

Onbemande hoevewinkel voltijdbaan voor melkveehoudster

Reportage

Melkveehouders Tanja Bruyninx en Karl Konings startten tien jaar geleden met de korteketenverkoop. In de loop der jaren groeide de afzet en het assortiment en sinds twee jaar hebben ze een onbemande hoevewinkel waar ook zelfbereide zuivelproducten liggen. Aan het brede assortiment wordt binnenkort vlees toegevoegd waardoor bezoekers inkopen kunnen doen voor een volledige maaltijd. De winkel en wat andere afzetkanalen slurpen veel tijd op van de boerin. "Korte keten verrijkt het landbouwbedrijf en brengt de burger dicht bij de landbouw. Voor het geld alleen moet je het niet doen", zegt het koppel bij de start van de Week van de Korte keten.

🕒 14 MEI 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 MEI 2023 12:32

Lees meer over:

[korte keten](#)

[melkvee](#)

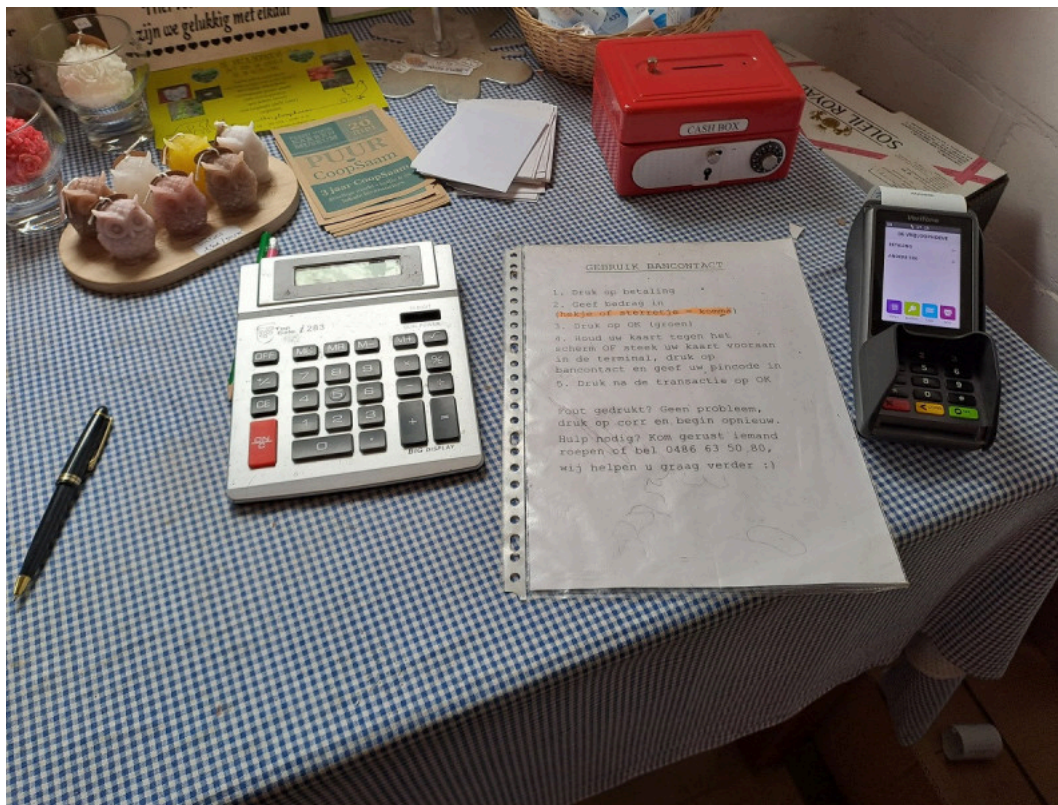


Het korteketenverhaal van De Vrijloophoeve begon zo'n tien jaar geleden. "Mijn zoon wilde voor zijn communie kippen zodat hij eieren kon verkopen langs de kant van de weg. Enige tijd later zijn daar aardbeien bijgekomen van een lokale teler en zo is het steeds gegroeid", vertelt Tanja Bruyninx op haar melkveebedrijf in Essen, aan de grens met Nederland.

Anno 2023 is er een uitgebreid assortiment van plaatselijke producten, groenten, fruit, aardappelen, vruchtensappen, confituren, en noem maar op. Naarmate de korteketenverkoop serieuze proporties aannam en twee jaar geleden een hoevewinkel geopend werd, is haar zoon wat naar de achtergrond verdwenen, maar blijft als een soort van "business development manager" een rol spelen.

"Volgende week starten we met de verkoop van vlees, Jerseyvlees uit eigen stal. Dat was een idee van mijn zoon", vertelt Tanja.

Terwijl klanten zichzelf bedienen in de winkel, bereidt zij zuivelproducten in de ruimte ernaast. Sinds twee jaar doet het bedrijf ook aan eigen zuivelverwerking en staat het ook onder controle van het Voedselagentschap. "Melk, boter, karnemelk, desserts, chocolademelk en yoghurt", somt Tanja het zuivelassortiment op dat nog wordt aangevuld met ijs en kazen van collega-korteketenboeren.



