

de Belgische Beenhouwerij



Verantwoordelijke uitgever: J. Cuypers • Toelatingsnummer: P106350 • Afgiftekantoor Gent X • 10x/jaar • 7 februari 2021 • NR 02



*Maak er met Valentijn
eens iets speciaals van*

REGLEMENT EN
INSCHRIJVINGS-
FORMULIER
JUNIORCUP
2021

★ UPDATE CORONADOSSIER ★ TECHNISCH ARTIKEL: GEITENVLEES ★ INVENTIEF MET STREEKPRODUCTEN ★
★ JUNIORCUP ★ GROENTE VAN DE MAAND ★ ENKELE 'GOUDEN' EUROBEEF VAKWEDSTRIJD IDEEËN ★

Editoriaal

2020 zal de geschiedenis ingaan als het coronajaar.

Dat de coronastrijd niet gestreden is weten we allemaal. De huidige maatregelen zijn, mede door de nieuwe zeer besmettelijke varianten die uit het Verenigd Koninkrijk en Zuid-Afrika overgewaaid komen, verlengd tot maart. De komende weken hoeven we dus geen versoepelingen te verwachten.

En terecht!

Men kan niet voorzichtig genoeg zijn.

Overall lees en zie je dat mensen een kort lontje krijgen. Ook dat is voorspeld door psychologen. Ik hoor van heel wat slaggers dat ze dat ook in de winkel merken. Mensen zijn het coronagedoe moe, het duurt gewoon allemaal veel te lang. En toch zullen we nog een tijdje moeten doorgaan en zullen jullie moeten blijven lachen in de winkel. Probeer negatieve reacties te kaderen en bedenk dat iedereen wel eens een slechte dag heeft. Er is licht in de duisternis... Als alles meezit is iedereen die dat wenst gevaccineerd tegen de zomer en kunnen we deze negatieve periode beetje bij beetje achter ons laten.

Ons land zit in code rood wat wil zeggen dat schooluitstappen niet gewenst zijn en dat we DE WEEK VAN DE SLAGER, voor de tweede keer op rij, niet kunnen organiseren. Dat is een spijtige zaak maar er zijn ergere dingen in het leven. Leden die later op het jaar toch scholen op bezoek zouden krijgen, kunnen materiaal aanvragen aan de Landsbond.

Dit nummer valt net voor Valentijn in uw brievenbus. Ik heb enkele leuke voorbeeldjes bijeengezocht waarmee uw klanten, die toch thuis moeten blijven, iets leuks op tafel kunnen toveren voor hun geliefde. Hopelijk zijn deze foto's een inspiratie en kunt u uw toonbank nog snel omtoveren met hartjes en zoetjes. Een beetje warmte is bij iedereen welkom in deze sombere wintertijd.

Op de Landsbond zijn we gestart met de voorbereidingen van MEAT EXPO. Ik kijk er naar uit om u allemaal weer te mogen begroeten op de stand van de Landsbond of bij één van de vele evenementen die wij daar organiseren.

MEAT EXPO zal wellicht het eerste moment zijn dat we elkaar allemaal terug in levende lijve kunnen zien. Ik verwacht er dan ook heel veel van!

In dit nummer

BELGISCHE BEENHOUWERIJ

Colofon - inhoud - editoriaal	2-3
Woord van de voorzitters	4
Kleine aankondigingen	52
Prijsvorken - Familie hoekje -	
Wat doet de Landsbond - Kalender	53

DOSSIER CORONAVIRUS

5-11

TECHNISCH ARTIKEL

Onderscheid je als slager met geitenvlees	12-15
Enkele 'gouden' EUROBEEF vakwedstrijd ideeën	26-32

ACTUEEL/INFORMATIEF

BTW-forfait	16-19
Valentijn	20
Monizze	36
Syntra	42
Twintig Michelinsterren voor Hotelschool	42
Antivlees-verhaallijn in Familie kost VTM 25.000 euro	48
Sociaal statuut	48
Vacature	50

DE WEEK VAN DE SLAGER

42

We hopen dat de vakwedstrijden EUROBEEF, MEESTERSCHAPWEDSTRIJD, JUNIORCUP, GOUDEN MES, YOUNGSTERDAY, ... een even groot succes worden als bij de vorige editie maar meest van al kijk ik uit naar ons netwerkmoment dat we, op de beurs, in samenwerking met FENAVIAN, organiseren op woensdag 29 september.

