

Stadsboerderij Hushoven



Datum: 20-9-2021

Opgesteld door: Arvalis
In opdracht van: Lemmers Food Group

Inhoudsopgave

1	Stadsboerderij Hushoven	3
1.1	Kernwaarden concept	3
1.2	Kengetallen	5
2	Deelconcepten	5
2.1	Dieren	6
2.1.1	Legkippen	6
2.1.2	Vleeskuikens en haantjes	7
2.1.3	Varkens	7
2.1.4	Vleesvee	8
2.2	Fruitbomen	8
2.3	Zorgboerderij	8
2.4	Boerderijwinkel en streekmarkt	9
2.5	Proeflokaal & multifunctionele ruimte	10
2.6	Productieruimte	10
2.7	Koelcellen	11
2.8	Horeca en Recreatie	11
2.8.1	Horeca	11
2.8.2	Recreatie	11
2.9	Overig	11
2.9.1	Woning	11
2.9.2	Compostering	11
2.9.3	Voerbedrijf	11
2.9.4	Vleesverwerking	12
2.9.5	Afvalwater	12
2.9.6	Moestuin	12
3	Onderzoek en onderbouwing	12
3.1	Verkeersbewegingen	12
3.2	Reductie	12
3.3	Voordelen	13
4	Bijlagen	14
4.1	Specificaties	14
4.2	Riolering	17

1 Stadsboerderij Hushoven

In dit document nemen we u mee in onze plannen om Stadsboerderij Hushoven te ontwikkelen. Een stadsboerderij waarin we aan consumenten laten zien waar het eten vandaan komt. De afstand tussen producent (boer) en consument is de afgelopen decennia namelijk ongezond groot geworden. Kinderen denken dat eieren en vlees uit de supermarkt komen. Met ons plan willen we die trend ombuigen. We geven met onze stadsboerderij antwoord op de groeiende behoefte voor korte ketens in de agrarische sector. Door minder schakels tussen de producent en consument zijn er minder voedselkilometers, is er een hogere marge voor de boer, zijn producten verser, ontstaat er meer transparantie en is er directer contact met de consument.

Onder de naam 'Stadsboerderij Hushoven' willen [REDACTED] een traditioneel en toegankelijk boerenbedrijf opzetten in een modern jasje. Het idee is om aan de Koenderstraat 9 in Weert een klein gemengd bedrijf te ontwikkelen dat een voorbeeld is voor de sector. Binnen de reeds bestaande gebouwen worden legkippen, vleeskuikens, haantjes, vleesvee en vleesvarkens op een kleinschalige en diervriendelijke manier gehuisvest. Daarnaast wordt er op het terrein een fruitboomgaard en moestuin aangelegd, een boerderijwinkel geopend en komt er een streekmarkt met streekproducten voor consumenten.

De boerderij wordt een ontmoetingsplaats waar transparantie en herkomst van gezonde voeding de rode draad vormen. Kinderen zien op de stadsboerderij waar het voedsel écht vandaan komt. Het is een plek waar mensen landbouw kunnen ervaren, meemaken, proeven, leren en ervan kunnen genieten.

1.1 Kernwaarden concept

Er staan binnen het concept vier elementen centraal, deze elementen zijn hieronder kort toegelicht:

1. Lokaal

De producten die worden geproduceerd, worden verkocht op het eigen terrein door middel van een eigen boerderijwinkel en een boerderijautomaat. Hierdoor kunnen consumenten eten bij de bron (de boer) **lokaal kopen**. Een **transparante** bedrijfsvoering zorgt dat de consument meer gevoel (en waarde) krijgt bij de producten, er wordt immers voldaan aan verschillende **duurzame** aspecten, een verhaal dat lastig over te brengen via een retailer. Dit 'kopen bij de boer' biedt ook een mogelijkheid om de consument 'op te voeden' over goed en eerlijk eten.

Door ook de verwerking (*tot porties verwerken voor de verkoop*) op eigen terrein te houden zijn het aantal **voedselkilometers** van de producten nihil. Het brede aanbod van producten (fruit, groenten, vlees, eieren, sap) zorgt dat het aantrekkelijk wordt om bij de stadsboerderij de verse boodschappen te halen.

Door **samenwerkingen** met agrarische ondernemers uit de regio kan het assortiment aangevuld worden met producten die niet op eigen locatie worden geproduceerd. Het **aanbod** wordt zo nog **breder**, waardoor het aantrekkelijker wordt om de boodschappen bij de boer te halen.

2. Beleving

Om het bezoek aan de stadsboerderij interessanter te maken, wordt er geïnvesteerd in de **beleving**. Zo kan men door middel van zichtstallen zien hoe een modern landbouwbedrijf actief is. Rondleidingen zijn onderdeel van een (vooraf te boeken) arrangement, dit bijvoorbeeld gecombineerd wordt met een kookworkshop. Naast het koken met de lokale producten, kan men ook leren over totstandkoming van deze producten (educatie). Dit is zeer interessant voor schoolklassen (van basisschool tot hogeschool). Verder is er een mogelijkheid tot direct proeven van producten die vers worden gemaakt op de locatie.

3. Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen

Educatie is een belangrijk onderdeel binnen het concept. Zo zorgen het verhaal en de transparantie ervoor dat de consument ervaart hoe moderne landbouw in elkaar zit. De (kook)workshops dragen ertoe bij dat men leert dat gezond en lekker koken ook gemakkelijk kan zijn.

Door de combinatie aan activiteiten is de stadsboerderij zeer geschikt voor educatie aan (hoge)scholen. Er kunnen bijvoorbeeld innovatieve ontwikkelingen op de locatie getest worden. Ook voor basisscholen en middelbare scholen kan de locatie interessant zijn om educatielessen te geven over de herkomst van voeding en het agrarisch ondernemen.

Verder wil men op deze locatie graag een zorgboerderij opstarten, waar mensen met een hulp- of zorgvraag een passende dagbesteding zullen vinden. Zowel in de agrarische activiteiten als de directe verwerking van een aantal producten of het proeflokaal zouden mogelijkheden bieden voor geschikte activiteiten. In de landbouwvisie van de gemeente Weert wordt dagbesteding in relatie tot zorg ook als geschikt voorbeeld genoemd voor het bestemmingsplan buitengebied.

4. Duurzaam bedrijf

Dit bedrijf investeert in duurzaamheid. Naast een lokale afzet/ korte keten, investeert het in het realiseren van een duurzaam bedrijf. Er wordt gewerkt aan een betere balans tussen de ecologische houdbaarheid, de sociale uitwerkingen en de economische levensvatbaarheid van het landbouw- en voedselsysteem. Dit bedrijf dient als showcase en is uniek in meerdere aspecten. Productie en verwerking gebeurt op eigen terrein en biedt daarom ultieme transparantie en geen onnodig gereden voedselkilometers.

Verder zal de locatie bij uitstek geschikt zijn om samen met partners of onderwijsinstellingen innovatieve projecten te testen. Dit zouden nieuwe (stal)systemen kunnen zijn of nieuwe rassen. Hierbij draagt men bij aan de doorontwikkeling en -verduurzaming van de landbouw.

Mensen zullen bij Stadsboerderij Hushoven iets leren en beleven. Het bedrijf zal aansluiten bij de omgeving, duurzaam ingericht worden en een aanvulling zijn in de gemeente.

1.2 Kengetallen

De trend om meer lokaal en kwalitatief goede producten te kopen (bijv. vlees direct van de boer) blijft groeien. Om het concept vorm te geven is de mogelijke afzetpotentie onderzocht. Hiervoor is gekeken naar het aantal inwoners/huishoudens, maar ook de gemiddelde consumptie van bepaalde producten.

De gemeente Weert telt circa 50.000 inwoners (~22.000 huishoudens). In een straal van 15 km rond de locatie wonen ongeveer 138.000 inwoners. Doel is dat ongeveer 7% van de mensen in deze regio lokaal kan kopen bij Stadsboerderij Hushoven.

Op locatie zullen legkippen, vleeskuikens, haantjes, vleesvarkens en vleesvee op een kleinschalige en diervriendelijke manier worden gehuisvest. Dit levert vlees en eieren op. De gemiddelde Nederlander eet ruim 77 kilo vlees per jaar (op basis van karkasgewicht, dus inclusief been, vet en zwoerd). Dit is onderverdeeld in circa 36 kg varkensvlees en 23 kg pluimveevlees. Vleesconsumptie blijft de laatste jaren nagenoeg gelijk, ondanks de beweging dat consumenten minder vlees willen eten. We horen steeds vaker dat men minder vlees eet, maar dat het vlees dat gegeten wordt duurzamer en kwalitatief beter moet zijn. Vlees rechtstreeks bij de boer kopen past goed in dit beeld.

Verder worden er ongeveer 210 eieren per persoon geconsumeerd (eieren verwerkt in koekjes, cakes, e.d. vallen hierbuiten). Ook zullen er fruitbomen geplaatst worden waardoor men ook kan voorzien in appels en peren. Gemiddelde aankoop per huishouden is 20 kg appels per jaar.

2 Deelconcepten

Stadsboerderij Hushoven bestaat uit een aantal verschillende onderdelen, c.q. deelconcepten. Denk aan kippen die scharrelen tussen de fruitbomen, het proeflokaal en de streekmarkt.

Bij elk deelconcept staan een aantal uitgangspunten centraal, namelijk:

- Zo laag mogelijk CO² voetafdruk
- Hergebruiken van reststromen (geen/weinig voedselverspilling)
- Hoog/zichtbaar dierenwelzijn
- Een controleerbaar en transparant concept

In onderstaande plattegrond zijn de deelconcepten weergegeven.



Vanuit het basisconcept is de specifieke invulling uitgewerkt die ook passend moet zijn voor de locatie. Hieronder worden de verschillende deelconcepten toegelicht, in de bijlage zijn de specificaties samengevat.

