

De Boeren Bakplaat

een innovatief agrotourisme concept

1 augustus 2010

Omgevingsverkenning:

Wat mij aanspreekt aan agrotourisme is dat men kan genieten van het leven op het platteland in combinatie met een activiteit, ontspanning, iets educatief of iets culinairs. De activiteiten kunnen zeer uiteenlopend zijn; voor elk wat wils, voor jong en oud of juist meer gespecificeerd voor een bepaalde doelgroep. Daarnaast kan een activiteit een dagdeel of dag inhouden of zelfs een overnachting. Daarnaast spreekt het mij aan een agrotouristische activiteit te bedenken die op bijna elk agrarisch bedrijf toe te passen is.

In mijn omgeving weten weinigen hoe het er op een agrarisch bedrijf aan toe gaat. Meestal heerst er een romantisch beeld over het leven op het platteland, een leven voor ontspanning en rust. De reden dat mensen uit de stad naar het platteland trekken is dus voornamelijk voor ontspanning en rust. Agrotourisme is bij deze groep voornamelijk bekend van bedrijfsuitjes, vrijgezellenfeesten en familie-uitjes.

In het buitenland bestaat agrotourisme ook. Meestal wordt er gebruik gemaakt van een oude boerderij en of wijngaard in combinatie met een overnachting. Men kan denken aan een camping, appartement of hotel op het erf van een agrariër. Zie bijvoorbeeld www.myitaly.nl. Een vakantie op de boerderij in combinatie met iets culinairs.

Agrotourisme komt ook voor in andere branches:

- Vrachtschip:
Vaar mee op een Russisch vrachtschip langs de Zuidpool voor een expeditie van een aantal maanden. Men leeft dan als een matroos en leert tegelijkertijd het een en ander.
- Luchthavens:
Beleef de nacht van je leven in een tot hotel omgebouwd vliegtuig. Er zijn luchthavens die extra inkomsten creëren door deze manier van overnachten aan te bieden.
- Cafés / Restaurants:
Er zijn cafés / restaurants die naast hun standaard inkomsten kookworkshops, whiskyproeverijen of cocktailparty's organiseren voor bijvoorbeeld vrijgezellenfeesten.
- Hobby kok:
Er zijn hobby koks die naast een 9 tot 5 baan, 's avonds of in het weekend een kookcursus geven voor bijvoorbeeld een vrijgezellenfeest of bedrijfsuitje.

Voor het bedenken van een innovatief agrotourisme idee zijn eerst een paar randvoorwaarden gesteld. Deze randvoorwaarden hielpen om een richting te bepalen waarin het idee bedacht zou moeten worden.

Deze randvoorwaarden zijn geformuleerd:

1 Semi-Actief

Om een brede doelgroep aan te spreken is het belangrijk een activiteit met enige beweging of actie te bedenken. Het is echter zoeken naar een balans, te veel beweging betekent dat het niet geschikt is voor ouderen, te weinig beweging maakt het ongeschikt voor jongeren

2 Geschikt voor elk type boerenbedrijf.

Om het agrotourisme inderdaad verder te ontwikkelen is een concept nodig dat binnen de gehele sector toe te passen is.

3 Interactie met de streek

Om het gevoel van betrokkenheid met het boerenbedrijf en haar omgeving te versterken is een concept nodig dat deze betrokkenheid verder ondersteund.

Op basis van bovenstaande randvoorwaarden is het volgende concept bedacht:

De Boeren Bakplaat

De Boeren Bakplaat is een bakplaat gestookt op snoeiafval en ander organisch materiaal waarop vlees en andersoortige (streek)producten kunnen worden bereid.

De eigenlijke bakplaat is een gemetselde cilindrisch gevormde ruimte met een diameter 1,5 á 2 meter en een hoogte van 1,2 meter. Deze ruimte is toegankelijk via een deur en heeft ook een schoorsteen. Bovenop deze cilindrische ruimte is een ronde bakplaat aangebracht.

In de ruimte kan het te verbranden materiaal verbrand worden, de hitte die hier bij vrijkomt wordt vervolgens gebruikt voor het verwarmen van de bakplaat.

De bakplaat heeft een capaciteit voor ongeveer 20 mensen.

De bakplaat wordt gestookt op snoeiafval en ander afval dat nu in het open veld verbrand wordt. De verbranding in de Boeren Bakplaat is echter veel efficiënter en zorgt er ook nog voor dat de warmte op een goede manier gebruikt wordt.

De bakplaat wordt gebruikt om allerlei streek producten op te verwerken uit de omgeving van het boerenbedrijf. De agrariër kan daarvoor zijn zelf geteelde producten gebruiken, maar de producten zouden ook betrokken kunnen worden bij boerenbedrijven in de omgeving.

De agrariër kan tijdens het barbecue vertellen over de producten en hoe ze bijvoorbeeld te gebruiken zijn. Daarnaast kunnen minder bekende producten onder de aandacht gebracht worden.

Het bakken/bereiden van allerlei streekproducten draagt bij aan de beleving van het boerenbedrijf en de streek.

