

Het bedrijf van de toekomst door ogen van studenten



**van hall
larenstein**
university of applied sciences



2018/2019

Voorwoord

Beste bezoeker,

Dank dat u er was. Dat waarderen we zeer. Het was best spannend voor de studenten. En eerlijk gezegd ook voor ons. Zonder u - als bezoeker - hadden de studenten hun verhaal niet kunnen doen. Waarschijnlijk heeft u niet alle verhalen kunnen horen en daarom hebben de studenten deze bundel gemaakt. Om u te laten kennismaken met de studenten die u heeft gemist. En met hun verhalen.

Graag geef ik u nog wat achtergrond bij de verhalen. Want vanwaar deze module? Vanwaar het *bedrijf van de toekomst*? Vanwaar de opdracht om meerwaarde te creëren voor melk of het melkveebedrijf? Een groot deel van onze opleiding gaat immers over het optimaliseren van een melkveebedrijf. We laten de studenten de hele studie kijken naar het productiedier en de bedrijfsvoering van een veehouderij en hoe deze (beide) te managen.

In deze module vroegen we de studenten dat allemaal los te laten en eens anders naar de melk en het melkveebedrijf te kijken. Waarom? Omdat het knarst en schuurt in de sector. Omdat de wereld niet stil staat. Omdat de publieke opinie steeds meer invloed op de sector heeft. Of lijkt te hebben. Omdat de ideeën in Den Haag verschuiven. Omdat de huidige manier van boeren niet veel langer houdbaar lijkt.

Dat was best confronterend voor veel van onze studenten. Een aantal van hen wil gewoon blijven boeren zoals hun ouders het doen. Zij vonden deze module niet tof. Voor andere studenten bood de module juist ruimte en mogelijkheden. Zij kwamen 'bovendrijven'. Het is mooi om te zien hoe alle studenten hun eigen ideeën vormgaven en ervoor gingen staan. De ene wat steviger dan de andere, maar ervoor staan desalniettemin.

Ik hoop dat u – net als ik – geïnspireerd bent (of wordt). Veel leesplezier.

Judith Reinsma
Docent en modulecoördinator
Bears, januari 2019

Inhoudsopgave

“Proef jij je omgeving?”	4
Krijg kennis en beleef ultieme rust bij B&B Arkink	5
Ben jij niet bang om een uitdaging aan te gaan? Ga dan de boer op!	6
Mein Milch für euch.....	7
Vriend-elijk vlees.....	8
Weten waar je vlees vandaan komt?.....	9
Geniet van het boerenleven!	10
Winterveldbonen, de samenwerking tussen melkveehouders en akkerbouwers	11
Natuurlijk golfen	12
Dromen bij de Boer.....	13
Waddenmelk, lekker en uit het waddengebied!	14
De dromedaris, een bult vol duurzaamheid.	15
Uw kinderen laten opgroeien in het buitenleven en met dieren?	16
Streekwinkel de Wâldsuvél.....	17
De koeien van boer Harm zijn niet blij.....	18
Ontdek jouw innerlijke boer!	19
Wees wijs, (ver)koop Turfijs!	20
Gewoon melk	21
De smaak van De Waddel	22
Bijlage I: Opdrachtbeschrijving	23
Bijlage II: Sponsors.....	24

“Proef jij je omgeving?”

Als jij op vakantie gaat of een dagje uit bent, wil je graag volledig genieten van de plaats waar je bent. Zo kies je op vakantie in Frankrijk geen Schnitzel als avondeten, maar eerder een Frans gerecht. En in Duitsland drink je een lokaal biermerk in plaats van een groen flesje Heineken. Je wilt graag de smaak van de regio waar je bent proeven en beleven. Zo maak jij jouw vakantie nóg specialer. Je verkiest op vakantie toch liever een lokaal gerecht boven een gerecht dat overal te krijgen is?

Zo kun je nu softijs kopen tijdens een boottochtje door het dorp Giethoorn. Dit softijs is gemaakt van melk door koeien uit Giethoorn. Tijdens de vaartocht door het dorp kom je op het meer de softijsboot tegen. Kom aan boord en geniet van een heerlijk lokaal soft ijsje op het water.

Dat softijs wordt gemaakt van melk die geproduceerd is op een boerderij waar de koeien gemolken worden door een melkrobot. De koeien kunnen zelf kiezen wanneer ze gemolken worden. Hun maaltijd bestaat uit vers gras uit Giethoorn wat de smaak van het ijs ten goede komt. Tevens wordt alle energie die op het bedrijf nodig is groen opgewekt. De stroom van de zonnepanelen wordt gebruikt voor de productie van de melk en het softijs. De melk die de koeien produceren wordt op dezelfde dag nog gebruikt voor de productie van het softijs. Op deze manier is het softijs altijd vers van smaak. De productie van het softijs draagt dus bij aan een duurzame en lokale voedselproductie én zo krijg jij het echte vakantiegevoel.

Kom dus naar Giethoorn en probeer het softijs zelf. Proef de smaak van het vers bereide softijs gemaakt door koeien uit Giethoorn. Door te genieten van een soft ijsje, draag jij bij aan een duurzamere en klimaatvriendelijkere voedselproductie!

Auteur: Thomas Brus
Mail: thomas.brus@hvhl.nl

Krijg kennis en beleef ultieme rust bij B&B Arkink

Kunt u uw gedachten niet uitzetten en/of krijgt u geen ultieme rust, beleef dan de Full Farmer Experience in hartje Twente.

Rust en ruimte op de boerderij

Bij B&B Arkink heeft u de mogelijkheid om een of meerdere nachten ultieme rust en ruimte te ervaren in hartje Twente. De oude stal, gelegen naast het woonhuis is getransformeerd tot een prachtig luxueus en comfortabel verblijf voor zowel alleenstaanden, stellen of voor hele families. De ruimte geeft u een beeld van het boerenleven in Twente en u komt hier maximaal tot rust.