2.1 Dieren

Op Stadsboerderij Hushoven zullen legkippen, vleeskuikens, haantjes, vleesvee (10-15 stuks) en vleesvarkens gehouden worden. De stadsboerderij wil daarbij gebruik maken van moderne technieken. De dieren worden op een diervriendelijke manier gehuisvest. Door het concept en het multifunctionele karakter van het bedrijf zal men vasthouden aan een eigen (keur)merk. Denk aan op locatie geproduceerd biologisch voer, voldoende ruimte per dier en zichtstallen. De producten worden dan als stadsboerderij Hushoven producten verkocht. Er zal nog onderzocht worden of er gewerkt gaat worden met een reeds bestaand keurmerk.

Consumenten kunnen niet vrij de zichtstallen bezoeken, dit zal onderdeel zijn van een arrangement of is vooraf te boeken.

2.1.1 Legkippen

De legkippen komen onder eigen beheer van de ondernemers. De 8000 legkippen krijgen een lichtdoorlatende binnentuin met nachtverblijven en een afgeschermd buitentuin. Focus ligt op de natuurlijke leefomgeving en het welzijn van de kip. In de buitentuin staan ook fruitbomen, waar de legkippen kunnen rondlopen. Dit biedt meer beschutting en bootst de natuurlijke omgeving van een kip na.

De ambitie is om, samen met een rassen veredelingsbedrijf, toe te werken naar het ontwikkelen van een dubbeldoel kip, waardoor ook de haantjes gebruikt gaan worden. Dit is een voorbeeld van een project dat past binnen het 'testen van innovatieve elementen', al dan niet in samenwerking met een onderwijsinstelling. Hierdoor wordt de stadsboerderij ook een showcase voor innovatie.

Gemiddeld worden 210 eieren per persoon per jaar geconsumeerd. Dit betreft de daadwerkelijk gekochte verse eieren in doosjes en niet de reeds verwerkte eieren in bijvoorbeeld koekjes. Eieren bij de boer kopen zie je veel in de regio. Het idee is om ongeveer 10.000 inwoners per jaar te voorzien van eieren. Met 8000 kippen per jaar levert dit ongeveer 2.100.000 eieren per jaar op. Verder zullen de eieren gebruikt worden in het proeflokaal voor kookworkshops of lunches en zal een deel gebruikt worden in de kleinschalige productieruimte voor het maken van eigen streekproducten.

Verkoop van de eieren zal zowel via de boerderijwinkel, als een boerderijautomaat gaan plaatsvinden. Er zal wellicht ook gekeken worden of de verkoop via een uitgifte locatie plaats kan vinden.

2.1.2 Vleeskuikens en haantjes

De vleeskuikens zullen onder eigen beheer vallen. De stallen worden voorzien van daglicht en een zichtruimte. De locatie zal ingericht worden voor 18.500 vleeskuiken en 18.500 haantjes.

Pluimveevlees maakt bijna een derde uit van de vleesconsumptie in Nederland. Hiervan is het grootste deel, ruim 18 kg van de 21 kg, kippenvlees. Men verwacht dat de vraag naar kippenvlees de komende jaren gaat groeien door het gezonde imago en het feit dat pluimveevlees geen geloofsbeperkingen kent.

Het uitsnijden, verpakken en winkelklaar maken zal op de locatie van de Koenderstraat plaats vinden. Het slachten wordt elders uitbesteed. Wanneer men kijkt naar soortandelen, is kipfilet de favoriet. Dijvlees is de afgelopen jaren ook gestegen. Om zoveel mogelijk delen te verkopen, en niet alleen kipfilet, zullen voorverpakte vleespakketten verkocht worden. Door het aanbieden van samengestelde pakketten wordt de verdeling van producten beter gewaarborgd en leert de consument ook gevarieerder vlees te gebruiken/kopen. De vleespakketten worden verkocht in de boerderijwinkel als ook de boerderijautomaat (evt. vooraf online te bestellen). Directe verkoop aan horeca of andere locaties voor verkoop worden onderzocht.

2.1.3 Varkens

Het varken is het ultieme "kringloopdier". Zij is in staat om reststromen om te zetten tot hoogwaardige eiwitten en vervolgens bij te dragen aan het verhogen van de bodemvruchtbaarheid. Op de locatie worden ook vleesvarkens gehuisvest. Er zijn 100 plaatsen beschikbaar voor vleesvarkens. Dit levert ongeveer 29.000 kg varkensvlees per jaar op. Het slachten van de varkens zal op een externe locatie gebeuren. Het uitbenen van de varkens zal wel op de eigen locatie zijn.

