

# Slotavond

## Uitnodiging van de Agrarische Jongeren Afdeling Wijnjewoude e.o

Hierbij nodigen we jou en je eventuele partner uit voor de gezellige avond op zaterdag 21 april a.s. Deze avond begint om 19.30 uur. Daar verzamelen we in Cafe v/d Weij te Wijnjewoude voor een drankje waarna we richting Drachten manoeuvreren naar een Japans-Chinees restaurant.

Wanneer we daar onze buikjes vol hebben gegeten en gedronken vervolgen we onze weg naar de bowlingbaan.

Bij deelname voor deze gezellige avond zijn de kosten € 10,- pp.

Je kunt je opgeven op ons emailadres (wel het aantal personen doorgeven!)

**ajfwijnjewoude@hotmail.com**

of bij de voorzitter:

**J. IJtsma: 06-15563039**

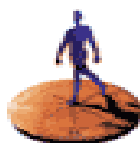
**Geef je op voor vrijdag 13 april as i.v.m. reservering.**

Nog 1 tip: Niet teveel eten en drinken en vergeet niet een goed humeur mee te nemen!

Het bestuur.

---

Onze bijeenkomsten worden mogelijk gemaakt door:



Rabobank



**agrifirm** Tellus



**Tigra**

*Voor beste koeien*

[www.ajfriesland.nl/ajf-wijnjewoude](http://www.ajfriesland.nl/ajf-wijnjewoude)

## Notulen bijeenkomst van 15 maart 2012

Een groot aantal leden is samen naar de Algemene Ledenvergadering geweest op 26 maart, dit is afgesproken tijdens de vorige bijeenkomst. Hier was als spreker Johnny van Eijden. Hij is melkveehouder in Ryptsjerk op een bedrijf met 65 koeien met bijbehorend jongvee en 60 hectare grond. De voormalige voorzitter van de provinciale AJF is en man met een eigen visie en een geheel eigen manier van ondernemen. Naast de koeien zijn er op het bedrijf nog een aantal andere activiteiten waarmee geld wordt verdiend. Zo is er 15 hectare beheers grond met verlate maaidatum waarvan al het gras door de eigen fouragehandel wordt afgezet. De oppervlakte bij het bedrijf is zodanig groot dat de derde en vierde snede ook verhandeld kunnen worden, slechts de eerste en tweede snede zijn nodig om alle dieren te kunnen voeren. Sinds kort is er ook een paar stuks vleesvee. Het is de bedoeling om het vlees hiervan in de eigen boerderijwinkel te verkopen. Deze winkel is bijna twintig jaar terug ontstaan uit na de professionalisering van de kaasafdeling. Jaarlijks wordt hier zo'n 5 ton kaas gemaakt van 50.000 kilo melk, alleen als er vraag is wordt er geproduceerd. Voor de kaasproductie wordt momenteel 12% van de eigen melkproductie gebruikt. De kaas wordt op verschillende manieren afgezet. Via de boerderijwinkel, een eigen marktkraam en enkele kaasspecialiteitenwinkels waaronder een in Drachten. Al deze activiteiten zorgen ervoor dat er een melkprijs wordt gerealiseerd van ongeveer 69 cent per liter. Maar zoals Van Eijden zegt, het moet bij je passen en is niet te kopiëren van een ander. Dus doe waar je goed in bent en doe dat goed.

Engbert Henk