

Bioboerderij 't Schop opent de deuren voor iedereen die wil komen kijken
“Wij willen af van het geitenwollensokkenimago en biologisch sexy maken”

Vlak voor Kerst is het traditiegetrouw druk bij Bioboerderij 't Schop in Hilvarenbeek. In de boerderijwinkel lopen klanten af en aan om biologisch vlees en andere biologische producten aan te schaffen voor het kerstmaal, terwijl ondertussen de rondleidingen en overige activiteiten ook gewoon doorgaan.



Tegelijkertijd zet het familiebedrijf nadrukkelijk in op communicatie. Een recent gedeelde bedrijfsvideo moet het verhaal van 't Schop ook buiten het erf voelbaar maken. “Als mensen hier zijn, kunnen we alles laten zien en beleven. Zo’n video helpt om dat gevoel ook vast te houden als ze weer weg zijn,” zegt Bart van den Broek, de vierde generatie op het bedrijf.

Verhalen vertellen, ook buiten het erf

Bioboerderij 't Schop ontvangt jaarlijks zo’n 10.000 bezoekers. Rondleidingen, kookworkshops en groepsbijeenkomsten vormen al jaren een belangrijk onderdeel van het bedrijf. “Ons doel is mensen bewust laten beleven waar voeding vandaan komt,” aldus Bart. “Dat lukt hier op het erf heel goed. Maar zodra mensen weg zijn, is het lastiger om dat verhaal over te brengen. Bewegend beeld helpt daarbij.”

De nieuwe video laat de samenhang zien tussen natuur, dieren en het uiteindelijke product in de winkel. De runderen grazen op schrale natuurgronden en worden bewust ingezet als natuurbeheerders. “Als ze daar niet zouden lopen, zouden die gebieden verruigen of verbossen. Nu leveren ze een bijdrage aan biodiversiteit én aan ons bedrijf,” legt Bart uit.



<https://youtu.be/Q0HfqoPwoN4?si=2aZltaBk4iE4uu1>

De eerste reacties op de video zijn positief, vooral op sociale media. Of het ook direct leidt tot meer winkelomzet, is lastig te zeggen in deze toch al drukke periode. “Met Kerst is het sowieso druk. Het is nu nog te vroeg om conclusies te trekken, maar we merken wel dat we een andere doelgroep aanspreken.”

Van ‘donkergroen’ naar ‘lichtgroen’

Waar 't Schop lange tijd vooral bekend was bij de uitgesproken biologische consument, ziet Bart de doelgroep verbreden. “We noemen dat zelf het ‘lichtgroene’ publiek: mensen die bewust bezig zijn met voeding, lokaal willen kopen, maar niet alles per se biologisch doen. Juist die groep willen we óók bereiken.”

Volgens hem is die verschuiving de afgelopen jaren versneld. “Corona heeft echt iets gedaan met bewustwording. Gezondheid en herkomst van voedsel zijn belangrijker geworden. Biologisch is voor veel mensen niet meer zo'n vaag begrip dan tien of twintig jaar geleden.”

Biologisch als middel, niet als einddoel

Voor Bart is biologisch werken sowieso geen doel op zich, maar een middel: “Onze doelen liggen bij boeren mét de natuur. Biologisch is voor ons het instrument om dat te bereiken.” Dat vertaalt zich in een gesloten kringloop: geen kunstmest, geen bestrijdingsmiddelen, voer van eigen land en mest die op het bedrijf blijft. “Alles wat we doen blijft hier. Daardoor kunnen we echt met de natuur meewerken, in plaats van ertegenin.”

Die manier van werken vraagt tijd en geduld. “Je ziet niet meteen resultaat. Maar na jaren zie je de bodem veranderen.” Op de schrale zandgronden rond Hilvarenbeek is het organische stofgehalte in twintig jaar tijd opgelopen tot circa 6,5%. “Dat is geen toeval, dat is het gevolg van langdurige keuzes.”