Rustiek ontbijt

U kunt gebruikmaken van een boerenontbijt en lunch op het terras. Alles is geproduceerd en bereid op de boerderij of met streekproducten. Wij laten u het leven op de boerderij optimaal ervaren. U krijgt het gevoel van de rust en vrijheid in de stal en op het platteland.

Full farmer experience

U kunt tijdens het verblijf gebruikmaken van een rondleiding over ons melkveebedrijf, waarbij u kennis krijgt over de koeien, het eten van de koeien en de machines die we gebruiken om het land te bewerken. Daarnaast is er de mogelijkheid om een melkworkshop te volgen. Hierna ontvangt u een echt melkdiploma. Hierdoor krijgt u meer kennis over het boerenleven. Maar: niks moet, alles mag.

Omgeving

Tevens zijn er in de omgeving rondom B&B Arkink meerdere activiteiten te beleven, zoals fiets- en wandelroutes op natuurpark Het Hulsbeek (2 kilometer vanaf de B&B). Fietsen kunnen bij ons gehuurd worden, maar u kunt ze ook zelf meenemen. Ook zijn er andere dichtbij zijnde activiteiten, zoals een rondleiding bij een kaasmakerij en een kijkje bij het grote Tuincentrum Borghuis in het dorp Deurningen.

Kortom, bent u op zoek naar rust en ruimte in een Full Farmer Experience voor een Twents prijsje? Kom dan naar B&B Arkink in hartje Twente!

Auteur: Bernd Arkink
Mail: bernd.arkink@hvhl.nl

Ben jij niet bang om een uitdaging aan te gaan? Ga dan de boer op!

Heb jij het in je? Kan jij het boerenleven aan? Ja? Of toch niet? Kom meedraaien op de boerderij bij Escaperoom *De boer op!* En kom er achter of het boerenleven iets voor jou is!

In de Escape Room sluiten wij jou en jouw team op in een ruimte. Aan de hand van aanwijzingen, het oplossen van puzzels en inzicht proberen jullie uit de ruimte te ontsnappen. Jij moet samen met jouw team slim, sterk en snel te werk gaan. Samenwerking is hierbij essentieel. Net als in het leven van een boer kom je voor lastige keuzes te staan. Ben jij bereid om strategische beslissingen te maken? Lukt het jou en jouw team om dit binnen de tijd te doen? Je hebt als boer altijd genoeg te doen, dus je hebt niet de hele dag de tijd!

Is het jou gelukt om het raadsel hiernaast op te lossen? Dan ben jij toe aan de volgende uitdaging! Boek snel jouw Escape Room avontuur op www.escaperoom-deboerop.nl. Hier vind je ook het antwoord op het raadsel. Is het je niet gelukt? Niet getreurd! De Escape Room vraagt je niet alleen om puzzels op te lossen, aanwijzingen te volgen en verbanden te zien. Het is juist de kunst om samen te werken. Dit is een vereiste om op tijd uit de Escape Room te komen.

We zien jou graag binnenkort terug in Exmorra bij Escape Room *De boer op!*

Lukt het jou om het volgende raadsel op te lossen?

Een boer heeft 4 liter melk nodig. Hij heeft 2 emmers; één emmer waar 5 liter in kan en één emmer waar 3 liter in kan. Deze emmers hebben geen maatverdeling.

Hoe kan hij precies 4 liter melk afmeten door slechts deze twee emmers te gebruiken?

Auteur: Irma Hettinga
Mail: irma.hettinga@hvhl.nl

Mein Milch für euch

Vroeger was er in elke familie wel iemand te vinden die een boer persoonlijk kende, tegenwoordig lijkt er steeds meer afstand te komen tussen de boer en de burger. Herken je dit ook? Kom dan eens langs voor een rondleiding! Ook kun jij de melk van vier koeien (Astrid, Boni, Birte of Fokje) proeven en kun je de melk van jouw favoriete koe kopen.

De afgelopen jaren voelden boeren zich steeds meer gedwongen om meer koeien te houden. Wij zijn ook minimaal gegroeid met het aantal koeien. Wel hebben we rekening gehouden met wat wij op een natuurlijke wijze kunnen produceren. Wij nodigen u graag uit op onze boerderij. Om met eigen ogen te zien waar de dames leven die uw melk produceren.

Tot voorkort werd alle melk van ons bedrijf elke 2 dagen opgehaald met een tankauto. Dit wordt naar de fabriek gebracht. En daar in de grote anonieme melkstroom verwerkt tot de melk bij jou in de supermarkt. Dit proces neemt maar liefst 4 dagen in beslag (van 1^e melkmaal tot verkoop in de supermarkt). Deze melk wordt dan als verse melk verkocht. Vindt jij dit nog echt vers? Wij niet.

Maar daar hebben wij de oplossing voor gevonden. Wij kunnen met onze nieuwe minimelkfabriek de melk van elke koe apart verpakken. Dit alles gebeurt onder dezelfde strenge voedselveiligheidseisen als die in een gecertificeerde fabriek gelden. Onze melk is echt vers want binnen 30 minuten na het melken van de koe staat de fles melk al in onze koelcel.

Bij ons kunt u dus terecht voor uw heerlijke verse glas melk van een van onze dames. Wij heten u daarom van harte welkom bij ons op de boerderij om eens rond te kijken hoe het leven van uw favoriete koe eruit ziet. Of kijk op de website www.meinmilch.de voor meer info over de koeien en verkooppunten.

Auteur: Marco de Vries
Mail: marco.devries@hvhl.nl

Vriend-elijk vlees

Als u in de winkel vlees koopt, weet u dan hoe dit stuk vlees geleeft heeft? U wordt overspoeld met keurmerken, maar wat zijn ze voor u als burger waard. Is het niet mooi zijn om met eigen ogen te zien waar uw vlees vandaan komt?

