

inschrijfstrook

- Hoevetoerisme
 Zuivelverwerking:

Naam Voornaam

Straat Nummer

Postnummer Gemeente

Telefoon Gsm

Landbouw-BTW-nummer BE 0

E-mail

Opsturen: Industrierweg 53, 8800 Roeselare-Beveren
of faxen: 051 24 25 39 of mailen: info@nacvzw.be

NACvzw brengt u persoonlijk op de hoogte
van data en locaties in uw streek.



Nationaal Agrarisch Centrum
partner in agrovorming

LAND- EN TUINBOUW
INFORMATICA
FYTO OPLEIDINGEN



Land- en tuinbouw



Informatica



Fytolientie



Volg ons: NACvzw

Voor meer informatie, contacteer ons vrijblijvend:

Nationaal Agrarisch Centrum vzw
Industrierweg 53 - 8800 Roeselare-Beveren
T 051 26 08 30 - F 051 24 25 39
info@nacvzw.be - www.nacvzw.be

met steun van de Vlaamse Overheid en de Europese Unie



Vlaamse
overheid



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling: Europa investeert in zijn platteland



Nationaal Agrarisch Centrum
partner in agrovorming

www.nacvzw.be

Vl: NACvzw - Industrierweg 53 - 8800 Roeselare

QUADRI_NAC169

Hoevetoerisme
• specialisatiecursus
• zuivelverwerking



Hoevetoerisme

... biedt troeven voor landbouwers!

Landbouwverbreiding biedt aan veel land- en tuinbouwers een oplossing om de economische langleeftbaarheid van het bedrijf te vergroten. Hoevetoerisme is het laatste decennium aan een sterke opmars bezig. Vaak halen landbouwers een aanzienlijk neveninkomen uit deze tak. Tevens kan het een manier zijn om beide partners een leefbaar inkomen te bieden op een dynamisch landbouwbedrijf.

... is aantrekkelijk voor toeristen!

Hoevetoerisme biedt een antwoord op een steeds toenemende vraag van mensen die op zoek zijn naar:

- een ontspannend vakantie
- de charme en authenticiteit van boerderijen
- familiaal en persoonlijk contact
- bourgondische gastronomie
- versbereide en seizoensgebonden streekproducten
- een droomvakantie voor de kinderen
- een uitvalsbasis om een boeiende streek te ontdekken

Specialisatiecursus Hoevetoerisme

- Hoevewinkel
- Logies
- Zorgboerderij
- Landbouweducatie

Tijdens de opleiding krijg je een antwoord op de volgende vragen:

- Waar mag ik een B&B opstarten?
- Hoe ga ik om met brandveiligheid?
- Hoe creëer ik een goede klantenbinding?
- Hoe ontvang ik bezoekers en hoe geef ik rondleidingen?
- Hoe zorg ik voor een financieel haalbaar initiatief?
- Welke zijn de trends in kleinschalig toerisme?
- Welke uitbatingsvormen zijn er?
- Zijn hoevelogies en hoevezuivel te combineren?
- Welke verplichtingen zijn er verbonden aan de verwerking en verkoop van primaire producten?
- Welke prijs kies ik voor mijn producten?
- Verschillende productieprocessen en productontwikkeling
- Bedrijfsbezoeken en praktijkervaringen

Praktijkopleiding Zuivelverwerking

Niet alleen de bereiding van de producten komt aan bod, maar ook de benodigde toestellen krijgen de vereiste aandacht, net als de wetgevingen.

Keuze tussen:

- Bereiding van yoghurt, desserts en platte kaas
- IJsbereidingen
- Kaasbereidingen

Inhoud:

- Samenstelling melk, verwerken van melk tot product
- Hygiëne & veiligheid
- Kennis van grond- en hulpstoffen
- Techniek van bereiding
- Verwerking hoeveproducten: microbiologie, productinnovatie
- Afwerkingen

