



Enthousiasme levert

Londenreis op

In oktober brengen Gertoin en Astrid van Dal een weekend door in Londen, de beloning voor het organiseren van de beste promotieactie tijdens de Week van de Boerderijzuivel. Wie hun Zuivelboerderij De Kern in Drunen bezoekt en een praatje maakt met de ondernemers, begrijpt direct waarom zij die prijs wonnen: hun enthousiasme werkt aanstekelijk.

WILMA WOLTERS

Zo'n vierhonderd klanten per week in de winkel, het maken van meer dan tien zuivelmanden per week, een tot twee keer per week een excursie op het bedrijf, het rondbrengen van zuivelproducten naar andere boerderijwinkels, horeca en naar een soepen- en sauzenproducent: de familie Van Dal kent tal van bezigheden. "Je moet mensen blijven boeien en we brengen graag het ambachtelijke van onze zuivel onder de aandacht", verklaart Astrid. Zij verzoon ook de winnende promotieactie in het kader van de Week van de Boerderijzuivel, begin mei. "Ik had nooit gedacht die prijs te zullen winnen, maar wilde gewoon graag meedoen aan deze actie van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders. Zoals veel van hun acties, vond ik ook deze erg leuk."

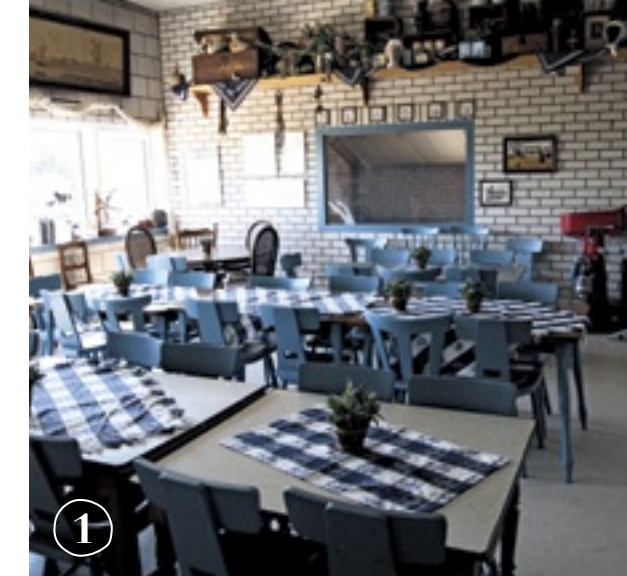
Simpele actie

Ze wist zich de prijs niet eens te herinneren toen ze werd gebeld met de mededeling dat Zuivelboerderij De Kern de promotieactie had gewonnen. "Ik was alweer vergeten dat je een weekend Londen kon winnen", lacht Astrid, "maar we hebben hem ondertussen geboekt; begin oktober gaan we met onze dochter naar Engeland." De actie die Astrid

verzon, sloeg onder de klanten in als een bom. "We hebben een melkbus neergezet waar klanten hun kassabon in konden doen, voorzien van telefoonnummer. Naderhand trokken wij de winnaars en die krijgen een exclusieve excursie op ons bedrijf aangeboden. Daarnaast had ik drie kazen op elkaar gelegd en konden mensen het gewicht raden. Degene die het dichtst bij de 17 kg zat, kreeg een zuivelmand. De antwoorden varieerden van 5 tot 80 kg, en tot weken later vroegen klanten nog hoe zwaar de kazen nou waren. Verder hebben we tijdens de actie nóg meer producten laten proeven dan anders, meer mensen mee de stal in genomen en aan kinderen ballonnen uitgedeeld. Eigenlijk hele simpele dingen allemaal, maar onze klanten waren enthousiast; zij vinden het prettig om verwend te worden."

Zuivel, zuivel, zuivel

Het maken van zuivel is niets nieuws voor de familie Van Dal. "Mijn schoonmoeder begon dertig jaar geleden in het achterhuis met kaas en karnemelk maken", vertelt Astrid. Sindsdien is er veel veranderd. Zo is de boerderij verplaatst van het centrum van Drunen naar net daarbuiten en hebben



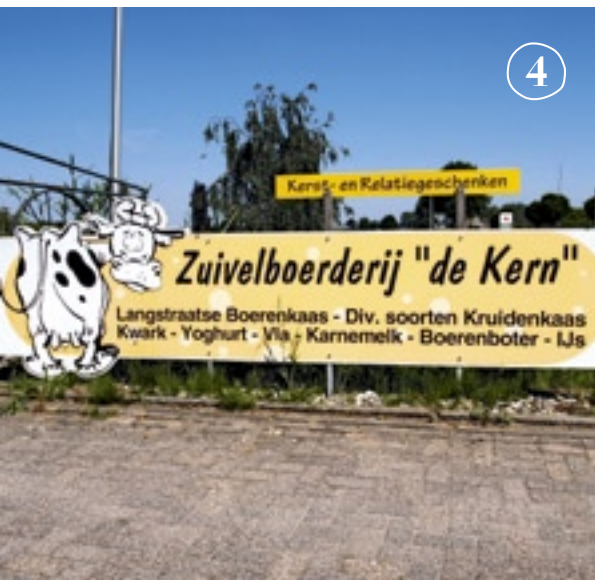
1 De ontvangstruimte biedt van bovenaf een kijkje in de melk- en ligboxenstal.

