

Symposium

Oude rassen, nieuwe kansen de weg naar succes

24 september 2009

Lelystad



Symposium: “Oude rassen, nieuwe kansen: de weg naar succes”

Datum

24 september 2009
9.00-17.00 uur

Locatie

Animal Sciences Group, Edelhertweg 15, 8219 PH Lelystad

Organisatie

Stichting Zeldzame Huisdierrassen
in samenwerking met
Centrum voor Genetische Bronnen Nederland, Wageningen UR

Contact

Adriaan Antonis: adriaan.antonis@wur.nl; 0320-238220
Miriam van Straten: miriam.vanstraten@szh.nl; 06-29573374

Inleiding

Vermarketing van producten van zeldzame rassen is één van de middelen om het behoud van levend erfgoed te waarborgen: door ze een (nieuwe) functie te geven, krijgen zeldzame rassen bestaansrecht. Om de vermarketing van producten van zeldzame rassen te stimuleren en te bevorderen, organiseert de Stichting Zeldzame Huisdierrassen (SZH) in samenwerking met het Centrum voor Genetische Bronnen Nederland (CGN) dit symposium getiteld “Oude rassen, nieuwe kansen: de weg naar succes”.

Het symposium zal in het teken staan van het creëren van nieuwe kansen voor onze authentieke Nederlandse landbouwhuisdierrassen. Met het vermarkten van producten van deze bijzondere rassen, kunnen veelal oude ambachtelijke streekproducten nieuw leven worden ingeblazen, maar ook nieuwe unieke en bijzonder smakvolle, lokaal geproduceerde producten worden ge(her)introduceerd.

Deze dag wordt mede mogelijk gemaakt door projectondersteuning van het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit aan het Projectbureau “Behoud Nederlands levend erfgoed” van de SZH.

Doelstellingen van het symposium

Mensen stimuleren en inspireren om oude rassen, nieuwe kansen te geven

Unieke producten vragen om unieke vermarketing. Om producten van zeldzame rassen succesvol in de markt te zetten, zijn een aantal ingrediënten nodig: het verhaal vertellen achter het product, zelf een (korte) keten opzetten en onderscheidende kwaliteiten van het product aanprijzen met slimme marketing. De organisatie van het symposium hoopt met workshops over deze onderwerpen, mensen te inspireren met nieuwe ideeën en te stimuleren om hun producten met overtuiging in de markt te zetten.

Houders van zeldzame huisdierrassen helpen op weg naar succes

Naast inspiratie, biedt het symposium ook informatie en kennis over kwaliteitsbewaking en regelgeving die bij het vermarkten op kleine schaal komt kijken. Door middel van een case study blijft het niet alleen bij theorie, maar wordt er tevens een voorbeeld gegeven uit de praktijk.

Houders van zeldzame huisdierrassen in contact brengen met mogelijke afzetters van hun producten

Tijdens een borrel met hapjes van zeldzame Nederlandse huisdierrassen, biedt het symposium de gelegenheid om op een informele en ontspannen manier te netwerken met detailhandel en andere mogelijke afzetters van producten van zeldzame huisdierrassen. Ook de sprekers van deze dag zullen aanwezig zijn om vragen te beantwoorden en om van gedachten te wisselen.

Veel plezier en inspiratie gewenst op deze dag!

Programma

Symposium: “Oude rassen, nieuwe kansen: de weg naar succes”

Dagvoorzitter Ferry Leenstra (SZH/ASG)

9.00 uur Ontvangst met koffie en thee

OCHTENDPROGRAMMA: Randvoorwaarden

9.30 uur Welkom & introductie, Geert Boink (SZH)

9.45 uur Kwaliteitsbewaking door regelgeving, Ant Vollema (VWA-Oost)

10.00 uur Hoe ontbult je vlees, Dick Veerman (Foodlog)

10.15 uur Boerenzuivel in de praktijk, Gea van der Puijl (Zuiveladvies)

10.30 uur Pauze

11.00 uur Casestudy: Hoe kan ik anders zijn in regeltjes land

12.00 uur Lunch

MIDDAGPROGRAMMA: Inspiratierondes (A, B en C tegelijkertijd)

13.00–14.30 Inspiratieronde

A: Het verhaal achter het product
Marianne Duinkerken (Herders van Balloo) en Ton Jansen (SlowFood)

B: Een keten opzetten, hoe doe je dat?
Ad Taks (Chaams Hoen) en Loek Hilgers (Kempisch Heideschaap)