Korte keten en eigen beheer

Een ander kenmerk van 't Schop is de korte keten. Het vlees van de eigen runderen wordt via de eigen winkel verkocht, aangevuld met producten van biologische collega's uit de regio. “Transparantie is voor ons heel belangrijk. Mensen zien hier de dieren lopen en weten zeker dat het vlees uit onze eigen kudde komt.”

Door zo veel mogelijk schakels zelf te organiseren, blijft ook de marge op het bedrijf. “Als je alles via tussenhandel verkoopt, blijft er minder over. Door het in eigen beheer te houden, kunnen we kleinschalig blijven.”

Multifunctioneel uit noodzaak én overtuiging

Hoewel 't Schop vaak als voorbeeldbedrijf wordt genoemd, benadrukt Bart dat het economische plaatje niet vanzelfsprekend is. “Zoals wij biologisch boeren, is het primaire bedrijf alleen niet rendabel genoeg. Daarom zijn we multifunctioneel geworden.” De boerderij fungeert als kapstok, met daaronder winkelverkoop, educatie, groepsontvangsten en workshops. “Dat past bij ons en bij onze visie, maar het is geen verdienmodel dat je er zomaar ‘even bij’ doet.”

Zijn boodschap aan collega-boeren die verbreding overwegen is dan ook helder: “Doe het niet alleen om geld te verdienen. Je moet het zelf ook echt leuk vinden en er volledig achter staan. Anders houd je het niet vol.”

Pionier blijven vraagt ondernemerschap

't Schop werd al in 2014 omschreven als modelbedrijf voor biologisch werken. Inmiddels is het bedrijf daarnaast inspiratie- en demobedrijf voor de provincie en het Rijk. Dat brengt waardering met zich mee, maar ook uitdagingen. “Je wilt voorop blijven lopen. Vernieuwing hoort daarbij, dat is onderdeel van ondernemerschap.”

Een van de grootste onzekerheden zit momenteel in de pacht. Het bedrijf beheert circa 80 hectare natuurgrond, grotendeels via kortlopende pachtcontracten bij terreinbeherende organisaties. “Na zes jaar moet je opnieuw inschrijven en vaak tegen hogere prijzen. Dat maakt het stellen van langetermijndoelen voor natuurbeheer erg lastig.” Bart pleit dan ook voor langdurige samenwerkingen. “Als je als boer twintig of dertig jaar zekerheid hebt, dan kun je pas echt gaan investeren in de bodem en de biodiversiteit.”

Terug naar de basis, vooruitkijken

In 2023 vierde 't Schop nog het honderdjarig bestaan. “Wat mij het meest trots maakt, is dat we nu na 102 jaar nog steeds boeren,” zegt Bart. “En eigenlijk zijn we nu weer terug bij de basis: we werken met de natuur, zoals mijn overgrootvader dat ook al deed.”

Voor de toekomst hoopt hij dat het bedrijf zijn maatschappelijke rol verder kan uitbouwen. “Door nóg meer mensen te ontvangen op het erf, maar ook door ons verhaal verder te

verspreiden via social media en onze nieuwsbrieven, wil ik nog meer begrip kweken voor wat biologisch boeren écht inhoudt. Dat geldt voor consumenten, maar ook voor beleidsmakers. Biologisch wordt vaak op één hoop gegooid met andere concepten, terwijl het wettelijk geborgd is en echt iets anders betekent.”

Wie dat wil komen ervaren, is volgens Bart altijd welkom. Bij 't Schop staat de deur in ieder geval altijd open voor wie meer wil weten. “Mensen moeten het zien, ruiken en voelen. Pas dan begrijp je echt wat we bedoelen met boeren mét de natuur.”

Voor meer informatie:

Bart, Cécile en Jan van den Broek

Bioboerderij 't Schop

Esbeekseweg 2

5081 ED Hilvarenbeek

Tel. +31(0)13-5056156

info@hetschop.nl

www.hetschop.nl

