Passie voor varkens en jeugd

Kees en Wilma van der Meijden uit Oirschot bouwden een compleet nieuw bedrijf op nadat hun stallen in 2013 afbrandde. Op het gebied van welzijn, diergezondheid en – natuurlijk – brandveiligheid loopt het echtpaar voorop in de sector.

DOOR AART VAN COOTEN

FOTO: JORIS TELDERS

Kees en Wilma van der Meijden uit Oirschot bouwden een compleet nieuw bedrijf nadat de stal eerder was afgebrand.

Of hij nog wat mag zeggen? Kees van der Meijden wil graag duidelijk vermeld zien dat hij en zijn vrouw weliswaar kandidaat zijn voor de Agrarisch Ondernemer van het Jaar, maar dat die kandidatuur toch vooral te danken is aan de tomeloze inzet van zijn personeel. “Zonder de kundigheid en betrokkenheid van onze werknemers hadden wij niet zo’n mooi bedrijf kunnen neerzetten. Iedereen is even belangrijk.”

De brand in 2013 – het hele bedrijf brandde tot de grond toe af – was voor Van der Meijden niet de genadeklap. Integendeel. Het is waar, hij verkeerde drie maanden in shock, maar daarna keek hij alleen nog vooruit. Op weg naar een nieuw bedrijf, in mooie gebouwen, met stallen waar zeugen diervriendelijk worden gehouden en bacteriën geen kans krijgen. Varkens produceren met het gezicht naar de kritisch meekijkende burger. Laat ze maar komen kijken. Het is allemaal gelukt.

Meest innovatief

Het bedrijf wordt in de agrarische media vaak omschreven als een van meest innovatieve varkensbedrijven van Europa. Van der Meijden voelt zich gestreeld, vindt de aanduiding wel wat overdreven, maar noemt gelijk een aantal innovaties in zijn bedrijf waarmee hij vooruitloopt in de sector.

Neem bijvoorbeeld de maatregelen die hij heeft genomen – het wekt geen verbazing – om de brandveiligheid op het hoogst denkbare niveau te brengen. Geen kunststof maar louter betonnen wanden, brandvrije roosters, geen stopcontacten in de afdelingen en – een eigen uitvinding – een sproei-installatie die automatisch in werking treedt als de staltemperatuur in 7 seconden meer dan 5 graden stijgt. De verzekeraar van Van der Meijden is tevreden over de aanpak van de varkenshouder om een volgende brand te voorkomen: hij krijgt korting op de premie.

Hij noemt meer voorbeelden van innovaties. De energie die vrijkomt bij het koelen van de mest – bedoeld om de ammoniakuitstoot te verlagen – wordt gebruikt om het kantoor en de leslokalen te verwarmen. Het watergebruik wordt continu gemonitord zodat het personeel onmiddellijk kan ingrijpen als de zeugen te weinig of juist te veel drinken. De voerbakken hebben een speciale vorm zodat er geen voerresten achterblijven en bacteriën geen kans krijgen om zich te vermenigvuldigen.

“Tijdens de nieuwbouw hebben we alle facetten van het bedrijf onder een vergrootglas gelegd”, zegt Van der Meijden. “Brandveiligheid, diergezondheid, welzijn en ammoniakuitstoot waren daarbij onze vertrekpunten. Vaak hebben we daarbij nieuwe technieken en instrumenten ontwikkeld. De inventiviteit van onze medewerkers is ongelofelijk. Als het er niet was, hebben wij het zelf uitgevonden.”

De ondernemer werkt nauw samen met agrarische scholen en leerbedrijven. Op zijn bedrijf worden de praktijklessen gegeven. Daarvoor is een aantal leslokalen gebouwd op de bedrijfslocatie. Van der Meijden: “Mijn insteek is simpel. Ik wil jongeren enthousiast maken voor het werk in de agrarische sector. De sector vergrijst, we hebben jongeren nodig om de land- en tuinbouw te behouden. Ik wil daar graag een bijdrage aan leveren. Als ze aan mij vragen wat mijn passie is dan zeg ik: varkens en jongeren.”

Bij de nieuwbouw is goed nagedacht over de landschappelijke inpassing van de gebouwen. Vanaf de weg lijkt het bedrijf minder groot dan dat het in werkelijkheid is. “Ik wil voorbijgangers niet afstoten, maar juist uitnodigen. Onze zichtstal biedt de mogelijkheid om in de kraamafdelingen te kijken. Bezoekers zijn verbaasd. Ze dachten met stof en mest geconfronteerd te worden, maar ons bedrijf is net zo schoon als een ziekenhuis.”

Bedrijfsgegevens

Kees (51) en Wilma (50) van der Meijden uit Oirschot (Br.) hebben naast hun zeugenbedrijf nog drie bedrijven.

