



Kristina De Backer en Frank Lambert

De Vlaamse melkveehouders Frank en Kristina Lambert-De Backer investeren slim bij het melkvee, stooten de zeugentak af en kiezen een gedegen aanpak bij hun ijsbereiding.



Aantal koeien:	30
Fabrieksquotum:	220.000 liter
Hoeveelheid land:	25 ha winterarwe, 7 ha suikerbieten, 12 ha grasland, 11 ha mais en 5 ha verhuurd voor pootgoed
Melkproductie:	8576 4,15 3,43

Je wordt er niet rijk van. Het is geen goudmijn en dat gaat het ook niet worden. Maar het draagt wel bij aan het inkomen.' Frank Lambert is realistisch. Ijs en ijstaarten maken is mooi werk, maar ook veel werk. Vooral het eerste

Gemengd bedrijf kiest bewust voor verbreding

Gedurfd werken met drie takken

Ze verbouwden een loods tot ligboxenstal voor 40 koeien, kochten via internet een derdehands melkrobot, startten een hoevewinkel voor de verkoop van ijs(taarten) en bouwden een zeugenstal om tot vleesvarkensstal. Ondernemen hoeft niet groots en meeslepend te zijn, bewijzen Frank en Kristina Lambert.

tekst **Rochus Kingmans**

jaar: Frank Lambert (35) en zijn vrouw Kristina De Backer (34) begonnen op hun hoeve in het West-Vlaamse Zevekote in mei 2010 met het verwerken van een klein deel van hun melkplas tot ijs en ijstaarten. 'Je hebt in het begin nog geen enkele routine', zegt Kristina, onderwijl stevig doorwerkend in de ruimte waar de ijsmachine en andere apparaten

staan die nodig zijn voor de ijsbereiding. 'Ik draaide toen regelmatig 100 uur per week.' Inmiddels is de routine er wel, maar weken van 60 tot soms 80 uur zijn geen uitzondering.

Dat Frank en Kristina zijn begonnen met deze verbredingsactiviteit heeft te maken met hun bedrijfsstructuur. Naast hun 30 koeien hadden ze ook een geslo-

Zo ging het: twee keer per dag ging vooral de vader van Frank, Urbain Lambert, door de knieën om in de grupstal de 30 koeien te melken



ten varkensbedrijf met 150 zeugen en 1200 vleesvarkens. De varkenshouderij was geen vetpot en daar kwam nog eens bovenop dat wetgeving voorschreef dat Frank uiterlijk begin 2013 de zeugenstal moest ombouwen tot groepshuisvesting. Die investering zag de melkveehouder niet zitten. In 2010 besloot hij de zeugentak langzaam af te bouwen. In november 2011 vertrok de laatste zeug, waarna de zeugenstal werd omgebouwd tot vleesvarkensstal. Een mooi gezicht: als Frank de staldeur opendoet, springen 430 vleesvarkens in een grote groep nieuwsgierig op. In totaal heeft Frank nu ruim 2000 vleesvarkens.

Flinke investering

Een andere reden voor het verwerken van een deel van de melk tot ijs is dat de oudste zoon van Frank en Kristina, Sibe (hij wordt bijna negen), het syndroom van Down heeft. Kristina wil voor hem en voor hun zesjarige dochter Noor en vierjarige zoon Hannes thuis zijn en dat kan prima op deze manier.

Er komt nogal wat bij kijken om ijs en ijstaarten te maken. Er is een gebouw neergezet met daarin een ruimte waarin ijs wordt gemaakt en een hoefwinkel om de producten te kunnen verkopen. Naast ijs maken de melkveehouders ove-

rigens ook yoghurt, verse kaas, melkdranken en tal van desserts. Een ijsmachine kost 25.000 euro, net zoals de pasteuriseermachine die nodig is. Onlangs hebben de Vlaamse ondernemers om het ijs snel in te vriezen een shockvriezer gekocht van 6000 euro die uit de lopende rekening is betaald. Verder moest geïnvesteerd worden in een koelkast, een diepvriezer en heel veel materialen. 'De financiering was gelukkig geen probleem', aldus Frank. Dat kwam mede doordat Kristina een degelijk businessplan had gemaakt.