In de gemeente Koggenland ligt ons melkveebedrijf Vriend. Wij houden ons bezig met de verkoop van vleespakketten met een eerlijk verhaal. Ons motto is dan ook: “zeg wat je doet, doe wat je zegt, en laat zien wat je hebt gedaan”. Onze Hereford runderen geven u een stukje gemarmerd vlees. Dit vlees zit vol met kleine vetadertjes. Bij het bereiden van het vlees breken de vetadertjes open, wat zorgt voor de malse structuur van het Hereford vlees.

In het natuurgebied “Westerveer” lopen onze runderen samen met hun kalveren vrij rond. Hier leven zij in gezelschap met een grote verscheidenheid aan weidevogels. Onze Hereford is een bijzonder vriendelijk dier. Het is dan ook mogelijk om onze dieren met het gezin van dichtbij te komen bekijken. Kunt u het zich al voorstellen om op een zomerse dag een wandeling te maken en alle drukte van het normale leven te vergeten? Dit is bij ons mogelijk! De wandelroute leidt u dwars door het natuurgebied “Westerveer”. In deze polder is het bijzonder rustig. Het enige wat u er hoort is het grazen van onze runderen en het gezang van de grutto, de Kieviet en de scholekster. Halverwege de wandeling passeert u zorgcafé 't Koetje. Hier kunt u genieten van een heerlijk stukje Vriend-elijk vlees.

Bent u overtuigd geraakt van ons verhaal met een Vriend-elijk stukje vlees? Bezoek dan de website www.Vriend-elijkvlees.nl en bestel uw eigen vleespakket! Ook bent u van harte welkom om onze runderen te komen bewonderen tijdens een wandeling door het natuurgebied. Het wandelpad is geopend vanaf 1 april tot en met 1 oktober. Zien we u snel?

Auteur: Joost Vriend
Mail: joost.vriend@hvhl.nl

Weten waar je vlees vandaan komt?

Vind jij het belangrijk om te weten waar jou vlees vandaan komt? Hebben de koeien een vrij leven gehad? Is je vlees op een veilige manier geproduceerd? Ik heb het antwoord voor jou!

Wij vinden het erg belangrijk dat je weet waar je vlees vandaan komt. Wij verkopen elk vleesproduct van de koe. Ons vlees is betrouwbaar, gezond en vers. Wij maken ons product met zorg voor jou! Geen toevoegingen, gewoon puur natuur, dat is waar wij voor staan!

Wij hebben koeien in de stal lopen die zorgen voor de melk en het vlees. Deze koeien noemen ze de 'dubbeldoel koe'. Bij ons is van iedere koe de geschiedenis bekend. Zo weten wij de geboortedatum, het ras en de herkomst van de koe. Onze koeien opgegroeid op een natuur- en diervriendelijke manier. Dat wil zeggen dat onze koeien een vrij en blij leven hebben. In het voorjaar en in de zomer springen en huppelen de koeien in de wei met lekker vers gras. De koeien lopen in de winter in een schone stal en daar krijgen ze altijd vers eten en drinken. De koeien hebben bij ons een vrijloopruimte en gemolken kunnen worden wanneer zij dat willen.

Het is voor ons belangrijk dat de koe zo weinig mogelijk stress ervaart. Hierdoor is er bij ons een korte route naar de slagerij. Ons vlees is antibiotica vrij. De dierenarts keurt de koe voor het slachten. Wanneer de koe geslacht is, is het vlees nog een keer gecontroleerd door een keuringsassistent. De extra controles doen wij, zodat jij veilig en lekker vlees op je bord hebt!

Ben jij benieuwd geworden wat wij te bieden hebben?

Kijk dan voor meer informatie op de website www.vleesuitderegioNWFriesland.nl of kom eens langs op ons bedrijf!

Auteur: Ineke van der Ploeg
Mail: ineke.vanderploeg@hvhl.nl

Geniet van het boerenleven!

Drinkt je kind wel eens een glas melk en wil je de kinderen laten zien waar hun melk vandaan komt? Kom dan eens langs op ons melkveebedrijf in Witmarsum. Laat jouw kinderen een kijkje nemen in de keuken van de boer. Sinds kort heeft ons melkveebedrijf de deuren geopend. Kom logeren en beleef het boerenleven van dichtbij.

Dat logeren gebeurt natuurlijk niet in een gewoon vakantiehuisje of in een tent op de camping. Wel eens gehoord van een Tiny House? Bij ons kun je overnachten in een Tiny House. De luxe van een hotel maar dan op de camping. Je hoeft niet te slepen met een tent, caravan of camper. De Tiny Houses zijn ingericht als een woning maar dan in het klein. Je kunt genieten van de rust en de ruimte van de omgeving. Met de Harlingervaart naast de deur. De Friese paarden met hun veulentjes galopperend in de voortuin van de Tiny Houses. Op fietsafstand het strand, Harlingen en Bolsward. Op circa 1,5 kilometer het dorp Witmarsum met een supermarkt. Witmarsum ligt aan de Elfstedenroute.

De kinderen kunnen de boer van alles vragen over koetjes en kalfjes. Ook kunnen de kinderen kijken als er een kalfje wordt geboren, de kalfjes melk geven en een namaak koe melken. Daarnaast zijn er nog Friese paarden en een pony aanwezig die geborsteld kunnen worden. Activiteiten genoeg om de hele dag op de boerderij te blijven en de boer te helpen.

Dus geen zin om op de gewone manier te kamperen? Kom dan naar de boerenglamping op ons melkveebedrijf in Witmarsum. We zijn het hele jaar open. Geniet van de natuur, de rust, de ruimte en het boerenleven. Laat jouw kinderen zien waar hun melk vandaan komt.