- 1.000 zeugen (TN 70 Topigs)
- 75 werknemers
- praktijkopleidingen en personeelsdiensten, loonwerk, mechanisatie en advieswerk
- hoveniersbedrijf en boomkwekerij

Supertoetje van Brabantse koe

Leonie van Zuilichem uit Bladel produceert kwark en yoghurt, in allerlei verschillende smaken. Haar ouders Wim en Mieke van Zuilichem leveren de melk. Zuivel zonder toevoegingen, nu ook in de grootste filialen van Albert Heijn te koop.

DOOR AART VAN COOTEN

FOTO: JAN WILLEM SCHOUTEN

V.l.n.r. Vader Wim, moeder Mieke en dochter Leonie van Zuilichem produceren melk, yoghurt en kwark.

Tot haar verrassing nam onlangs Albert Heijn contact met haar op. Het concern bleek onder de indruk van de kwaliteit, smaak en uitstraling van de kwark en yoghurt die zij produceert. Het voorstel was om drie maanden proef te draaien met verkoop van haar zuivelproducten in de honderd grootste filialen van Albert Heijn.

Natuurlijk zei Leonie van Zuilichem ‘ja’. Overigens wel met enige schroom. “Voor mijn kleine bedrijf vraagt deze samenwerking veel energie. Ik wil dolgraag groeien, maar dan wel op een verantwoorde manier. Ik kies bewust voor een groei in kleine stappen. Dan houd ik de controle over de kwaliteit van mijn producten en het logistieke proces.”

Leonie heeft technische bedrijfskunde gestudeerd aan de Technische Universiteit in Eindhoven. Haar belangstelling ging vooral uit naar de voedselverwerkende industrie. In Noorwegen en Ierland werkte zij mee op enkele zuivelboerderijen.

Die werkstages waren voor haar de directe aanleiding om op het bedrijf van haar ouders te beginnen met de verwerking van melk.

Dat is nu vier jaar geleden. De afzet neemt elk jaar toe. “Mijn producten vallen blijkbaar in de smaak en ik krijg veel positieve reacties. Mijn droom is om gestaag door te groeien en elk jaar meer melk van het melkveebedrijf van mijn ouders te verwerken.”

Flexibiliteit, korte keten van de grond naar de mond, de productie van een onderscheidend product, geen kunstmatige toevoegingen, gebruik van puur fruit; het zijn volgens Leonie allemaal unique selling points van haar zuivelbedrijf Qarc.

Ziekenhuis

Zij noemt een bijzondere klant, het Elkerliek Ziekenhuis in Helmond. Haar werd gevraagd om een speciaal zuiveltoetje te ontwikkelen met een hoog eiwitgehalte voor patiënten met ondervoeding.

Leonie: “Dat was een enorme uitdaging. Ik ben aan de slag gegaan en stapsgewijs, in nauwe samenwerking met het ziekenhuis, heb ik het supertoetje ontwikkeld. Het product bevat per portie van 125 gram 10 gram eiwit en 10 gram aan koolhydraten. Patiënten laten weten dat zij dit speciale zuiveltoetje niet alleen erg lekker vinden, maar dat ze er ook van aankomen.”

Zelf zuivel produceren, het is een prachtig vak, zegt ze. De melk wordt naast de deur geproduceerd, op de boerderij van haar ouders. En dus heeft zij invloed op de wijze waarop de melk wordt geproduceerd. Haar grondstof moet van absolute topkwaliteit zijn.

Haar vader Wim melkt al meer dan 35 jaar eersteklas melk. De koeien grazen van april tot en met oktober op percelen van landgoed Ten Vorsel. De mais en het kuilvoer worden op eigen grond verbouwd. Het voer dat wordt ingekocht, is vrij van genetisch gemodificeerde bestanddelen.

Leonie heeft drie parttimers in dienst. Ook enkele ‘hulpboeren’ van zorgboerderij Bij de pinken werken regelmatig mee. Zij stempelen de THT-datum op de verpakking en helpen met het aandrukken van de koekbodems. “De samenwerking tussen ons en de zorgboerderij verloopt prima. De hulpboeren hebben plezier in hun werk en wij profiteren er natuurlijk ook van.”

Op dit moment verwerkt Leonie circa 20% van de totale melkproductie. Zij ziet mogelijkheden om dat percentage stapsgewijs omhoog te brengen. Ook heeft zij plannen om te investeren in zonnepanelen. “Gebruik van duurzame energie, op ons eigen bedrijf opgewekt, maakt het verhaal achter onze zuivelproducten nog sterker. Lekkere voeding, duurzaam geproduceerd in de eigen streek, steeds meer consumenten kiezen daar voor. Ik bied in die veranderende markt een echt onderscheidend product aan.”

Bedrijfsgegevens

Leonie van Zuilichem (29) uit (N.-Br.) produceert yoghurt en kwark. De melk komt van het melkveebedrijf van haar ouders Wim (59) en Mieke (57).

- productie van yoghurt en kwark
- verkoop aan supermarkten, horeca en zorginstellingen
- melkveebedrijf ouders: 75 koeien
- 20% van de melk wordt verwerkt