



RURANT

versterkt het platteland

**ZORG MET
STREEKSMAAK**
projectverslag



Inhoud

1. Projectuitvoering	5
Menu's, smaakacties en kritische punten.....	5
Opstart	5
Bedrijfsbezoeken	5
Menu's en smaaktesten.....	5
Kritische punten.....	6
Resultaten smaakacties	6
Smaakacties	6
Recepten (bijlage 02)	7
Tabel criteria producten (bijlage 03)	7
Foodkost (bijlage 04)	8
Resultaten kritische punten	8
Voedselveiligheid	8
Aankopen van lokale producten en de wet op de overheidsopdrachten.....	10
2. Belevingsacties	12
Doel.....	12
Eerste kleine acties	12
Evaluatie (bijlage 05).....	12
Leerpunten aanpakken	12
Leeruitstap	13
Belevingsspel.....	13
3. Problemen, moeilijkheden en vertragingen in het project	14
4. Leerpunten uit het project	14
Lokale producten hebben een plaats in de voeding van ouderen.....	14
De samenwerking tussen producenten dient gestimuleerd te worden teneinde hun kansen te vergroten voor:.....	14
5. Bijlagen	15

Bijlage 1 – resultaten smaaktesten en -acties.....	15
Bijlage 2 - menu's.....	15
Bijlage 3 – smaaktesten en smaakacties – foodkostberekening.....	15
Bijlage 4 – tabel criteria producten.....	15
Bijlage 5 – resultaten belevingsacties najaar 2016.....	15
Bijlage 6 – brochure ‘Lekker lokaal gekocht’ – aan te vragen via info@rurant.be	15
Bijlage 8 – belevingsspel ‘Proeven van de hoeve’ - aan te vragen via info@rurant.be	15

1. Projectuitvoering

De structuur van het project met de uitwerking van alle acties staan omschreven in een samenvatting (**bijlage 01**). Verder in het projectverslag kan je lezen hoe de verschillende stappen zijn uitgevoerd en wat de resultaten zijn. Op het einde van het verslag staan ook een aantal algemene leerpunten die we tijdens het project verzameld hebben.

Menu's, smaakacties en kritische punten

Opstart

In de eerste 2 maanden van 2016 organiseren we bedrijfsbezoeken bij producenten, een bezoek aan keuken WZC + toelichting over de werking van DistriKempen en verwerken de inhoudelijke voorzetten tot uitvoering van acties en verzamelen van gegevens met het oog op goede kennisdeling.

Tegelijkertijd lopen gesprekken met UC Leuven-Limburg voor de begeleiding van een thesisstudent die via een stage ingezet kan worden bij uitwerken van de menu's en smaakacties.

Bedrijfsbezoeken

De wederzijdse bezoeken hebben bijgedragen aan het verminderen van de aanwezige scepticisme en het draagvlak voor het mogelijke gebruik van lokale producten in de keukens van het WZC. De eerste horde is genomen en meteen werd ook duidelijk dat op vlak van voedselveiligheid en traceerbaarheid eenzelfde taal gesproken wordt bij keukenpersoneel en producenten.

Menu's en smaaktesten

Op basis van de informatie verkregen tijdens kennismaking WZC en bezoeken bij producenten worden voorstellen voor menu's opgesteld, rekening houdend met de opportuniteiten van de producten en nutritionele behoeften van de bewoners. De inbreng van de diëtiste vormt hierbij een grote meerwaarde. Via interne proeverijen verkrijgen we eerste bevindingen over smaak en bruikbaarheid van de producten.

In overleg met directie, chef-kok, diëtiste en maaltijdbegeleiders ontwikkelen we een manier om smaaktesten op te zetten waarbij we objectieve en niet-weerlegbare gegevens kunnen verzamelen. Hierbij moeten we rekening houden met de verschillende bewonersgroepen (dementerenden en mensen met een fysieke beperking) en het feit dat ze niet allemaal een vragenlijst kunnen invullen. Bij de dementerende bewoners zal een goede observatie door de maaltijdbegeleiders moeten bijdragen aan het verzamelen van deze objectieve gegevens.

In augustus en september 2016 zijn nog 2 smaakacties uitgevoerd voorafgegaan door een nulmeting. De gegevens uit alle testen worden in tabellen en grafieken bijeen gebracht, klaar om ze te vergelijken en conclusies te trekken.