De voorbereiding staat nog maar in zijn kinderschoenen maar het wordt een echt VIP evenement voor onze leden. Wij doen beroep op een gerenommeerde gastspreker die in mensentaal komt uitleggen waarom vlees eten wel degelijk gezond is en dit op basis van wetenschappelijk onderbouwde studies.

Nadien is er tijd voor een debat, een netwerkmoment met producenten en collega's en als kers op de taart nodigen de voorzitters van de Landsbond en de bestuurders van FENAVIAN u uit op een walking lunch.

Het zal de eerste keer zijn dat we ons wagen aan zo'n co-organisatie en ik hoop dan ook dat er heel veel belangstelling komt van u allemaal. Noteer de datum alvast in je agenda. In de komende maanden verneemt u meer over dit project via De Belgische Beenhouwerij.

Hou het allemaal gezond !

Carine Vos

WEDSTRIJD

Wedstrijd Juniorcup + inschrijvingsformulier 21-25

RECEPTEN

Inventief met streekproducten 34-36
Zo braad je de lekkerste rosbief 40-41
Groente van de maand 43-48
Duroc D'Olives 51
Verstegen 54-56

VLAM

De mooiste vleestoog 38
De week van de steak-friet 38

Colofon



WWW.BB-BB.BE

PASWOORD: MEAT

KONINKLIJKE LANDBOND DER BEENHOUEWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIË

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

tel. 02-735 24 70

fax. 02/736 64 93

DE BELGISCHE BEENHOUEWERIJ VZW

BTW BE 0542 984 224

Rekeningnummer IBAN BE 74 0017 1573 6707

www.bb-bb.be

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER EN HOOFDREDACTEUR

Johan Cuypers

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

johan.cuypers@landsbond-beenhouders.be

REDACTIE - PR-MARKETING

Carine Vos

carine.vos@landsbond-beenhouders.be

ADMINISTRATIE EN ABONNEMENTEN

Marianne Vos

marianne.vos@landsbond-beenhouders.be

VORMGEVING EN DRUK

Graphius Group

Eekhoutdriesstraat 67

9041 Oostakker

TECHNISCHE DIENST

Diverse wetenschappelijke en technische medewerkers uit verschillende disciplines

Correspondenten uit de E.U.-landen.

Toelating tot overname mits bronvermelding.

Aangesloten bij de Unie van de uitgevers van de Belgische Periodieke Pers.





CORONAVIRUS

**HARTELIJK DANK AAN ALLE
AMBACHTELIJKE SLAGERS EN HUN
MEDEWERKERS OM IN HET HEETST VAN
DE STRIJD IEDEREEN DIE IN ZIJN
KOT BLIJFT TE VOORZIEN VAN
EEN LEKKER STUKJE VLEES!**

WOORD VAN DE VOORZITTERS

We hebben een moeilijk jaar achter de rug waarin onze levensnoodzakelijke contacten sterk beperkt werden en mondkapjes en wachtrijen aan onze winkels normaal werden.

Iedereen heeft zich moeten aanpassen aan de covid-19 regels die ons leven beheersen en dat vandaag de dag nog altijd doen.

Ondanks alle nieuwe varianten die opduiken, is er licht aan het einde van de tunnel.

Tegen de zomer van 2021 zullen wij, mits alles goed verloopt, ingeënt zijn en zullen we stilaan de draad van het "normale" leven weer kunnen oppikken.

Wij hopen dat we in de tweede jaarhelft weer zullen kunnen genieten van een BBQ festijn met onze vrienden en familieleden.

Door de coronacrisis zijn we op de Landsbond het afgelopen jaar heel wat rechtstreeks contacten met onze leden mislopen.

De contactdagen in de Nekkerhal in Mechelen werden, net als de jaarlijkse nationale infoavonden en Saveurs & Métiers in Namen, afgelast. Voor ons zijn dit de belangrijkste evenementen van het jaar waarop wij rechtstreeks met jullie in debat kunnen gaan en uit kunnen leggen wat wij doen.

Wij kijken daarom hoopvol uit naar MEAT EXPO (26-29 september) dat dit jaar uitgebreid wordt met standhouders van Tavola en waar we onze vakwedstrijden EUROBEEF, MEESTERSCHAP-WEDSTRIJD EN JUNIORCUP organiseren.