In Nederland wordt circa 36 kg varkensvlees per jaar geconsumeerd. Het varken bestaat uit verschillende delen en biedt dus meerdere varkensvlees producten aan. Het gehele varken is interessant voor verwerking binnen diverse keukens, maar niet alle producten zullen door consumenten worden gekocht. Door het aanbieden van samengestelde pakketten wordt de verdeling van producten beter gewaarborgd en leert de consument ook gevarieerder varkensvlees te gebruiken/kopen. Verkoop van de vleespakketten zal via de boerderijwinkel en een boerderijautomaat gaan (evt. vooraf online te bestellen). Directe verkoop aan horeca of andere locaties voor verkoop wordt onderzocht.

2.1.4 Vleesvee

Om het assortiment aan vlees aan te vullen, zullen max. 15 runderen op de locatie gehouden worden. Afhankelijk van de vraag zal er 1 dier per 2-3 maanden geslacht worden. Om de beleving van een gemengd bedrijf boerenbedrijf compleet te maken zijn runderen een mooie aanvulling.

2.2 Fruitbomen

Op het terrein zullen 3000 laagstam fruitbomen geplaatst worden (appel en peer). De uitloop van de leghennen zal deels door de fruitboomgaard zijn. Het fruit zal vers worden aangeboden in de boerderijwinkel, maar zal ook worden verwerkt tot verse sappen. Deze zijn voor zowel verkoop als eigen gebruik op locatie (workshops en arrangementen).

2.3 Zorgboerderij

Op de locatie zal een zorgboerderij, voor het aanbieden van begeleide dagopvang, starten. Een zorgboerderij is een (agrarisch) bedrijf waar landbouw en zorg hand in hand gaan. Een zorgboerderij heeft een eigen karakter en kwaliteit, welke gekenmerkt wordt door het bieden van zorg en ondersteuning aan cliënten in een groene en natuurlijke omgeving, het kleinschalige karakter en een niet-zorg context, de persoonlijke en betrokken houding van de zorgboer, het heilzame contact met de natuur en dieren, een aanbod van zinvolle en gevarieerde activiteiten en door een veilige sociale gemeenschap.

Eén van de belangrijkste kenmerken van zorgboerderijen is hun kleinschaligheid. Op de meeste zorgboerderijen vindt een groep van maximaal 10-15 cliënten per dag hun plek. Vaak vinden de activiteiten op verschillende plekken binnen het bedrijf plaats waardoor iedereen zijn eigen plek heeft en de ruimte krijgt om zijn of haar talenten te ontwikkelen. De zorgboer(in) zorgt vaak (eventueel samen met vrijwilligers of collega's) voor de begeleiding. Dit betekent dat de bezoeker elke dag dezelfde gezichten ziet wat zorgt voor herkenbaarheid en een vertrouwde basis. Op de zorgboerderijen wordt ook met vrijwilligers en stagiaires gewerkt. Hierdoor is het mogelijk dat er in kleinere groepjes activiteiten worden aangeboden en heel specifiek wordt ingespeeld op de behoeftes van elke individuele bezoeker afzonderlijk.

De exacte invulling van de zorgboerderij zal de komende periode worden onderzocht. De zorgboerderij zal open staan voor verschillende doelgroepen, waarbij de focus ligt op geestelijke gezondheidszorg, re-integratie en jong dementerende. De leeftijd van de cliënten zal 18 jaar of ouder zijn. Mogelijke activiteiten kunnen variëren van boerderij-werkzaamheden (bv. voeren, eieren rapen) tot meehelpen in de boerderijwinkel of in het proeflokaal. De zorgboerderij zal in eigen beheer zijn.

Beschikbare oppervlakte voor het implementeren van alle facetten van de zorgboerderij is circa 900 m².

2.4 Boerderijwinkel en streekmarkt

De boerderijwinkel en streekmarkt vormen een belangrijk onderdeel in het totaalconcept. Het idee daarbij is dat het een verbindende factor is om het concept tot uiting te brengen. Men kan hier kijken, proeven, ervaren en genieten, zowel op locatie als uiteindelijk thuis. Door de producten op eigen terrein te verkopen wordt de consument een mogelijkheid geboden om eten bij de bron (de boer) te kopen. Doelgroep hierbij is bewoners uit de directe omgeving.

Boerderijwinkel

Op de locatie zal een boerderijwinkel komen waar zowel producten van de eigen locatie (vers en verwerkte producten zoals sappen) als producten van derden verkocht worden. De producten van derden (streekeigen producten) zijn nodig voor het mogelijk maken van een breed vers assortiment (bv. groentes, andere fruitsoorten, zuivel). Het assortiment van de boerderijwinkel is als volgt:

- Vleespakketten (kip, rund en varken)
- Eieren
- Fruit
- Groenten
- Eigen verwerkte producten (bijv. eierlikeur; sappen, etc.)
- (evt. aangevuld met toekomstige producten van de locatie, bijvoorbeeld vis)

Het doel is om (deels) een gestructureerde afzet op te zetten. Hierbij worden van tevoren verschillende voedselboxen klaargemaakt die afgenomen kunnen worden. In de toekomst zou dit wellicht ook via een bezorgservice kunnen lopen.