Smaaktesten: overzicht

1/ smaaktest 25 mei 2016 = pansen met verse appelmoes en puree (geitenmelk)

2/ smaaktest 10 juni 2016 = frit met stoofvlees en slamix

3/ smaaktest 24 augustus 2016 = kalbsfricasse met knolselder (= nulmeting voor smaaktest van 21/9)

4/ smaaktest 2 sept 2016 = balletjes in tomatensaus (Vijfhoek = nulmeting voor smaaktest van 13/9)

5/ smaaktest 13 sept 2016 = balletjes in tomatensaus met streekproducten

6/ smaaktest 19 sept 2016 = spekkaasje en gebakken appeltjes met brood en sla - avondmaal

7/ smaaktest 21 sept 2016 (kalbsfricasse met groene selder - recept student)

Kritische punten

Kritische punten op vlak van aankoop, distributie en leveringen worden bijgehouden en besproken. Vooral de wet op de overheidsopdrachten en de manier van aanbesteden en aankopen lijkt een vlotte toegang van lokale producten naar het WZC in de weg te staan.

Resultaten smaakacties

Smaakacties

De resultaten zijn bereikt via observatie door huismoeders/maaltijdbegeleiders/student of gesprekjes tijdens of vlak na de maaltijd ahv vragenlijst. De gegevens zijn verwerkt in tabellen en grafieken door thesisstudent. De resultaten zijn niet wetenschappelijk verwerkt maar geïnterpreteerd op basis van verwerkte tabellen

NOOT:

- Te weinig personeel om veel mensen per afdeling goed te observeren
- gesprekjes gevoerd met mensen maar bij veel dementerende bewoners blijft er zelfs vlak na de maaltijd niet veel meer hangen van de gerechten die ze gegeten hebben

1/ smaaktest 25 mei 2016 = pensen met verse appelmoes en puree (geitenmelk)

- Observatie van dementerenden wijst uit dat puree best gegeten wordt
- Uit gesprekjes met dementerenden en zorgbehoevenden wordt het gerecht als heel lekker omschreven met verse appelmoes als lekkerste onderdeel van de maaltijd

2/ smaaktest 10 juni 2016 = frit met stoofvlees en slamix

- Zowel mannen als vrouwen vinden het hele gerecht heel lekker en de smaak even goed of beter dan wat ze vroeger aten
- Zowel mannen als vrouwen willen dit gerecht wekelijks of 2-wekelijks op het menu

3/ smaaktest 24 augustus 2016 = kalbsfricasse met knolselder (Vijfhoek = nulmeting voor smaaktest van 21/9)

- Nulmeting uitgevoerd bij mensen met fysieke beperking , niet bij dementerende bewoners
- Slechts 1 persoon vindt het gerecht niet lekker, alle anderen vinden het gewoon tot heel lekker
- Knolselder wordt niet echt gesmaakt, vrouwen vinden alles lekker, mannen vinden puree en vlees het lekkerste

4/ smaaktest 2 sept 2016 = balletjes in tomatensaus (Vijfhoek = nulmeting voor smaaktest van 13/9)

- Nulmeting uitgevoerd bij mensen met fysieke beperking , niet bij dementerende bewoners
- Slechts 2 personen vinden het gerecht niet lekker, alle anderen vinden het gewoon tot heel lekker
- Vlees vinden ze het lekkerste onderdeel van het gerecht
- Zowel mannen als vrouwen willen dit gerecht vaker op het menu

5/ smaaktest 13 sept 2016 = balletjes in tomatensaus met streekproducten

- Observatie van dementerende geeft aan dat er over het algemeen goed gegeten is, dat vrouwen vaker aangespoord moeten worden om te eten en dat alle ingrediënten in het gerecht opgegeten wordt
- Opnieuw zijn er 2 personen met een fysieke beperking en 3 mensen met dementie die het gerecht niet lekker vinden, alle anderen vinden het gerecht lekker tot heel lekker en dat de smaak heel goed zit
- Zowel mannen als vrouwen willen dit gerecht vaker op het menu

6/ smaaktest 19 sept 2016 = spekkaasje en gebakken appeltjes met brood en sla - avondmaal

- Avondmaal enkel geserveerd bij mensen met fysieke beperking (Vijfhoek)
- 60% vindt het lekker tot heel lekker en goed van smaak
- Vrouwen willen het gerecht vaker op het menu dan mannen