U heeft uiteraard nog tijd om u in te schrijven voor de vakwedstrijden maar noteer alvast de data van de beurs in uw agenda. De beurs zal immers heel wat te bieden hebben en zal wellicht uw eerste contact met collega's worden.

Behoeft u voor een negatieve spiraal en kijk vooruit!

Onze beroepsgroep is de crisis tot hier toe goed doorgekomen. Toch horen we hier en daar leden klagen over wat andere beroepsgroepen doen. Dat is nergens voor nodig. Wij hebben het geluk gehad om onze beenhouwerijen open te mogen houden en een goede verkoop te genereren.

Dit kostte heel veel inspanningen maar dat is nog altijd beter dan verplicht je zaak te moeten sluiten. Iedereen wil zijn boterham verdienen, ook collega restauranthouders die nu, tijdelijk, take-away doen.

Blijf de regels strikt volgen en zorg dat u voorbereid bent op alle mogelijke situaties.

De krokus- en Paasvakantie zullen nog niet het moment zijn om alle teugels te vieren maar tijdens de zomervakantie zal er allicht wel versoepeld kunnen worden.

Daar kijken wij naar uit!

De voorzitters



Philippe Bouillon, covoorzitter



Ivan Claeys, covoorzitter



CORONAVIRUS

WAAR KAN IK INFORMATIE TERUGVINDEN AANGAANDE DE CORONAVIRUSCRISIS?

Via de pers kan u uiteraard de evolutie met betrekking tot het coronavirus COVID-19 uitgebreid volgen. Niemand moet nog overtuigd worden van de ernst van de zaak. De invloed op de bedrijven is enorm, daarom worden er ook steunmaatregelen voorzien. Deze zijn onder te verdelen in federale steunmaatregelen die voor iedere onderneming van toepassing zijn en deze uitgevaardigd door de Gewesten (Vlaams, Waals en het Brussels Hoofdstedelijk) waarvan u enkel kan

genieten wanneer u actief bent in het desbetreffende Gewest.

Wij trachten u zo goed mogelijk te informeren, ook wat betreft de richtlijnen die gegeven worden door het FAVV en iedere andere instantie.

Raadpleeg dan ook regelmatig onze website www.bb-bb.be, meer bepaald de rubriek Corona en onze facebook-pagina.



CORONA DOSSIER DEEL 9

Aanvullende maatregelen ter versterking van de tweeledige strategie ter bestrijding van de heropleving van het Coronavirus

Blijf op de hoogte van de meest recente maatregelen rond het sociaal statuut van zelfstandigen door het coronavirus via de officiële kanalen of contacteer je socialeverzekeringsfonds.

OVERBRUGGINGSRECHT BIJ OMZETDALING – IN 2021

Als je tijdens de maanden januari, februari en maart 2021 geconfronteerd wordt met een aanzienlijke daling van je omzetcijfer als gevolg van de COVID-19-crisis, dan kan je recht hebben op een financiële uitkering in het kader van de tijdelijke crisismaatregel overbruggingsrecht bij omzetsdaling, ongeacht de sector waarin je actief bent.

In welke situatie?

Tijdens de maanden januari, februari en maart 2021 kom je in aanmerking voor de tijdelijke crisismaatregel overbruggingsrecht bij omzetsdaling als je in de kalendermaand voorafgaand aan de kalendermaand waarvoor je de uitkering vraagt, een omzetsdaling van minstens 40 % kan aantonen, ten opzichte van dezelfde kalendermaand tijdens het referentiejaar 2019. Je moet duidelijk de link tussen het omzetverlies en de COVID-19-crisis motiveren.

Bijvoorbeeld: als je een aanvraag indient voor de maand februari 2021, dan moet er in januari 2021 een omzetsdaling van 40 %

zijn ten opzichte van de maand januari 2019.

Voor zelfstandigen die nog niet actief waren in de betrokken kalendermaand in 2019 of met abnormaal lage omzetcijfers omwille van overmacht (bijvoorbeeld arbeidsongeschiktheid of moederschapsrust) in die kalendermaand, kan er rekening worden gehouden met de eerstvolgende volledige kalendermaand. Op je aanvraagformulier vermeld je de omzetcijfers van de te vergelijken maanden (verklaring op eer). Voeg bij je aanvraag de objectieve bewijsstukken die de omzetsdaling staven (bijvoorbeeld een definitief attest van de boekhouder, een dagboek, rekeninguittreksels, ...). Je verklaring zal achteraf het voorwerp uitmaken van een controle aan de hand van de officiële BTW-gegevens, van zodra die gegevens beschikbaar zijn. Je moet bijgevolg te allen tijde over objectieve elementen beschikken die deze omzetsdaling duidelijk aantonen (bijvoorbeeld BTW-aangifte, raming, ...).