C: Onderscheidende kwaliteiten: label je product.
Thomas Plakké (Nutriconcepts)

14.30 uur Pauze

15.00 uur Plenaire discussie met sprekers uit de inspiratierondes

15.45 uur Hoe nu verder? Geert Boink (SZH)

16.00 uur Afsluiting en inleiding borrel, Ferry Leenstra (SZH/ASG)

Tot 17.00 Netwerkborrel met hapjes van zeldzame Nederlandse huisdierrassen

Dagvoorzitter

Ferry Leenstra
Programma manager
Wageningen UR Livestock Research
www.livestockresearch.wur.nl



Ferry Leenstra kan als dagvoorzitter terugvallen op haar jarenlange ervaring met verschillende (zeldzame) huisdierrassen. Meer dan vijftien jaar is zij actief betrokken geweest bij de Stichting Zeldzame Huisdierrassen (SZH), nadat zij werd opgeleid als geneticus en zich specialiseerde als fokkerijdeskundige op het gebied van pluimvee.

Momenteel houdt Ferry zich bezig met een grote diversiteit aan projecten op het gebied van verduurzaming van de veehouderij bij de Animal Sciences Group en als lid van het algemeen bestuur van de SZH levert zij tot op de dag van vandaag, daar waar nodig, haar *input* in de strijd voor het behoud van ons levend erfgoed.

Welkom & introductie

Geert Boink

**Praktiserend dierenarts, Diergeneeskundig Centrum Oosterwijk
Voorzitter Stichting Zeldzame Huisdierrassen (SZH)**

www.szh.nl



De Stichting Zeldzame Huisdierrassen (SZH) staat voor het behoud van genetische diversiteit. Een breed spectrum aan genen bevat een grote variatie aan eigenschappen. Eigenschappen die zich in de loop van de geschiedenis als waardevol hebben bewezen.

Grote variatie betekent ook een grote diversiteit aan producten van deze dieren, zoals verschillende soorten kaas, wol, vlees en eieren. Momenteel vindt er een herontdekking van de culinaire eigenschappen plaats vanwege de van oudsher kenmerkende smaak van de verschillende dieren. Oude en nieuwe nuteigenschappen maken dat rassen (weer) bestaansrecht hebben.

De SZH zet zich in voor het behoud van de oorspronkelijke landbouw huisdierrassen, ons Nederlands levend erfgoed. Dit doet zij door deze dieren weer een wezenlijk onderdeel te laten zijn van onze samenleving, door ze weer een duidelijke functie te geven.

Een functie kan bijvoorbeeld zijn:

- in de duurzame en reguliere landbouw
- op recreatie- en zorgboerderijen
- bij culturele instellingen met levende have zoals openlucht musea
- in het hobbymatig houden van deze dieren
- door het creëren van een afzetmarkt voor hun culinaire eigenschappen

Daarnaast kunnen fokkers en fokkerijverenigingen bij de SZH terecht voor advies over de fokkerij van zeldzame huisdierrassen.

Kwaliteitsbewaking door regelgeving

Ant Vollema
Senior medewerker signalering en ontwikkeling
Voedsel en Waren Autoriteit (VWA-Oost)



De Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) is de overheidsorganisatie die de veiligheid van voedsel en consumentenproducten onderzoekt en bewaakt. De VWA doet dit door het uitvoeren van monitoringsprojecten en het handhaven van wet- en regelgeving op dit gebied. Het aandachtsgebied van de VWA is breed: o.a. aardappelen, ballonnen, beleg, brood, dierlijke bijproducten, dioxines, gasterestanten, kant-en-klaarmaaltijden, kerstverlichting, pizza's, restaurants, speeltoestellen, supermarkten, tatoeages, vis, vlees, zoönosen, zwembaden, etc.

Een veehouder die besluit op commerciële wijze zijn producten aan de man te brengen krijgt met een aantal wettelijke bepalingen te maken en met toezicht daarop. In de presentatie zal uitgelegd worden waarmee een veehouder van VWA-zijde te maken krijgt als hij melk, zuivelproducten, vlees en eieren van eigen bedrijf gaat verkopen. Als deze veehouder ook een kinderboerderij met speeltuintje en een theeschenkerij begint, komen daar nog een aantal aspecten bij.

Hoe ontbult je vlees?

