De hoeve-ijsverkoop draait als een tierelier, maar heetste dagen worden gevreesd

“Mensen denken dat de ijsverkoop bij hete dagen explodeert. Maar dat is niet het geval. Mensen blijven dan juist thuis om de schaduw op te zoeken.” Dat stelt melkveehouder Jef De Schutter die in Pulle samen met zijn zus Leen een ijshoeve runt. Zij en andere ijsboerderijen kenden een goed voorjaar en verwachten ook dit weekend veel volk. Melkveehouder en ijsverkoper Marc De Boey volgt meerdere keren per dag het weer op om zo de planning van de ijsbereiding en de personeelsinzet te kunnen maken. VILT sprak 4 melkveehouders die hoeve-ijs verkopen, het gaat in de meeste gevallen om een klein percentage van de melkplas die verwerkt wordt.

14 JULI 2022 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 JULI 2022 22:01

Lees meer over:
korte keten
ijs
zuivel

IJshoeve De Boey

De familie De Boey- Heerwegh volgt meerdere keren per dag de weersverwachtingen op. “Dat is belangrijk om te kunnen inschatten hoeveel mensen er komen en hoe je het werk en je personeel moet inplannen”, vertelt melkveehouder en ijsboer Marc De Boey die in 2015 samen met zijn vrouw Christine Heerwegh startte met de verkoop van hoeve-ijs. In een aantal jaren tijd ontwikkelde de ijsverkoop zich tot een belangrijke nevenactiviteit en trad ook dochter Liselotte tot het bedrijf in Sint-Gillis-Waas toe.
Het komende weekend ziet er volgens de huidige weerberichten zeer goed uit, vertelt De Boey die wel waakzaam is voor te hoge temperaturen. "Als het warmer wordt dan 30 graden, dan komen mensen niet buiten, maar blijven ze thuis om daar verkoeling te zoeken. Dat hebben we bijvoorbeeld begin deze week gemerkt toen de opkomst lager was dan normaal. Maar dit weekend wordt er 25 graden voorspeld. Dat kunnen voor ons topdagen worden.”

Door het goede weer loopt het ijssalon het hele voorjaar al goed. De Boey spreekt zelfs van het beste voorjaar ooit. “Na corona wil iedereen eropuit en ons ijssalon heeft de voorbije jaren al veel naambekendheid opgebouwd”, gist hij naar verklaringen. Ook de marketingactiviteiten van het bedrijf lijken hun vruchten af te werpen. De Boey is actief in meerdere projecten die het publiek naar de ijshoeve lokt.

In de ijshoeve wordt inmiddels veel meer verkocht dan ijs en zuivelproducten. Op het menu pronken bijvoorbeeld ook pannenkoeken, wafels, warme dranken en streekbieren. Op doordeweekse dagen trekt de horecagelegenheid tot honderden bezoekers per dag (vaak mensen die in de polder gaan fietsen) en worden er vier personeelsleden ingehuurd. In het weekend liggen deze getallen doorgaans dubbel zo hoog.

Tijdens warme dagen verschuift het bezoek naar de avond. “De ijstoog blijft dan tot 21u open, terwijl het restaurant om 20u sluit”, vertelt De Boey die een kleine 100 koeien melkt. Door de snelle ontwikkeling van de boerderijverkoop heeft hij de melkveestapel kunnen verkleinen. Nog steeds gaat het overgrote gedeelte van de melk naar Milcobel en maar een klein percentage wordt in eigen producten verwerkt. Niet alleen het werk in de stal loopt zeven op zeven door. Ook het ijssalon is tijdens het seizoen alle dagen van de week geopend.

IJssalon ‘t Madeliefje

Bij ijshoeve Madeliefje in Diksmuide, op 15 kilometer van de Vlaamse kust, krijgen we een soortgelijk verhaal te horen. “Als het heel warm wordt, blijven wandelaars en fietsers thuis”, vertelt zaakvoerder Martine Vandenbroucke die samen met haar man Lieven Vanassche een melkveebedrijf van 60 koeien runt met een ijssalon waar behalve ijs ook wafels, cocktails, bieren en warme dranken verkocht worden.

