

Zelf zuivel verwerken en verkopen

Duurzame zuivel via de korte keten: kansen en uitdagingen voor jouw bedrijf

21 april 2022



Even voorstellen... Maria van Boxtel

adviseur duurzame en verbrede landbouw

directe verkoop, wet- en regelgeving multifunctionele landbouw



Waarom?

Plezier en ondernemen

Vraag klanten, betere prijs

Arbeid beschikbaar, locatie

→ Ook wat voor jouw bedrijf?



Wat?

Zuivel verwerken

Dagvers, kaas, ijs? Gedeelte melk

Zuivel verkopen

**Boerderijwinkel, automaat/tap, winkel stad/supermarkt,
uniek concept met afhaalpunten**

**Zelf of laten doen (mobiele kaasmakers...),
weekend aan de fabriek?**



Hoe?

Het moet bij je passen

Persoon en plek

Communicatie leuk!

Ambachtelijke producten met smaak

Arbeid beschikbaar en investering mogelijk

Uitstraling = **uniek**



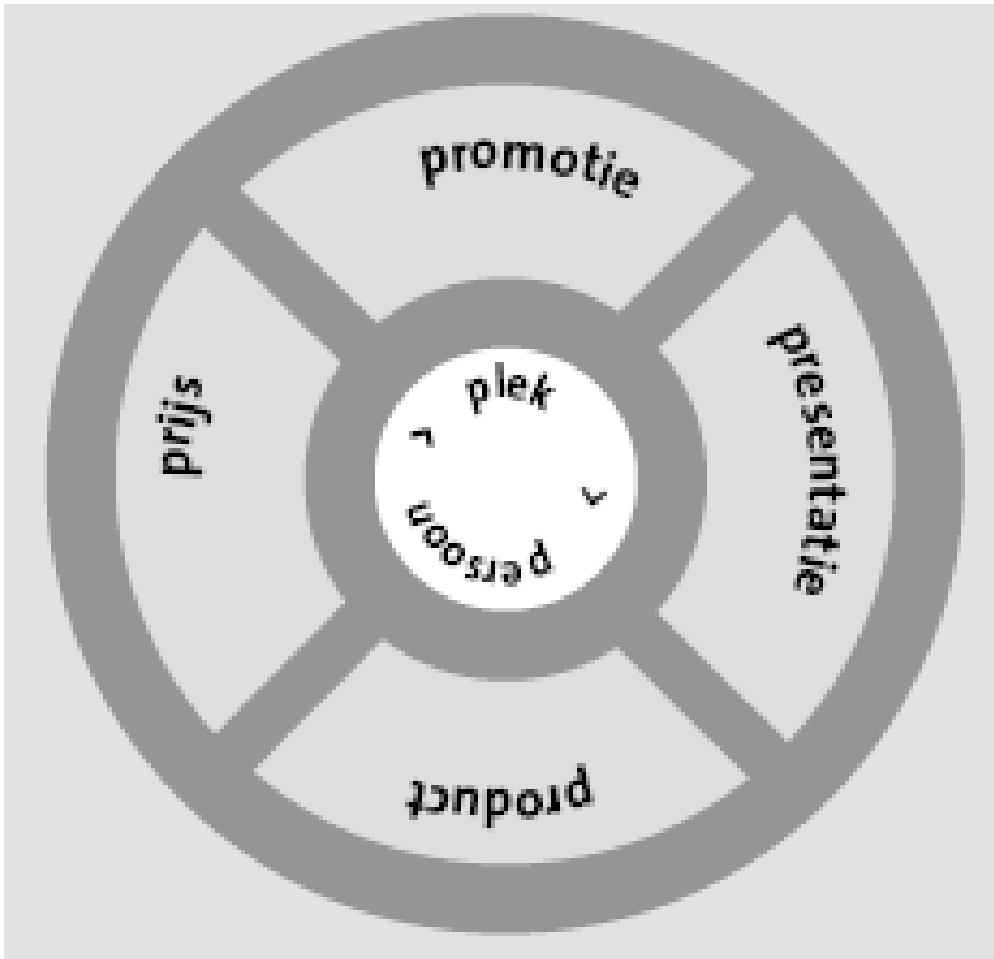
Zelf verwerken en verkopen?

Verhaal = rode draad

**Uniek, ambachtelijk, duurzaam,
groen, streek, jullie 'gezicht' of
boerderij, alle communicatie**



Verhaal → het draaiende wiel van de boerenmarketing



Plek: eigen product, vers, smaak, duurzaam = echt

Persoon: persoonlijke aandacht

Prijs: niet te goedkoop!

Product: kwaliteit, seizoen, breed assortiment/smal assortiment

Presentatie: aandacht en service

Promotie: vertel verhaal! Vragen over duurzaamheid

Verkoopvormen

Automaat/melktap

Boerderijwinkel

Supermarkten (franchise!)

Concept: abonnementen, afhalen...

Of een combinatie



Voorbeeld: De Melkbrouwerij
Rick en Arjuna Huis in 't Veld
Lettele

Dagverse zuivel, meerdere verkkooppunten
o.a. samenwerking met lokale JUMBO
franchisenemer Hans Kok via coöperatie van
onze Grond



Voorbeeld: Veld & Beek

Jan Wieringa, Marijke Domburg en
mede-ondernemers

Renkum

3300 klanten met abonnement

**Halen zelf kaas, dagverse zuivel en vlees
op bij afhaalpunten (koelwagens)**

Automatische incasso



Jouw winkelformule

Verwachting klant

Oriëntatie klant

Rechts, achter, links

**Uitstallen = herhalen &
harmonie, helderheid**



Rendement en arbeid

Grote spreiding

1/3 boerderijwinkels omzet > € 50.000

35% - 42% marge product



Wetgeving

Eigen producten verwerken en kopen mag!

Bestemmingsplan (omgevingsplan)

Milieuvergunning (vergunning omgevingsplanactiviteit)

Warenwet, COKZ en NVWA

(hygiëncode boerderijzuivelbereiders)

Biologische zuivel? → verwerkerslicentie Skal

Bord: APV en landschapsverordening



Overweeg jij het ook?

Training zuivelen, bijvoorbeeld Gea vd Puijl, Dairy Campus, HAS...

**Bond van Boerderij Zuivelbereiders,
hygiënecode boerderijzuivelbereiders**

Neem eens een kijkje bij andere ondernemers

Wat mag je? Gemeente, melkfabriek



Succesvolle ondernemers..

Maken 't persoonlijk!

**Zijn uniek: ambachtelijk
kwaliteitsproduct met smaak en
een duurzaam verhaal**

**Combineren lol met
doorzettingsvermogen**

