

De sport van het organiseren

Het organiseren van Boerenkaas Cum Laude voelt voor mij persoonlijk als topsport bedrijven. Nou, oké, als serieuze amateursport dan, laat ik niet overdrijven. Zodra het 1 januari geweest is, gaan de hersenen op volle toeren draaien en spannen alle spieren zich aan. Een goed draaiboek is als een doordacht trainingsschema: wanneer wil je wat bereikt hebben?

TEKST: LIDIA VAN LEEUWEN – FOTO'S: ATIE VAN OLST

In november 2009 vond mijn vroegere trainer (Ben Weijers) dat hij aan een nieuwe uitdaging toe was en vertrok naar Verwegistan. Dat was wel even slikken. Hoe moest dat nou verder? Tijd vrij maken om te trainen is gemakkelijker als je een trainingsmaatje hebt. Dan

maak je afspraken met elkaar die je voor de ander niet graag afzegt. Toen Ben vertrok, was het voor mij duidelijk dat als ik de organisatie alleen op mijn schouders wilde nemen, ik een strak plan moest maken zonder te veel 'ruis op de zender'. Ten eerste zou er weer wat meer tijd vrijgemaakt moeten

worden op onze eigen boerderij. En die tijd moest dan hoofdzakelijk ingevuld kunnen worden door mijn man, want de productie van Boerenkaas en de winkel kunnen niet 'even' worden gestaakt. Dat heet teamwork en daar zijn boeren wel aan gewend, toch? Agenda's werden naast elkaar gelegd en ingevuld. Vervolgens ben ik 'gewoon' aan de slag gegaan. De oude, doorproefde trainingsschema's kwamen natuurlijk goed van pas, maar kunnen nooit helemaal gedupliceerd worden. Want elk jaar liggen er weer nieuwe uitdagingen en andere invullingen op de plank. De andere commissieleden (Atie van Olst en Marga Mooren) pakten hun eigen taken op in de voorbereiding naar de finale dag. Heel blij waren we met de toegezegde promotiesubsidie vanuit de EU, waardoor we ook met Boerenkaas Cum Laude wat meer financiële armsglag kregen. Na intensieve trainingsarbeid volgde een spetterende finale maart vorig jaar. Boerenkaas Cum Laude kreeg hierna veel publiciteit en daar is het elk jaar vooral om te doen: de consument moet geïnformeerd worden dat Boerenkaas zo bijzonder lekker is, en waarom, om er vervolgens aan 'verslaafd' te raken. Alle winnaars stonden vroeg of laat, vaak of heel vaak in de schijnwerpers. Zij kunnen als de besten (letterlijk!) het verhaal van de Boerenkaas vertellen.

2011

Elk jaar opnieuw is het een uitdaging om de organisatie nog meer te perfectioneren en de uitstraling naar het publiek nog grootser te maken. Want net als bij wedstrijdsport ligt de concurrentie op de loer. En dan gaat het bij Boerenkaas natuurlijk in hoofdzaak om het vasthouden van de bijzonderheid van de kwaliteit. Die moet technisch in orde zijn. Maar om Boerenkaas Cum Laude te worden, is toch vooral de smaak van doorslaggevende invloed. Het was dan ook een enorme uitdaging om te zoeken naar een gevarieerde maar deskundige samenstelling van de proeverijteams. We nodigden 27 enthousiaste personen uit: koks, culinaire

journalisten, vinologen en detaillisten. Enkele detaillisten brachten een door hen uitverkoren consument mee. Bevlogen en vol overgave hebben zij hun beoordeling van de smaak gegeven. Spannend was ook om de allereerste proeverij van Boerderijzuivelproducten in de organisatie op te nemen. Er werd een heel aantal Boerderijzuivelproducten aangemeld. Helaas werden om verschillende redenen de aangemelde producten niet allemaal aangeleverd. Toch kon er op 7 april een trofee uitgereikt worden voor de lekkerste yoghurt en de lekkerste karnemelk.

Goed op de kaart gezet

We mogen nu, twee maanden na de finaledag op 7 april, gerust vaststellen: Boerenkaas Cum Laude is goed op de kaart gezet, meer nog dan in de twee voorgaande edities. Er is nog meer publiciteit dan vorig jaar gegenereerd. Ook enkele supermarkten hebben meegedaan aan de verkoopactie Boerenkaas Cum Laude. De verkoopcijfers zijn nog niet voorhanden, maar de notering voor Boeren Goudse is omhooggegaan en ook de geluiden uit de handel zijn positief. Ik ben nog altijd erg trots om deel te mogen uitmaken van onze kleine maar o zo unieke sector binnen de landbouw. Ik hoop u met mij! Samen sterk. Door deel te nemen en erbij te zijn. Ook uw Boerenkaas en/of Boerderijzuivelproduct verdient de kans op het winnen van Boerenkaas Cum Laude 2012. Heel veel succes met de bereiding van de mogelijk winnende kaas van 2012. Zet 22 maart maar alvast in uw agenda. Nogmaals wil ik alle winnaars van 2011 van harte gelukwensen met hun prijs! U bent allen Cum Laude geslaagd voor het maken van de lekkerste Boerenkaas en het lekkerste Boerderijzuivelproduct. 🍷

Met dank aan de hoofdsponsors:

CSK, Stichting KB, C. van 't Riet, De Samenwerking.



- 1 Gea van der Puijl en Lidia van Leeuwen in overleg.
- 2 De kaas wordt kritisch bekeken.
- 3 Proeverij van boerencyoghurt.