De ijsverkoop is in 2010 opgestart nadat de varkenstak was afgestoten en de melkprijzen slecht waren. Op zoek naar alternatieve verdienmodellen werd zij geïnspireerd door de vele voorbijgangers. Het bedrijf is namelijk gelegen aan Blankaartpad, een populaire wandel- en fietsroute. De route is

vernoemd naar het naburige kasteel de Blankaart en het gelijknamige natuurgebied. “Wandelaars kwamen tijdens warme zomers vragen om een glaasje water”, verklaart ze de oorsprong van het idee.

Van het één kwam het ander. Het ijssalon is inmiddels een populaire bestemming voor fietsers en wandelaars, maar de afhankelijkheid van het Blankaartpad blijft. Dit verklaart ook waarom de verkooppiek tussen 14u30 en 17u ligt. Dat is de tijdsspanne dat fietsers en wandelaars het ijssalon passeren. “Omdat wij in de 'middle of nowhere' zitten, komen mensen niet speciaal hierheen om een ijsje te eten”, vervolgt Martine.

Dit weekend ziet er overigens goed uit en verwacht de onderneemster veel volk over de vloer. In het weekend heeft zij twee tot drie mensen op de loonlijst staan en door de week knapt ze het werk alleen op. “Normaal springt mijn man nog bij bij de ijsbereiding, maar hij is nu druk met hooien”, vertelt de West-Vlaamse die veel plezier heeft in het werk. “Je kunt er zeer goed je creativiteit in kwijt.”

Dat blijkt onder andere uit haar ijstaarten, heuse kunstwerken. De verkoop van de ijstaarten lag tijdens corona lager omdat veel communies en ander feestjes uitgesteld waren. “Omdat je toen in je eigen bubbel moest blijven, hebben we toen wel relatief veel kleine ijstaarten verkocht”, vult ze aan.

Inmiddels is de verkoop van ijstaarten weer aangetrokken, alhoewel het volume van voor corona nog niet bereikt is. Het salonbezoek ligt daarentegen wel hoger. “Mensen hebben door corona het wandelen en fietsen ontdekt ter ontspanning en bovendien hebben in deze periode veel mensen met ons kennis gemaakt.”

Bij ’t Madeliefje en bij andere ijshoeves loopt de melkveehouderij als een rode draad door het ijssalon heen. “Het voegt beleving toe aan de zaak”, verklaart Martine. Een raam in de achtermuur van de ijswinkel kijkt uit over de melkveestal. “Mensen zien graag de koeien en dit is een veilige manier om dit mogelijk te maken. Anders loop je altijd het risico dat kinderen onder een machine terecht komen.” Zij heeft in de loop der jaren meerdere ijshoeves zien opengaan in de streek.

Madeliefje is een van de vele smaken van het schepijs van ijssalon 't Madeliefje

IJssalon De Hoeve

In dit lijstje is het oudste ijssalon De Hoeve in Pulle, Zandhoven. De ouders van de huidige bedrijfsleiders Jef en zus Leen De Schutter startten in 1995 met de verkoop van ambachtelijk hoeve-ijs als aanvulling op hun melkveeactiviteiten. De veestapel bedroeg toen maar 30 melkkoeien. De Hoeve is in de loop der jaren uitgegroeid tot een begrip en trekt op drukke dagen 1.000 bezoekers of meer. Het gaat onder andere om fietsers die een bezoek aan het ijssalon combineren met een fietstocht door natuurgebied Binnenbos.

> **Sinds corona zijn er nu toch meer mensen op vakantie gegaan waardoor er iets minder klanten over de vloer komen**

Jef De Schutter - IJssalon De Hoeve

Doordat het ijssalon in de loop der jaren een grote naambekendheid in de verre omgeving heeft opgebouwd, zijn daar tijdens corona misschien minder nieuwe gezichten bijgekomen dan bij andere bedrijven. Mogelijk dat het bedrijf hierdoor juist iets minder klandizie heeft dan tijdens corona. “Sinds corona zijn er nu toch meer mensen op vakantie gegaan waardoor er iets minder klanten over de vloer komen”, vertelt De Schutter die desondanks niet te klagen heeft over gebrek aan aandacht.

