



Praktijkcentrum Aver Heino stelt zijn deuren open voor de burger. Niet alleen op 25 juni tijdens de open dag, maar ook daarna krijgt het plattelandstoerisme een vast plekje in de vorm van Koeienhotel Aver Heino. Voor de boer draait het onderzoek als vanouds door.



Wichert Koopman: 'In 2007 streven we naar minimaal 2500 bezoekers. Het zou me zeer verbazen als dat niet lukt'

zij voor die informatie niet de doelgroep zijn.' Voor de consument is de benadering met humor gekozen, maar de versimpelde wijze van presenteren maakt de informatie niet minder waar, want waarom hangt er bijvoorbeeld een mestrobot boven de

Hotelmanager Ans Niens: 'Voelen, ruiken en proeven'



Ans Niens: 'Het gaat om beleving'

'Het leuke van het praktijkcentrum is dat je zowel de boerderij als de proeven kunt laten zien', zegt Ans Niens, hotelmanager van Koeienhotel Aver Heino. 'De onderzoeken die hier naar welzijn, comfort en bijvoorbeeld voederwinning gedaan worden, kun je kinderen zelf laten ervaren. Een proef naar de bekleding van ligboxen kun je nabootsen door de kinderen zelf te laten voelen wat het lekkerst ligt: zand, stro of een waterbed.' In ieder arrangement op Aver Heino speelt de beleving een hoofdrol, of het nu gaat om een groep schoolkinderen of een familiefeest. 'Beleven doe je door te voelen, te ruiken en te proeven. Dat zijn de manieren om mensen verbonden-

heid met voedselproductie te geven.' Onafhankelijk van het programma dat de bezoekers kiezen, eindigt iedere gang over het bedrijf in het Koeiencafé, waar mensen – met uitzicht op de koeien – verschillende zuivelproducten kunnen proeven.

Koeienhotel Aver Heino

Wichert Koopman: 'Iedere rondleiding levert straks direct inkomen op'

Een massagesalon, een afhaalbuffet en keurig sanitair. Enkele voorbeelden van de extra's die Koeienhotel Aver Heino aan de bewoners biedt. Tenminste, in deze bewoordingen zal de consument in de toekomst uitleg krijgen over de omstandigheden waarin de koeien op Aver Heino leven en produceren.

Voor veehouders blijft het praktijkcentrum een plaats waar voeronderzoek (het afhaalbuffet) plaatsvindt, waar met bijvoorbeeld de koeborstel (massagesalon) aandacht is voor welzijn en waar de mestrobot (sanitair) wordt ontwikkeld. Het koeienhotel is de formule waarmee Aver Heino vanaf eind juni zijn functie als praktijkcentrum verbreedt. Niet dat het bedrijf hotelovernachtingen aanbiedt,

het is een presentatie van Aver Heino richting de consument alsof de koeien in een hotel verblijven. 'Als centrum hebben we al eerder aangegeven meer te willen doen richting de consument', licht bedrijfsleider Wichert Koopman de nieuwe ontwikkelingen toe. 'Koeienhotel Aver Heino is dé manier om burgers informatie te geven over ons bedrijf.'

Meerdere malen benadrukt Koopman dat het koeienhotel niets afdoet aan de functie van Aver Heino als biologisch praktijkcentrum. 'Het deel voor de consument is strikt gescheiden van het onderzoek. Om dat te verduidelijken werken we richting de consument met grappige tekeningen en aangepaste teksten. Als veehouders op Aver Heino komen, weten ze meteen dat

potstal? De brochure voor bezoekers geeft de volgende uitleg: 'Onze koeien liggen natuurlijk het liefst in een schoon en fris bedje van stro. Maar om nu de hele tijd iedere vlaai achter de rug van onze koeien op te ruimen, dat gaat zelfs het personeel van het koeienhotel te ver.'

Koopman: 'En het lijkt eenvoudig gezegd, maar dat was toch precies de reden voor het ontwikkelen van de robot.'

'Biologisch beleven'

Aver Heino is zeker niet de eerste boerderij die wordt opengesteld voor bezoekers. In de provincie Overijssel ondersteunt de stichting Stimuland dergelijke initiatieven met het project 'Biologisch beleven'. Voor het praktijkcentrum in Heino resul-

teerde deelname aan dit project in Koeienhotel Aver Heino.

'Mensen moeten zich bewust worden van wat er bij de productie van melk komt kijken', vertelt Koopman. 'We willen graag laten zien dat we dat zo duurzaam mogelijk doen, dus goed voor de koeien en hun omgeving zorgen.' Terwijl de plannen voor het koeienhotel amper in ontwikkeling waren, werd al besloten dat Aver Heino aanbieder van de locatie zou zijn, maar dat de begeleiding van de bezoekers moest worden uitbesteed. Het personeel blijft beschikbaar voor vragen van belangstellenden die op eigen initiatief de stal of – via het wandelpad – de 'weide-wereld' bekijken, maar Ans Niens is als manager (zie kader) verantwoordelijk voor het hotel.

Hoeveel bezoekers Koeienhotel Aver Heino in de toekomst mag verwachten, vindt Koopman lastig in te schatten, maar 2500 bezoekers in 2007 is het minimale streven. 'Het zou me zeer verbazen als dat niet gaat lukken.'

Voorbeeldfunctie in verbreding

Met het koeienhotel wil Aver Heino een impuls geven aan de toeristische ontwikkeling van Salland. 'We hebben in deze regio ontzettend veel mogelijkheden om inkomsten uit toerisme te halen. Met een goede samenwerking bereik je meer dan ieder voor zich. Iedere zomer komt onze buurman wekelijks met campinggasten op het bedrijf kijken. Zijn camping is aantrekkelijker wanneer er in de buurt iets te doen is.'

En over de financiële meerwaarde van het project kan Koopman duidelijk zijn: 'Van mensen die hier individueel het bedrijfskomen bekijken, ontvangen we geen geld. Dat is algemene voorlichting die we als praktijkcentrum horen te geven. Maar iedere rondleiding die hier straks gehouden wordt, zal direct inkomen opleveren.'

Christel van Raay