Auteur: Helga Bouwmeester
Mail: helga.bouwmeester@hvhl.nl

Winterveldbonen, de samenwerking tussen melkveehouders en akkerbouwers

Een teelt, waarbij veehouder en akkerbouwer samenwerken, waarbij sprake is van een duurzame teelt, waarbij de import van Soja overbodig is. Het gaat over Winterveldbonen. Waarom Winterveldbonen? Dat leest u hieronder.

Op 12 april 2018 kwam de commissie grondgebondenheid met een voorstel. Hierin staat dat in 2025 alle melkveebedrijven “grondgebonden” moeten zijn. Een eis hiervoor is dat minimaal 65% van het gevoerde eiwit aan de koeien van eigen land moet komen. Omdat dit niet voor elk bedrijf mogelijk is, mag er eiwit aangekocht worden dat binnen 20 km van het eigen bedrijf geteeld wordt. (Kringloopwijzer, 2018)

Op dit moment komt eiwit voornamelijk uit grassen die geteeld worden en krachtvoerders (soja/raap) die veelal afkomstig zijn uit het buitenland. Vooral de teelt van soja is niet duurzaam. (KRO-NCRV, 2018) Als vervanger hiervoor, zijn er winterveldbonen. Dit is een vlinderbloemige plant die een voedingswaarde heeft van 1100 tot 1200 VEM en 260 tot 320 ruw eiwit bevat. Bij een oogst van 7 ton drogestof per hectare, komt dit neer op 8000 kVEM en 2100 kilo eiwit/ha. Hierdoor is een saldo van tussen de 1100 en 1400 mogelijk. (Queisen, 2017) Tevens blijkt uit ervaringen van melkveehouders die winterveldbonen voeren dat het melkeiwit stijgt met gemiddeld 0,15%. (Limagrain, 2019)

Voor akkerbouwers zijn winterveldbonen een “rustgewas”. De winterveldboon geldt als goede voorvrucht voor andere gewassen, aangezien het intensief wortelt, een hoge stikstofnalevering geeft en vroeg geoogst kan worden. De winterveldboon is een vlinderbloemige dat zelf stikstof bindt, waardoor N-bemesting niet nodig is. Tot slot telt de winterveldboon mee als 3^e gewas in vergroening.

Tevens zijn gewassen, zoals uien, tarwe en suikerbieten de afgelopen jaren nauwelijks rendabel geweest. Om een teeltrotatie te hebben, zouden winterveldbonen een oplossing zijn.

Samengevat zijn winterveldbonen een uitstekend voedermiddel voor melkveebedrijven, waarbij het duurzaam en lokaal geteeld kan worden. Hierbij hebben akkerbouwers als voordeel dat de winterveldboon een goede voorvrucht is voor intensievere akkerbouwgewassen.

Auteur: Piet Hoogeveen
Mail: piet.hoogeveen@hvhl.nl

Natuurlijk golfen

Opzoek naar rust?

Complexe vraagstukken vragen om een creatieve aanpak. Omgeving en sfeer zijn van grote invloed op de effectiviteit en productiviteit van een zakelijke bijeenkomst of meeting. De meest creatieve ideeën komen tot stand op de meest inspirerende plekken.

Daarvoor is de Pitch en putt golfbaan in Legemeer de perfecte locatie. Bij de golfbaan zijn creatieve ruimtes in de buurt gecreëerd om een zakelijke bijeenkomst of meetings te organiseren. Naast bijeenkomsten is er ook plaats om te genieten van de rustige omgeving. Het plekje zit namelijk midden in de natuur waardoor de sfeer erg gemoedelijk is. De ligging van onze Pitch en putt is erg gemakkelijk te bereiken.

Heeft u nog trek in een borrel na het golfen? Dan is het in Legemeer het ook mogelijk om te overnachten in het nabijgelegen hotel. Door onze goede samenwerking met het hotel is het mogelijk om een combinatie te maken binnen onze arrangementen. Natuurlijk heeft u ook de keuze om het gehele arrangement geheel naar eigen wens samen te stellen.

Hiernaast bieden wij ook een Pitch en putt baan aan. Waar u en uw gasten of team mee kunt golfen door tussen de weidende koeien en kalfjes en de prachtige rustige natuur van Legemeer. En onze Pitch en putt golfbaan is voor iedereen toegankelijk, dus geen baanlicentie nodig.

Doordat wij ook een melkveebedrijf hebben, verkopen wij dagverse melkproducten van onze eigen koeien. Ook is het mogelijk om van deze koeien vlees te kopen. De gekochte vlees of melkproducten zijn afkomstig van koeien die minimaal 120 dagen in de wei lopen.

En als de tijd het toe laat is het mogelijk om nog eens lekker tot rust te komen door met de koeien te gaan knuffelen.

Bent u nieuwsgierig geworden naar ons? Neem gerust contact met ons op. U kunt ons bereiken via de onderstaande adresgegevens.

Pitch en putt Legemeer
Legemeersterweg 20
8527DS Legemeer
Email: info@pitchenputtLegemeer.com
Tel: 0513-499000

Auteur: Jolle Kuperus
Mail: jolle.kuperus@hvhl.nl

Dromen bij de Boer

Onder de rook van Leeuwarden ligt een Koeien boerderij. Dit is niet zomaar een boerderij, maar een boerderij waar je kunt overnachten als je Leeuwarden bezoekt. De gasten mogen onze boerderij bekijken, maar natuurlijk ook mee helpen. Misschien heb je geluk en mag je helpen bij de geboorte van een kalf. Maar ook een ritje op de tractor en het voeren van de dieren zijn leuke activiteiten.

Bij het vallen van de avond mag je helpen met de koeien uit de weide te halen. Dit is een super mooi gezicht, wanneer je alle koeien bij zonsondergang in één lange rij naar de stal ziet lopen. Vergeet je foto camera dus niet mee te nemen!