Beschikbare oppervlakte voor de boerderij winkel is 600m²

Openingstijden winkel: overdag, waarschijnlijk vier of vijf dagdelen in de week (bv. woensdagmiddag, vrijdag en zaterdagochtend).

Streekmarkt

De streekmarkt zal 4x per jaar plaatsvinden. De streekmarkt zal ieder seizoen gehouden worden waarbij er ieder keer een thema centraal staat, bijvoorbeeld paasmarkt, zomermarkt, oogstdankfeest, kerstmarkt etc. Hierbij biedt Stadsboerderij Hushoven een plek voor collega producenten aan om hun producten te verkopen, zoals op een weekmarkt. De agrarisch producenten kunnen een kraampje huren om hun streekgebonden producten te verkopen. De streekmarkt biedt hierdoor een directe verbinding tussen boer en burger.

Men zal voor een groot deel van de (verse) boodschappen hier terecht kunnen. Uitbreiden van het assortiment is daarom noodzakelijk. De basis blijft streekeigen producten. Daarmee weet de bezoeker uit de regio dat hij hier terug kan komen voor gewone en bijzondere producten uit de regio. Waarvan hij weet waar het vandaan komt, dat het goed smaakt, verser is en niet duurder hoeft te zijn voor een goede kwaliteit. Hij vindt het fijn om te zien welke producten in de regio worden geproduceerd en waardeert dat hij in de stallen kan kijken naar de dieren.

Aanvullend op de boerderijwinkel en streekmarkt wil men een boerderijautomaat plaatsen, zodat er toch aankopen gedaan kunnen worden wanneer de winkel gesloten is.

2.5 Proeflokaal & multifunctionele ruimte

Belangrijk onderdeel van het concept is het ervaren en genieten. Om deze reden zullen, om mede de beleving van voeding in relatie tot gezondheid te stimuleren, workshops gegeven worden in het proeflokaal. Deze workshops zullen altijd te maken hebben met voeding, gezondheid en landbouw. Daarnaast biedt de locatie mogelijkheden voor vergaderingen en presentaties. Deze bijeenkomsten zijn altijd gerelateerd aan de stadsboerderij of Lemmers Food Group. Hiervoor zal een van de ruimtes als multifunctionele ruimte worden ingericht. Er worden geen recreatieve of horeca activiteiten gehouden.

De frequentie van de bijeenkomsten/activiteiten (voor groepen van 10 tot ongeveer 30 personen) zal zijn:

- vier keer per week overdag
- twee keer per week 's avonds

Het kan voorkomen dat de in een week meer activiteiten plaatsvinden dan in een andere week. Het wordt geen evenementenlocatie, maar enige vrijheid in plannen van dergelijke bijeenkomsten is wel gewenst.

Voor het geven van de (kook)workshops of het aanbieden van (vergader)arrangementen, wordt er altijd gewerkt met producten van eigen locatie. Dit zal ook aangevuld worden met overige producten van buiten de eigen locatie om een volwaardige lunch of kookworkshop aan te kunnen bieden.

Er wordt aansluiting gezocht bij scholen en onderwijsinstellingen om de locatie te gebruiken voor educatie. Door de stallen als zichtstallen in te richten kan het mooi gebruikt worden om zowel consumenten als leerlingen te leren over landbouw. De multifunctionele ruimte kan dan gebruikt worden voor het ontvangen van de groepen.

De beschikbare oppervlakte voor de multifunctionele ruimte en proeflokaal is ongeveer 320 m².

2.6 Productieruimte

De producten die op locatie geproduceerd worden, kunnen op de locatie verwerkt worden tot nieuwe producten. Deze streekproducten zullen vervolgens ook via de boerderijwinkel te koop zijn of via andere winkels verkocht worden.



Aanvullend op de workshops/bijeenkomsten in het proeflokaal kan ook de productieruimte gebruikt worden tijdens de workshops. Hierdoor zal ook verwerking van producten van derden (bijv. zuivel) gebruikt worden. Deze producten van derden hebben dan een educatief doeleinde (als onderdeel van de workshop). Resterende producten die tijdens de workshop gemaakt worden maar niet gebruikt worden zullen worden verkocht in de boerderijwinkel.

2.7 Koelcellen

Wordt buiten gebruik gesteld als opslag van eieren. De koelcellen krijgen een gebruik wat passend is bij de stadsboerderij.

2.8 Horeca en Recreatie

2.8.1 Horeca

Er is geen wens om horeca op de locatie te exploiteren. Wel zal er een mogelijkheid zijn tot aanbieden van maaltijden/lunches tijdens presentaties/bijeenkomsten of proefsessies/workshops. Proeven en beleven van de lokale producten.

2.8.2 Recreatie

Er zullen in de toekomst geen recreatieve (verblijfs)activiteiten gehouden worden.

2.9 Overig

Voor het volledig kunnen draaien van bovenstaande deelconcepten zijn er nog een aantal andere aspecten noodzakelijk. Verder zijn er op dit moment nog een aantal onderdelen die aanwezig zijn die wel of geen functie in de toekomst zullen hebben. Hieronder worden de belangrijkste genoemd.

