



**“Mensen met plezier
kennis laten maken
met lekker eten”**

Sprankenhof verbindt met activiteiten

Met rode wangen van de frisse wind door het wandelen met een natuurgids langs Nationaal Park De Loonse en Drunense Duinen, schuiven de gasten aan bij Josèt Vermeer van Sprankenhof. Om zelf aan het werk te worden gezet in de professionele boerenkeuken: de kookstudio. Zo'n 16 gasten maken zo hun eigen diner. "Dat is een uitstekende manier om klanten te binden."

Zelfpluktuin Sprankenhof in het Brabantse Udenhout grenst aan het Nationaal Park De Loonse en Drunense Duinen. Dat geeft tuinders Mark Vonk en Josèt Vermeer een goede basis om zich te richten op bezoekers door het aanbieden van allerlei activiteiten. Zoals zelfpluk: de verschillende rijen met allerlei soorten fruit worden afgewisseld met bedden groenten, waar bezoekers zelf kunnen oogsten. Vooral in de zomer slaat dat aan, zoals een vaste klant vertelt onder het wandelen. "Ik ga vaak met mijn moeder, die in de buurt in een tehuis zit. We mogen naar hartenlust zelf oogsten. Zijn we klaar met plukken, dan wegen we het af in de winkel. Heel makkelijk." Josèt en Mark kozen bewust voor deze aanpak: "Onze klanten betalen simpel per gewicht en het lekkere buitengevoel krijgen ze er gratis bij. Wij kunnen ons richten op de teelt van de gewassen." Mark houdt ook van bijzondere rassen en gewassen. "Met meerdere soorten heb je altijd wel een soort plukbaar. Kiwibes,





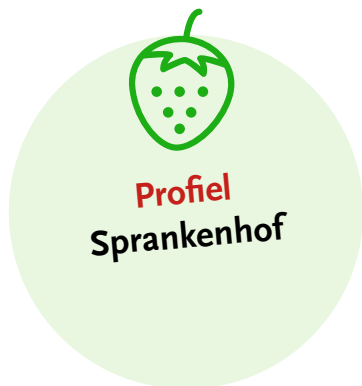
Appelbes en Jostabes zijn daarom een mooie toevoeging.”

Mark en Josèt verhuisden weer terug naar boshoeve Sprankenhof uit 1779 en bouwden het bedrijf op een vernieuwende manier weer op. Eerst met teelt-, pluk- en kookactiviteiten, inmiddels ook met een winkel met ruim assortiment. “We verkopen onze eigen producten vers en verwerkt zoals in sappen en jams. Dit vullen we aan met producten uit de buurt en een natuurvoedingswinkel – assortiment. Goede risicospreiding, want met amper activiteiten in 2020 vanwege de lockdowns, was ik wel blij met de zelfpluk en de winkel”, lacht Josèt. Voor de activiteiten en workshops zijn een gezellige ontvangstruimte en een professionele kookstudio ingericht op Sprankenhof. De keuken is met het EKO-keurmerk Horeca Goud 80-100% gecertificeerd, zodat Sprankenhof voor minimaal 80% biologische ingrediënten moet inkopen. De succesvolle combinatie van educatieve activiteiten over natuurvoeding en workshops gericht op genieten werkt. Vooral omdat de eigen producten uit de tuin, het seizoen en de streek de basis zijn voor alles. En gasten gaan zelf aan de slag. “Bij de kookworkshop over wild met recepten voor wild, maar natuurlijk ook met een dessert met ons fruit erin.” Josèt werkt hierbij prettig samen met professionele koks en natuurvoedingsdeskundigen. “Je moet ook niet alles zelf willen doen. We trekken gezamenlijk op en delen onze talenten. En zo werken we aan onze gemeenschappelijke missie: mensen op een plezierige manier kennis te laten

maken met, en een stuk bewustwording mee te geven over gezond en lekker eten.” Alle verschillende bedrijfstakken is behoorlijk druk, maar past goed. “Door de jaren heen hebben we alle losse onderdelen tot één geheel kunnen maken. De winkel en tuin zijn meteen de voorraadkast van keuken en terras. Met de kazen op de plank heb je zó een kaasplankje gemaakt, voor een vergadering die wat uitloopt. De kok vertelt in de keuken over de producten en die gaan vervolgens nog over de toonbank mee.” Waar Mark en Josèt al jaren hard voor werken, werpt zijn vruchten af. “De winkel is een nieuwe basis. En een aantal jaren geleden gestarte zorgtak – www.moergoed.nl – maakt dat het blijft bruisen in de keuken. Dat zorgt dat we overeind blijven staan en ook veel ‘geluk’ verdienen.”

De culinaire workshops worden aangepast aan het seizoen en aan de wensen van een groep. Daarnaast biedt Josèt individuele workshops aan. Samen met de kok stelt Josèt de recepten samen die de gasten moeten bereiden. Onbekenden koken dan samen en schuiven bij elkaar aan de lange tafels aan – bij mooi weer in de tuin. Dat slaat aan. Zowel alleenstaanden die aan tafel graag vertellen over alle bijzondere vogels die zij hebben gezien tijdens de wandeling, als stelletjes op een romantisch uitje en kleinere vriendengroepen voelen zich thuis op gastvrij Sprankenhof. Alle gasten zijn enthousiast. Eén vertelt: “Onze kinderen hebben ons dit cadeau gedaan. Het is een hele leuke manier om kennis te maken met de boerderij. We komen zeker terug.”





Ondernemers: Josèt Vermeer en Mark Vonk.

Plaats: Schoorstraat 26A te Udenhout.

Omvang: drie hectare.

Teelten: kleinfruit, zoals aardbeien, kruisbessen en bramen inclusief bijzondere soorten zoals kiwibes, appelbes en jostabessen en groenten.

Bedrijfsactiviteiten: teelt van fruit en groenten, boerderijwinkel met natuurvoedingsassortiment, kookstudio en terras. Productontwikkeling en verwerking, zoals jams en sappen. Culinaire en educatieve activiteiten, arrangementen voor groepen.

Producten: kleinfruit en groenten, jams, sappen, alle natuurvoedingsproducten.

Klantgroepen: klanten uit de omliggende dorpen en steden, uit alle lagen van de bevolking. Jonge mensen, gezinnen en ouderen.

Arbeid: Josèt Vermeer en Mark Vonk, ingehuurd hulp afhankelijk van de activiteiten.

Succesfactoren

Sterke combinatie van bedrijfsactiviteiten, bijzonder product en laagdrempelig, leuk uitje met zelfpluk. Dichtbij steden voor voldoende aanloop, dichtbij natuurgebied De Loonse en Drunense Duinen maakt combinatie met recreatie goed mogelijk. Samenwerking, ook met streekpartners, veel te doen voor de gasten en het slim betrekken van vaste en nieuwe klanten via social media en free publicity.

Tips

“Alle losse onderdelen van ons bedrijf vormen één geheel. De winkel en de tuin zijn meteen de voorraadkast voor kookstudio en terras. De kok vertelt over de producten en die gaan mee over de toonbank.”

“Werk met een professioneel concept dat bij je past. Zoals bij ons met zelfpluk, winkel en een volwaardig ingerichte kookstudio.”

“Je moet niet alles zelf willen doen. We delen onze talenten.”

www.sprankenhof.com

ZELFPLUKTUIN BOERDERIJWINKEL BOERENKEUKEN



SPRANKENHOF

 eieren
te koop

boerenkaas
te koop 