

VOOR en DOOR

Ondernemers



Stichting
**Buitengebied
Laarbeek**

Jaarplan 2025

Inhoudsopgave:



01

Onze missie

02

Onze kernwaarden

03

Kernprojecten

04

Aangesloten bij

05

Aanvragen

06

Partners

07

PR & Communicatie

08

Organigram

09

Begroting



01

Onze Missie:

Samen met alle ondernemers in het buitengebied van Laarbeek werken wij aan een toekomstbestendig vestigings- en ondernemersklimaat in het buitengebied van Laarbeek.

Dit doen wij door het initiëren, stimuleren, coördineren en optimaliseren van duurzame samenwerking tussen ondernemers in het buitengebied, gelegen binnen de grenzen van de gemeente Laarbeek.



02

Onze Kern- waarden:

Licence to Produce:

Vertellen wie zijn we, wat we doen en waarom doen we wat we doen. Begrip kweken zodat we mógen ondernemen. Zowel onder mede-ondernemers als onder de inwoners van Laarbeek

Veiligheid:

Samen met elkaar en externe partijen voor een schoon, heel en veilig buitengebied zorgen.

Toerisme:

Onbekend maakt onbemind. Bekendheid geven aan de bedrijven die in het buitengebied zitten zodat iedereen ze weet te vinden.

Sociale Cohesie:

Zoveel mogelijk samen oppakken. Samen staan we sterk, maken we verbinding en voelen we ons allemaal verantwoordelijk voor óns buitengebied.

Ondernemerschap:

Stimuleren en ondersteunen van initiatieven van onze ondernemers ter verbetering van het ondernemersklimaat in het buitengebied. Zowel financieel als met begeleiding of ondersteuning.



03

Kern- projecten:

Projecten door het SBL opgezet of direct in samenwerking met een andere partij/organisatie:

- De Verlichte Tractoroptocht
- Terrein Conciërge
- AED cursus
- Website en socials Laarbeekse Boeren
- Open Deuren Dag
- Laarbeekse Boeren Gastlessen
- Valentijnsdag
- Laarbeekse Boeren bankjes fietsroute
- Artikelserie D’N Boer op MLK
- Verlichte huisnummers





Verlichte tractoroptocht:

Elk jaar op Blue Monday rijden we een route door álle kernen van Laarbeek met onze verlichte tractoren. We geven extra aandacht aan de verzorgingshuizen en de zorgmedewerkers. Naast dat het de ondernemers met elkaar verbindt zetten we ook in op een positieve boer-burger verbinding door gezamenlijk af te sluiten met een door ons aangeboden warm drankje. Zo is er ruimte om elkaar te leren kennen en de tractoren van dichtbij te bekijken.

Kernwaarden:

- Sociale cohesie: We doen het samen.
- Licence to produce: Inwoners en mede-ondernemers hebben een positieve ervaring met onze tractoren, waardoor de algemene gedachte over landbouwverkeer positiever wordt.
- Toerisme: Er komen veel mensen uit Laarbeek en omstreken kijken.





Is er voor ondernemers!

Terreinconciërge

Stichting Parkmanagement Laarbeek (SPL) en Stichting Buitengebied Laarbeek (SBL) zijn opgericht om het ondernemersklimaat aantrekkelijk en toekomstbestendig te maken en houden. Een belangrijke voorwaarde hierin is dat deze gebieden schoon, heel en veilig zijn.

Daarom is een gezamenlijke terreinconciërge aangesteld, die fungeert als eerste aanspreekpunt voor jou als ondernemer. De terreinconciërge heeft de extra ogen & oren die signalen snel oppikt, pakt (kleine) misstanden direct aan, is onderhoudend en legt verbindingen.

Aangenaam!



Dennis van der Linden
Terreinconciërge

Zie achterzijde

Powered by:
Stichting Parkmanagement Laarbeek &
Stichting Buitengebied Laarbeek



De Terreinconciërge

Is er voor ondernemers, 24/7 bereikbaar, 7 dagen in de week. Herkenbaar, aanspreekbaar en benaderbaar. Samen zorgen voor een schoon, heel, veilig buitengebied en bedrijventerreinen. Cross over met het SPL. Nauwe samenwerking met gemeente Laarbeek, de groene BOA en de politie, in overeenstemming met de ondernemers.

