



Uitnodiging Werkbezoek aan een biologisch bedrijf



Bio - dat smaakt naar meer!

LNV en Bionext nodigen u als horeca-ondernemer of geïnteresseerde graag uit voor werkbezoeken aan biologische bedrijven.

Hoe leeft een biologisch gehouden melkkoe? Wat zijn de verschillen in zuivelproductie tussen biologisch en andere vormen van landbouw? Hoe komen gezonde en duurzame akkerbouwproducten zonder kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen op ons bord? En waarom smaakt biologische kipfilet zo lekker?

Bij vier verschillende bio-boerderijen ervaart u de biologische bedrijfsvoering in de praktijk. Na een ontvangst en rondleiding door de ondernemer op de boerderij, proeven deelnemers uitgebreid van de bio-producten van het eigen bedrijf. Daarnaast organiseren we een werkbezoek aan een restaurant met veel biologisch op het menu. Er is ruim gelegenheid voor het stellen van vragen.

Let op: per werkbezoek is er plaats voor maximaal 10 deelnemers.

- ❖ Aanmelding geschiedt op volgorde van binnenkomst, via mail.
- ❖ Meer info en aanmelden bij projectleider Suzanne Vrinte van Bionext Ketenorganisatie. mail: vrinte@bionext.nl.
- ❖ Deelname is pas definitief na ontvangst van een bevestigingsmail.
- ❖ Meer informatie over het project: [Kansen voor bio in de horeca \(bionext.nl\)](https://www.bionext.nl/kansen-voor-bio-in-de-horeca)

Meldt u aan voor één of meer van de volgende bezoeken:

- Maandag 2 september 2024: 13.30 – 16.30 uur
Bio pluimveehouderij Johan en Arien Verbeek
Ubbeschoterweg 10
3927 BD Renswoude

Biologische pluimveehouderij met ruime uitloop voor de kippen, begroeid met fruitbomen. Verbeek is lid van coöperatie Biomeerwaarde-ei. Met deze coöperatie wordt een hoger dierwelzijn, samenwerking in de keten en maximale verwaarding van het dier nagestreefd.
www.biomeerwaarde-ei.eu/pluimveehouders/show/familie-verbeek

- Dinsdag 10 september 2024: 13.30 – 16.30 uur
Biologisch-dynamisch akkerbouwbedrijf De Lingehof
André Jurrius en Marieke Laméris
Hemmensestraat 17, 6668 LB Randwijk

Ekoboerderij de Lingehof pioniert met de biodynamische nieuwe gewassen zoals quinoa en witte lupine (plantaardige eiwitteelt; 'Lekker Lupine'). Het bodemleven wordt gestimuleerd door o.a. mengteelt van groenbemester, wintergranen, grasklaver als tweekarig rustgewas en bloeiende akkerranden. www.ekoboerderijdelingehof.nl

- Maandag 23 september 2024: 13.30 – 16.30 uur
Restaurant-hotel Villa Augustus
Arno Schiettekatte
Oranjelaan 7, 3311 DH Dordrecht

Villa Augustus is een restaurant-hotel midden in een historische (moes)tuin, met veel aandacht voor bio op het menu. Het hotel is gevestigd in een oude watertoren aan het Wantij. Bio-producten direct uit de tuin, en verder ook veel biologisch gesourced op de menukaart.
www.villa-augustus.nl

- Maandag 30 september 2024: 09.30 – 12.30 uur
Bio melkveehouderij De Hooilanden
Floor de Kanter en Lodewijk Pool
Slagsteeg 20, 6721 NR Bennekom

De Hooilanden is een biologische melkveehouderij met 65 Blaarkopkoeien, waar melk, kaas en vlees biologisch geproduceerd wordt. Het landschap wordt natuurinclusief beheerd met o.a. agroforestry. De Hooilanden is tevens een zorgboerderij. www.dehooilanden.nl

- Donderdag 3 oktober 2024: 09.30 – 12.30 uur
Bio varkenshouderij Nieske's erf
Jeroen en Nieske Niemeijer
Bosweg 4, 8141 PZ Heino

Verwerking en verkoop van biologisch varkensvlees vanaf eigen erf. Kom kijken in de kraamstal met unieke huisvesting, bij de biggen en bij de modderpoel. Bij Nieske's erf staat beleving van de bio-varkenshouderij centraal, door o.a. boerderijeducatie en ontmoeting. www.nieskeserf.nl