7/ smaaktest 21 sept 2016 (kalfsfricasse met groene selder - recept Arne)

- Uit de vragenlijsten blijkt dat zowel de mensen met dementie als bij de mensen met fysieke beperking vlees het lekkerste ingrediënt in het gerecht vinden
- Qua smaak scoort het gerecht zeer goed

Conclusies:

- Niet zo maar menu's maken met lokale producten maar kijken naar de typische kenmerken en smaken van deze producten
- Heel moeilijk om eenduidige conclusies te trekken omdat de observatie en gesprekken met dementerende bewoners zeer moeilijk is

Recepten (**bijlage 02**)

Alle recepten zijn uitgewerkt voor 4 personen, inclusief tabel met calorische waarden en aanbevelingen voor mensen met slikproblemen.

Tabel criteria producten (**bijlage 03**)

In een overzichtstabel zijn alle belangrijke gegevens van de producten opgenomen die gebruikt zijn in de voorbereiding van en tijdens de smaaktesten o.a. producent, leverancier, prijs/eenheid, vorm van aanbieden, verpakkingsvorm, houdbaarheid, ingrediënten, voedingswaarde, fysieke kenmerken en praktische en organisatorische impact bij gebruik in de keuken

De tabel bevat zowel gegevens van standaardproducten gebruikt in de keuken van Lindelo als de gegevens van producten geleverd door lokale producenten

Foodkost (bijlage 04)

Er wordt een prijsberekening gemaakt voor de verschillende gerechten met/zonder streekproducten, gebaseerd op prijzen opgenomen in tabel criteria producten

Resultaten

1/ pensen met appelmoes

- verse producten maken het gerecht meer dan €1 duurder dan de traditionele bereiding

2/ stoofvlees, frit en slamix

- verse fritten goedkoper dan diepvriesfritten
- Verse slamix maakt gerecht duurder
- Smaak van verse fritten wordt geapprecieerd (uit blinde test voorafgaand aan smaaktesten en uit reacties bi smaaktest)

3/ kalfsfricassee met selder en puree

- Klein verschil in prijs tussen standaardmenu en menu met streekproducten
- Knolselder wordt niet zo gesmaakt - is klein beetje goedkoper dan gewone selder
- Vlees bij 2 verschillende lokale producenten aangekocht met een zeer uiteenlopende prijs waardoor gemiddelde prijs van vlees omhoog gaat

4/ Balletjes in tomatensaus

- Verse gehaktballen beduidend goedkoper dan standaardproduct waardoor gerecht met verse producten goedkoper uitkomt dan traditioneel product

Conclusies:

- Prijs wordt bepaald door de prijs van de afzonderlijk gebruikte ingrediënten
- Soms is lokaal product niet duurder dan traditioneel product maar het wordt wel een beetje zoeken en prijzen vergelijken

Resultaten kritische punten

Voedselveiligheid

Er zijn geen echte problemen met voedselveiligheid opgedoken tijdens de smaaktesten. We hebben wel een aantal kritische punten genoteerd ivm leveren en gebruik van lokale producten in het zorgcentrum. Het zijn voornamelijk opmerkingen en aandachtspunten die via een goede communicatie tussen de verschillende partijen meteen opgelost werden.

Waar nog geen duidelijkheid over bestond is het voedselveiligheidsaspect bij het gebruik van lokale producten tijdens belevingsacties en animatiemomenten. Omdat het dan over eerder kleinschalige activiteiten gaat die in de omgeving van de keukentjes van elke afdeling plaatsvinden gaan we ons oor te luisteren leggen bij Huis Perrekes in Geel. Zij werken daar altijd met kleine woongroepen waar dagelijks gekookt wordt en tijdens een bezoek krijgen we zicht op de manier waarop daar gewerkt wordt. Een analyse van de aanpak van Huis Perrekes kan ons mogelijks leren hoe we bepaalde zaken tijdens kookactiviteiten of bij het bewaren van ingrediënten of voedselresten van animaties kunnen omgaan.