Kernwaarden:

- Sociale cohesie: De terrein conciërge is er voor ons allemaal.
- Veiligheid: Dit project draagt bij aan de veiligheid op de punten; schoon, heel en veilig.
- Samenwerking met het SPL: Gebruik maken van elkaars sterke punten.



MELD JE AAN!

REANIMATIECURSUS AED

Gratis voor Laarbeekse Ondernemers!

Help ook mee ONS Laarbeek veilig te houden!

Een hartstilstand kan iedereen overkomen, Stichting AED Alert Laarbeek zorgt daarom voor een betrouwbaar AED Netwerk in Laarbeek. Dit houdt in dat er altijd binnen 6 minuten loopafstand hulp is. Wanneer de reanimatie binnen 6 minuten kan starten, stijgt de overlevingskans naar 70%. Snelle hulp is dus van levensbelang!

Om dit netwerk in stand te kunnen houden en om ervoor te zorgen dat we als ondernemers de veiligheid en de gezondheid van onze werknemers, bezoekers en cliënten kunnen waarborgen, zijn er ook voldoende gecertificeerde vrijwilligers nodig die kunnen reanimeren en een AED kunnen bedienen.

Meld je daarom aan met je collega's, werknemers, en vrijwilligers voor de reanimatiecursus, gratis aangeboden door het OFL in samenwerking met AED Alert Laarbeek. Dit kan samen met je eigen groep van maximaal 7 personen, duurt 1 avond en dan zijn alle geslaagden gecertificeerd om te reanimeren en een AED apparaat bedienen. Samen houden we ONS Laarbeek veilig!

Hoe werkt het?

Meld je aan via www.aedalertlaarbeek.nl. Zet in de opmerkingen 'via OFL'. Er wordt contact met je opgenomen om een avond in te plannen.

Voorwaarden:

- Je onderneemt, woont, of werkt in Laarbeek.
- Je bent 18 jaar of ouder.
- Een groep is minimaal 5 personen en maximaal 7 personen (bij minder personen wordt de groep samengevoegd, meerdere groepen per bedrijf of vereniging mogelijk).
- Je meld je aan bij hartslag.nu.
- Het NRR certificaat is 1 jaar geldig, daarna krijg je automatisch een oproep voor de herhalingsles.

Heb je al een afgeronde cursus BHV?

Meld je dan meteen aan bij www.aedalertlaarbeek.nl

 **Ondernemersfonds
Laarbeek**



Gratis Reanimatiecursus:

Meer burgerhulpverleners, meer veiligheid in het buitengebied. En zo een veiliger Laarbeek. We bieden een gratis reanimatiecursus aan voor iedereen die in Laarbeek onderneemt, vrijwilligerswerk doet, werkt voor een Laarbeekse ondernemer of in een Laarbeekse zorginstelling werkt. In samenwerking met het CML en stichting AED Alert Laarbeek.

Kernwaarden:

- **Veiligheid:** Meer hulpverleners is snellere en betere hulp.
- **Sociale cohesie:** Samen zorgen voor een veilig buitengebied.
- **Samenwerking** met het CML en stichting AED Alert Laarbeek, gebruikmaken van elkaars sterke kanten.

Kernproject





Welkom bij de Laarbeekse Boeren!

Als Laarbeekse Boeren en buitenlui willen we u graag laten zien wat wij doen, waar wij passie voor hebben en wat er in ons mooie buitengebied allemaal te vinden is!

Als boeren, tuinders en kwekers uit Laarbeek werken we met oog en hart voor de natuur. Ieder werkt op zijn eigen manier; de een werkt met de laatste technologie,



Laarbeekse Boeren socials:

Via de website laten we zien wie er in ons mooie buitengebied ondernemen. Álle ondernemers in het buitengebied van Laarbeek mogen aansluiten. Daarnaast plaatsen we nieuwsberichten, info over onze evenementen en agenda, foto's en info over onze partners.

Via onze andere socials versterken we dit en delen we ook berichten van en over onze ondernemers. Ook linken we door naar de agenda's van Land van de Peel en Toeristisch Laarbeek.

Kernwaarden:

- Sociale cohesie: Iedere ondernemer mag meedoen.
- Licence to Produce: We delen ons eigen verhaal zodat iedereen weet wie we zijn, wat we doen en waarom.
- Toerisme: We promoten onze ondernemers en waarom je naar ze toe zou moeten gaan.





