

Bij de boer aan tafel.

Lekker eten en meteen zien waar het eten vandaan komt? In Frankrijk is aanschuiven bij de boer aan tafel voor een lekkere streekmaaltijd al jaren een begrip. Deze vorm van gastvrijheid heet daar *Ferme Auberge*. Het betekent genieten van een (h)eerlijke maaltijd en meteen ervaren waar de ingrediënten vandaan komen.

De afgelopen 3 jaar hebben studenten van verschillende onderwijsinstellingen gewerkt aan het opzetten van Eten bij de Boer in Nederland.

Voor veel Nederlandse boerenbedrijven ligt de toekomst in de multifunctionele landbouw. Consumenten zijn steeds bewuster bezig met eten en op zoek naar smaak en uniciteit. Kijk naar het succes van kookprogramma's, culinaire glossy's en de rol van streekproducten die groeit op de menukaarten in de horeca. Door in te zetten op diversiteit en het aanbieden van diensten aan de burgers is er een serieuze markt voor multifunctionele landbouw. Zien ook de boeren deze kansen en kunnen wij als onderwijsinstellingen de boeren met een pioniersgeest ondersteunen bij het opzetten van Eten bij de Boer als een serieuze bedrijfstak?

Studenten van verschillende onderwijsinstellingen hebben activiteiten voor het 'Eten bij de Boer' project uitgevoerd.

Nordwin College:

- 2 jaargangen studenten MBODesign hebben ontwerpen voor ontvangstruimtes op boerderijen gemaakt.
- Studenten MBO veehouderij hebben diners georganiseerd voor boeren op hun boerderij. Dit deden ze samen met studenten van de Middelbare Hotelschool van het Friesland College. Een van de voorbereidende activiteiten was een les over dineretiquette.
- Klassen MBO veehouderij hebben lessen multifunctionele landbouw gevolgd met een focus op 'Eten bij de boer'

Friesland College Middelbare Hotelschool:

- Organiseren diners bij de boer in samenwerking met studenten MBO veehouderij van Nordwin College
- Verzorgen wervingsdiner Eten bij de Boer
- Verzorgen eindhiner Eten bij de Boer
- Verzorgen van etiquette lessen voor studenten van het Nordwin College
- Studenten hebben lessen over het koken met streekproducten gevolgd

Groene Campus

- Organiseren van diners bij de boer
- Organiseren van open dagen bij de boer

NHL Hogeschool

- Start gemaakt met website bijdeboereten.nl

Hogeschool VHL

- Afstudeeronderzoek 'kritische succesfactoren Eten bij de Boer'
- Innovatiemodule 'Eten bij de Boer'

De resultaten van het afstudeeronderzoek naar de succesfactoren van Eten bij de Boer zijn gebruikt bij de werving van ondernemers. Vooral ondernemers die al aan een recreatieve tak op het bedrijf hebben kunnen succes boeken met Eten bij de Boer. Gasten kunnen hun activiteiten combineren. Als je op de camping staat kun je aanschuiven bij boer, als je een vrijgezellenfeest op de boerderij hebt gehad kun je tafelen in het weiland tussen de koeien. Gasten verwachten geen luxe, maar wel comfort. Gasten willen de boer zelf spreken en zijn geïnteresseerd in de geschiedenis van het bedrijf.

Het blijkt toch lastig om ondernemers enthousiast te krijgen voor werkelijke deelname aan het project. Het idee Eten bij de Boer wordt enthousiast ontvangen, maar deelname aan het project lijkt een drempel. We hebben veel energie besteed aan het werven van ondernemers, we kunnen hieruit concluderen dat het Eten bij de Boer (nog) niet bij de ondernemersvisie van de Nederlandse ondernemer past.

Als effect van de subsidie kan worden gesteld dat studenten en docenten die binnen het project samenwerken aangeven met de opgedane kennis hun kennis en hun blik te verbreden. Daarbij doen de studenten nieuwe contacten op en maken zij kennis met het bedrijfsleven en leren zij sociale vaardigheden die bij ondernemen en maatschappelijk functioneren horen. Door het Eten bij de Boer aspect toe te voegen aan het curriculum wordt ingespeeld op actuele vragen vanuit de maatschappij. Bijvoorbeeld de relatie tussen boer en burger die actueel is. Het verdiepen in de herkomst van voedsel, de studenten van de middelbare hotelschool komen in aanraking met de primaire sector. Hier doen zij hun voordeel mee gedurende hun loopbaan. De waarde van herkomst van voedsel zal voor een groot deel via hen naar de consument worden verspreid. Studenten van de Groene en primaire studies leren vaardigheden als etiquette bij dineren, gastvrijheid en buiten de sector denken. Deze studenten nemen de vaardigheden tevens mee gedurende hun loopbaan. Ondernemers komen in aanraking met het Eten bij de Boer concept en verbreden hiermee hun horizon. Daarnaast denken zij na over hun kennisbehoefte.

De Túnmanswente is een leerbedrijf voor Horeca en Groen www.tunmanswente.nl
Studenten en ondernemers delen hun kennis met de Túnmanswente en andersom.
Studenten van Hogeschool Van Hall Larenstein hebben een onderzoek gedaan naar de succesfactoren voor Eten bij de Boer. De uitkomsten hiervan bieden een inspiratie voor docenten, studenten en ondernemers en kunnen ook bij andere ontwikkelingen en projecten worden ingezet.

www.bijdeboereten.nl



Bijlage 2. Presentatie diner studenten Helicon, Brabant

Eten bij de boer

Bas Aarts, Renate van den Berg, Anna Lisa van de Groenendaal, Lenette Hensemans, Janneke Hermans, Pascal van Thiel, Melanie Cremers



Inhoudsopgave

- Doelgroep
- Reclame maken
- Dagindeling + interactief deel
- Menu
- conclusie



Doelgroep

- 16-21 jaar
- Bekend maken met het boerenleven.
- Goede marketing positie
- Zelfstandig komen



Reclame maken

- Door middel van;
 - Folders & posters
 - Mond op mond reclame
 - Sociale media



Dagindeling + interactief deel

- Ontvangst met een hapje en een drankje
- Voorstelronden
- Uitleg bedrijfsbeschrijving
- Rondleiding
- Activiteit
- Eten
- Afsluiten



Menu

- Tomaten soep**
Tomatensoep met gehaktballetjes
- Pannenkoeken**
Pannenkoeken naturel
Pannenkoeken met stroop en poedersuiker
Pannenkoeken met appel
Pannenkoeken met spek
- Kwarktaart**
Aardbei kwarktaart met aardbeien uit eigen streek



Conclusie

- Het was een gezellige en geslaagde dag. Waarbij de gasten een goede inkijk in het agrarisch leven hebben gekregen.
- Er waren zeer positieve geluiden uit de groep, na deze leuke dag

