

Ze hebben dezelfde visie. Innoveren is daar een belangrijk onderdeel van. Dertig jaar geleden was het bedrijf van **Wout** (61) en **Truus** (58) van **Lieshout** uit Liessel hypermodern, nu gaat dochter **Mariëlle** (32) een nieuwe, innovatieve champignonkwekerij bouwen. Haar ouders staan er volledig achter. “Je moet vooruit. Gas geven!”

Wout en Truus van Lieshout met dochter Mariëlle bij de oesterzwammen. Wout: “We denken over bijna alles hetzelfde, maar Truus en ik zijn wel preciezer en netter dan Mariëlle.”



→ OUD

‘Gezinsbedrijf heel belangrijk’

Door Marije Wenneke

Wout: “Vroeger hadden we een gemengd bedrijf. Vleeskuikens, vleesvarkens en een paar hectares vollegroendsgroente. Maar ik zag het niet zitten om van zeven uur ’s morgens tot zeven uur ’s avonds voor de veevoederbedrijven te werken. Ik ging op zoek naar wat anders. Iemand in de buurt was net begonnen met champignons. Dat leek mij ook wel wat. Om het vak goed te leren, heb ik een cursus gevolgd en praktijkervaring opgedaan op een champignonbedrijf in Boekel. Daar vroegen ze me om bedrijfsleider te worden van de nieuwe, innovatieve kwekerij. Dat heb ik tien jaar gedaan. In die tijd hadden we thuis nog vleeskuikens. Die verzorgde Truus. In feite waren wij toen al tweeverdieners.”

Truus: “Er waren tijden dat ik meer verdiende dan Wout, dat was wel leuk.”

Wout: “We hadden het toen goed, maar uiteindelijk wilde ik toch wel weer een gezinsbedrijf. Samenwerken met je vrouw en je kinderen. Elke dag fluitend naar je werk gaan; dat vind ik toch het allerbelangrijkst. Begin jaren tachtig hebben we zes champignoncellen gebouwd. Ik heb altijd gezegd dat ik er niet meer bij zou bouwen en dat is ook niet gebeurd. Wel hebben we toen vrij snel de vleeskuikens weggedaan en zijn we in die stallen oesterzwammen gaan kweken.”

Op tijd naar huis

Wout: “Sinds die beginjaren is er weinig veranderd. Het

hutje is nu afgeschreven, maar nog in goede staat. De cellen voldoen nog steeds omdat we destijds modern hebben gebouwd en er de laatste jaren heel weinig is geïnnoveerd in de championenteelt. De teeltmethode is nog hetzelfde als dertig jaar geleden. Dat is jammer. Het komt, denk ik, doordat we genoeg verdienden in het verleden. Nu is de markt heel anders, er is veel meer aanbod. Als je vroeger goede champignons kweekte, deed je het goed. Nu komt er veel meer bij kijken. Als je goede champignons kweekt, ben je nog niet perse een goede ondernemer. Wij waren helemaal niet met de handel en afzet bezig. Niet zoals Mariëlle het nu doet. Zij is zes jaar geleden in het bedrijf gekomen. Onze andere twee kinderen hielpen ook wel mee vroeger, maar zij hebben er geen interesse in. De samenwerking gaat prima. Ik doe de teelt, Mariëlle het organiseren eromheen. Dat heeft ze overgenomen van Truus.”

Truus: “Vroeger zorgde Wout dat de champignons erop kwamen en ik zorgde dat ze er weer af kwamen. Mariëlle heeft de administratie en het personeelsbeleid overgenomen, ik pluk nog steeds mee. Al moet ik het wel wat rustiger aandoen, omdat ik geopereerd ben aan mijn voet. Wout heeft vorig jaar een hartoperatie ondergaan, dus we gaan tegenwoordig meestal op tijd naar huis.”

Wout: “Mariëlle moet de boel dan draaiende houden. Daar hebben we ook vertrouwen in. En als haar plannen doorgaan

‘Gas geven als je verder wilt’



FOTO'S MARIËLLE WENNEKE

NIEUW

Mariëlle plukt, tussen het organiseren door, gewoon champignons mee. Haar ouders zijn ook nog alle dagen op de kwekerij te vinden. Met recht een familiebedrijf dus.

en er een nieuw bedrijf komt, zijn wij niet van plan om ons daar nog mee te bemoeien. Dan gaan we het rustiger aan doen.”

Telefoon

Mariëlle: “Tijdens de MAS voelde ik heel sterk dat ik verder wilde op het bedrijf thuis. Ik heb nog de HAS in Den Bosch gedaan, richting bedrijfskunde. Daarna werkte ik een jaar bij een accountantsbureau. Dat had ik snel bekeken. Boekhouden vind ik leuk, maar dan wel thuis. Zes jaar geleden ben ik in het bedrijf gekomen. Dat ging gemakkelijk, omdat we veel personeel hebben. Eerst plukte ik alleen champignons, maar al snel kreeg ik de telefoon erbij. Dat betekent dat je ook van alles moet regelen op het bedrijf. In organiseren ben ik goed. Ons mam mocht dat toen dus niet meer. De handel vind ik leuk om te doen. De kunst is om niet zenuwachtig te worden als je koelcel steeds voller raakt.”

Innovatief bedrijf

Mariëlle: “Het bedrijf hier overnemen is eigenlijk geen optie voor mij. De kwekerij is te klein en niet meer economisch rendabel na overname. Het is de bedoeling dat er een hele nieuwe, innovatieve kwekerij hiernaast gebouwd wordt. Dat doe ik niet alleen, maar samen met een collega-champignonkweker. Ik ga de oogst, verkoop en administratie doen,

mijn collega de teelt en techniek. Champignons kweken kan ik namelijk niet. Het innovatieve van dit plan zit hem in de oogsttechniek. Champignons worden met de hand geplukt. In het huidige teeltsysteem moeten de plukkers laddertjes op om bij de verschillende teeltlagen te komen. Ze zijn evenveel tijd kwijt aan logistiek als aan plukken. Bovendien moeten ze het voetje van de champignons afsnijden en ze op maat sorteren. In het nieuwe teeltsysteem gaan we champignons kweken op één laag. Deze laag staat bovendien op een soort lopende band, waardoor de champignons naar de plukkers toekomen in plaats van andersom. Het voetjes afsnijden en sorteren gaat automatisch. Hierdoor kun je honderd kilo champignons per uur plukken. Nu is dat nog dertig kilo.”

Visie

Mariëlle: “Het was niet makkelijk om een partner te vinden voor mijn plannen. Uiteindelijk is dat wel gelukt. We zijn nu een ondernemersplan aan het schrijven en worden daarbij ondersteund door een jongerencoach van JOOST. Hopelijk kunnen we volgend jaar beginnen met de bouw. Het is best heel spannend, tenslotte zijn er enorme investeringen met dit plan gemoeid. Ik denk niet dat ik dit had gedaan als mijn ouders er niet achter hadden gestaan. Wat dat betreft hebben we echt dezelfde visie. We denken vooruitstrevend. Je moet gas geven als je verder wil.”

Bedrijfsgegevens

Champignonkwekerij
Van Lieshout
Productie 300.000 kg
champignons en
30.000 kg oester-
zwammen per jaar.
8 medewerkers en soms
extra uitzendkrachten
Plannen voor de bouw
van een nieuwe, innova-
tieve champignonkwekerij.