Onbemande kassa

De ondernemster schat het aantal klanten op enkele tientallen per dag. “Veel mensen komen na hun werk. In de klassieke supermarkten is het rond die tijd druk, hier kunnen ze van de rust genieten. Ook zien we veel mensen met kinderen die inkopen combineren met bezoekje in de stal.”

Een stapel papiertjes op de tafel bij de ingang dient als notitieboekje voor de klanten die hierin de gekochte producten en bijbehorende prijzen noteren. De Antwerpenaren hebben gekozen voor een onbemande kassa en mensen moeten zelf afrekenen. Dat gaat over het algemeen goed, maar soms wordt het vertrouwen wel eens beschaamd. “Meestal kunnen we dat op de camera’s achterhalen en dan zeggen we er iets van als deze persoon nog eens langskomt”, vertelt Tanja.

Het is een bewuste keuze om de kassa niet te bemannen. “Anders moet ik extra personeel inhuren en hoe kan ik dat betalen?” Zelf heeft zij volgens eigen zeggen bijna een voltijds job aan het runnen van de onbemande winkel en de overige korteketenactiviteiten. Behalve de zuivelbereiding gaat ze meerdere keren per week om verse producten en moeten de schappen gevuld worden. Daarnaast levert de 49-jarige ook voedselpakketten aan CoopSaam in Essen, een vzw die is opgericht door inwoners uit Essen die via een buurtwinkel een keer per week, op zaterdag, duurzame, lokale producten verkopen. Ook Lekker Brasschaat (voorheen Voedselteams) en de recent geopende versmarkt Vers van Hier uit Berchem behoren tot de afnemers van pakketten van de Vrijloophoeve. Daarnaast staat Tanja één keer per maand op zondag op de versmarkt in Kalmthout.

Verrijking van het landbouwbedrijf

“Korte keten is een verrijking voor de landbouw, het brengt de burger bij de landbouw en de landbouw bij de burger”, verklaart de boerin haar korteketeninspanningen. Het is dit idealisme en ook haar liefde voor sociale contacten die belangrijke drijfveren zijn. “Het is natuurlijk ook een nevenactiviteit die extra geld in het laatje brengt”, beaamt de ondernemster. “Maar als je al je eigen uren gaat rekenen, blijft er bar weinig over.”



Met de korteketenactiviteiten voldoet het bedrijf, dat in totaal ook 136 melkkoeien telt, aan het ideaalbeeld dat bepaalde beleidsmakers hebben over een landbouwbedrijf, waarbij ze af willen van grootschalige, industriële landbouwproductie. Ooit hebben de boeren nagedacht om de overstap te maken naar een biologische bedrijfsvoering, “maar daarvoor waren de vereisten te streng”, aldus Tanja die aangeeft wel VLOG-melk te produceren. Dat wil zeggen dat er ggo-vrije grondstoffen zijn gebruikt.

Duurzame landbouwvisie

In de bedrijfsvoering zijn er nog meer stappen gezet die aansluiten bij dat ideaalbeeld. Zo schakelt het bedrijf momenteel over naar het robuustere Jersey-ras dat meer melk kan produceren van gras. “Jersey koeien hebben minder voeder nodig, waardoor ze ook minder mest produceren en minder boeren laten”, vertelt Tanja die ook de melkqualiteiten van de nieuwsgierige dieren prijst. “Ze geven vettere melk, wat goed is voor de zuivelbereiding. Daarnaast geven ze A2A2 melk wat mensen met zuivelintolerantie wel kunnen consumeren.”

Alhoewel het bedrijf zich doorheen de jaren heeft ontwikkeld in lijn met de ambitie van verschillende beleidsmakers, toch zijn de ondernemers het zeker niet altijd eens met het beleid uit Brussel. Zo moet Vlaams minister van Omgeving Zuhal Demir (N-VA) het ontgelden in een Facebookpost van de hoevewinkel. “U ontnemt niet alleen het land en de vreugde van de boeren, maar ook de vreugde van deze dieren. Als het boerenlandschap verdwijnt verdwijnen ook deze dieren”, luidt het bijschrift bij een filmpje over de recente weidegang.

Buiten het weideseizoen worden de koeien gehouden in een potstal waar ze eveneens vrij kunnen lopen. Hier ontleent de hoevewinkel dan ook zijn naam aan. De ondergrond van de potstal bestaat uit compost. De uitwerpselen en urine van de koeien worden zo op een natuurlijke manier gecomposteerd. Dagelijks rijdt Karl Konings, die de melkveehouderij voor zijn rekening neemt, met een cultivator door de stal waardoor de mest goed mengt met de basiscompost. “Dat stalsysteem zorgt ook voor minder stikstofuitstoot, alhoewel hierover geen cijfers bekend zijn en de overheid het systeem ook niet erkend”, zegt de boer.



De verrijkte stalcompost leent zich in theorie ook uitstekend voor de verkoop in korte keten. Het kan door consument gebruikt worden als bodemverbeteraar voor hun moestuin of gazon. “Maar ik heb geen idee hoe ik dat er nog kan bijnemen. Er gaan maar 24 uur in een dag”, vertelt Tanja die ook nog bijspringt op het melkveebedrijf. Als wij om 18u de oprit afrijden, haast zij zich naar de zuivelverwerkingsruimte. Daar moet ze nog starten met de productie van yoghurt.


Bron: Eigen berichtgeving


Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

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 linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

 screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra