

KLF Fjørfe Columbiegg

nr. 6 - 2010 kjøtt



Invitasjon til Kjøtt- og fjørfebransjens Kompetanseskole Kurs for slaktekyllingprodusenter

Sted: Best Western Stav Hotel, Hommelvik i Trøndelag

Tid: 9.-10.november og 7.-8.desember 2010

Dyrevelferd står sentralt i dagens husdyrhold, og deltagelse på KLFs kompetanseskole dekker kommende krav om å kunne dokumentere sin kompetanse innen husdyrproduksjon. Vi henter inn en rekke flinke foredragsholdere for å gi dere fire flotte dager med solid faglig påfyll. Utover foredragene er det mye å hente ved diskusjon og erfaringsutveksling med de andre kursdeltagerne. Vi legger derfor til rette for dette med felles middag og hyggelig sosialt samvær om kvelden. Vi ønsker derfor at flest mulig skal overnatte, og vi oppfordrer også til å delta flere fra hvert bruk. Velkommen på kurs!

Program (med forbehold om endringer)

Dag 1 – Tirsdag 9.november

Fra 9.00	Kaffe og registrering
9.30	<i>Introduksjon av kurset, presentasjon av deltagerne v/kursleder Marlene Furnes Bagley, Kjøtt- og Fjørfebransjens Landsforbund (KLF)</i>
9.50	<i>Hva skal vi med kompetansebevis? Dyrevelferd i fjørfeholdet – video, foredrag og diskusjon v/Thorbjørn Refsum, Animalia</i>
10.45	Pause
11.00	<i>Dyrevelferd i fjørfeholdet (forts)</i>
12.00	Lunsj
13.00	<i>Slaktekyllingprodusentens utfordringer som bedriftsleder v/Ole Christen Hallesby, landbruksøkonomisk rådgiver</i>
14.00	Pause

- 14.15 *Slaktekyllingprodusentens utfordringer forts.*
- 15.15 *Pause*
- 15.30 *Lover og forskrifter som er relevante for slaktekyllingprodusenten. Bedømming av slakt, årsaker til kassasjon v/ Harald Norvik, Mattilsynet, Mattilsynet*
- 17.00 *Kursdag slutt*
- 19.00 *Felles middag og sosialt samvær*

Dag 2 – Onsdag 10.november

- 08.30 *Anatomi og fysiologi hos fjørfe v/veterinær Magne Hansen*
- 09.45 *Pause*
- 10.00 *Praktisk øvelse - obduksjon av fjørfe*
- 11.15 *Lunsj*
- 12.15 *Helse og sjukdom hos slaktekylling v/veterinær Tore Malmo*
- 13.15 *Pause*
- 13.30 *Økonomien i slaktekyllingproduksjonen – hva påvirker dekningsbidraget v/ Sivert Moen, slaktekyllingprodusent*
- 14.15 *Pause*
- 14.30 *Hva vektlegger vi på rugeriet for å få en god kyllingkvalitet? Og hva kan dere som produsenter gjøre for å få et godt resultat? v/Roar Aarhaug, Hugaas rugeri*
- 15.15 *Avrunding og utdeling av hjemmeoppgaver v/Marlene*
- 15.30 *Kursdag slutt*

Dag 3 - Tirsdag 7.desember

- Fra 9.00 *Kaffe*
- 9.30 *Miljøet i kyllingens første leveuke v/ Camilla Fisker, Skov, Danmark*
- 10.30 *Pause*
- 10.45 *Faktorer som påvirker strøkkvaliteten v/Camilla Fisker, Skov, Danmark*
- 11.45 *Lunsj*
- 12.45 *Utvikling og etologi – fra urhøne til slaktekylling v/Tone Beate Hansen, Animalia*
- 13.30 *Pause*
- 13.45 *Arbeid med gruppeoppgaver*
- 14.45 *Lysoppfattelse hos slaktekylling. Ulike lyskilder. v/Tone Beate Hansen, Animalia*
- 15.30 *Pause*
- 15.45 *Oppsummering gruppeoppgaver og hjemmeoppgaver. Rutiner gjennom innsettet - fra A til Å v/Marlene Furnes Bagley*
- 17.00 *Kursdag slutt*
- 19.00 *Felles middag og sosialt samvær*

Dag 4 - Onsdag 8.desember

- 08.30 *Ventilasjon og luftkvalitet, oppsummering v/Marlene Furnes Bagley*
- 09.15 *Pause*
- 09.30 *Ernæring og næringsbehov hos fjørfe v/Øystein Lien, Norgesfôr*
- 10.30 *Pause*

10.45	<i>Bruk av ulike fôrslag og gode råd for praktisk fôring v/Øystein Lien –Norgesfôr</i>
11.45	Lunsj
12.45	<i>Plukking og slakting, foredrag og video v/Thorbjørn Refsum, Animalia</i>
13.30	Pause
13.45	<i>Rengjøring og desinfeksjon v/Thorbjørn Refsum, Animalia</i>
15.30	Kursdag slutt

Kursavgift

For leverandører til medlemsbedrifter i KLF (Norsk Kylling, Ytterøykylling)	kr.	4 400,-
Deltaker nr. to, tre, osv. fra samme bruk	kr.	3 400,-
Andre (leverandører til andre bedrifter, konsulenter o.l.)	kr.	5 400,-

Kursavgiften dekker utgifter til foredragsholdere, kursmateriell, leie av møtelokaler, kaffemat, fire lunsjer og to middager. Overnatting med frokost kommer i tillegg, og gjøres opp med hotellet av den enkelte ved avreise. Man må ha med Fjørfeboka, som kan kjøpes på kurset til gunstig pris.

For påmelding, benytt skjemaet på neste side.

Oslo, 29.september 2010

Marlene Furnes Bagley
Fagsjef egg/fjørfe
Tlf: 95 26 91 09
marlene@kjottbransjen.no

KLF Fjørfe
Fred Olsens gate 5, 0152 OSLO



Påmelding til Kjøtt- og fjørfebransjens Kompetanseskole Kurs for slaktekyllingprodusenter

Sted: Best Western Stav Hotel, Hommelvik i Trøndelag

Tid: 9.-10.november og 7.-8.desember 2010

Navn: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

E-post: _____

Leverandør til (slakteri): _____

Jeg/vi ønsker overnatting (kryss av):

Enkeltrom (kr 745 pr rom pr natt inkl frokost) 9.-10.nov _____ 7.-8. des _____

Dobbeltrom (kr 945 pr rom pr natt inkl frokost) 9.-10.nov _____ 7.-8. des _____

Kryss av:

Ja, jeg ønsker å kjøpe Fjørfeboka til redusert pris (kr 350,-, ordpris 425,-) _____

Nei, jeg har allerede Fjørfeboka og tar den med på kurset _____

Påmeldingen sendes til randi@kjottbransjen.no eller på fax 23 24 44 80

MERK: Påmeldingen er bindende.

Påmeldingsfristen er 25.oktober, men først til mølla-prinsippet gjelder dersom kurset skulle bli fullt.