



© DAVY COGHE

Tom Van Hulle runt samen met zijn familie Zuivelhoeve De Potterie

“Je even terugtrekken tussen die mooi gevulde uiers, zalig”

Al enkele jaren runt Tom samen met zijn partner Joyce en familie een gevarieerd bedrijf met verwerking en educatie. Deze Groene Kringer van het gewest Brugge is dan ook erg enthousiast over de afwisseling in zijn taken. De druk op de grond is hier een *hot topic*.

✦ AURELIE NEIRYNCK
CONSULENT GROENE KRING

Tom, jij werkt samen met je ouders op het bedrijf. Hoe verloopt deze samenwerking?

Tom: “Mijn ouders zijn nog zeer actief en de samenwerking gaat relatief vlot. Op tijd en stond is er eens een meningsverschil of een moment dat ik de kloof tussen de generaties voel, maar blijven spreken is hier de sleutel! Problemen

mag je niet uit de weg gaan. Door ze te bespreken haal je de beste oplossing uit de bus. Dat is de kunst voor een goede samenwerking.”

Wie neemt welke taken op?

Tom: “Ikzelf ben zowat de vlinder. Die variatie maakt het boeiend voor mij, al is het soms moeilijk om zaken te plannen. Mijn dagen zijn zeer gevarieerd: van 's morgens een rondje in de stal, tot de zuivelverwerking. Mijn papa neemt vooral het voederen en het akkerbouw-gedeelte op zich. Mijn mama staat in voor de korte keten en ze is onze joker, die bijspringt waar nodig. Tijdens het

“Moeten we als sector niet nog meer inzetten op het informeren van onze jeugd?”

TOM VAN HULLE

ijsseizoen is het vooral dagelijks vers hoeve-ijs en zuiveldessertjes maken of ze verkopen. Na een drukke productiedag nog tot rust komen tijdens een avondronde melken, kan dan zalig zijn. Je even terugtrekken tussen die mooi gevulde uiers, een zalig gevoel.”

Waarom kozen jullie naast de verschillende bedrijfstakken ook de weg van de verwerking?

Tom: “Ten eerste vind ik sociaal contact zeer belangrijk. Ik had eerst een job buitenshuis en toen ik in het bedrijf stapte, voelde ik me wat geïsoleerd. Door klanten tot bij ons te laten komen, hoor je wat er leeft bij de mensen. Ten tweede konden we zo zonder grote investeringen een extra inkomen halen voor onze drie gezinnen. Daarnaast leent onze locatie zich er ook toe. De laatste reden waarom we hiervoor kozen is uit interesse en passie. Toen ik na mijn studies eerst buitenshuis ging werken, heb ik mooie projecten gezien die ons inspiratie hebben gegeven. Mijn moeder en ikzelf zijn graag in de weer met voeding, desserts maken en bakken. Samen hebben we oude recepten opgefrist en proefgedraaid voor een beperkt publiek. Door de groeiende vraag hebben we ons aanbod stelselmatig uitgebreid en nu werken we samen met een paar jonge landbouwers. We hebben ook geïnvesteerd in automaten. Hiermee kunnen onze klanten zich alle dagen van de week en op elk moment van de dag tegoed doen aan (h)eerlijke zuiveldesserts.”

Hoe combineer je al die sectoren?

Tom: “Het blijft soms een puzzel om alles op tijd rond te krijgen, maar we proberen elk onze taak op te nemen. Flexibiliteit is een pluspunt. We streven ernaar dat iedereen overal ingezet kan worden, wat handig is als er een gezin weg moet.”

Wat zijn voor jouw sector de grootste problemen in het kader van de druk op grond?

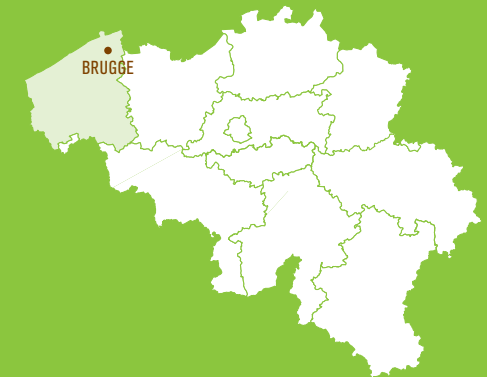
Tom: “Door de verstedelijking is de grond versnipperd en vaak moeten we boeren op kleinere kavels. Oude hoeves met een paar hectares grond komen in handen van privé-investeerders en verdwijnen uit de actieve landbouw. Veel grond is ook in handen van pensioenboeren, die graag de prijs opdrijven.”

Hoe speel je in op de beperkte toegang tot grond in jouw regio?

Tom: “In 2013 hebben we een sprong gemaakt door een extra bedrijf op afstand erbij te nemen. Mijn broer Dieter is toen ook in het bedrijf gekomen. Door dit nieuw bedrijf hebben we nu gelukkig voldoende grond om onze mest op af te zetten. We kunnen ook een betere teeltrotatie toepassen, met teelten die passen in onze bedrijfsvoering. We kijken hierbij ook naar teelten waarmee we een gesloten kringloop kunnen maken, zoals suikerbieten.”

Zie je nog uitdagingen voor je bedrijf en voor de landbouwsector?

Tom: “Het imago is de laatste jaren wat besmeurd. Hopelijk heeft de coronacrisis de consument doen inzien dat we dagelijks klaar staan om hen van gezonde, duurzame voeding te voorzien. En dat we met de sector ook een schakel kunnen zijn in de strijd voor het milieu. Als het slecht gaat, zijn wij jammer genoeg de eersten die de klappen incasseren, maar hopelijk krijgt de jeugd nog de toekomst die ze verdient. Ook proberen we met de educatie die we aanbieden kinderen er attent op te maken dat voeding niet gewoon uit de lucht komt gevallen. Je stelt jezelf weleens de vraag of we als sector niet nog meer moeten inzetten op het informeren van onze jeugd. Zij zijn namelijk onze consument van de toekomst.”



Bedrijfsprofiel



Tom runt samen met partner Joyce, zijn ouders en zijn broer het familiebedrijf 'Zuivelhoeve De Potterie', waar hijzelf de vijfde generatie van de familie Van Hulle is. Het bedrijf bevat meerdere takken: melk- en vleesvee, zuivelverwerking (plus automaten) met korteketenverkoop, educatie en akkerbouw (maïs, gras, tarwe, gerst, suikerbieten, vlas en graszaadvermeerdering).

ID-kit Tom



- Groene Kringgewest: Brugge
- Leeftijd: 27 jaar
- Studies: bachelor Agro- en Biotechnologie Landbouw in Melle
- Relatiestatus: partner van Joyce Vanderveken, papa van Jarno (1)
- Sector: melkvee, vleesvee, akkerbouw, zuivelverwerking en educatie
- Hobby's: Groene Kring

Toekomstplannen



Het bedrijf optimaliseren en verder uitbouwen tot een modern en duurzaam bedrijf. Dierenwelzijn willen we graag zo hoog mogelijk houden. Daarnaast blijven we inzetten op de zuivelverwerking. Via de korte keten behouden we het contact met onze klanten en horen we wat hun noden zijn. Graag willen we zo ons bedrijf verder uitbouwen om kansen open te houden voor eventuele volgende generaties.