



Battle of Concepts
Taskforce Multifunctionele Landbouw
Augustus 2010



Kookworkshops op de gemengde boerderij

Inleiding

Het Taskforce Multifunctionele Landbouw is op zoek naar een vernieuwend concept voor agrotourisme. Wie landbouw zegt, zegt voedsel. Wie toerisme zegt, zegt ontspanning. In voorliggend document wordt daarom een concept toegelicht waarbij educatieve, maar ontspannende kookworkshops worden gegeven op gemengde boerderijen. Omdat het gemengde boerderijen betreft kan er gekookt worden met een breed assortiment aan eigen verse producten. Het concept haakt in op diverse consumptietrends.

Agrotourisme

Agrotourisme is niet nieuw. Helaas is agrotourisme wel weinig vernieuwend. In het algemeen kan gesteld worden dat er vier hoofdstromen van toerisme op het platteland bestaan¹:

- Verblijfsrecreatie;
- Dagrecreatie;
- Huisverkoop;
- Pensionstalling.

Voorbeelden van verblijfsrecreatie zijn: boerencampings, pensions, bed & breakfasts, bungalows en groepsaccommodaties. Bij dagrecreatie kan men denken aan horeca, de verhuur van recreatiemiddelen (fietsen, boten, kano's), open dagen, rondleidingen, excursies, workshops, tentoonstellingen en natuurlijk sport- en spelactiviteiten. Onder huisverkoop valt bijvoorbeeld de verkoop van groenten van het land en huisgemaakte jam. Met pensionstalling wordt tenslotte het stallen van paarden bedoeld.

Ondanks al deze initiatieven voor agrotourisme, lijkt het boerenleven voor een grote groep mensen een ver van de bed show. Mogelijk zijn degenen die interesse tonen in agrotourisme, juist degenen die reeds kennisgemaakt hebben met de agrarische sector. Dit is jammer, want voor steeds meer personen is de relatie tussen het boerenleven en het voedsel dat wij

¹ Bron: Provincie Utrecht, Startersgids Agrotourisme Utrecht



consumeren nauwelijks bekend. Het aantal volwassenen dat een volwaardige en verse maaltijd op tafel kan zetten neemt af. Kinderen denken bij wijze van spreken dat kipvingers aan de boom groeien. Consumenten staan steeds verder van hun voedsel af.

Uiteraard geldt het bovenstaande niet voor alle consumenten. Er is ook een grote groep mensen die juist zeer geïnteresseerd is in (de herkomst van) het voedsel dat zij eten. Beide groepen consumenten bieden een kans voor de agrarische sector.

Consumptietrends

Landbouw en voedsel zijn nauw met elkaar verbonden. Om deze reden is het interessant te kijken welke ontwikkelingen er spelen met betrekking tot voedsel en consumptie. Dat er verschillende consumenten bestaan hebben we reeds geconstateerd. Maar wat speelt er nog meer op het gebied van consumptie?

De consument van vandaag wil zichzelf verwennen en kiest voor producten die echt lekker zijn². Hierbij gaat het met name om producten die worden gekwalificeerd als natuurlijk en authentiek. Belangrijk is dat de producten aantoonbaar vers zijn. Ook duurzame producten winnen terrein. Hierbij kan bijvoorbeeld gedacht worden aan fair-trade producten en biologische producten. Ook de populariteit van streekproducten neemt toe. De consument stelt prijs op producten en gerechten uit lokale gebieden.

In onderstaande grafiek worden de belangrijkste trends in consumptie weergegeven³.