Je hebt geen recht op de tijdelijke crisismaatregel overbruggingsrecht bij omzetsdaling als je voor dezelfde kalendermaand al de uitkering van de tijdelijke crisismaatregel overbruggingsrecht bij gedwongen onderbreking geniet. Je kan beide uitkeringen niet cumuleren.

Voor welke zelfstandigen?

Je moet tijdens de kalendermaand waarvoor je een aanvraag doet als zelfstandige sociale bijdragen verschuldigd zijn in België.



CORONAVIRUS

Je moet je wettelijk verschuldigde voorlopige bijdragen effectief betaald hebben gedurende ten minste vier van de zestien kwartalen voorafgaand aan het kwartaal dat volgt op het kwartaal van de kalendermaand waarop de aanvraag betrekking heeft. Er is een uitzondering voor startende zelfstandigen. Als je nog maar twaalf voorafgaande kwartalen of minder verzekeringsplichtig bent in het kader van het sociaal statuut van de zelfstandigen, volstaat het dat je voor twee kwartalen effectief je wettelijk verschuldigde voorlopige bijdragen hebt betaald.

De volgende zelfstandigen komen in aanmerking voor de volledige uitkering:

- zelfstandige in hoofdberoep (incl. helpers en meewerkende echtgenoten in het maxistatuut);
- zelfstandige in bijberoep die voorlopige sociale bijdragen verschuldigd is die minstens gelijk zijn aan de minimumbijdrage van de zelfstandigen in hoofdberoep;
- zelfstandige in hoofdberoep gelijkgesteld met bijberoep (art. 37 ARS) die voorlopige sociale bijdragen verschuldigd is die minstens gelijk zijn aan de minimumbijdrage van de zelfstandigen in hoofdberoep;
- student-zelfstandige die voorlopige sociale bijdragen verschuldigd is die minstens gelijk zijn aan de minimumbijdrage van de zelfstandigen in hoofdberoep;
- zelfstandige na de pensioenleeftijd zonder pensioen of enkel met het onvoorwaardelijk pensioen die voorlopige sociale bijdragen verschuldigd is die minstens gelijk zijn aan de minimumbijdrage van de zelfstandigen in hoofdberoep.

De volgende zelfstandigen komen in aanmerking voor een halve uitkering:

- zelfstandige in bijberoep die voorlopige sociale bijdragen verschuldigd is die worden berekend op een referte-inkomen tussen 7.021,29 euro en 14.042,57 euro;
- zelfstandige in hoofdberoep gelijkgesteld met bijberoep (art. 37 ARS) die voorlopige sociale bijdragen verschuldigd is die worden berekend op een referte-inkomen tussen 7.021,29 euro en 7.356,08 euro;
- student-zelfstandige die voorlopige sociale bijdragen verschuldigd is die worden berekend op een referte-inkomen tussen 7.021,29 euro en 14.042,57 euro;
- actief gepensioneerde zelfstandige die niet in aanmerking komt voor de volledige uitkering en die voorlopige sociale bijdragen verschuldigd is die worden berekend op een referte-inkomen hoger dan 7.021,29 euro.

De uitkering van de tijdelijke crisismaatregel overbruggingsrecht kan ook gevraagd worden door de zelfstandige die al een uitkering in het klassieke overbruggingsrecht heeft genoten voor de maximale duur van 12 of 24 maanden. De duur van de toekenning van de tijdelijke crisismaatregel overbruggingsrecht telt ook niet mee voor de maximumduur van het klassieke overbruggingsrecht.

Welke uitkering?

De uitkering varieert naargelang je al dan niet personen ten laste hebt bij je ziekenfonds, in het kader van de verzekering voor geneeskundige verzorging.

Voor de zelfstandigen die in aanmerking komen voor de volledige uitkering bedraagt de uitkering:

- 1.291,69 EUR/maand indien je geen gezinslast hebt;
- 1.614,10 EUR/maand indien je wel gezinslast hebt.