Hindernissen

Op vlak van voedselveiligheid en traceerbaarheid spreken chef-kok/keukenpersoneel Lindelo zelfde taal als producenten - beiden moeten voldoen aan de strenge regels van FAVV en meestal gebruiken ze hiervoor standaard handboeken

- Lindelo volgt handboek voor Grootkeukens en verzorgingsinstellingen (= G025) <http://www.favv.be/autocontrole-nl/gidsen/distributie/g025/>
- producenten volgen handboek voor
 - Productie en verkoop van hoevezuivel op een landbouwbedrijf (= G034) <http://www.favv.be/autocontrole-nl/gidsen/distributie/g034/>
 - Beenhouwerij-spekslager (= G003) <http://www.favv.be/autocontrole-nl/gidsen/distributie/g003/>

Indien lokale producten voor animatieactiviteiten of voor gebruik in de afdelingen aangekocht worden via het bestelsysteem van de keuken, de ingangscontrole goed doorstaan en op de juiste manier bewaard worden volstaat het om de producten op de juiste (gekoelde) manier naar de afdelingen te vervoeren. Op de afdeling kan dan met deze producten gewerkt worden mits het strikt naleven van de standaard hygiëneregels tijdens de bereidingen of het verwerken van de producten.

Aandachtspunten bij werken met lokale producten

Aankoop, bestellen en leveringen

- alle verplichtingen ivm houdbaarheidsdata, gegevens op etiket, ... dienen ten alle tijden in orde te zijn ivm voedselveiligheid en traceerbaarheid
- rauwe (geiten)melk: eerst koken voor gebruik – zie aanduiding op etiket
- vlotte en goede bestelmogelijkheid voorzien
- beschikbaarheid (papier of online) van fiches voedingsmiddelen met uitgebreide informatie
- regelmatige leveringen mogelijk
- Continue t° logging voorzien bij gekoeld transport
- Opletten met (niet gekoelde) naleveren van producten
- correcte leveringen met aandacht voor leeggoed

Werkdruk in keuken

- mogelijks aangepaste verpakkingen (volume/inhoud) die meer afgestemd zijn op vlot werken in een grootkeuken
- bepaalde verse producten vragen meer handelingen
 - Verse melk altijd koken voor gebruik
 - enkel gebruiken in bereidingen die gekookt worden
 - Schillen en snijden van verse appels en peren:
 - koppelen aan **animatie/belevingsacties** vb schillen van fruit door bewoners tijdens animatiemomenten maakt het wel haalbaar om te werken met vers fruit in de keuken

Aankopen van lokale producten en de wet op de overheidsopdrachten

Om wettelijk in orde te zijn moeten alle aankopen in een woonzorgcentrum dat meer dan 50% van zijn financiële middelen verkrijgt van de overheid voldoen aan de eisen opgelegd door de Wet op de overheidsopdrachten. Dit maakt het niet eenvoudig voor de instelling om lokale producten aan te kopen. Dit probleem is geen alleenstaand feit bij woonzorgcentra maar stelt zich ook bij gemeenten die willen werken met lokale producten. Contacten met VVSG en BioForum Vlaanderen leren dat zij de nodige expertise in huis hebben. Samen werken we een brochure uit over duurzaam aankopen met plaats voor lokale producten. Het wordt een bruikbare tool voor het zorgcentrum die uiteraard ook deelbaar is met anderen zijnde de brochure 'Lekker lokaal gekocht' tips voor een doordacht, duurzaam aankoopbeleid.

Hindernissen

Indien meer dan 50% van de inkomsten van een WZC afkomstig zijn van overheidsmiddelen en subsidies geldt de wet op de overheidsopdrachten. Deze regelgeving trad in werking op 1/1/2015 en geldt sindsdien ook voor zorginstellingen met een vzw statuut. WZC Lindelo moet zich schikken naar deze nieuwe regels en haar aankoopbeleid hierop afstemmen.

Het is echter niet gemakkelijk om lokale producten op te nemen in het aankoopbeleid van WZC omdat

- minder vrijheden dan vroeger - alles wordt omschreven in aanbestedingen en opdrachten en er zijn weinig mogelijkheden om af te wijken
- Gelijkheidsbeginsel wet van de overheidsopdrachten stelt dat plaatselijke of regionale ondernemingen niet bevoorrecht mogen worden
 - (aankoop-) beleid van een woonzorgcentrum moet al aangepast zijn op werken met lokale producten/duurzaamheidsprincipes zodat alle aanbestedingen en prijsvragen ook afgestemd kunnen worden op deze principes

Lokale producenten:

