

Halffabrikaat Unfinished product



Verbeek Broederij en Opfok, Zeewolde, juli 2012
Verbeek Broederij en Opfok opende in 2011 een nieuwe broederij met een capaciteit van 30 miljoen eendagskuikens per jaar. Bij de bruine kip is het bij het fokken mogelijk om een visueel onderscheid te creëren tussen een hen en een haan. Een jonge hen is wit en een jonge haan is bruin. Dit onderscheid is voor een broederij voor legkippen belangrijk omdat een haan nu eenmaal geen eieren legt. Het selectieproces is nu minder gecompliceerd.

Verbeek Hatchery Holland, Zeewolde, July 2012
Verbeek Broederij en Opfok opened a new farm in 2011 capable of processing 30 million chicks a year. This breed was developed to be able to separate hens from roosters by colour. Young hens are white; young roosters are brown. It is vital for a poultry farm to be able to distinguish the two, since roosters do not lay eggs. This simplified selection process can be left to unskilled workers to do on a conveyor belt.

COLOFON COLOPHON

‘Ons dagelijks brood. Henk Wildschut fotografeert de realiteit achter ons dagelijks eten’ maakt deel uit van Document Nederland, de jaarlijkse foto-opdracht van het Rijksmuseum Amsterdam en NRC Handelsblad.

Redactie: Jessica van Geel
Vormgeving: Jan Paul van der Wijk
Eindredactie: Rianne van Dijck

Een uitgave van NRC Handelsblad, september 2013.

‘Our Daily Bread. Henk Wildschut explores the reality behind the food we eat.’
The Dutch photographer Henk Wildschut worked for the last two years on the topic food for the annual assignment ‘Document Nederland’ from the Rijksmuseum and NRC newspaper.

Published by NRC Handelsblad, September 2013.

TENTOONSTELLING EXHIBITION

De tentoonstelling ‘Ons dagelijks brood. Henk Wildschut fotografeert de realiteit achter ons dagelijks eten’ is tussen 22 september 2013 en 7 januari 2014 te zien in het Rijksmuseum, Museumstraat 1 in Amsterdam. Openingstijden: elke dag van 09.00-17.00 uur.

Document Nederland jr.
Zes getalenteerde jongeren gingen in de jaarlijkse masterclass Document Nederland jr. ook met het onderwerp aan de slag. Wildschut begeleidde hen in april 2012 met het vastleggen van hun visie op voedsel. Van voedselbank tot vloeibaar dieet, van een persoonlijk eetdagboek tot het eetgedrag van mensen op straat. De winnares van deze masterclass, Ischa Kempka, mocht een dag op pad met Henk Wildschut. Het werk van de jongeren is te zien in het cursuscentrum van het Rijksmuseum: De Teekenschool. In het weekend en tijdens schoolvakanties.

The exhibition ‘Our daily bread. Henk Wildschut explores the reality behind the food we eat’ is opened from the 22nd of September 2013 to the 7th of January 2014 in the Rijksmuseum, Museumstraat 1 in Amsterdam. Open daily between 9 AM - 5 PM.

BOEK BOOK

Henk Wildschut: Voedsel
Fotografie: Henk Wildschut.
Ontwerp: Robin Uleman.
22 x 28 cm, 144 pagina's.
Prijs: € 35.
Hardcover met stofomslag.
Het boek is verkrijgbaar in een Nederlandse en een Engelse uitgave.
Uitgegeven door Post editions.

Henk Wildschut: Food
Photography: Henk Wildschut.
Graphic design: Robin Uleman.
22 x 28 cm, 144 pages.
Price: € 35.
Hardcover with dustjacket.
The book is available in a Dutch and an English version.
Published by Post editions.



Uitzendkracht Temp worker



Verbeek Broederij en Opfok, Zeewolde, juli 2012
Jesse werkt via een uitzendbureau als schoonmaker bij Verbeek Broederij en Opfok. Vier dagen in de week komt hij aan het eind van de productiedag de bedrijfsruimtes schoonspuiten. Voordat hij begint, moet hij douchen en schone bedrijfskleding aan. Veel werknemers komen uit het pluimveerijke gebied rondom Barneveld en in hun vrije tijd zijn zij vaak hobbyboeren. Werknemers vormen daarom een extra besmettingsgevaar.

Verbeek Hatchery Holland, Zeewolde, July 2012
Jesse is employed as a cleaner at Verbeek Broederij en Opfok through a temp agency. He comes four days a week when production stops at the end of day to spray the workplaces clean. He has to shower and put on clean overalls before he starts. Many of the employees come from the poultry-breeding region around Barneveld and often keep a few animals themselves too. So employees can pose an extra contamination risk.