Voor de zelfstandigen die in aanmerking komen voor de halve uitkering bedraagt de uitkering:

- 645,85 EUR/maand indien je geen gezinslast hebt;
- 807,05 EUR/maand indien je wel gezinslast hebt.

Je kan de uitkering cumuleren met een ander vervangingsinkomen, tot een maximumbedrag. De som van de uitkering van de tijdelijke crisismaatregel overbruggingsrecht en het andere vervangingsinkomen mag per maand niet hoger zijn dan het toepasselijke bedrag van de uitkering van de tijdelijke crisismaatregel overbruggingsrecht. Bij overschrijding zal het maandelijke bedrag van de uitkering van de tijdelijke crisismaatregel overbruggingsrecht verminderd worden.

Sociale bijdragen betalen?

Je blijft je sociale bijdragen verschuldigd, zodat je je socialezekerheidsrechten behoudt. Als je moeilijkheden ondervindt om die bijdragen te betalen, dan kan je beroep doen op de bestaande maatregelen inzake de sociale bijdragen.

Hoe aanvragen?

De tijdelijke crisismaatregel overbruggingsrecht moet worden aangevraagd bij je socialeverzekeringsfonds, dat een aanvraagformulier ter beschikking stelt.

Je moet elke maand opnieuw een aanvraag indienen, met vermelding van de noodzakelijke omzetcijfers.

De aanvraag moet uiterlijk op 30 september 2021 zijn ingediend.

In geval van toekenning zal de uitkering voor januari 2021 worden uitbetaald begin februari 2021, de uitkering voor februari 2021 begin maart 2021 en de uitkering voor maart 2021 begin april 2021.

Meer weten?

Neem contact op met je socialeverzekeringsfonds.

OVERBRUGGINGSRECHT BIJ QUARANTAINEN OF ZORG VOOR EEN KIND – IN 2021

Als je tijdens de maanden januari, februari en maart 2021 je zelfstandige activiteit volledig moet onderbreken omdat je omwille van het coronavirus COVID-19 in quarantaine of isolatie bent geplaatst of omdat je in welbepaalde omstandigheden



CORONAVIRUS

moet instaan voor de zorg van je kinderen, dan kan je recht hebben op een financiële uitkering in het kader van de tijdelijke crisismaatregel overbruggingsrecht bij quarantaine of zorg voor een kind.

In welke situaties?

Tijdens de maanden januari, februari en maart 2021 kom je in de volgende situaties in aanmerking voor de tijdelijke crisismaatregel overbruggingsrecht bij quarantaine of zorg voor een kind:

- Je onderbreekt je zelfstandige activiteit volledig gedurende minstens 7 opeenvolgende kalenderdagen omdat je, weliswaar geschikt om te werken, in quarantaine of isolatie bent geplaatst. Je moet een quarantaine-attest voorleggen op je naam of op naam van een persoon die op hetzelfde adres is ingeschreven.
Opgelet! Als je wetens en willens bent afgereisd naar een land of een gebied dat zich in een rode zone bevindt op het ogenblik van vertrek, kom je niet in aanmerking. Je voldoet dan niet aan de voorwaarde dat het moet gaan om een situatie onafhankelijk van je wil.
- Je onderbreekt je zelfstandige activiteit volledig gedurende minstens 7 kalenderdagen tijdens een kalendermaand, omdat je moet instaan voor de zorg voor je kinderen in welbepaalde omstandigheden:
 - zorg voor een kind van minder dan 18 jaar dat met jou samenwoont (situatie van co-ouderschap inbegrepen) dat niet naar het kinderdagverblijf of school kan gaan, omdat
 - het kind zich in quarantaine of isolatie bevindt of
 - het kinderdagverblijf, de klas of de school waarvan het deel uitmaakt volledig of gedeeltelijk wordt gesloten als gevolg van een maatregel om de verspreiding van het COVID-19-coronavirus te beperken (dit impliceert dat normale schoolvakantieperiodes niet in rekening worden gebracht) of
 - het kind verplicht lessen onder de vorm van onderwijs op afstand volgt als gevolg van een beslissing van de bevoegde overheid om de verspreiding van het COVID-19-coronavirus te beperken;
 - zorg voor een gehandicapt kind dat je ten laste hebt, ongeacht de leeftijd van dat kind, omdat het kind niet naar een centrum voor opvang van gehandicapte personen kan gaan, omdat dit centrum wordt gesloten of bij de tijdelijke stopzetting van de intramurale of extramurale dienstverlening of behandeling georganiseerd of erkend door de Gemeenschappen als gevolg van een maatregel om de verspreiding van het COVID-19-coronavirus te beperken.