Ook dit weekend verwacht hij een goede drukte omdat de temperatuur nog redelijk ‘Vlaams’ blijft. “Mensen denken dat de ijsverkoop op warme dagen explodeert, maar dat is niet waar. Dit weekend verwachten wij zeer goede dagen, maar op maandag en dinsdag als het meer dan 30 graden wordt, juist niet. Mensen zullen bij deze temperaturen niet op de fiets stappen. Op dergelijke dagen zie je dat de bezoeken zich verplaatsen naar de avonden als het afgekoeld is.”

De boer houdt zich op het bedrijf voornamelijk bezig met de melkveehouderijactiviteiten, terwijl zijn zus Leen zorg draagt voor de ijsverkoop en -bereiding. Het ijssalon, waar de ondernemers prijszetters zijn en geen prijsnemer zoals in de melkveehouderij, is een onontbeerlijke inkomstenbron voor de familie die 70 koeien melkt. Om het melkveebedrijf ook in de toekomst levensvatbaar te houden, werkte Jef plannen uit voor de uitbreiding van de veestapel naar 120 dieren. Uit een impactscore bleek dat de toekomstige stikstofemissie onder de kritische waarde lag en leek niets een vergunning in de weg te staan. Twee weken later volgende echter het stikstofarrest waardoor de plannen nu 'on hold' staan.

Heirbaut Hoeveproducten

Deze hoeve-ijsverkoper heeft deze zomer wel een heel bijzonder ijsje op het menu staan: een algenijsje. Het melkveebedrijf levert niet alleen de melk voor de ijsproductie, maar ook de algen komen van eigen productie. Melkveehouder Kris Heirbauts haalde dit voorjaar de krantenkoppen door te starten met algenproductie. De installatie voor algenteelt is aangesloten op zijn biovergister die de CO2 levert voor de algengroei. Dit zorgt voor een reductie van de CO2-uitstoot van de vergister met 50 procent.

Heirbaut startte enkele jaren geleden de bedrijfstransitie naar meer circulariteit. Niet alleen op het gebied van algenteelt is de boer pionier. Ook in agroforestry en koolstoflandbouw is hij voorloper en neemt onder andere deel in het Claire-project waarbij deelnemende landbouwers "carbon credits" ontvangen voor maatregelen waarmee zij CO2 vastleggen. De melkveehouder plantte dit voorjaar bomen op een perceel.

Ook in de ijsverkoop probeert hij samen met zijn vrouw Ginny de Meulemeester, die de ijsbereiding en -verkoop voor haar rekening neemt, circulariteit en duurzaamheid te promoten. Zo heeft hij ook een milkshake met appel en algen te koop. “Een soort van lokaal alternatief voor de populaire bananenmilkshake. Zo willen we mensen toch wat meer bewustzijn bijbrengen voor lokale voeding”, verklaart hij.

Het echtpaar heeft grote verwachtingen voor dit weekend. “Wel merken we dat het in juli vaak wat rustiger is omdat behoorlijk wat mensen met vakantie zijn. Mocht dat niet het geval zijn, dan zou het zondag vreselijk, vreselijk druk zijn geweest. Nu verwachten we gewoon een zeer goede dag. Tijdens het weekend scheppen we met 2 man, door de week met 1 persoon”, zegt Heirbaut. Dit voorjaar heeft hij ook niet te klagen gehad. “Het was mooi weer, met weinig regen. Daardoor was het zeker beter dan vorig jaar toen het veel regende en mensen thuis bleven.”

De melkveehouder-ijsverkoper leidt dagelijks tientallen liter melk af van de koeienstal (een kleine fractie) naar de ijsruimte waar een ijsturbine staat. Daar worden niet alleen ijsjes en milkshakes in gemaakt, maar ook rijstpap. Ook wordt er gewone melk in de hoevewinkel verkocht. 25 liter melk is goed voor 40 liter ijsbeslag. Daar kunnen zo'n 400 bolletjes van gemaakt worden. "Het aantal gebruikte liter melk ligt bij warme, mooie dagen niet eens zo veel hoger. Dan worden er meer ijsjes verkocht en minder melk en rijstpap", besluit hij.

Bron: Eigen berichtgeving

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our twitter page: https://twitter.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws

---

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy

Webdesign by Who Owns The Zebra