Open Deurendag:

Om het jaar houden we de Open Deurendag op tweede paasdag. Een aantal bedrijven zetten dan de deuren open, hoeveel en welke, verschilt per editie. Iedereen is welkom om te komen kijken, in gesprek te gaan met de ondernemers en te genieten van wat we te bieden hebben.

Kernwaarden:

- Sociale cohesie: Iedere ondernemer mag meedoen.
- Licence to Produce: We delen ons eigen verhaal zodat iedereen weet wie we zijn, wat we doen en waarom.
- Toerisme: We promoten onze ondernemers en waarom je naar ze toe zou moeten gaan.





Laarbeekse Boeren Gastlessen:

Om het eerlijke verhaal van onze ondernemers te kunnen vertellen, bieden we de Laarbeekse scholen gratis gastlessen aan. In overleg kunnen deze over verschillende onderwerpen en thema's gegeven worden. Eventueel in combinatie met een bezoek op locatie.

Kenwaarden:

- Licence to Produce: We delen ons eigen verhaal zodat iedereen weet wie we zijn, wat we doen en waarom.



Valentijnsdag: Laarbeekse Boeren Laarbeek

In al onze streekwinkels worden met Valentijnsdag bloemen meegegeven aan onze klanten. Hieraan zit een kaartje met de tekst Laarbeekse Boeren 'hartje' Laarbeek. Dit om aan te geven dat wij als ondernemers in het buitengebied trots zijn op ons mooie Laarbeek. Daarnaast wordt er gevraagd ons te volgen via de socials.

Kenwaarden:

- Sociale cohesie: We doen het samen.
- Licence to produce: We tonen dat we van Laarbeek houden en trots zijn op onze woonplaats.

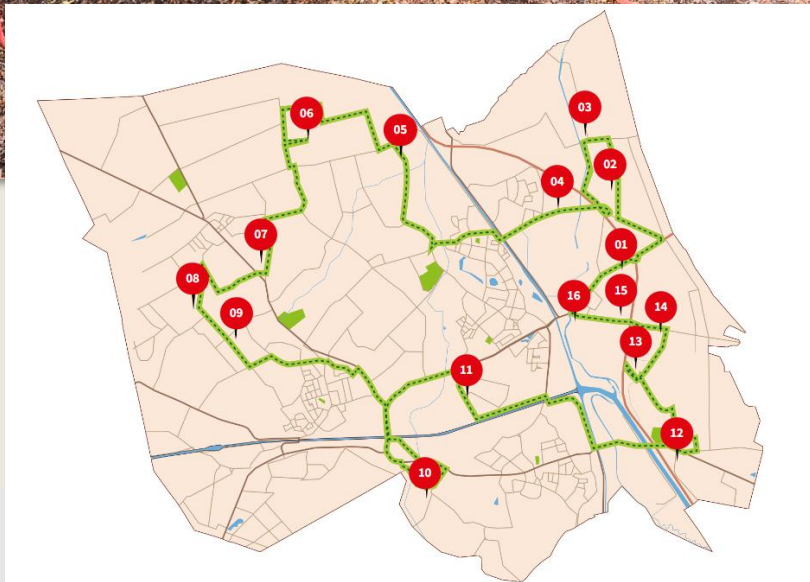


Laarbeekse Boeren Bankjes- fietsroute:

Onder het motto: 'onbekend maakt onbemind' zijn we Laarbeekse Boeren Bankjes gaan plaatsen in het buitengebied. Alle ondernemers op onze website hebben recht op zo'n bankje. Elk bankje wordt voorzien van een persoonlijke spreuk verzonnen door de ondernemer zelf en een persoonlijke QR code die verwijst naar de pagina van de ondernemer op onze website. Zo kunnen de inwoners van Laarbeek op een laagdrempelige manier uitvinden wie er onderneemt en wat ze doen. Zo krijgen we meer begrip voor elkaar.

Kernwaarden:

- Licence to Produce: We delen ons eigen verhaal zodat iedereen weet wie we zijn, wat we doen en waarom.
- Toerisme: We laten zien wat er in het buitengebied te vinden is.
- Sociale cohesie: We hebben allemaal dezelfde bankjes, we doen het samen.