- Lokale bakkers die al jaren brood en gebak leveren waarvan de smaak gekend is bij de bewoners maar de bakkers kunnen meestal niet voldoen aan de vereisten van een prijsvraag
- Aanbod van lokale producenten is vaak te klein om goede basis te vormen voor regelmatige aankopen
- Lokale producenten zijn niet vertrouwd met de principes van aanbestedingen
- Bekendmakingen van prijsvragen komen niet tot bij deze producenten

Oplossingen

Brochure voor (aankopers van) zorginstellingen/overheden

Ons doel is een brochure uit te werken die helpt om lokale producten op te nemen in duurzame aankopen en voeding en catering

- basis = inhoud presentaties tijdens Voedseldag VVSG en infosessie voor gemeenten in het Burende Boeren project
- inhoud gebaseerd op duurzaamheidsprincipe - regels en wetgeving - praktische tips
- doelgroepen: iedereen die de wet op de overheidsopdrachten dient te respecteren en aanbestedingen of prijsvragen moeten uitvoeren (o.a. gemeenten en gemeentelijke diensten en instellingen, woonzorgcentra, ziekenhuizen, scholen en organisaties uit het middenveld)



Lokale producenten

- aanbod van individuele producenten samenbrengen en via samenwerking in de markt zetten zou het al gemakkelijker maken om in te gaan op prijsvraag
- vorming van producenten
- Instanties zoals Steunpunt Hoeveproducten en Innovatiesteunpunt, Bioforum enz kunnen de inhoud van de brochure gebruiken om gepaste vormingsactiviteiten op te zetten voor lokale producten

2. Belevingsacties

Doel

Na de zomer 2016 wordt gestart met de uitwerking van de belevingsacties. We willen lokale producten inzetten om:

- in te spelen op mogelijkheden tot verhogen van zelfredzaamheid tijdens animatie en momenten met ergotherapeuten (fingerfood)
- stimuleren van meer belevingsgerichtheid tijdens fruitmoment bij animatie in de namiddag om op die manier bewoners aan te zetten om meer fruit te eten.

Via overleg (met verpleegraad, animatoren en vrijwilligers) werken we aan de bewustwording en vanuit het project spelen we in op kansen die lokale producten kunnen bieden.

Eerste kleine acties

Omdat de verbouwingen van het WZC achter de rug zijn staat de verhuis naar de nieuwe vleugel op het programma. Dit is gezien de geestelijke zorgtoestand van de bewoners een hele klus die met de grootste zorg moet aangepakt worden. Hierdoor komt de goede uitwerking van belevingsacties in het gedrang. Toch leeft er heel wat enthousiasme bij de animatoren die nog versterkt worden door enkele leuke maar eerder kleinschalige activiteiten waar lokale producten centraal staan.

Tijdens de ‘Week van de peer’ staat lokaal fruit in de kijker. Tijdens enkele activiteiten worden de bewoners betrokken in het maken van smoothies en crumble, aanzet om meer fruit te eten en meer actief te zijn tijdens de namiddag.

Tijdens de kerstperiode zetten we lokale producten in de kijker tijdens de afdelingsfeestjes, het kerstfeest en op 2de kerstdag. Hierbij leggen we via menukaart en placemat de link naar de producent en wordt er over het eten en de producten gesproken.


Voorafgaand aan beide acties komt een product/ondernemer langs op afdeling VIJFHOEK tijdens een gezellige bijeenkomst met de bewoners op afdeling Vijfhoek voor een presentatie over fruit en over aardappelen. Hierbij kunnen de bewoners ook genieten van een proeverij, meteen de aanzet tot hopelijk meer herkenning van de producten tijdens de maaltijden met kerst en week van de smaak.

Evaluatie (bijlage 05)

De belevingsacties van het najaar 2016 (Week van de Peer – Kerstperiode) zijn grondig geëvalueerd. Daar waar de animatoren in eerste instantie het moeilijk vonden om belevingsacties met lokale producten uit te werken zagen ze dat het wel werkte. Er ontstond veel interactie en medewerking van de bewoners. Bewoners aten goed/beter en vonden de smaak over het algemeen zeer goed, vooral omdat alles heel vers was. De cognitief betere lezen echt op voorhand de menu en zeggen luidop tegen de medebewoners dat het lekker gaat zijn. Fingerfood met lokale producten maakt dat bewoners die anders niet goed eten toch alles hebben opgegeten.