Om de Boeren Bakplaat iets actiever te maken is er de mogelijkheid dat de deelnemers zelf de ingrediënten bij elkaar moeten 'sprokkelen' met behulp van een GPS tocht.

Voordelen

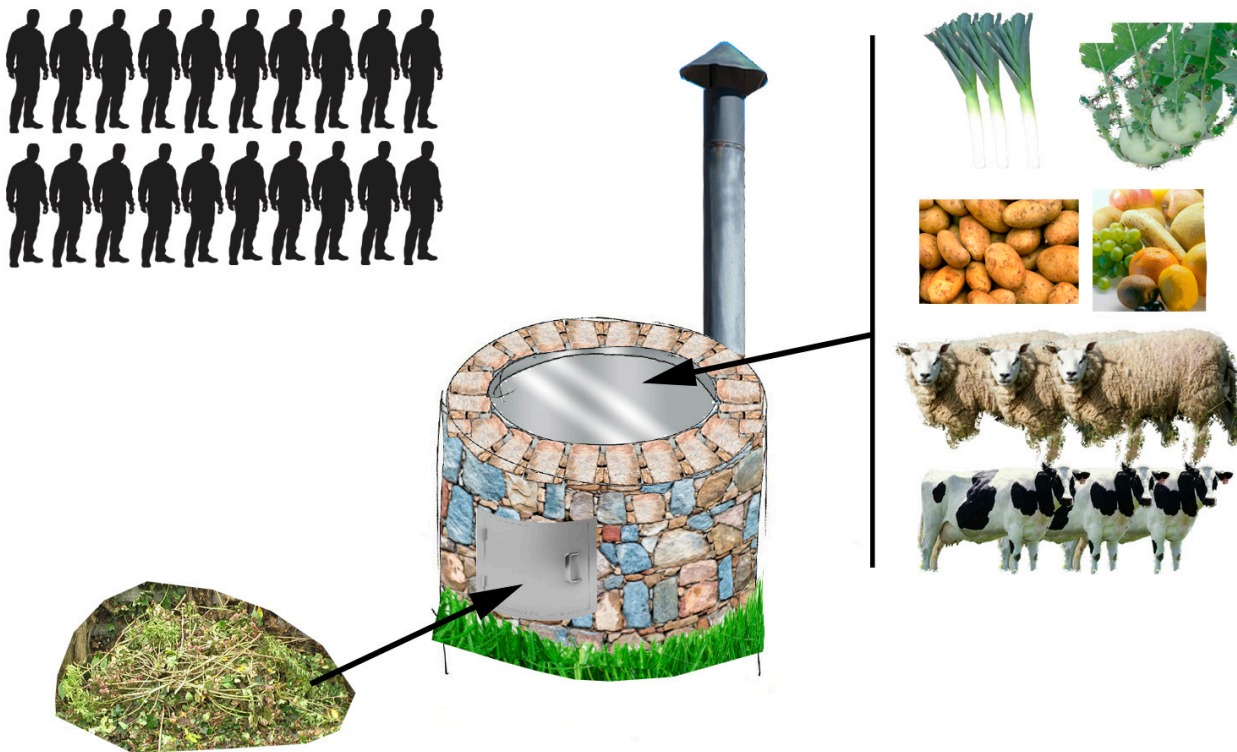
- + teambuilding
- + interactie met de streek
- + geen open vuurtjes meer om snoeiafval te verbranden
- + lage investeringen
- + laagdrempelig
- + heeft weinig begeleiding nodig
- + doelgroep onafhankelijk
- + makkelijk te combineren met andere activiteiten
- + voor elk type boerenbedrijf
- + biedt de boer continuïteit
- +

Aandachtspunten

- Min of meer seizoensgebonden

Uitbreidingsmogelijkheden:

= GPS tocht voor het verzamelen van ingrediënten.



| Boeren Bakplaat Berekening | Max.: 20 deelnemers | | | |
|---|--------------------------------|-----------------|-------------|-----------------|
| | inkomsten | | uitgaven | |
| | per persoon | per evenement | per persoon | per evenement |
| Groep van 15 deelnemers | € 30,00 | € 450,00 | | |
| eten + drinken | | | € 15,00 | € 225,00 |
| transport | | | € 1,67 | € 25,00 |
| afschrijving bakplaat | | | € 0,67 | € 10,00 |
| afschrijving meubilair | | | € 0,67 | € 10,00 |
| | | € 450,00 | | € 270,00 |
| WINST | | | | |
| per evenement: | | € 180 | | |
| met 26 evenementen per jaar: | | € 4.680 | | |
| | | | | |
| | | | | |

| Afschrijving Bakplaat | |
|-------------------------------|------------|
| Aanschafprijs | € 1.000,00 |
| Gebruiksaantal | 100 |
| | € 10,00 |
| Afschrijving Meubilair | |
| Aanschafprijs | € 1.000,00 |
| Gebruiksaantal | 100 |
| | € 10,00 |