

Kurczęta wysyłają w świat

Niegdyś w gospodarstwie państwa Lechów dominowały kury nioski jaj zarodowych, z których wykluwały się pisklęta. Dziś kupują jednodniowe kurczątka ogólnoużytkowe, które po odchowaniu sprzedają na potrzeby okolicznych gospodarstw. Chętnych na dorodne kurczaki nie brakuje.

TEKST ■ Ewelina Jamka

Drobiarska działalność rodziny Lechów sięga kilkadziesiąt lat wstecz. To już trzecie pokolenie, które zajmuje się kurami. Pierwszy kurnik, dość duży i profesjonalny, jak na owe czasy (70x12 metrów) pobudował w latach 80. Stanisław Lech, ojciec pana Czesława. Drobiarska inwestycja powstała w Mircu Podborki (pow. starachowicki, woj. świętokrzyskie) ok. pół kilometra od miejsca, gdzie dziś stoją dwa okazałe kurniki. Gospodarstwo liczy ponad 4 ha.

- Pierwotna działalność, którą prowadził ojciec, sprowadzała się do hodowli kur niosek jaj zarodowych, z których wykluwały się pisklęta - mówi pan Czesław. - Pod koniec lat 90. powstały dwa obiekty, w których obecnie prowadzimy działalność. Jeden kurnik ma ok. 1.200 m kw. a drugi 600 m kw. Początkowo kontynuowałem działalność nioski zarodowej, z czasem rozszerzając ją o zakład wylęgu drobiu.

Stawiają na jakość

Zmieniła się jednak koniunktura, ta ilość kur, którą mieli, nie

dawała już zysków, Lechowie zrezygnowali z niosek i zakładu wylęgowego na rzecz odchovu kurcząt ogólnoużytkowych, które są ich sztandarowym produktem.

- Słowem: kupujemy jednodniowe kurczęta, wpuszczamy je do kurników i odchowujemy minimum do ósmego tygodnia. Potem sprzedajemy je okolicznym rolnikom, głównie na chów przydomowy.

80 proc. hodowli trafia do odbiorców detalicznych - gospodarstw, które znajdują się w promieniu ok. 30 km od prowadzonej działalności - dodaje.

Gospodarstwo oferuje kurczęta w różnych kolorach upierzenia: białym, czerwonym, czarnym, jarzębatym (Rosa 1, 2, 3, 4, 5, sussex). Do dyspozycji klientów są: pisklęta jednodniowe kurze, brojlery kurze 4-tygodniowe, brojlery indyjskie 8-tygodniowe, brojlery kacze 3-tygodniowe, brojlery perlicze 3-tygodniowe, brojlery gęsie 3-tygodniowe oraz kurczęta zielononóżki 8-tygodniowe.

Wieloletnie doświadczenie, uznana ferma wylęgu, skąd Lechowie kupują jednodniowe pi-



W pracę na gospodarstwie zaangażowana jest cała rodzina: pan Czesław z żoną Lidią oraz syn Mateusz z dziewczyną Agatą. W trakcie większych sobotnich sprzedaży pomagają córka Patrycja z mężem Marcinem na stałe mieszkający w Warszawie oraz siostra pani Lidii - Teresa z mężem

skłeta, jak również fachowa opieka weterynaryjna przekładają się na dużą zdrowotność drobiu, a co za tym idzie, zadowolenie klientów, których nie brakuje. W sezonie zbyt ma nawet 60 tysięcy sztuk odchowanych kurczaków. Bywa, że w sobotnie przedpołudnie u bram gospodarstwa stoi kilkanaście samochodów po odbiór zamówienia.

Z ojca na syna

- Pamiętam, jak klienci podjeżdżali furmankami, a dziś samochodów jest tyle, że czasem nie mieszczą się w na terenie gospodarstwa - mówi pan Czesław, który trzy lata temu przekazał „pałeczkę” synowi Mateuszowi. - Pracujemy wspólnie, bo pracy nie brakuje, ale jest to głównie praca sezonowa. II Sezon zaczyna się na przełomie stycznia i lutego, kurczęta zresztą kojarzą się z wiosną, z Wielkanocą. I tak do czerwca. Potem zostaje czas na produkcję rolną, uprawiamy także ziemię. Poza tym trzeba przygotować kurniki na następny sezon. Najwięcej pracy wymaga sprzedaż. Punkt zbytu czynny jest od 9.00 do 18.00, ale bywa, że mamy klientów do późnego wieczora. Wcześniej pracy było więcej, przez cały rok, przy kurach nioskach nie można było odejść na krok, teraz jest możliwość wygospodarowania trochę czasu dla siebie, jest czas na wypoczynek - mówi pan Czesław.

Jeśli chodzi o chów kurcząt, to nie należy on do szczególnie skomplikowanych, jeśli się ma wieloletnie doświadczenie.

- Kurczaki jedzą do oporu, bez dawkowania, tyle, ile potrzebują. Muszą mieć stały dostęp do wody i paszy, którą sprowadzamy z firmy holenderskiej produkującej paszę na polski rynek. To najwyższa jakość z koroną w logo, co świadczy o najwyższej półce. Sprzedawane u nas kurczęta pochodzą z renomowanej i uznanej na rynku fermy (Rszew), może są droższe od innych, ale my stawiamy na jakość, a nie ilość. Pomieszczenia, do których wpuszczamy jednodniowe kurczęta, muszą być odpowiednio przygotowane, dostosowane do odchovu kurcząt, m.in. zdezynfekowane. Pojenie jest zautomatyzowane, natomiast pasza podawana jest ręcznie do karmników. Bardzo ważna, szczególnie na początku, jest temperatura, musi mieć minimum 33 stopnie. Tak odchowane kurczęta, minimum 8-tygodniowe nadają się do sprzedaży i do dalszego chowu. 19. tydzień to czas, w którym przeciętnie kura zaczyna znosić jaja - dodaje pan Mateusz, który poza pracą w gospodarstwie pasjonuje się elektryką i elektroniką. Cała instalacja w domu i na terenie całego gospodarstwa włącznie z monitoringiem to jego dzieło.



Dodatkową atrakcją gospodarstwa jest skansen pt.: „Obraz pracy człowieka”. Znajdują się tam niegdyś wykorzystywane w rolnictwie narzędzia pracy i domowego użytku