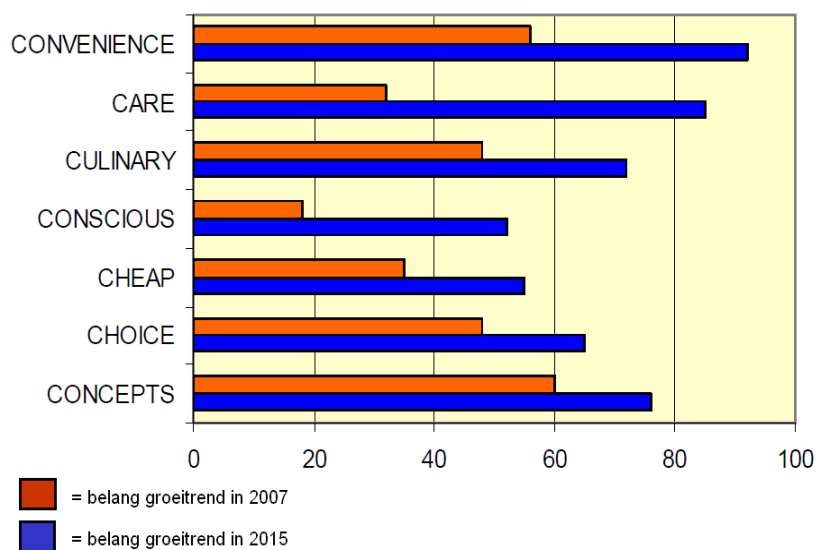
- Convenience (gemak);
- Care (gezondheid);
- Culinary (kwaliteit en lekker genieten);
- Conscious (duurzaamheid en goed gedrag);
- Cheap (goedkoop);
- Choice (keuze en gevarieerd aanbod);
- Concepts (oplossingen in een herkenbare formule).

² Bron: Food Service Institute Nederland

³ Bron: Food Service Institute Nederland.



Uit de grafiek is op te maken dat van de trends 'care' (gezondheid) en 'conscious' (duurzaamheid en goed gedrag) wordt verwacht dat zij de komende jaren de grootste groei zullen doormaken. Met andere woorden: gezond en op duurzame wijze eten wordt steeds belangrijker. Voorliggend concept voor agrotourisme speelt hierop in.



Toelichting concept

Kookworkshops op de gemengde boerderij. Dat is waar het in voorliggend concept om draait.

Het concept wordt gekenmerkt door:

- Een educatieve rondleiding op de gemengde boerderij;
- Een kookworkshop waarin verse producten van de boerderij worden bereid;

Centraal binnen het concept staat dat mensen inzicht krijgen in het boerenleven en de herkomst en totstandkoming van voedsel en daarnaast leren hoe zij zelf een heerlijke maaltijd op tafel kunnen zetten met verse ingrediënten. Tijdens de rondleiding en workshop ervaren de mensen het echte boerenleven. Twee aspecten binnen dit concept zijn belangrijk: de kookworkshop en de gemengde boerderij.



Kookworkshop:

Zoals gesteld neemt de interesse in gezond en op duurzame wijze consumeren toe. De ene consument is de andere echter niet. De een heeft al moeite met het bakken van een ei en weet niet of ham van een varken of rund komt. De ander heeft veel interesse in koken en eet het liefst uitsluitend duurzaam geproduceerde producten. Voor alle 'type' consumenten is het echter interessant om (beter) te leren koken met verse producten. Tijdens de kookworkshop [die gegeven wordt door de boer(in) zelf, of door een ingehuurde kok of wellicht een student van de hotelschool] staat het bereiden van verse ingrediënten en het maken van een verantwoorde en duurzame maaltijd centraal. Hierbij worden uiteraard de producten van de eigen boerderij gebruikt.

Gemengde boerderij:

De rondleiding over de boerderij biedt de mogelijkheid om niet enkel te vertellen over de herkomst van producten, maar ook om de herkomst te laten zien. Omdat het een gemengde boerderij betreft, kan bijvoorbeeld niet enkel worden laten zien hoe groenten gekweekt worden, maar ook hoe runderen en kippen gehouden worden. Dit maakt de rondleiding niet alleen extra educatief, maar de gemengde boerderij leidt er ook toe dat tijdens de kookworkshop gekookt kan worden met een breed assortiment aan eigen producten. Dit geeft een extra dimensie aan de workshop. Wanneer de boerderij een biologisch (of ander) certificaat heeft, kan in de communicatie naar buiten worden benadrukt dat het een biologische kookworkshop betreft.

Doelgroep

De doelgroep van de kookworkshops is zeer breed. Op de eerste plaats is het concept interessant voor volwassenen. Zowel voor de beginnende aspirant-kok met weinig voorkennis als de ervaren aspirant-kok met veel voorkennis. En zowel in privé-situaties (familieactiviteiten, vriendenbijeenkomsten, vrijgezellenfeestjes) als in zakelijke situaties (relatiedagen, bedrijfsuitjes). Met een kleine aanpassing van de rondleiding en het educatieve programma en het menu is het concept ook uitermate geschikt voor kinderen.