

juni

55

NIEUWSBRIEF

2019



JOUW FOTO HIER? MAIL HEM NAAR INFO@LAJK.NL EN WIE WEEET ZIE JE HEM OP DE VOLGENDE NIEUWSBRIEF!!

VOORWOORD

De zomer is volop bezig. Tijd van feestjes en terrasjes maar ook van lange dagen met werk. Terwijl voorzitter Willem een wereldreis maakt met de Nuffield Schollars om de ontwikkelingen in landbouw onder de loep te nemen en inspiratie op te doen, krijgen we regelmatig leuke foto's en anekdotes toegestuurd.

Het moge in elk geval duidelijk zijn/worden dat men elders op de wereld met grote ogen naar de landbouw in Nederland kijkt. Hoe we als relatief kleine sector zulke grote prestaties kunnen leveren! En dan bedoelen we groot niet alleen in de zin van kwantiteit maar zeker ook in de zin van kwaliteit en manier van bedrijfsvoering. Daar mogen we met recht trots op zijn!!

In Nederland spiegelen we altijd naar binnen toe terwijl we de landbouw in een veel groter perspectief zouden moeten zien. De landbouwsector wordt de laatste tijd weer volop aangezet tot veranderingen die elders op de wereld ondenkbaar zouden zijn...

Nu het Programma Aanpak Stikstof (PAS) afgeschoten is, moeten we afwachten wat de vervolgstappen van de overheid zullen zijn. Hopelijk komen we samen tot een werkbaar situatie waar ook andere belanghebbende partijen mee verder kunnen. Om in de PAS te kunnen blijven lopen hebben we wel gelijke stappen nodig om op een lijn te blijven. Wij als nieuwe/jonge generatie boeren zijn echter slim en sterk genoeg om ons aan de vernieuwende regelgeving en inzichten aan te passen!

Maarten van Cruchten – Vicevoorzitter LAJK

die paar mindere kanten waar het ooit fout gaat of verkeerd geïnterpreteerd wordt.

Waar zou volgens jou LAJK zich met name op moeten richten?

Ik vind het heel belangrijk dat en een LAJK bestaat, het is erg belangrijk dat ook de mening van de jeugd gehoord wordt bij politieke zaken, maar ook zeker zo belangrijk dat er een organisatie is die jonge agrariërs bij elkaar brengt. Samen ben je immers sterker dan alleen!

Ik denk dat de inzet veelal in de politiek gezocht moet worden. De stem van de jonge ondernemers laten horen, met daarbij ook een duidelijke visie hoe door de jeugd de toekomst wordt gezien. Onderzoekers en politici zijn immers vaak van een oudere leeftijdscategorie die niet altijd op de hoogte zijn van de huidige gang van zaken en de denkwijze hierachter. Als we ze hierin beter voor kunnen lichten en een duidelijker beeld kunnen schetsen van hoe wij de toekomst zien lijkt het mij dat dit alleen maar beter uit kan pakken in de wet en regelgeving waar we al veel te veel mee te maken hebben.

Bestuurswisseling LAJK

Onlangs hebben we tijdens de Jaarvergadering van het LAJK afscheid genomen van Manon Pinkers als bestuurslid en hebben we Anke Custers bereid gevonden haar plek over te nemen. Anke Custers is unaniem gekozen tot nieuw bestuurslid. Anke is 23 jaar, afkomstig van een melkveebedrijf in Hulsberg en na haar afstuderen aan de HAS aan de slag gegaan bij Arvalis. Zij wil zich

de komende jaren met veel plezier in gaan zetten voor alle leden van onze vereniging. Manon, nogmaals dank voor je jarenlange inzet, tijd en passie voor het LAJK!!



Manon Pinkers bedankt!



Anke Custers
nieuw bestuurslid LAJK



Rabobank - Xqueeze.me - 100% gezonde groenten in 'n zakje

Een komkommertje is een komkommertje. En die kan in de sla, in de gin-tonic, of je maakt er tzatziki mee. Verder houdt het wel op. Hoog tijd voor wat nieuws dus. Daarom keek Boy Jacobs van Sitestas naar wat er nog meer met komkommertje kan. Xqueeze.me is het resultaat. Gezondheid, gemak én duurzaamheid in één zakje.