Meer koeien geen optie

Nu is de hamvraag wat het bereiden van ijs oplevert behalve veel werk. 'De opbrengst is nu nog beperkt. De winst ligt onder de 10.000 euro per jaar.' Maar naast geld levert het ook veel voldoening op, onderstreept Kristina. Ze kan genieten van het resultaat als ze een fraaie ijstaart heeft gemaakt, maar helemaal als mensen enthousiast reageren. 'Wij zouden de bakker niet gauw een mailtje sturen dat zijn taart zo mooi en lekker was. Ik maak dat regelmatig mee en dat doet erg goed.'

Frank en Kristina hebben geen moment overwogen om meer dan de huidige dertig koeien te gaan melken. Frank: 'We

wilden echt verbreden. Om straks in 2015 honderd koeien te gaan melken tegen misschien dan wel wereldmarktprijs, dat zagen we niet zitten.'

Dat zou overigens ook een forse investering hebben betekend. Niet dat Frank de afgelopen jaren niet heeft geïnvesteerd in zijn koeien. Dat is wel degelijk gebeurd, slim en praktisch passend bij een aantal van dertig koeien. Om te beginnen is vorig jaar een deel van de loods voor de opslag van stro en machines verbouwd tot een ligboxenstal met veertig boxen. Die ziet er eenvoudig uit, zonder tierelantijnen, al liggen de koeien wel riant op de matrassen van Deens fabricaat. Het is een wereld van verschil met de stokoude grupstal die donker en laag is, bepaald geen huisvesting volgens de hedendaagse normen. Maar de koeien werden er tot voor kort nog tweemaal daags gemolken, meestal door de 74-jarige vader van Frank, Urbain Lambert. De melkstellen van Gascoigne Melotte zijn zeker al dertig jaar oud.

Van grupstal naar robot

Die melkstellen kunnen nu de kast in, want Frank heeft onlangs een melkrobot gekocht. Geen nieuwe, maar een derdehands Lely-robot. Een Nederlandse melkveehouder schafte in 2010 de twee-

En zo gaat het sinds kort: de koeien lopen zelf de derdehands robot in die Frank op internet heeft gekocht





Frank (rechts) helpt een klant in de hoefwinkel



Het ijs maken vergt veel tijd van Kristina

dehands melkrobot aan via het Lely-Taurus-programma. Dat betekent dat de robot op alle vitale onderdelen volledig is gereviseerd. Door uitbreiding naar 200 koeien besloot de Nederlandse melkveehouder een swingover te plaatsen en zette hij zijn gebruikte robot onder andere op de Belgische online marktplaats Kapaza. 'Na twee keer kijken heb ik de robot zelf opgehaald.' Hij betaalde voor de derdehands robot een derde van de nieuwprijs en monteerde de box zelf in de ligboxenstal. De robot draait nu naar volle tevredenheid. 'De eerste dagen betekenden veel werk, maar al snel kwam het gros van de koeien vanzelf de box in en de rest liet zich er vlot indrijven.'

Ondernemen is doen wat bij jezelf en bij het bedrijf past, vindt Frank. Dat is dus niet altijd groots en meeslepend met een fonkelnieuwe stal en veel koeien. Frank en Kristina kiezen bewust voor de niche-markt ijs en ijstaarten. Ze hebben niet meer dan dertig koeien die tegen lage kosten worden gehouden. En ze kiezen voor alleen vleesvarkens omdat die qua arbeid goed te combineren zijn met de andere werkzaamheden.

Het landbouwbedrijf staat als eenmanszaak apart van de hoefwinkel. 'Het is hard werken, maar ik zou het zo weer doen', weet Kristina. Aan mensen die ook verbreding overwegen, wil ze als advies meegeven er vooraf heel goed over

na te denken en een gedegen en realistisch financieel plan te maken. 'Doe wat je persoonlijk het liefste doet en ga je eigen weg', zegt ze. 'Ga niet verbreden uit noodzaak omdat je meer wilt verdienen. En als je het doet, doe het dan goed. Een hoekje vrijmaken in de stal en ijs verkopen: dat is gedoemd te mislukken.'

Ratio versus emotie

Rationeel ondernemerschap combineren met emotionele zaken, dat doen Frank en Kristina. 'Het levert ons veel voldoening op. We wonen op een prachtige plek niet ver van de kust en we kunnen er altijd zijn voor onze kinderen. Dat is allemaal óók heel waardevol.' |

In 2012 verbouwden Frank en Kristina een deel van de loods tot ligboxenstal

