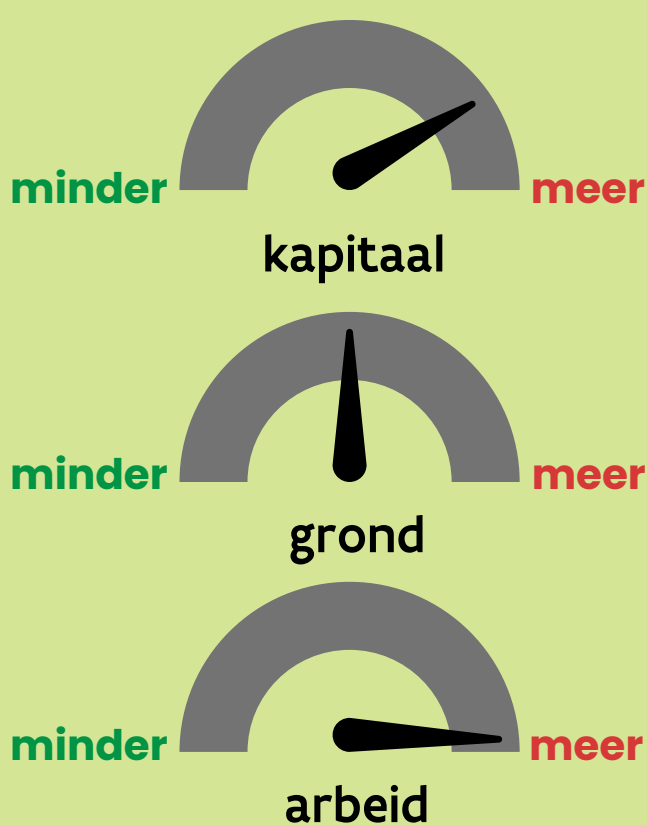


EIGEN VERWERKING MELK (HOEVEPRODUCTIE)

Melk van je eigen bedrijf wordt in een aangepaste ruimte, conform voedselveiligheid, verwerkt tot zuivelproducten die je via een hoeveverkooppunt kan verkopen.

vereiste MIDDELEN:



ENERGIE halen uit:



- ✓ passie voor het vak
- ✓ sociaal contact
- ✓ zelf beslissingen kunnen nemen (oa prijszetting)



LEREN:

- ✓ cursus autocontrole en hygiëne
- ✓ marketing en social media skills



- verbetert het imago van de landbouw
- verbinding met consument

maatschappij



directe afnemer

- kwaliteit
- transparantie
- lokaal

waarde

bedrijf en ondernemer



- duurzaam
- risicospreiding
- verbreding
- prijszetter



- ILVO VerdienWijzer
- <https://steunpuntkorteketen.be/info-en-advies/projecten/naar-een-haalbaar-en-rendabel-bedrijfsmodel-met-minder-varkens-koeien>
- <https://favv-afsca.be/nl>