Als zoon van een innovatieve komkommerteler hoef je Boy niet te vertellen dat volume niet langer het toverwoord is voor een toekomstbestendige bedrijfsvoering. De vernieuwing zit hem niet in efficiënter en méér, wel in anders.

Met dat in gedachten bekeek Boy wat er in de kweekkerij én daarbuiten gebeurt. Boy: 'Wij produceren een natuurproduct. Hoe zorgvuldig we dat ook doen, er is altijd afval. Want zo noemen we komkommers die op zich helemaal ok zijn, maar die te krom of te kort zijn. Die komen niet in het winkelschap, terwijl er in feite niets mis mee is. Omdat voedselverspilling een belangrijk maatschappelijk thema is, wilde ik hier iets mee.'

Smoothies zijn hip. En gezond. Tenminste, dat denken de meeste mensen. Kijk je naar de ingrediënten, dan zie je dat de meeste smoothies veel snelle suikers bevatten. Allesbehalve gezond dus. Een smoothie van pure groenten, dat is wél gezond. Hoe mooi zou het zijn als het gemak en de likeability van een smoothie mensen meer groenten laat eten.

No waste, gemak en gezondheid, dat zijn de thema's waarop Boy voortborduurde. In de wetenschap dat een combinatie van groenten gezonder is dan één groente en met de wens dat mensen op elk tijdstip van de dag groenten zouden moeten kunnen eten, kwam hij uit op een smoothie die voor 100% uit groenten bestaat. Samen met Bart Kuijpers van Brightlabs op Brightlands Greenport Campus Venlo werkte hij zijn idee voor Xqueeze.me uit. Pasteurisatie zou de voedingswaarde van de smoothie terug brengen, daarom kozen Boy en Bart voor het houdbaar maken onder hoge druk. Hierbij blijven alle voedingsstoffen bewaard.

Ik wil dat Xqueeze.me het verhaal van de tuinbouw vertelt. En ik wil dat de ingrediënten voor Xqueeze.me eerlijk worden betaald. Wat mij stoort is dat de voedselketen geen waardeketen meer is waarin iedereen waardeert wat elke schakel bijdraagt. Be-

drijven worden tegen elkaar uitgespeeld zodat er geen marge meer is die besteed kan worden aan duurzaamheid en innovatie. In de verschillende smaken Xqueeze.me vind je bijvoorbeeld de maïs van Giel Hermans uit Kessel en de kruiden van Gimpans terug. Zo kunnen lokale boeren iets voor elkaar betekenen en houden we onze ecologische voetafdruk zo klein mogelijk.'

Eind 2018 vond Boy de tijd rijp om Xqueeze.me te commercialiseren. Daarvoor richtte hij zijn BV Sitestas op waarvan Xqueeze.me het eerste product is. Samen met Bart en een team stagiaires van het University College van de UM in Venlo vormt hij het team dat Xqueeze.me in de markt gaat zetten. Boy: 'Er zijn nu drie smaken; Fresh met komkommertje, maïs en mint, Spicy met komkommertje, rode peper en oregano en Herby met komkommertje, tomaat en dille. We richten ons in eerste instantie op millennials die kiezen voor 'on-the-go', maar die ook gezond willen eten en snacken.'

Nu de proeffase voorbij is wil Boy Xqueeze.me verder uitrollen in Nederland. 'Onze start up, wordt een scale-up en dat betekent dat we extra financiering nodig hebben. De Rabobank is onze huisbankier. Logisch

dus dat we ook voor Sitestas bij de Rabobank gingen bankieren. We hebben beide dezelfde visie op voedsel. Met programma's zoals FoodForward en het lokale ViaVoeding besteedt de bank aandacht aan zaken als voedselverspilling en duurzame en gezonde voeding. Ook stimuleert de Rabobank vernieuwing in de sector. Samen met Geert Stroucken van Business Innovatie Team Limburg onderzoeken we nu of de Rabobank de scale up van Xqueeze.me kan ondersteunen met een Achtergestelde Innovatie Lening. Om het Food & Agri-team van de bank met Xqueeze.me kennis te laten maken, hielden we een tasting in de bankhal. We waren vooral benieuwd naar de mening van de jonge medewerkers. Zij zijn tenslotte onze doelgroep'



In gesprek met...