Artikelserie D'n Boer op:

Via artikelserie 'D'n Boer op' in de MooiLaarbeekKrant laten we zien wat we allemaal aan duurzaamheid doen op onze mooie boerenbedrijven. Wat voor ons normaal is op ons eigen bedrijf is voor veel Laarbeekse inwoners juist speciaal. Daarnaast werkt het als inspiratie voor collega ondernemers. Zo laten we op een laagdrempelige manier zien wat voor maatregelen we allemaal treffen om zo duurzaam mogelijk te ondernemen.

Kernwaarden:

- Licence to Produce: We delen ons eigen verhaal zodat iedereen weet wie we zijn, wat we doen en waarom.
- Sociale cohesie: Iedereen mag meedoen, we doen het samen.



D'n Boer op Koeien drinken liever lauw dan koud water

Ons Laarbeekse Buitengebied staat bol met mooie ondernemers. Ze doen er alles aan om zo duurzaam mogelijk te ondernemen en daarbij hebben ze vaak slimme trucjes. In deze maandelijkse rubriek lees je er meer over, met iedere keer een andere ondernemer. Deze week: bij Melkveebedrijf Bouw in Lieshout wordt het drinkwater voor de koeien verwarmd vanuit de restwarmte van de melk.

Vol passie vertelt Anton Bouw (29) over het mooie bedrijf dat hij samen runt. "Zijn ouders Toon en Rianne den begonnen en ik ben er echt ingetrokken door mijn ouders. Van jong af aan ben ik betrokken geweest bij het bedrijf en zo heb ik zachtjesaan de Middelbare Agrarische School (MAS) ben ik wat ervaring op gaan doen bij andere boerenbedrijven, maar inmiddels alweer 10 jaar werkzaam in het eigen bedrijf."

Maar ook andersom heeft het systeem voordelen waardoor er minder energie verspild wordt. "De melk komt uiteindelijk in een tank en wordt verder gekoeld door de koeien. Dat gas wordt dan weer warm en beurt weer door het gas verwarmd tot zo'n 55 graden. Dat water gebruiken we om de boilers te verwarmen. We hebben namelijk water van 90 graden nodig om de melkstal en -tank te reinigen."

ter lauw. Dat lauw water drinken de koeien weer op."

Maar ook andersom heeft het systeem voordelen waardoor er minder energie verspild wordt. "De melk komt uiteindelijk in een tank en wordt verder gekoeld door de koeien. Dat gas wordt dan weer warm en beurt weer door het gas verwarmd tot zo'n 55 graden. Dat water gebruiken we om de boilers te verwarmen. We hebben namelijk water van 90 graden nodig om de melkstal en -tank te reinigen."

Alsof dat nou... ze al...

D'n Boer op Grote varkens houden de kleintjes warm!

Ons Laarbeekse Buitengebied staat bol met mooie ondernemers. Ze doen er alles aan om zo duurzaam mogelijk te ondernemen en daarbij hebben ze vaak slimme trucjes. In deze maandelijkse rubriek lees je er meer over, met iedere keer een andere ondernemer. Deze week: bij Varkensbedrijf Van Heijden in Beek en Donk der Heijden is de warmte van de grote varkens gebruikt om de kleintjes te verwarmen.

Op opa vroeger woonde. "Opa heeft hier vroeger altijd gewoond en had een gemengd bedrijf met asperges, kalveren en varkens. Mijn vader heeft het bedrijf overgenomen in 1986 en verder uitgebreid tot de huidige omvang. Inmiddels is het een deels gesloten inwendig bedrijf met zeugen met biggen over drie locaties in de Karstraat. Bij tot 25 kilo en vleesvarkens, verdeeld worden de varkens geboren en groeigebracht en gaan ze uiteindelijk weg voor het vlees", vertelt Huib. "Zelf werkt hij nu vier jaar mee in het bedrijf en zit hij sinds twee jaar echt in het bedrijf. "Ik heb altijd wel interesse gehad in het agrarische veevoeding al... ben ik lang."

al vanaf 2018 en het werkt echt super. De biggenlocatie moet het naar warmer zijn, want zij big in het kraam- bben we ook nog gevoegd op ons het hele jaar ener- en verwarmen. Naast maatregelen zijn we aan het vervangen onsfonds Laarbeek.

D'n Boer op Wat wij niet meer eten, komt op het bord van Heiko's varkens

Ons Laarbeekse Buitengebied staat bol met mooie ondernemers. Ze doen er alles aan om zo duurzaam mogelijk te ondernemen en daarbij hebben ze vaak slimme trucjes. In deze maandelijkse rubriek lees je er meer over, met iedere keer een andere ondernemer. Deze week: agrarisch ondernemer Heiko van Berlo uit Mariahout, laag mogelijk te houden.