2 Anderhalve dag in de week rijdt Gertoin bestellingen rond in deze gekoelde bus.





- 3 De toonbank laat al veel van de verschillende producten zien.
- 4 Een groot bord aan de weg moet klanten trekken.
- 5 Een medewerkster van De Kern vult bakjes met boerenkwark.



Gertoin en Astrid het bedrijf in 2004 overgenomen. Maar de zuiveltek is gebleven. “We verwerken nu zo’n 100.000 liter melk per jaar van onze honderd koeien tot yoghurt, karnemelk, boter, pap, vla, kwark, bavarois, slagroom en een gedeelte kaas. Gertoin verzorgt de koeien en krijgt daarbij wat hulp van een hele goede kennis, ook brengt hij anderhalve dag in de week bestellingen rond. Samen met een vaste medewerkster doe ik al het zuivelwerk.” Volle yoghurt maakt Astrid het meest; al gauw meer dan 500 liter in de week. “En in de winter maken we zo’n 80 liter rijstepap en 100 liter chocolademelk. ‘s Zomers minstens 500 liter karnemelk.”

Zowel Gertoin als Astrid werken met min of meer vaste schema’s. Gertoin verzorgt en melkt de koeien en brengt op vaste dagen de bestellingen rond. Astrid begint op maan-

mag niet blijven wachten. “Toch vind ik de excursies nooit vervelend”, vertelt Astrid, “omdat het altijd leuk is om ons verhaal te kunnen vertellen.”

Astrid geniet ook van het contact met de mensen in de winkel. “Ik zeg weleens dat we in de winkel met onze klanten lachen, maar ook huilen. Wel moet ik altijd oppassen dat het niet te persoonlijk wordt. Maar andersom was het heel leuk toen wij in oktober 2008 gingen trouwen en dat op onze receptie ook diverse klanten kwamen; we hadden onze kaart in de winkel gezet.”

Niet adverteren

Promotie van hun producten houdt Astrid en Gertoin niet alleen tijdens de Week van de Boerderijzuivel bezig. “We maken natuurlijk niet voor niets elke week heerlijke ambachtelijke zuivel”, lacht Astrid. “Het

‘We maken niet voor niets heerlijke zuivel’

dag met het ontromen van melk voor slagroom en magere producten. Op dinsdag is het karnen van de melk en het maken van de diverse soorten vla, pap en bavarois aan de beurt. ‘s Woensdags volgen de kwarken en eventueel nog vla en pap. Op woensdagochtend zet zij de eerste bestellingen klaar voor andere boerderijwinkels, waar Gertoin ‘s middags bezorgt. Woensdagavond gaat de grote yoghurtketel weer vol om 500 liter yoghurt te maken. Donderdag is het weer bestellingen klaarzetten, zodat Gertoin na de koffie kan gaan rijden om die dag vijftien boerderijwinkels en horeca te bevoorraden. Verder wordt de yoghurt afgevuld en worden er flessen gewassen. Op vrijdag is het ook nog een keer karnemelk en boter maken en dan hoofdzakelijk volop met de winkel bezig zijn: aanvullen, verkopen, schoonmaken.

En tussen dat alles door zijn er de excursies. Dat gaat wel op afspraak, maar het is toch altijd weer even een geregeld; de productie

zou zonde zijn als we dat niet verder vertellen. De producten komen in onze eigen winkel, maar gaan ook naar andere boerderijwinkels. Niet naar de supermarkt, omdat je er daar geen verhaal bij verkoopt. Ook adverteren doen we niet; de gekoelde bus waarmee Gertoin de bestellingen rondbrengt moet het doen.” Ook kiezen de ondernemers er bewust voor om in juli met een Hollandse stand op een Zomerwijkfeest in Waalwijk te staan. “Daar zitten potentiële klanten voor ons.” Astrid schreef ook bewust de pers aan toen er een 100.000 liter-koe op het bedrijf was, en ze nodigde een grote fietstocht (15 augustus, de Leyetocht) uit om bij De Kern een stop in te laten. “Mensen hier binnenkrijgen vinden we belangrijk. We kunnen ze dan het proces laten zien, het verhaal vertellen en laten proeven. Zo hopen wij nog jaren op deze manier mooie zuivel te maken”, besluit Astrid. 🐄