Leerpunten aanpakken

Tijdens de evaluatie komen enkele leerpunten naar boven

- 
- kennis over lokale producten is te beperkt waardoor het moeilijker is om verhalen te vertellen of achtergrondinfo mee te geven over de gebruikte producten
 - Linken leggen met het lokaal aspect van de producten is moeilijk uit te leggen, mensen met dementie begrijpen dat niet goed

Leeruitstap

Om aan het eerste aspect tegemoet te komen organiseren we een leeruitstap waarbij de diëtiste, animatoren en ergo's uitgebreider kennis maken met enkele producenten. De kennis wordt verder gedeeld met de collega's via het verspreiden van het verslag van de uitstap en tijdens komende overlegmomenten.

Belevingsspel

Via de uitwerking van een belevingsspel (domino met lokale producten) willen we inspelen op het aspect kennisdeling met de bewoners. Het spel werkt aan het aspect motoriek en reminiscentie en draagt bij aan het welbevinden en welzijn van de bewoners en legt linkjes met lokale producten en gezonde voeding. Het dominospel 'Proeven van de hoeve' is in overleg met de animatoren en diëtiste ontwikkeld en op maat van de bewoners uitgewerkt.

3. Problemen, moeilijkheden en vertragingen in het project

De verbouwingswerken bij Veresto (zorgcateraar) maken dat we deze partner niet kunnen inzetten voor het uitvoeren van testen van menu's en maaltijdbelevingsacties.

De student die meewerkte aan doelstelling 1, acties 1.1 en 1.2 haakte af zonder inleveren van zijn eindwerk waardoor input voor goed onderbouwde conclusies minder relevant werd.

De voorbereidingen in het najaar en de verhuis naar de nieuwbouw in het WZC begin december 2016 maakt dat we onvoldoende tijd kunnen inzetten voor het ontwikkelen en het uitvoeren van maaltijdbelevingsacties. Eerste kleine acties worden opgezet in het najaar en tijdens de kerstperiode om in 2017 verder te werken aan deze doelstelling. Dit heeft wat vertraging opgeleverd maar bood ook de kans om grondiger te werk te gaan, met een leeruitstap en een gedegen uitgewerkt belevingsspel.

De ondernemersgroep DistriKempen schakelde tijdens de projectperiode over naar een andere distributeur waardoor de bestelprocedure veranderde en het minder evident werd om van alle ondernemers nog producten te bestellen.

4. Leerpunten uit het project

Lokale producten hebben een plaats in de voeding van ouderen

- Lokale producten bieden mogelijkheden om meer smaak toe te voegen aan maaltijden.
- Lokale producten bieden mogelijkheden om via belevingsactiviteiten in te zetten op het bevorderen van de eetlust, het verhogen van de zelfredzaamheid van ouderen en de aspecten motoriek en reminiscentie.
- Het beleid van het woonzorgcentrum dient afgestemd te zijn op het gebruik van lokale producten.
 - Het mag geen top-down benadering zijn
 - Het is belangrijk om de juiste mensen van in het begin te betrekken (gaande van kok en diëtiste over animatoren, ergotherapeuten en maaltijdbegeleiders tot bewoners en hun familie)
 - De gedragenheid kan vergroot worden door samen te werken aan een uitgewerkt plan of het uitwerken van een gezamenlijk traject.
 - Het is belangrijk om de juiste vormingen en leermomenten te voorzien in het traject.

De samenwerking tussen producenten dient gestimuleerd te worden teneinde hun kansen te vergroten voor:

- Het leveren van een gevarieerd aanbod op maat van het woonzorgcentrum
- Het intekenen op aanbestedingen en prijsvragen

5. Bijlagen

Bijlage 1 – resultaten smaaktesten en -acties

Bijlage 2 - menu's

Bijlage 3 – smaaktesten en smaakacties – foodkostberekening

Bijlage 4 – tabel criteria producten

Bijlage 5 – resultaten belevingsacties najaar 2016

Bijlage 6 – brochure 'Lekker lokaal gekocht' – aan te vragen via info@rurant.be

Bijlage 8 – belevingsspel 'Proeven van de hoeve' - aan te vragen via info@rurant.be



Europees Landbouwfonds
voor Plattelandontwikkeling
Europa investeert
in zijn platteland



LEADER
provincie Antwerpen



Provincie
Antwerpen