Voor velen van ons is het vanzelfsprekend en hoort het bij onze dagelijkse maaltijd: vlees. We halen het bij de slager of de supermarkt en schotelten het onze huisgenoten voor. Maar voordat dat spekkie op je bord belandt, gaat er een heel proces aan vooraf. Heiko van Berlo weet dat. Op zijn varkensbedrijf in Mariahout is hij op een duurzame manier bezig om er uiteindelijk voor te zorgen dat wij dat lekkere stukje vlees op ons bord hebben liggen.

Heiko begon zo'n tien jaar geleden zijn varkensbedrijf in Mariahout. Niet omdat zijn ouders of andere familieleden in het bedrijf zaten. Nee, Heiko had passie voor de varkenssector en wilde met een eigen bedrijf laten zien hoe op een duurzame manier de varkenssector toekomst heeft.

"Het doel hier is om onze CO2-footprint zo laag mogelijk te houden", trapt Heiko thuis aan de keukentafel af. "Daarmee bedoel ik dat we er alles aan doen om gebruik te maken van zo min mogelijk grondstoffen die een hoge druk op het milieu hebben. Wij kiezen dus bewust voor producten die het milieu ontlasten." Heiko doet zijn verhaal, terwijl in de stallen achter het huis de varkens worden verzorgd en gevoed zodat ze op een verantwoorde manier kunnen opgroeien.

Het duidelijkste voorbeeld dat Heiko kan geven van restgrondstoffen die hij op zijn bedrijf gebruikt, is het voedsel dat de varkens krijgen. Heel bewust wordt van 'restvoedsel'. "We willen zoveel mogelijk circulaair zijn. Door gebruik te maken van restvoedsel leveren wij een flinke bijdrage aan de vervaardiging van brood. Brood wordt geproduceerd volgens een bepaald productieproces. Dat heeft dus al effect gehad op het milieu. Maar het restproduct is voor die fabrikant eigenlijk afval. Wij kunnen dat juist gebruiken in het voedsel voor onze varkens. Tarwezetmeel is bijvoorbeeld zo'n restproduct", legt Heiko uit als hij een potje leeg ziet met daarin een soort papje. "Dit ruikt een beetje zurig, maar varkens houden wel van een zuurtje. Het verlaagt ook de bacteriedruk en daardoor is het ook nog eens langer houdbaar."

En zo worden in de vervaardiging van het varkensvoer meer restproducten gebruikt als soja-schillen en etc. "Hierdoor dragen wij niet alleen ons steentje bij aan het zo laag mogelijk houden van onze CO2-footprint, maar laten we ook zien dat duurzaam ondernemen het toekomstbeeld is. Wij hebben daar bewust voor gekozen en uiteindelijk resulteert dat ook nog eens in een mooi stukje vlees op jouw bord!"

www.buitengebiedlaarbeek.nl Deze maandelijkse rubriek is een initiatief van Stichting buitengebied Laarbeek, onderdeel van ondernemersfonds Laarbeek.



Verlichte/reflecterende huisnummers:

We willen door middel van verlichte / reflecterende huisnummers de veiligheid in het buitengebied vergroten. Niet alle straten in het buitengebied zijn verlicht, hierdoor is het vaak lastig om een huisnummer of oprit te vinden. Hierdoor kunnen gevaarlijke situaties ontstaan van automobilisten die langzaam rijden en/of moeten keren op doorgaande wegen. Ook voor hulpdiensten is het van belang dat ze snel het juiste huisnummer en/of oprit kunnen vinden.

Kernwaarden:

- **Veiligheid:** Het juiste huis kan sneller gevonden worden waardoor er minder gevaarlijke verkeerssituaties ontstaan in het donker en hulpverlening sneller ter plaatse kan zijn.
- **Sociale cohesie:** We hebben allemaal dezelfde verlichte huisnummers, we doen het samen.