Je moet aan je socialeverzekeringsfonds een attest van quarantaine of een attest van het kinderdagverblijf, van de school of het centrum voor opvang van gehandicapte personen overhandigen, dat de sluiting of het verplicht volgen van onderwijs op afstand bevestigt als gevolg van een maatregel om de verspreiding van het COVID-19-coronavirus te beperken. In dit attest staat

de periode vermeld waarin de maatregel van toepassing is.

Je komt niet in aanmerking als je je zelfstandige activiteit van thuis uit kan organiseren. Je moet die onderbreking omstandig motiveren in je aanvraag.

Voor welke zelfstandigen?

Je moet op het moment van de onderbreking van je activiteiten als zelfstandige sociale bijdragen verschuldigd zijn in België.

De volgende zelfstandigen komen in aanmerking voor de volledige uitkering:

- zelfstandige in hoofdberoep (incl. helpers, meewerkende echtgenoten in het maxistatuut en (primo)starters);
- zelfstandige in bijberoep die voorlopige sociale bijdragen verschuldigd is die minstens gelijk zijn aan de minimumbijdrage van de zelfstandigen in hoofdberoep;
- zelfstandige in hoofdberoep gelijkgesteld met bijberoep (art. 37 ARS) die voorlopige sociale bijdragen verschuldigd is die minstens gelijk zijn aan de minimumbijdrage van de zelfstandigen in hoofdberoep;
- student-zelfstandige die voorlopige sociale bijdragen verschuldigd is die minstens gelijk zijn aan de minimumbijdrage van de zelfstandigen in hoofdberoep;
- zelfstandige na de pensioenleeftijd zonder pensioen of enkel met het onvoorwaardelijk pensioen die voorlopige sociale bijdragen verschuldigd is die minstens gelijk zijn aan de minimumbijdrage van de zelfstandigen in hoofdberoep.

De volgende zelfstandigen komen in aanmerking voor een halve uitkering:

- zelfstandige in bijberoep die voorlopige sociale bijdragen verschuldigd is die worden berekend op een referte-inkomen tussen 7.021,29 euro en 14.042,57 euro;
- zelfstandige in hoofdberoep gelijkgesteld met bijberoep (art. 37 ARS) die voorlopige sociale bijdragen verschuldigd is die worden berekend op een referte-inkomen tussen 7.021,29 euro en 7.356,08 euro;
- student-zelfstandige die voorlopige sociale bijdragen verschuldigd is die worden berekend op een referte-inkomen tussen 7.021,29 euro en 14.042,57 euro;
- actief gepensioneerde zelfstandige die niet in aanmerking komt voor de volledige uitkering en die voorlopige sociale bijdragen verschuldigd is die worden berekend op een referte-inkomen hoger dan 7.021,29 euro.

De uitkering van de tijdelijke crisismaatregel overbruggingsrecht kan ook gevraagd worden door de zelfstandige die al een uitkering in het klassieke overbruggingsrecht heeft genoten voor de maximale duur van 12 of 24 maanden. De duur van de toekenning van de tijdelijke crisismaatregel overbruggingsrecht telt ook niet mee voor de maximumduur van het klassieke overbruggingsrecht.

Welke uitkering?

De uitkering varieert naargelang je al dan niet personen ten laste hebt bij je ziekenfonds, in het kader van de verzekering voor geneeskundige verzorging.

De uitkering varieert eveneens naargelang de duur van de onderbreking.

Voor de zelfstandigen die in aanmerking komen voor de volledige uitkering bedraagt de uitkering:

	Zonder gezinslast	Met gezinslast
28 dagen of meer	1.291,69 euro	1.614,10 euro
Tussen 21 en 27 dagen	968,77 euro	1.210,58 euro
Tussen 14 en 20 dagen	645,85 euro	807,05 euro
Tussen 7 en 13 dagen	322,92 euro	403,53 euro
Minder dan 7 dagen	0 euro	0 euro

Voor de zelfstandigen die in aanmerking komen voor de halve uitkering bedraagt de uitkering:

	Zonder gezinslast	Met gezinslast
28 dagen of meer	645,85 euro	807,05 euro
Tussen 21 en 27 dagen	484,39 euro	605,29 euro
Tussen 14 en 20 dagen	322,92 euro	403,53 euro
Tussen 7 en 13 dagen	161,46 euro	201,77 euro
Minder dan 7 dagen	0 euro	0 euro

Je kan de uitkering cumuleren met een ander vervangingsinkomen, tot een maximumbedrag. De som van de uitkering van de tijdelijke crisismaatregel overbruggingsrecht en het andere vervangingsinkomen mag per maand niet hoger zijn dan het toepasselijke bedrag van de uitkering van de tijdelijke crisismaatregel overbruggingsrecht. Bij overschrijding zal het maandelijkse bedrag van de uitkering van de tijdelijke crisismaatregel overbruggingsrecht verminderd worden.

Sociale bijdragen betalen?

Je blijft je sociale bijdragen verschuldigd, zodat je je socialezekerheidsrechten behoudt. Als je moeilijkheden ondervindt om die bijdragen te betalen, dan kan je beroep doen op de bestaande maatregelen inzake de sociale bijdragen.

Hoe aanvragen?

De tijdelijke crisismaatregel overbruggingsrecht moet worden aangevraagd bij je socialeverzekeringsfonds, dat een aanvraagformulier ter beschikking stelt.

De aanvraag moet uiterlijk op 30 september 2021 zijn ingediend.

In geval van toekenning zal de uitkering voor januari 2021 worden uitbetaald begin februari 2021, de uitkering voor februari 2021 begin maart 2021 en de uitkering voor maart 2021 begin april 2021.

Meer weten?

Neem contact op met je socialeverzekeringsfonds.

OVERBRUGGINGSRECHT IN ANDERE SITUATIES

Zelfstandigen die hun activiteit stopzetten of onderbreken, kunnen in bepaalde situaties een beroep doen op het klassieke overbruggingsrecht. De zelfstandige moet aan een aantal voorwaarden voldoen.

Het overbruggingsrecht bestaat uit een uitkering gedurende maximum 12 maanden en het behoud van de rechten op geneeskundige verzorging en arbeidsongeschiktheidsuitkeringen gedurende maximum 4 kwartalen zonder bijdragebetaling.

Het overbruggingsrecht kan worden toegekend in de volgende situaties:

- stopzetting door faillissement;
- stopzetting door economische moeilijkheden;
- gedwongen onderbreking of stopzetting door een beslissing van een derde economische actor of door een gebeurtenis die economische impact heeft, die de activiteit rechtstreeks en aanzienlijk raakt

Het coronavirus wordt beschouwd als een gebeurtenis met economische impact. De zelfstandige die in die situatie een beroep wenst te doen op het overbruggingsrecht, moet duidelijk aantonen dat er een direct causaal verband is tussen de coronacrisis en de onderbreking of stopzetting van zijn zelfstandige activiteit. Dit kan aan de hand van bewijsstukken die een omzetsdaling aantonen, bewijzen van vermindering van bestellingen of opdrachten, enzovoort. Een loutere verklaring op eer volstaat niet. Het moet gaan om een daadwerkelijke en volledige onderbreking van de zelfstandige activiteit. Zelfstandigen die hun zelfstandige activiteit van thuis uit kunnen organiseren, komen niet in aanmerking. Zij moeten dat omstandig motiveren in hun aanvraag.

Het overbruggingsrecht moet worden aangevraagd bij je socialeverzekeringsfonds, dat een aanvraagformulier ter beschikking stelt. De aanvraag moet worden ingediend voor het einde van het tweede kwartaal dat volgt op het kwartaal van de onderbreking of stopzetting. Sommige voorwaarden worden versoept in de periode van 1 april 2020 tot en met 31 maart 2021.

Meer weten?

Neem contact op met je socialeverzekeringsfonds.

Callcenter Corona

Een vraag over de maatregelen voor zelfstandigen door het coronavirus? Bel gratis naar 0800 12 018 - Elke werkdag van 8.30 uur tot 12 uur en van 13 tot 17 uur (op vrijdag tot 16 uur).

Bron: RSVZ



De coronamaatregelen blijven van kracht en versoepelingen zitten er voorlopig niet in. Om de bomen door het bos te blijven zien, zetten we de gouden regels hieronder nog even op een rijtje.