Onze koeien worden gemolken doormiddel van een melkrobot. Dit is een box waar een koe op vrijwillige basis in kan lopen. De koe kan zelf bepalen op welk tijdstip ze gemolken wil worden. Dit creëert veel rust bij de dieren. Onze dieren vertonen hierdoor meer hun natuurlijk gedrag. Als bezoeker bij ons mag je op elk moment van de dag bij de robot kijken of er een koe wordt gemolken.

Een leuk extraatje als je gaat slapen bij de boer zijn alle verse producten die op eigen boerderij worden geproduceerd. Denk bijvoorbeeld aan een ontbijt met boter en kaas van eigen melk. Ook scharrelen er kippen over het erf, die voor verse eieren bij het ontbijt zorgen.

Er is veel te beleven op de boerderij, maar je hoeft gelukkig niet tussen de koeien te slapen. Er zijn twee luxe chalets op de boerderij aanwezig. Deze chalets staan op de boerderij tegen een fietspad aan richting Leeuwarden. Hierdoor ben je binnen 15 minuten in hartje Leeuwarden op de fiets.

Wij verwelkomen je graag op onze boerderij!

Auteur: Rik Lenes
Mail: rik.lenes@hvhl.nl

Waddenmelk, lekker en uit het waddengebied!

Ben je op zoek naar een lekker regionaal product uit het waddengebied? Of wil je eens een ander product proberen dan standaard melkproducten uit de supermarkt waarvan de herkomst onbekend is?

Tot nu toe zijn deze vragen voor jou onbeantwoord. Wij hebben de oplossing! Wij verkopen melkproducten uit het Waddengebied, Waddenmelk.

Waddenmelk omvat melkproducten die in het gebied 'Werelderfgoed Waddenzee' geproduceerd en verwerkt zijn. En het mooie van Waddenmelk is dat jij kunt komen kijken hoe de producten geproduceerd zijn.

Alle melk die gebruikt wordt voor Waddenmelk is voor verwerking gecontroleerd op de strengste hygiëne eisen en reglementen. Van onze melk worden heerlijke producten gemaakt! Zo maken wij bijvoorbeeld boter en kaas. Natuurlijk wordt onze melk ook vers verkocht met een goede kwaliteit. Met natuurlijk de heerlijke smaak die aan deze regioproducten verbonden zit. De producten kun je vinden in de lokale supermarkten en in de online webstore op onze website, waar je de Waddenmelkproducten direct kunt bestellen. Ook kun je de producten in de Waddenmelk winkel kopen. Wanneer je hier je producten koopt, zul je ook een kijkje kunnen nemen bij het produceren van jouw product!

Ook is er nog meer informatie te vinden op de Waddenmelk website. Hier kun je met behulp van korte video's kijken hoe de Waddenmelkproducten geproduceerd worden. Wanneer je nog vragen hebt, staan wij samen met de productspecialist klaar om deze vragen zo snel en zorgvuldig mogelijk te beantwoorden op onze website. Ook kun je op deze website suggesties achterlaten voor tips over de Waddenmelk producten.

Als je geïnteresseerd bent geraakt in onze producten kun je informatie vinden via onze website Waddenmelk.nl of kun je ons bereiken op telefoonnummer +31643210980.

En natuurlijk kunt u ons ook vinden in de Waddenmelkwinkel aan de Mieddyk 9 in Blije!

Met vriendelijke groet, het Waddenmelkteam!

Auteur: Rick Miedema
Mail: rick.miedema@hvhl.nl

De dromedaris, een bult vol duurzaamheid.

Smakelijk en gezond

Wilt u graag gezond bezig zijn? Over koemelk bestaat veel discussie of het wel gezond is. Probeer de melk van dromedarissen eens. Volgens vele erg smakelijk en deze melk bevat minder vet en eiwit als koemelk. De eiwitten die in deze melk zitten passen beter bij de menselijke behoefte. Dat de melk gezond is blijkt wel uit de nomaden die de woestijn doortrokken met hun dromedaris. Met alleen de melk als voedselbron. Heeft u misschien al uw leven lang last van lactose-intolerantie? Veel lactose-intolerantie patiënten kunnen wel dromedarissenmelk drinken. Zelfs sommige diabetes patiënten schijnen baat te hebben bij het drinken van dromedarissenmelk.

Diervriendelijk

Daar dromedarissen al eeuwen worden gebruikt als last en rijdier, voor hun vlees en voor hun melk. Daardoor de dieren goed gewend aan mensen. Wel dient er respect geboden te worden voor de verzorging van een dromedaris, ze geeft haar melk niet zomaar. De jonge dieren blijven bij hun moeder en drinken de melk. Alleen de overige melk mogen wij melken. De dieren zijn zeer gevoelig voor stres, en moeten ook vriendelijk en met respect behandeld worden.

Milieuvriendelijk

Zelfs voor uw milieu-invloed is het beter om dromedarissenmelk te drinken dan enig andere soort melk. Dromedarissen hebben door hun oorspronkelijke leefomgeving heel weinig voedsel nodig om toch melk te produceren. Daarnaast produceren ze hele schone en weinig mest. Alles wordt benut om maar zo weinig mogelijk te verliezen. Alleen hierdoor kunnen ze overleven in de woeste woestijn. Doordat ze zijn aangepast aan zo een dor en woest klimaat, kunnen dromedarissen in vrijwel elk ander klimaat goed gedijen. Dat de dieren zo sterk zijn, blijkt wel uit het feit dat ze vrijwel nooit ziek zijn.

Kortom:

Wilt u ook ervaren hoe het is om gezond, diervriendelijk en milieuvriendelijk bezig te zijn? Kom bij ons dromedarissenmelk proeven en ervaar het zelf.

Auteur: Mark Woltheus
Mail: mark.woltheus@hvhl.nl

Uw kinderen laten opgroeien in het buitenleven en met dieren?

Jij, als ouder met jonge kinderen, hebt een druk bestaan. Het leven bestaat uit werken, zorgen voor de kinderen en voldoende tijd hebben voor ontspanning. Hier is soms moeilijk een balans in te vinden. Vroeger stopten moeders met werken of werden ze zelfs ontslagen wanneer ze kinderen kregen. Tegenwoordig is dit anders. Moeders blijven doorwerken. Wanneer ouders beide aan het werk zijn, betekent dit dat de kinderen naar een kinderopvang of grootouders worden gebracht.

Beeld je eens in dat je kinderen samen spelen met dieren of ravotten in de natuur. Dit is mogelijk op een kinderopvang op een boerderij.

Je kinderen komen in aanraking met alle dieren op de boerderij: Koeien en kalfjes, schapen met hun lammetjes, paarden, katten, en honden. Op de boerderij hebben de kinderen alle ruimte om lekker buiten te spelen.

Het opgroeien met dieren heeft positieve effecten. Onder andere op de gezondheid van kinderen. Een kind heeft minder kans om allergieën en astma te ontwikkelen. Doordat ze opgroeien met dieren worden ze minder angstig en ontwikkelen ze sociale vaardigheden.

Ook krijgen ze kennis over de melk van een koe, waar dit vandaan komt en kunnen ze zien hoe onder andere kalfjes en lammetjes worden geboren.

Zo'n unieke kinderopvang bevindt zich midden in het dorp Scharsterbrug. Scharsterbrug is een klein dorp naast Joure. De kinderopvang wordt gerund door de boerin, haar man runt de boerderij. Zelf hebben ze 2 kinderen van 8 en 10 jaar oud.

Deze kleinschalige kinderopvang voor kinderen van 0 tot 4 jaar biedt de kans om kinderen in de natuur en met dieren op te laten groeien.

Heb je interesse gekregen? Voor meer informatie, kijk op de website: www.kinderopvangscharsterbrug.nl of bel naar 0513-411617.

Auteur: Anneke Rypkema
Mail: anneke.rijpkema@hvhl.nl

Streekwinkel de Wâldsuvel

De Friese Wouden is een uniek coulisselandschap dat bestaat uit mooie houtwallen, weidegronden, meren, moerassen en veel zandpaden. Daar bent u als inwoner van deze streek wel mee bekend. Hoe mooi zou het zijn als u het behoud van dit landschap zou steunen tijdens het winkelen?

Melkveebedrijf Atsma heeft een nieuwe streekwinkel geopend genaamd *de Wâldsuvel*. Wij verkopen streektoetjes uit de Fryske Wâlden. De toetjes zijn gemaakt van melk van eigen koeien. Het hele jaar door zal de naturel variant beschikbaar zijn van kwark, vla en yoghurt. In de nazomer zijn er ook producten te vinden die verrijkt zijn met bramen uit onze percelen. De toetjes zijn niet alleen te vinden in onze streekwinkel maar ook in de buurtsupermarkt Alles Ûnder Yn Dak in Eastermar.

Met het kopen van de toetjes steunt u het behoud van de Friese Wouden. Een gedeelte van de opbrengst gaat naar de boer zelf om noodzakelijk beheer uit te kunnen voeren aan het landschap. Zo blijft het unieke landschap behouden. Ook steunt u met het kopen van de toetjes stichting Wrâldvrucht. Deze stichting is onderdeel van het streekkeurmerk Wâldpyk en zij staan voor een duurzame ontwikkeling van de Friese Wouden. Onze streekwinkel valt onder het streekkeurmerk Wâldpyk.

Daarnaast zijn er op het bedrijf landschaps- en bedrijfsexcursies te boeken. De landschapsexcursie bestaat uit een wandeling door de percelen. Één van de melkveehouders vertelt u over de historie, het beheer en behoud van de percelen in de Friese Wouden. De bedrijfsexcursie neemt u mee door de stal en krijgt u het bedrijf in beeld van kalf tot melkgevende koe. De excursies eindigen in de Wâldsuvel.

De Wâldsuvel is te vinden op de Kleine Hornstweg 8 in Eastermar. Heeft u vragen over de producten of wilt u een excursie regelen? Dan kunt u contact opnemen met ons bedrijf via 0512-472460.

Graag tot ziens!

Auteur: Aan Atsma
Mail: aan.atsma@hvhl.nl

De koeien van boer Harm zijn niet blij

Wij zijn de koeien van boer Harm en zijn niet blij... Wij werken elke dag hard om melk te maken. Alleen zien wij nooit iemand die onze melk drinkt. Elke 3 dagen komt er een grote grijze vrachtauto en al onze melk is weg. Ook boer Harm is hiermee niet blij. Hij verkoopt een liter melk voor máár 35 cent. Al het lekkere wordt uit de melk gehaald en duurder verkocht. Gelukkig heeft boer Harm een nieuwe machine gekocht, de melktap! Daarmee kunt u verse melk kopen en zijn wij en boer Harm weer blij.

Boer Harm zorgt goed voor ons. Zo liggen wij op de beste matrassen. Krijgen we het lekkerste voer en kunnen we kiezen wanneer we gemolken worden. Daarom geven wij boer Harm het beste terug. Melk met twee keer zoveel inhoud als in de supermarkt. Dus meer vitamines, eiwitten en smaak. U kunt kiezen wanneer u uw melk tapt. De melktap is namelijk 24 uur en 7 dagen per week open. We wonen op Tsjerddyk 15 in Nijland.

Als u melk haalt, kunt u zien dat onze kalfjes blij huppelen rondom de melktap. Ze zijn zo blij omdat de kalfjes dezelfde melk krijgen als u. Daar worden de kalfjes groot en sterk van. Zo kunnen ze de hele dag blijven spelen. Daardoor geven ze later ook zulke lekkere melk als wij. Kom langs en geef ze een aai over hun bol! Willen u kinderen nou spelen met onze kalfjes? Dat kan. Naast de stal staat een stormbaan. Gegarandeerd plezier!

Kan je niet genoeg krijgen van de boerderij dan kunt u meedoen aan "*de Melkweg*". Dit is een fietsroute die u langs allemaal boerderijspecialiteiten leidt. Zoals kaas, worst en ijs. Wij zijn blij met de melktap! Daarom verkopen we een liter melk voor 80 cent. Is boer Harm blij en zijn wij blij.

Adres:

Tsjerddyk 15
8771 KE NIJLAND

Auteur: Pier Gerbrandij
Mail: pier.gerbrandij@hvhl.nl

Ontdek jouw innerlijke boer!

Heeft u altijd al willen weten waar de zuivel vandaan komt? Of ben je nieuwsgierig hoe het leven op de boerderij is? Of wil je 'gewoon' even klimmen boven de koeien met vrienden en familie? Wacht dan niet langer en kijk snel op WeerribbenZuivel.nl.

Op WeerribbenZuivel.nl staan allemaal verschillende activiteiten voor jong en oud. Zo kunt u vloten bouwen waarmee u vervolgens een route moet afleggen. Of kanoën tussen het riet. Heeft u niks met water? Geen zorgen, dan kunt u ook nog altijd met een Dafje rijden door de Weerribben.

Ook voor competitie bent u bij het goede adres. Zo bieden wij de boeren zeskamp aan. Hier gaan twee groepen de strijd tegen elkaar aan in zes verschillende boerenspellen. Deze kan onder andere bestaan uit verschillende spellen als touwtrekken of klimmen in de stal boven de koeien. Het samen stellen van de zeskamp mag u namelijk zelf doen!

Bent u juist opzoek naar iets rustgevends? Dan is koe knuffelen net wat voor u. Hier kruipt u lekker aan tegen onze koeien in de wei met zicht op de omliggende rietvelden. Goed te combineren met de rondleidingen door de zuivelfabriek. Waar u ziet hoe melk stap voor stap wordt verwerkt.

Ook zijn de workshops een echte aanrader. Hier leert u bijvoorbeeld zelf zuivel bereiden. Of laat uw creativiteit de vrije loop met bijvoorbeeld klomp schilderen. We bieden ook andere kunstworkshops aan zoals mozaïeken, porselein schilderen of sieraden maken.

Uiteraard kan u dit allemaal ook combineren met eten. Daarbij heeft u ook nog eens keuze uit een assortiment aan toetjes uit de zuivelfabriek. Verser kan bijna niet!

Hebben wij u geïnteresseerd en wilt u een bedrijfsuitje, kinderfeestje of een dagje weg met familie en vrienden bij ons organiseren? Neem dan contact met ons op via de site WeerribbenZuivel.nl of bel ons met het nummer 0527-292529.

Auteur: Roelof van der Linde
Mail: roelof.vanderlinde@hvhl.nl

Wees wijs, (ver)koop Turfijs!

Wilt u ook ijs (ver) kopen waarvan u de exacte oorsprong weet? En bent u ook helemaal klaar met karakterloze producten uit de massa? Dan is Turfijs iets voor u! Onderscheid uw assortiment met boerderijzuivel uit Lippenhuizen.

De transparantie in de zuivelketen is klein (Circl, 2017). De koeien, die verborgen staan in grote stallen, worden gemolken en de melk wordt verwerkt in grote fabrieken. Het grootste deel van de keten speelt zich af achter gesloten deuren en de meesten van ons zullen niet weten wat er daar precies met de melk gebeurt. Daar brengen wij verandering in! Koop echte zuivel bij ijsboerderij 'Aan de turf', gelegen aan de befaamde vaarroute; de Turfroute.

Na jaren van eenzijdige productie waren wij, eigenaren van Melkveebedrijf Mulder, toe aan een nieuwe uitdaging. We zijn op zoek gegaan naar een uitdaging waarbij we de consument konden betrekken. Hiermee willen we toe naar een keten waarbij alle schakels bekend zijn en grondstof en eindproduct dicht bij elkaar blijven.

Zodoende zijn wij vorig jaar begonnen met een ijsboerderij waarin wij exclusieve ijssoorten produceren met een verhaal. Door verse producten en een ambachtelijke bereiding onderscheidt ons product zich van de massa. In tegenstelling tot andere boerderijen, kunnen onze koeien alles zelf bepalen. Ze bepalen zelf wat ze eten, waar ze liggen en of ze naar buiten willen of niet. Hierdoor kunnen onze dames volledig hun natuurlijke gedrag vertonen en dat proef je!

Onze producten worden verpakt in milieuvriendelijke materialen waarop het proces van grondstof tot eindproduct staat beschreven. Zo weet iedere consument waar het product vandaan komt en hoe het tot stand gekomen is. Wilt u ons ijs op uw menukaart of in uw schap? Schroom dan niet om contact met ons op te nemen, we staan u graag te woord.

Tot ziens!

Thomas Mulder
Eigenaar Melkveebedrijf Mulder en Aan de turf

Tjalling Harkeswei 4
8408CE Lippenhuizen
Nederland
+31641814628
thomas-mulder@hotmail.com

Auteur: Thomas Mulder
Mail: thomas.mulder@hvhl.nl

Gewoon melk

Heb je enig idee waar het vandaan komt? Of wat er in melk zit? Je hebt volle melk, halfvolle melk, magere melk, houdbare melk en dat nog eens in veel verschillende verpakkingen. Ik ben het spoor bijster, jij ook? Ik zou zeggen, doe maar gewoon melk. Hoe denk jij daarover?