Dick Veerman
www.foodlog.nl



Dick Veerman is dagelijks te volgen op www.foodlog.nl. Foodlog.nl vertelt over eten en wat mensen er van zouden moeten weten. Iedere dag pakt deze 'elektrische krant', zoals Wouter Klootwijk foodlog.nl ooit noemde, actuele onderwerpen aan op het gebied van voeding, gezondheid, landbouwbeleid en voedselverwerking. Dat doet het op een humoristische en soms bijtend ironische manier.

Dick is opgeleid als taalkundige en filosoof. Hij ging werken bij NMB en werkte mee aan de totstandkoming van ING als assistent van het bestuur aan de toenmalige bankkant van het bedrijf. Hij verliet ING in 1996 en werd consultant. Toen een hardnekkige vorm van reuma zich steeds ernstiger manifesteerde besloot hij zijn leven ingrijpend te veranderen. Hoe dat ging valt te lezen door op zijn naam te googelen. In 2005 startte hij foodlog, dat in 2008 eerst het beste gezondheidsblog werd en daarna in Berlijn werd uitgeroepen tot het beste Nederlandstalige weblog.

Dick Veerman presenteert een visie op vlees. Bijzondere rassen en industriële hebben elkaar nodig om vlees weer bijzonder te maken en duidelijk te maken dat consumenten keuze hebben. Hij zal een voorstel doen voor een classificatiesysteem dat ontwikkeld kan worden op basis van het Franse Label Rouge systeem. Hij pleit tegen een laag, midden en hoog segment, maar voor keuzen op basis van voor consumenten duidelijk herkenbare, maar ware verhalen.

Quotes van Dick:

- In de super is geen meerprijs te genereren.
- Het slagerskanaal gaat dood.
- Heb je een incurant dier maar lever je geen betere kwaliteit, dan ben je met een hobby bezig.
- Op = op, net als bij de kleine wijnhuizen.
- Zonder volume, moet je gewoon een beetje lokaal pielen; het vereist domweg handig ondernemerschap.

Boerenzuivel in de praktijk

Gea van der Puijl
Zelfstandig adviseur
Gea van der Puijl ZuivelAdvies
www.zuiveladvies.nl



Gea van der Puijl is 16 jaar actief geweest als adviseur voor de boerderijzuivelsector bij DLV en Q-Point. Sinds 2006 zet zij deze werkzaamheden voort als zelfstandig ondernemer.

Bij de bereiding van boerderijzuivelproducten (kaas en andere vloeibare zuivelproducten) loopt u soms tegen problemen en/of vragen aan. Gea van der Puijl ZuivelAdvies heeft veel kennis op het gebied van productbereiding/hygiëne/economie/wetgeving en afzetbevordering van boerderijzuivelproducten.

In haar inleiding gaat Gea van der Puijl in op de keuzes die u moet maken nadat u besloten heeft om zelf melk te verwerken. Keuzes over welk product ga ik maken, welk afzetkanaal heb ik daar voor nodig en hoe zit het met de arbeid. Welke regelgeving kom ik tegen. Ook geeft Gea bruikbare tips voor bij het starten met zelfzuivelen.

Inspiratieronde A: Het verhaal achter het product

Ton Jansen
Commissaris Externe Betrekkingen
Slow Food Nederland
www.slowfood.nl



Slow Food is een onafhankelijke organisatie die zich inzet voor lekker, puur en eerlijk eten. We geloven in het recht op het genieten, in eten met een goede smaak die wortelt in de gastronomische traditie. We zetten ons in voor een voedselproductie waarin rekening wordt gehouden met het welzijn van het milieu, de planten, de dieren en onze eigen gezondheid. En we vinden dat de voedselproducenten daarvoor een redelijke prijs betaald moeten krijgen. De Chaamse pel (Chaams hoen), het Kempenlam (Kempisch heideschaap) en het Drèents Heidelaom (Drents heideschaap) hebben binnen Slow Food International een wereldwijde erkenning als Presidium.

Marianne Duinkerken
Herders van Balloo
Drèents Heidelaom
www.herdersvanballoo.nl



De herders van Balloo (Albert Koopman en Marianne Duinkerken) beweiden als sinds 1981, in opdracht van Staatsbosbeheer een grote kudde Drentse heideschappen op het Balloërveld. Dit landschapsbeheer is de hoofdtaak van het bedrijf. Het bedrijf richt zich verder op het fokken en de verkoop van Drentse heideschappen, het organiseren van excursies en de verkoop van biologisch lamsvlees. Marianne probeert het bijzonder smakelijke lamsvlees bij een breder publiek bekend te maken door onder andere aansluiting bij de Slow Food beweging en het project De Ark van de Smaak.