04

Aangesloten bij:

Projecten waarbij we structureel aangesloten zijn:

- Kerstmarkt Beek en Donk
- Dodehoek Project VVN
- Groet & Ontmoet
- Roefeldag Laarbeek
- MoesTOON / Je eigen Tiny Restaurant
- Open Bedrijvendag Laarbeek
- Dorpsdiner Laarbeek
- Laarbeek GIFT





Kerstmarkt Beek en Donk:

Op de kerstmarkt in Beek en Donk delen we gratis verse warme chocolademelk uit, uiteraard vers van de boerderij. Hiermee brengen we de inwoners van Laarbeek een positief gevoel over onze ondernemers. Dit wordt vrijwillig gedaan door een mix van ondernemers uit het buitengebied. Daarnaast staan er ook ondernemers bij die eigen producten verkopen, samen in één grote kraam, met dezelfde blauwe Laarbeekse Boeren Trui. Verder faciliteren we het podium en de ruimte voor Santa Maxima. Een goed doel wat zich inzet voor het Maxima Medisch Centrum.

Sinds 2024 denken we ook mee met de organisatie van de kerstmarkt en helpen we met aankleding en afbouwen.

Kernwaarden:

- Licence to Produce: We delen ons eigen verhaal zodat iedereen weet wie we zijn, wat we doen en waarom.
- Toerisme: We laten zien wat er in het buitengebied te vinden is.
- Sociale cohesie: We doen het samen.

Aangesloten bij:





Dodehoek project

VVN:

Elk jaar wordt het dodehoek project georganiseerd door Veilig Verkeer Nederland. Alle basisscholen uit Laarbeek krijgen een uitnodiging om met groep 8 hiernaar toe te komen. Wij staan hier ook met onze landbouwvoertuigen om de leerlingen op een praktische manier te laten zien waar de dode hoeken zich bevinden en wat je vooral níet moet doen wanneer je zo'n landbouwvoertuig tegenkomt.

Kernwaarden:

- Veiligheid: We willen ervoor zorgen dat iedereen veilig blijft in het verkeer.
- Licence to Produce: We laten zien dat we graag meewerken en investeren in de veiligheid van onze kinderen.

Aangesloten bij:



Groet & Ontmoet:

Vanuit het Parkmanagement is Groet & Ontmoet opgezet. Structurele ontmoetingen tussen de 1^e jaarsleeringen van De Laarbeecke en de bedrijven in Laarbeek. Zo komen de leerlingen al vroeg in contact met verschillende bedrijven en kunnen ze al vroeg beginnen met oriënteren. Wij sluiten hier graag bij aan vanuit het buitengebied.

Kernwaarden:

- Licence to Produce: We delen ons eigen verhaal zodat iedereen weet wie we zijn, wat we doen en waarom.
- Ondernemerschap: We enthousiasmeren leerlingen en halen hier hopelijk enthousiaste ambassadeurs, stagiaires en toekomstige werknemers uit.
- Samenwerking met het SPL, gebruik maken van elkaars sterke punten.

Aangesloten bij:





Roefeldag Laarbeek:

We sluiten elk jaar met een aantal ondernemers aan bij de Roefeldag Laarbeek. Basisschool leerlingen krijgen dan een kijkje achter de schermen bij verschillende bedrijven. Zo proeven ze alvast de sfeer in een bedrijf en leren ze wat er nu eigenlijk gebeurt. Vaak mogen ze ook zelf even meewerken.

Kernwaarden:

- Licence to Produce: We delen ons eigen verhaal zodat iedereen weet wie we zijn, wat we doen en waarom.
- Ondernemerschap: We enthousiasmeren leerlingen en halen hier hopelijk enthousiaste ambassadeurs uit.

Aangesloten bij:



MoesTOON / Je eigen TINY restaurant:



Elke maandag komen leerlingen van basisschool het Otterke naar de MoesTOON bij de Regt in Beek en Donk. Hier krijgen ze onder leiding van Toon uitleg over het groeien van je eigen groenten en gaan ze zelf aan de slag. Wij leveren hier zaden, planten en informatie voor aan.

Vervolgens gaan leerlingen van de Laarbecke met de producten uit de MoesTOON aan de slag met het opzetten van een eigen TINY restaurant. Gedurende 4 weken leren ze hoe dit werkt, welke producten er in Laarbeek geproduceerd worden, wat je hiervan kunt maken en hoe je deze aan je gasten presenteert.

Kernwaarden:

- Licence to Produce: We delen ons eigen verhaal zodat iedereen weet wie we zijn, wat we doen en waarom.
- Ondernemerschap: We enthousiasmeren leerlingen en halen hier hopelijk enthousiaste ambassadeurs uit.
- Sociale cohesie: Verschillende ondernemers dragen producten en/of diensten bij. We doen het samen.