2.9.1 Woning

Op de locatie staat 1 bestaande woning, deze zal voor eigen gebruik blijven.

2.9.2 Compostering

Een gedeelte van een leegstaande loods zal worden gebruikt voor het creëren composthoop. Hierbij wordt uitgegaan van natuurlijke compostering. Dit kan daarna ingezet worden voor verspreiding onder bijvoorbeeld de fruitbomen.

2.9.3 Voerbedrijf

Op het terrein staan silo's (volume 200 ton), deze worden gevuld met (biologisch) voer. Dit biedt de mogelijkheid om op locatie lokale granen te malen en te mixen waardoor droogvoer voor de dieren beschikbaar komt. Dit draagt ook weer bij aan het sluiten van kringlopen. Hiervoor zal aanvoer van de grondstoffen plaatsvinden.

2.9.4 Vleesverwerking

De dieren worden bij een externe slachterij geslacht. Binnen de reeds bestaande gebouwen op locatie, wordt het eigen vlees uitgebeend en wordt het vlees verwerkt tot pakketten en diversen produkten wat zorgt voor een uitgebreider assortiment. De produkten kunnen bereiding ondergaan, daarna zal het verpakt, en geëtiketteerd worden voor de verkoop vanuit de boerderijwinkel en/of boerderijautomaat.

2.9.5 Afvalwater

De huidige locatie zal weer aangesloten worden op het riool. Er zal een watertank als buffer voor afvalwater komen zodat er geen piekbelasting is. Zie bijlage voor de memo vanuit waterschapsbedrijf Limburg.

Er wordt onderzocht of op de plaats van de waterinstallatie een viskwekerij gestart kan worden.

2.9.6 Moestuin

Er zal een moestuin worden aangelegd. Om extra activiteiten te kunnen bieden voor de zorgboerderij. Deze produkten worden in de boerderijwinkel verkocht.

3 Onderzoek en onderbouwing

Er zijn een aantal aspecten die verder onderbouwd moeten worden, bijvoorbeeld verkeersbewegingen en geur. Voor de indirecte geluidshinder is een scan uitgevoerd, welke nog verder zal worden vervolmaakt. Uit deze scan volgt dat deze binnen de grenswaarden blijven.

3.1 Verkeersbewegingen

Het aantal vrachtwagen en personenauto bewegingen wordt toegelicht in een nader op te stellen document.

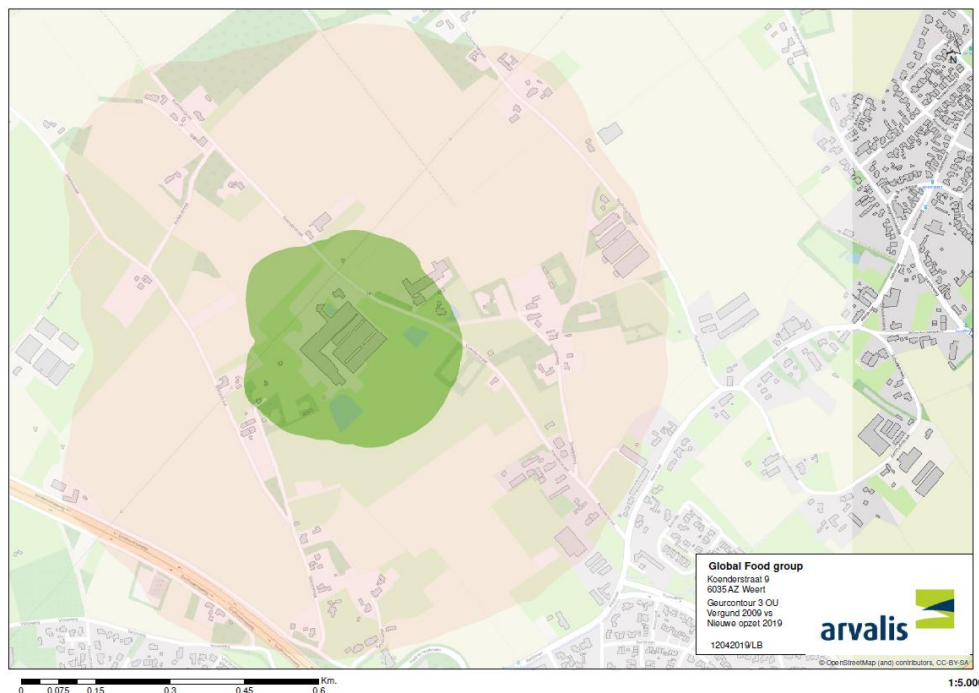
3.2 Reductie

Op de bestemming Koenderstraat ligt een vergunning. De nieuwe situatie zal zorgen voor een reductie in geur, ammoniak en fijnstof ten opzichte van de verleende vergunning.

Milieubelastende emissie	Vigerende vergunning 2009	Nieuwe situatie	Minimale reductie (%)
Geuremissie in Ou/jaar	63.978	13.509	67
Ammoniakemissie in kg NH ₃ /jaar	4.450	2.120,4	50
Fijnstofemissie in kg PM ₁₀ /jaar	2.773	784	67

Volksgezondheid o.b.v. endotoxinen		Meter afstand houden
Vigerende vergunning	2773 kg fijn stof per jaar	171
Nieuwe situatie	652 kg fijn stof per jaar	133

Afhankelijk van de definitieve huisvestingssystemen kan de afstand nog verder naar beneden worden bijgesteld.



Figuur 1. Geurcontouren 3 OU vergund (roze) en nieuwe situatie (groen)

3.3 Voordelen

Het nieuwe concept van stadsboerderij op deze locatie biedt allerlei voordelen, zowel voor het klimaat als voor de omgeving.

- Transparante keten
- Minder belasting omgeving (fijnstof, geur, ammoniak reductie)
- Dierenwelzijn
- Locatie voor educatie en zorg
- Minimaal transport
- Sluiten kringloop
- Werkgelegenheid
- Stimuleren biodiversiteit

Samen de verbinding maken tussen landbouw, voeding en gezondheid en educatie met onze gemeenschap!

4 Bijlagen

4.1 Specificaties

Specificatie leghennen

<i>Aantal kippen per jaar</i>	8.000
<i>Aantal eieren per jaar</i>	2.100.000
<i>Aantal doosjes eieren per week</i>	4.038
<i>Slachten van soepkippen</i>	Extern
<i>Huisvestiging</i>	Volière
<i>Systeem</i>	Nader te onderzoeken
<i>Oppervlakte binnen</i>	1334 m2 incl. overdekte uitloop Stal: 1.111 m2, overdekte ruimte 223 m2 (20%)
<i>Oppervlakte Buiten</i>	10.000 m2 onder fruitbomen
<i>Keurmerk</i>	Eigen keurmerk
<i>Vervolgstep product</i>	Verkoop eieren in boerderijwinkel, automaat Verkoop soepkippenvlees in boerderijwinkel.
<i>Bewegingen</i>	wordt toegelicht in een nader op te stellen document
<i>Benodigde aanpassingen</i>	Uitloop maken, huisvestingssysteem installeren, overdekte uitloop maken mestafvoersysteem installeren.
<i>Jaarlijkse consumptie p.p.</i>	210 eieren per persoon (fysieke eieren die men koopt)
<i>Te bereiken Consumenten (Jaarlijks)</i>	10.000

Specificatie vleeskuikens

<i>Aantal dierplaatsen</i>	18.500
<i>Kippenvlees per jaar (kg)</i>	180.000
<i>Systeem</i>	Nader te onderzoeken
<i>Oppervlakte binnen</i>	1.900 m2 incl. overdekte uitloop 1.400 m2 stalruimte en 500 overdekte uitloop (35%)
<i>Keurmerk</i>	Eigen keurmerk
<i>Eigen verwerking (tot porties verwerken voor de verkoop)</i>	Slachten extern. Verwerking van producten en vleespakketten op locatie
<i>Bewegingen</i>	wordt toegelicht in een nader op te stellen document
<i>Benodigde aanpassingen</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Huisvestingssysteem installeren • Overdekte uitloop • Uitsnijden
<i>Jaarlijkse consumptie p.p.</i>	18 kg
<i>Te bereiken consumenten (jaarlijks)</i>	10.000

Specificatie haantjes

<i>Aantal dierplaatsen</i>	18.500
<i>Systeem</i>	Nader te onderzoeken
<i>Oppervlakte binnen</i>	1.900 m ² incl. overdekte uitloop 1.400 m ² stalruimte en 500 overdekte uitloop (35%)
<i>Keurmerk</i>	Eigen keurmerk
<i>Eigen verwerking</i>	Niet, Worden extern geslacht.
<i>Benodigde aanpassingen</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Huisvestingsstelsel installeren • Overdekte uitloop
<i>Bewegingen</i>	wordt toegelicht in een nader op te stellen document

Specificatie rundvee

<i>Aantal dieren</i>	Ca. 7 jonger dan 8 maanden Ca. 8 tussen 8 maanden en 24 voor rundvleesproductie
<i>Systeem</i>	Traditionele huisvesting
<i>Keurmerk</i>	Eigen keurmerk
<i>Eigen verwerking (tot porties verwerken voor de verkoop)</i>	Worden extern geslacht. Verwerking van produkten en vleespakketten op locatie.
<i>Benodigde aanpassingen</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Stalsysteem installeren
<i>Uitloop</i>	In de wei, of achter de stallen en/of voor bedrijf
<i>Bewegingen</i>	wordt toegelicht in een nader op te stellen document

Specificatie varkensvlees

<i>Aantal dierplaatsen</i>	100
<i>Varkensvlees per jaar (kg)</i>	29.000
<i>Systeem</i>	Traditionele huisvesting met uitloop
<i>Oppervlakte binnen</i>	Minimaal 110 m ² Minimaal 70 m ² verharde uitloop
<i>Keurmerk</i>	Eigen Keurmerk
<i>Eigen verwerking (tot porties verwerken voor de verkoop)</i>	Slachten extern, Verwerking van produkten en vleespakketten op locatie.
<i>Bewegingen</i>	wordt toegelicht in een nader op te stellen document
<i>Benodigde aanpassingen</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Verharde uitloop • Uitbeenderij van uitsluitend eigen dieren • Stalsysteem installeren
<i>Jaarlijkse consumptie p.p.</i>	36 kg
<i>Te bereiken consumenten (jaarlijks)</i>	800

Specificatie fruitbomen



<i>Aantal</i>	3.000 bomen met appels en peren
<i>Opbrengst per jaar</i>	30.000 kg
<i>Oppervlakte Buiten</i>	10.000 m ²
<i>Volgende stap in keten</i>	Boerderijwinkel en verwerking
<i>Eigen verwerking (tot porties verwerken voor de verkoop)</i>	Ja, evt. Sap productie
<i>Bewegingen</i>	wordt toegelicht in een nader op te stellen document
<i>Jaarlijkse consumptie p.p.</i>	9,1 kg appels en 3,5 kg peren p.p.
<i>Te bereiken consumenten (jaarlijks)</i>	3.300

4.2 Riolering

MEMO

Aan
Van
Onderwerp

[Redacted]
[Redacted]
Koenderstraat Weert

i.a.a.
Datum

[Redacted]
30-1-2020

INLEIDING

Aan de Koenderstraat in Weert heeft een bedrijf een nieuwe riolaansluiting aangevraagd. Hiermee wordt de lozing van het afvalwater anders. In de vorige situatie had het bedrijf een eigen waterzuiveringsinstallatie op het terrein. Gezien de nieuwe afvalwatersamenstelling en hoeveelheid is dit niet meer mogelijk. De zuiveringsinstallatie wordt daarom afgebroken en vervangen door een buffer voor de opslag van afvalwater. In de toekomstige situatie wil het bedrijf dit afvalwater lozen op het gemeentelijk stelsel.

Deze memo behandelt de hydraulische analyse op het persleidingsstelsel.

UITGANGSPUNTEN

- Tekening persleidingsstelsel gemeente Weert
- Tekening vrijvervalstelsel gemeente Weert
- Resultaten Basisrioleringsplan gemeente Weert 2017
- Mail gemeente Weert
 - Maximale lozing: $20\text{m}^3/\text{week} = 2,8\text{m}^3/\text{dag} = 0,11\text{m}^3/\text{uur}$;
- Objecten Maximo
 - Pomp 308 → Piranha S17/2 → debiet circa: $9,5\text{m}^3/\text{u}$
 - Overige pompen → Piranha S21/2 → debiet circa: $8\text{m}^3/\text{u}$
- Waterverbruik WML 2016 (gegevens BRP)

BESCHRIJVING SYSTEEM

In Figuur 1 is het huidige persleidingsstelsel opgenomen. Vanuit deze pomp wordt het water naar het vrijvervalstelsel van de kern Weert getransporteerd. Op dit persleidingsstelsel zitten in totaal 9 pompen aangesloten. De persleiding heeft een diameter verlopend van $\varnothing 50\text{mm}$ naar $\varnothing 75\text{mm}$.

In de huidige situatie zijn er circa 22 huizen en bedrijven aangesloten, zie Figuur 1. Op basis van het waterverbruik van WML 2016 kan geconcludeerd worden dat er in totaal $7626\text{m}^3/\text{jaar}$ verbruikt wordt. Aangezien maar een paar liter per dag gebruikt wordt voor consumptie is het uitgangspunt dat dit allemaal geloosd wordt. Uitgaande van een verbruik van 10 uur per dag geeft dit een debiet van $7626\text{m}^3/365\text{d}/10\text{u} = 2,08\text{m}^3/\text{u}$.

Bij het lozingspunt wordt in het basisrioleringsplan water op straat berekend. Dit wordt niet herkend door de gemeente en wordt niet meegenomen in deze verdere analyse.



Figuur 1 – Aangesloten gebied

TOEKOMSTIGE SITUATIE

In de toekomstige situatie loost het bedrijf met een maximaal debiet van 0,11m³/uur op het stelsel. Het bedrijf aan de Koenderstraat 9 gaat lozen op een vrijvalstelsel dat loost in pompput P316. Dit geeft een verhoging van circa 5% van het te verpompen debiet. Aangezien dit lager is dan de capaciteit van de pompen in het gebied is de extra lozing mogelijk indien dit gedoseerd gebeurt.

CONCLUSIE

Op basis van het waterverbruik kan geconcludeerd worden dat het extra te lozen water verpompt kan worden door het systeem. Hiervoor dient het gelijkmatig geloosd te worden op het stelsel.