Personalia
Naam: Peter Wijers
Woonplaats: Buggenum
Geboren: 1993
AJK-lid: AJK Helden/Leudal sinds dec. 2015
Soort bedrijf: Melkveehouderij met zuivelverwerking

Wil je jezelf even voorstellen?

Ik ben Peter, 25 jaar oud en run samen met mijn ouders een melkveebedrijf met zuivelverwerking. Thuis ben ik verantwoordelijk voor de melkveehouderij-tak van het bedrijf, hiermee ben ik op mijn 20^e begonnen. In de eerste jaren werkte ik ook nog 2 dagen per week buitenshuis omdat er te weinig werk was om mij fulltime van werk te voorzien. Omdat mijn ouders in maart 2018 een ijssalon hebben gekocht werk ik sinds afgelopen jaar fulltime thuis. In mijn "vrije tijd" ga ik regelmatig het veld in om te jagen of schadebestrijding te doen bij onze en anderen gewassen. Dit houdt voornamelijk in, het schieten van ganzen, duiven kraaien en kauwen, om zover als mogelijk schade te voorkomen. Zelf verwerken wij onze melk tot witte kaas (feta kaas maar dan van koemelk), karnemelk, gepasteuriseerde melk en natuurlijk ijs. Het ijs wordt afgezet naar de ijssalon van mijn zus (in Thorn) en naar de ijssalon van mijn ouders (in Heythuysen), de overige producten worden in Roermond op een markt verkocht en op afspraak ook aan huis. De melkveetak bestaat uit 110 melkkoeien met 80 stuks jongvee, 64 hectare grond waarvan 11 hectare maïs, 53 hectare grasland en 1 hectare patrijzen project.

Hoe ziet een werkdag voor je uit?

Omdat mijn vader de ochtend-melking verzorgt begint mijn dag altijd bij de kalveren, deze melk geven en verder verzorgen. Daarna is het een ronde langs de koeien, voer aanvegen en de pre-mix lanks voor het voeren 's middags. De verder invulling van de dag verschilt heel erg, van landwerk(mest rijden, maaien, kunstmest strooien) tot reparaties. Ik hoef mij nooit te vervelen! Aan het eind van de middag voer ik de koeien en het jongvee en 's avonds melk ik de koeien.

Wat zijn jouw persoonlijke ambities?

Mijn persoonlijke ambitie is om het bedrijf dermate ingericht te krijgen dat ik in mijn eentje zo veel mogelijk liters melk kan realiseren. Dit betekend niet alleen het houden van meer koeien, maar voornamelijk ook het optimaliseren van de huisvesting en het realiseren van een gemiddeld oudere koe. Verder vind ik het belangrijk dat alle arbeid nuttig ingezet word, als ik kans zien om iets beter of sneller te kunnen doen probeer ik dit altijd. Als het één minder tijd kost, heb je immers meer tijd voor het ander. Verder staat de bedrijfsovername nu hoog op de agenda. Hoewel ik het natuurlijk zo snel mogelijk rond wil hebben, lijkt het mij evengoed beter om het geleidelijk te doen met een goed ondernemersplan als fundering voor het geheel. Als je zelf weet wat je wil in de toekomst met daarbij een goede planning, is dat de beste basis voor een gezonde bedrijfsovername. Mijn doelstelling is dan ook om op mijn 30^e de overname rond te hebben en het liefst natuurlijk in combinatie met nieuwbouw.

Hoe zie je je eigen toekomst?

Op korte termijn zijn er veel uitdagingen. Dan heb ik het over fosfaatrechten, nieuwbouw en verduurzamen. Ik zie hier mooie uitdagingen in, omdat je bij zo'n onderwerpen je echte ondernemerschap kan laten zien en jezelf kan onderscheiden van andere ondernemers. Voor mijn toekomst zie ik veel in verduurzamen, het bedrijf dermate inrichten en runnen dat het energieneutraal is maar ook een hoger rendement heeft dan een 'normaal' melkveebedrijf. Het wordt ook belangrijker burgers te betrekken en openheid te tonen over alles wat er op je bedrijf gebeurt.

Naar mijn mening moet er geprobeerd worden meer de goede kanten te laten zien in plaats van