Aangesloten bij:



Open Bedrijvendag Laarbeek:

Vanuit het SPL is de Open Bedrijvendag Laarbeek opgezet. Om het jaar zetten verschillende ondernemers in Laarbeek de deuren open. Iedereen die interesse heeft kan komen kijken wat ze precies doen. Vanuit de bedrijven is dit een mooie kans om eventuele nieuwe werknemers en stagiaires te enthousiasmeren en aan te trekken. Er wordt ook nauw samengewerkt met verschillende scholen, zowel met het primair als het secundair onderwijs, om leerlingen zoveel mogelijk kans te geven om zich goed te oriënteren.

Kernwaarden:

- Licence to Produce: We delen ons eigen verhaal zodat iedereen weet wie we zijn, wat we doen en waarom.
- Ondernemerschap: We enthousiasmeren leerlingen en halen hier hopelijk enthousiaste ambassadeurs, stagiaires en werknemers uit.
- Sociale cohesie: We doen het samen.
- Samenwerking met het SPL en het CML, gebruikmaken van elkaars sterke punten.



Aangesloten bij:



Dorpsdiner Beek en Donk:

Ieder jaar gaan dorpsgenoten uit Beek en Donk bij elkaar eten tijdens het dorpsdiner. 40 kookduo's koken dan een 3-gangen menu. Tijdens elke gang schuiven er nieuwe gasten aan. Zo leren dorpsgenoten elkaar kennen.

De organisatie biedt de kookduo's producten en kortingsbonnen aan zodat ze de ingrediënten zoveel mogelijk binnen Laarbeek kopen.

Wij ondersteunen dit project elk jaar financieel en door middel van verbinding met onze streekwinkels.

Kernwaarden:

- Sociale cohesie: We doen het samen.
- Toerisme: We laten zien wat we aan lekkere producten hebben in het buitengebied.
- Licence to Produce: We laten het zien dat we verbindingen leggen in Laarbeek belangrijk vinden.

Aangesloten bij:



Laarbeek GIFT:



Laarbeek GIFT is een lokale cadeaubon die bij verschillende ondernemers (het liefst álle ondernemers) ingeleverd kan worden, opgezet door Goedemorgen Media. Zij vinden het belangrijk dat ‘lokaal geld, lokaal besteedt’ wordt. Wij sluiten ons hier bij aan.

Ondernemers kunnen voor een bedrag naar keuze een advertentie afnemen in het Laarbeek GIFT magazine. Dit wordt door Goedemorgen Media onder alle inwoners van Laarbeek verspreid. Hiermee worden ze gepromoot en krijgen ze het recht om mee te doen met Laarbeek GIFT. Het totale bedrag van de Laarbeek GIFT bon die bij een ondernemer wordt besteedt, komt ook ten goede aan de ondernemer. Er wordt niets ingehouden.

Kernwaarden:

- Sociale cohesie: We doen het samen.
- Toerisme: We laten zien wat we aan lekkere producten hebben in het buitengebied.
- Licence to Produce: We laten het zien dat we ondernemen in Laarbeek belangrijk vinden.
- Samenwerking met Goedemorgen MEDIA.

Aangesloten bij:



Aanvragen:

Onze ondernemers hebben veel goede ideeën en initiatieven. Ideeën en Initiatieven die ten goede komen aan het ondernemersklimaat in het buitengebied. Deze ondersteunen we graag, zowel financieel als met advies en projectbegeleiding.

Álle ondernemers in het buitengebied zijn van harte welkom om ondersteuning aan te vragen via het formulier op onze website:

[www. buitengebiedlaarbeek.nl](http://www.buitengebiedlaarbeek.nl)

Wij toetsen dan of het project aan de volgende voorwaarden voldoet:

- Kernwaarden
- Aanvraag gedaan door minimaal 2 ondernemers
- Project komt ten goede aan het ondernemersklimaat in het buitengebied



Partners:

Wij werken graag zoveel mogelijk samen,
onder andere met:

Lokale verenigingen:

- ZLTO Laarbeek
- Toeristisch Laarbeek
- Ondernemersvereniging VIER
- Laarbeek actief
- Roefeldag Laarbeek
- Stichting 7th House
- Stichting MIEP
- Crossovers OFL (CML, SPL)

Onderwijs:

- Basisscholen Laarbeek
- Het Laarbeecke
- Commanderij College

Gemeente Laarbeek

Taskforce Brabant-Zeeland
preventie drugscriminaliteit
Innovatiehuis de Peel



07

PR & Communicatie:



Neem contact met ons op:

Ondernemers:



www.ondernemersfondslaarbeek.nl



info@stichtingbuitengebiedlaarbeek.nl

Laarbeekse Boeren:



www.laarbeekseboeren.nl



info@laarbeekseboeren.nl



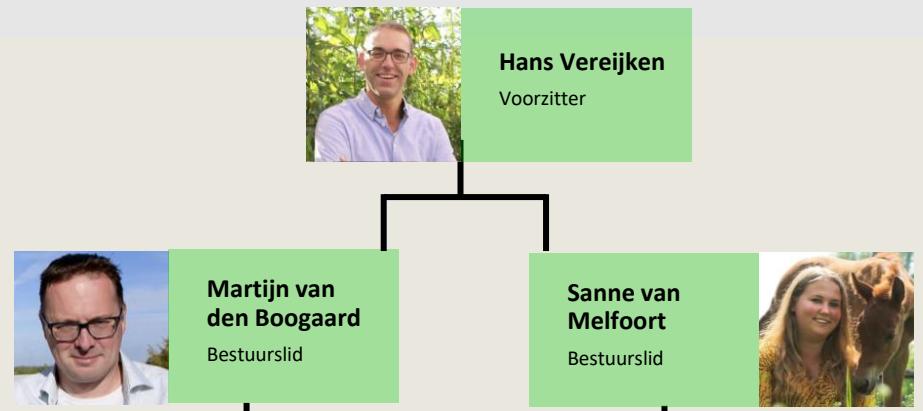
Hanneke Kouwenberg
06-53481802



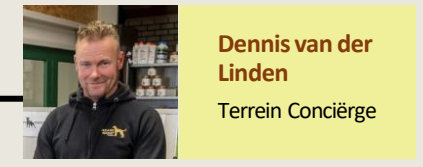
08

Organigram:

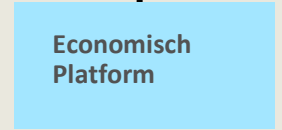
- Ondernemer uit het Buitengebied / onbezoldigd
- In dienst
- Ondernemer uit ander trekkingsgebied / onbezoldigd
- Onderwijs
- Ander trekkingsgebied
- Lokale verenigingen / stichtingen
- Gemeente Laarbeek
- Overige samenwerkingspartners



We werken zoveel mogelijk samen, structureel of éénmalig, met o.a. Gemeente Laarbeek, SPL, CML, lokale verenigingen & organisaties.



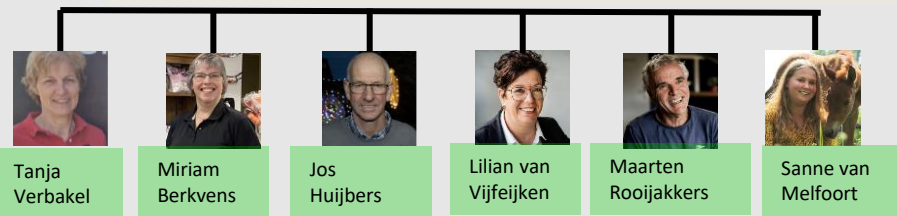
Hieronder staan nog 30+ vrijwilligers uit het buitengebied die meewerken aan de projecten.



- Toeristisch Laarbeek
- SPL
- CML
- Gemeente Laarbeek
- Innovatiehuis de Peel
- ZLTO Laarbeek
- Ondernemersvereniging VIER
- VNO-NCW Brabant-Zeeland

- Birgit Goumans
- Clemens Geenen (Directeur de Laarbeek)
- Bjorn Berkens
- Barbara Hoens (Directeur primair onderwijs)
- Joan Briels (Wethouder gemeente Laarbeek)
- Lian Huijbers (sociaal domein gemeente)
- Paul Hulshof (Brainport)

- Birgit Goumans
- Bjorn Berkens
- Jimmy van de Leemputten
- Kenneth Esseling (Commanderij de Laarbeek)
- Niels Rutten Parkmanager





Stichting
**Buitengebied
Laarbeek**

Jaarplan 2025