Ton Jansen en Marianne Duinkerken vertellen tijdens de inspiratieronde A: 'Het verhaal achter het product' hoe u het verhaal achter het product optimaal kunt uitdragen. Dit doen zij door middel van hun eigen verhalen te illustreren met praktijkvoorbeelden en praktijkmaterialen.

Inspiratieronde B: Een keten opzetten, hoe doe je dat?

Ad Taks

Voorzitter Chaams hoender club

Stichting "Vrienden van de Chaamse pel"

www.chaamshoen.nl

www.chaamsepel.nl



Loek Hilgers

Voorzitter Vereniging Stamboek Het Kempische Heideschaap

Kempen Lam

www.kempischheideschaap.nl

www.kempenlam.com

Het Chaamse hoen, plaatselijk de "Kaamse Kiep" of "Kaamse Pel", werd tot begin vorige eeuw ten zuiden van Breda op vele boeren erven gehouden als nuthoer. Het Chaamse hoen stond bekend als een gehard ras, dat zich op de schrale Brabantse zandgronden goed wist te handhaven. Naast een hoge eierproductie stonden vooral de kapoenen (gecastreerde hanen) bekend om hun fijnvlezigheid en hun specifieke, overheerlijke vleessmaak.

In 2005 is samen met Slow Food een zogeheten Presidium opgericht. Het Presidium bestaat uit een groep lokale producenten die zich heeft vastgelegd op strenge productie-eisen. Elke producent mag maar een beperkt aantal (voorlopig 150) hoenders per jaar afmesten, de hoenders moeten voedergranen uit de streek te eten krijgen, ze moeten veel uitlooppriemte hebben en ze mogen pas op een leeftijd van 17 tot 26 weken worden geslacht (een supermarktkip groeit 6 weken).

Geslachte hoenders die onder de handelsnaam Chaamse Pel worden aangeboden, moeten afkomstig zijn uit het historische herkomstgebied van Chaam en omstreken. Een geslachte Chaamse Pel is te herkennen aan de veren rond stuit en kop, het naamlabele en de genummerde pootring. Chaamse Pel is vanwege het natuurlijke groeiseizoen alleen van juni tot en met december te koop.

Het Presidium wordt gecoördineerd door de stichting "Vrienden van de Chaamse Pel". Zij houdt toezicht op de naleving van de productie-eisen en zet zich in voor de promotie en afzet van de hoenders als authentiek, kleinschalig geproduceerd kwaliteitsproduct uit de streek.

Kempen Lammeren grazen op heidevelden en natuurgraslanden in de Kempen. Dat is goed voor de natuur en de biodiversiteit. Allerlei planten en dieren krijgen hierdoor een kans. De lammeren hebben op de heide volop de ruimte en de tijd om te spelen, te eten en te groeien. Dat proef je in het vlees: mals zoals lamsvlees hoort te zijn. En zacht kruidig van de heide.

Kempen Lam is een seizoensproduct. Omdat de lammeren grazen in natuurgebieden en op de heide, bewegen ze veel en krijgen ze ruim de tijd om te groeien. Het seizoen van het Kempen Lam begint omstreeks november en loopt door tot maart/april.

Kempen Lammeren zijn 100% raszuivere Kempische Heideschappen. De lammeren worden in de Kempen gehouden, eten uitsluitend voer uit de Kempen en worden geslacht en verwerkt in de Kempen.

Schapenhouders, voerleveranciers, slagers en restaurants worden hierop gecontroleerd en gecertificeerd. Daardoor weet u dat het om een écht Kempen Lam gaat.

Tijdens deze inspiratieronde gaan Ad Taks en Loek Hilgers gezamenlijk in op hoe zij succesvol een keten opgezet hebben.

Inspiratieronde C: Onderscheidende kwaliteiten: label je product

Thomas Plakké
Eigenaar, directeur van Nutricepts BV
www.nutricepts.nl
nutricepts@planet.nl



Nutricepts adviseert bedrijven en supermarkten op het gebied van concept ontwikkeling. Dit doet zij door creatief in te spelen op consumententrends zoals gezondheid, genieten en profilering op smaak en verpakking.

Nutricepts BV heeft een aantal projecten in de primaire sector, zoals:

- Novi"ei" dubbeldoel kip
- Omega 3 varkensvlees
- Waarde toevoegen vleeskuikenouderdieren
- Canadian bedding systeem varkens
- Kelly kalkoen.

Thomas Plakké zal in de inspiratieronde met name ingaan op de manier waarop je een product in de markt zet.