De gewone melk is speciaal. Waarom? Dat gaat in tegenstelling tot de verschillende soorten melk niet naar de fabriek. En alle mineralen, proteïnen en vitaminen zitten nog in de gewone melk. Wij noemen dit een 'puur' product. Bij ons zie je wat de koe eet. Onze koeien eten alleen voedsel dat op onze eigen grond groeit of in de omgeving. Hierdoor is de melk eerlijk en hebben wij een certificaat.

Zodra het zomer is, lopen onze koeien dag en nacht buiten. Als je ze roept, komen ze kijken. Zij zijn nieuwsgierig naar wie hun melk drinkt. Ben jij nieuwsgierig naar wie voor jouw melk zorgt? Ons boerenbedrijf in Heerenveen staat open om jou, je familie en vrienden te laten zien waar het zuivelproduct vandaan komt. Weet je iets niet? Vraag ons, als boer en boerin leggen wij jou graag alles uit. Ondertussen knuffelen en kroelen de kinderen met de kalfjes.

Elke dag zie je ons rond 17.00 uur de koeien melken. Daarna drinken al onze kalfjes deze melk. Kinderen mogen hierbij helpen. Dit is erg leerzaam. De beleving op deze boerderij krijg je gratis bij een liter verse melk. Kan een supermarkt daar tegenop?

Nieuwsgierig? Kom dan langs op Rotstergaastweg 37. Neem een kijkje. Alleen, met vrienden of familie. Vraag ons en beleef de boerderij. Maar vooral, proef de verse melk uit onze melktap.

Op onze website www.hoeveheidezicht.nl kan je alvast een kijkje nemen op onze boerderij. Een filmpje legt alvast uit hoe de melktap werkt.

Heb je een dringende vraag? Bel dan naar 06-13081096

Auteur: Gerlinda Nijboer
Mail: gerlinda.nijboer@hvhl.nl

De smaak van De Waddel

Uw gasten in het zonnetje zetten en ze een culinaire verwennerij voorschotelen. Is dat niet waar u als restauranthouder al uw tijd en energie in steekt? Dan vindt u het vast ook belangrijk dat de producten waarmee u uw gerechten bereid op een lokale en eerlijke manier zijn geproduceerd? In dat geval bent u bij ons aan het goede adres.

Ik ben Jan-Willem Bakker, derde generatie schapenboer op De Waddel. Onze schapenboerderij De Waddel ligt naast de Hoge Berg op Texel, waar al eeuwenlang schapen worden gehouden. Elk voorjaar worden bij ons 600 lammetjes geboren. Na twee dagen in de warme stal dartelen de lammeren, samen met hun moeders, door de voorjaarskou. Ze grazen in de zilte kruidenrijke weiden, die voor de rijke smaak zorgen van het typisch Texels lamsvlees. Aan het einde van een mooi leven in de zilte zeelucht worden onze lammeren geslacht in het plaatselijke slachthuis in Oudeschild.

Naast onze passie voor de schapen hebben we ook veel aandacht voor onze weiden en de natuur. Samen met Staatsbosbeheer onderhouden wij het historische landschap van de Hoge Berg. Het landschap en de schapen met hun lammeren in de wei is een trekpleister voor vele toeristen, die genieten van een mooie wandeling. De Hoge Berg staat dan ook bekend als het schapen gebied bij uitstek van Texel (Wadden, 2018).

Op maandag 4 februari om 11 uur kunt u genieten van een proeverij op De Waddel. U bent van harte uitgenodigd om dan bij ons langs te komen en ons lamsvlees te proeven. Op die dag vertellen wij u op onze boerderij graag meer over onze passie voor schapen en voor de Hoge Berg. Komt u vooral langs en bekijk de mogelijkheden die De Waddel, u als restauranthouder te bieden heeft!

Auteur: Siem Vlaanderen
Mail: siem.vlaanderen@hvhl.nl

Bijlage I: Opdrachtbeschrijving

Deze module - Bedrijf van de toekomst - is het laatste onderdeel van je verplichte lesprogramma. Tot nu gingen de meeste modules over het productiedier en de bedrijfsvoering van een veehouderij en hoe deze (beide) te managen. Maar we kunnen je als toekomstig veehouder, adviseur of andere professional in deze sector niet van deze opleiding laten gaan, zonder je 'naar buiten' te laten kijken. En je af te laten vragen wat de consequenties voor de sector zullen zijn van wat je daar buiten ziet. Er is namelijk van alles gaande daar buiten. De publieke opinie verschuift. De vraag naar meer dierenwelzijn groeit. Discussies over fosfaat, uitstoot, fijnstof, landschapspijn, biodiversiteit, lage waterstand, de weidevogels. De lijst lijkt eindeloos. En ondertussen staan de prijzen en daarmee het inkomen van de veehouder onder druk. De veehouder produceert een prachtig product, maar houdt er - in de keten gezien - het minst aan over. Productieverhoging, schaalvergroting, kostenreductie zijn het gangbare antwoord op deze ontwikkelingen: meer koeien en meer melk om de kostprijs te drukken. Wij vragen ons af hoe houdbaar die weg is en willen je daarom laten nadenken over alternatieven. Alternatieve strategieën bijvoorbeeld, andere verdienmodellen, nieuwe marketing, innovaties, etc.

Doelstelling

De bedoeling van deze opdracht is om je inzicht te geven in de actuele ontwikkelingen (zowel maatschappelijk als in de melkveehouderij) en de impact daarvan op de toekomstbestendigheid van het melkveebedrijf.

Het idee

Je gaat voor deze opdracht een idee uitwerken waarmee je een specifiek melkveebedrijf toekomstbestendig maakt, anders dan door middel van productieverhoging, schaalvergroting of kostenreductie.

Centrale vraag

Wat kun je ontwikkelen om een specifiek melkveebedrijf toekomstbestendig te maken en het inkomen van de melkveehouder te verhogen (anders dan productieverhoging, schaalvergroting en kostenreductie)?

Bijlage II: Sponsors



