in der der Agrarsektor oft in einem negativen Licht dargestellt wird. In Omas Hühnerfarmladen und Bildungszentrum empfängt er Kunden und zum Beispiel Schulkinder, um ihnen zu zeigen, woher ihre Lebensmittel kommen. „In Videos auf sozialen Medien zeige ich, was in den Ställen passiert“, sagt Christian. Christian van Bommel ist aber auch als Mitglied des Provinzialrats von Limburg aktiv. Als Mitglied des BBB will er einen vitalen und lebenswerten ländlichen Raum für Landwirte und Bürger sichern, mit Blick auf eine verantwortungsvolle, tierfreundliche und sichere Lebensmittelproduktion.

### Huize van Bommel, La Fumee

Christian und Karin suchen die Verbindung zur Gesellschaft nicht nur über öffentliche Organisationen. Mit La Fumee bietet Christian bei Veranstaltungen köstliche Grillhähnchen mit einem voll ausgestatteten Grillwagen an. Außerdem empfangen sie Gäste in ihrem Bed & Breakfast Huize Bommel.

### Powerfog

All diese Arbeiten neben der Geflügelfarm erfordern Flexibilität bei der Arbeit in der Geflügelfarm und, soweit möglich, eine Automatisierung der Arbeiten im Stall.



Extra Option: Powerfog 60

Um die Ställe nach der Reinigung richtig zu desinfizieren, wird eine Maschine zur automatischen Desinfektion eingesetzt. Kürzlich wurde zum 3. Mal ein Powerfog an Van Bommel geliefert. Diesmal ein Powerfog 60 Duo; dieses Vernebelungsgerät bietet Flexibilität, da die Desinfektion automatisch gestartet und durchgeführt wird. So kann man sich anderen Tätigkeiten widmen, während die Maschine die Arbeit erledigt. Im Vergleich zu früheren Powerfogn ermöglicht der Powerfog 60 Duo eine noch schnellere Desinfektion und damit eine größere Zeitersparnis.

Der Powerfog 60 Duo, eine kompakte Version mit leistungsstarkem Gebläse. Die richtige Wahl z.B. für die Desinfektion von Flächen in der Geflügelhaltung. Er ist Plug-and-Play-fähig.

Er bietet dem Anwender Flexibilität. Ein vollautomatisches Vernebelungsprogramm ermöglicht es Ihnen, die Behandlung zu dem Zeitpunkt zu starten, der Ihnen am besten passt. Es ist auch möglich, andere Arbeiten zu erledigen, während das Gerät seine Arbeit verrichtet; aufgrund der Automatisierung ist das Ergebnis immer gleichmäßig. (Selbst die Reinigung der Leitungen im Vernebler ist mit dem Spülprogramm kein Problem mehr). Die Maschine ist automatisch, zeitsparend und flexibel, so dass Zeit für andere Arbeiten und die Familie bleibt.



### MEHR INFORMATIONEN

Platinastraat 9, 6031 TW Nederweert, The Netherlands  
T +31(0)495 - 460188 E info@veugentech.com  
[www.veugentech.com](http://www.veugentech.com)