DE GOUDEN REGELS

1. De hygiëneregels blijven essentieel: handen wassen, handen wassen, handen wassen is de boodschap!
2. Hou 1,5 meter afstand (uitzondering: mensen uit je eigen huishouden en je knuffelcontact).
3. Indien je de afstand van min 1,5 meter niet kan bewaren, draag je een mondmasker.
4. Buiten je gezin mag je maximaal 1 knuffelcontact hebben.
5. Activiteiten vinden het liefst buiten plaats.
6. Verlucht de ruimte regelmatig.
7. Samenscholingen in openlucht zijn verboden. Je mag slechts met maximaal 4 personen, kinderen t.e.m. 12 jaar niet meegeteld, op straat lopen.

NACHTKLOK

In Vlaanderen geldt er een nachtklok van middernacht tot 5 uur 's ochtends. In Brussel en Wallonië is geldt de avondklok van 22 uur 's avonds tot 6 uur 's ochtends. Dat betekent dat je tussen deze uren enkel buiten mag komen voor dringende medische zorg of om naar het werk te gaan.

MONDMASKERS

Mondmaskers zijn altijd verplicht op drukke plaatsen waar een veilige afstand van 1,5 meter niet gegarandeerd kan worden. Verder moet je een mondmasker dragen in winkels en winkelcentra, conferentiezalen en auditoria, gebedshuizen en bezinningsplaatsen, musea, bibliotheken, spelotheken en mediatheken, op het openbaar vervoer, bij verplaatsingen in publieke en niet-publieke delen van gerechtsgebouwen en in zittingszalen. Er is ook een mondmaskerverplichting in winkelstraten, markten en elke private of publiek druk bezochte plaats, bepaald door de lokale overheid. Mondmaskers zijn nooit verplicht voor kinderen t.e.m. 12 jaar en er zijn bijzondere bepalingen voor mensen die om medische redenen geen masker kunnen dragen.

SOCIAAL CONTACT

- Je mag nauw contact hebben met maximaal 1 persoon buiten je huisgenoten. Dat is je knuffelcontact.
- Een gezin mag thuis maximaal 1 knuffelcontact tegelijkertijd ontvangen. Ander bezoek mag je binnen niet meer uitnodigen.
- Alleenstaanden mogen naast hun knuffelcontact nog 1 andere persoon thuis uitnodigen. Dat mag niet tegelijkertijd en van die andere persoon moet je ook afstand houden.

DAGUITSTAPPEN

- Alle pretparken, dierentuinen en binnenspeeltuinen zijn gesloten.
- Volwassenen moeten er 1,5 meter afstand houden van elkaar en een mondmasker dragen als het druk is.
- Wandelen kan altijd met je eigen bubbel, je knuffelcontact of andere mensen op een veilige afstand, op voorwaarde dat je nooit met meer dan 4 mensen samen op pad bent.

REIZEN

Verplaatsingen voor recreatief-toeristische doeleinden van en naar België zijn verboden van woensdag 27 januari tot maandag 1 maart 2021. Het reisverbod zal gecontroleerd worden, zowel voor het weg-, lucht-, zee- als voor het treinverkeer.

Wie zich vanuit en naar België verplaatst, moet in het bezit zijn van een verklaring op eer. Een modelformulier zal ter beschikking worden

gesteld door de minister van Binnenlandse Zaken. De verklaring op eer moet gelinkt worden aan het Passenger Location Form en ondersteund worden door de nodige documenten.

Gedurende de periode van het verbod zijn enkel essentiële reizen toegelaten. Concreet gaat het om reizen omwille van:

1. Dwingende gezinsredenen

- Gezinshereniging;
- Bezoeken aan een echtgenoot of partner die niet onder hetzelfde dak woont, voor zover een aannemelijk bewijs geleverd kan worden van een stabiele en duurzaam onderhouden relatie;
- Verplaatsingen in het kader van co-ouderschap, burgerlijke en religieuze huwelijken, begravenissen of crematies (van aanverwanten of naasten).

2. Humanitaire redenen

- Verplaatsingen om medische redenen en verderzetting van een medische behandeling;
- Bijstand aan een oudere, minderjarige, gehandicapte of kwetsbare persoon
- Bezoek aan aanverwanten in palliatieve zorg.

3. Studieredenen

- Reizen van leerlingen, studenten en stagiairs, die in het kader van hun studies een uitwisseling volgen;
- Onderzoekers met een gastovereenkomst.

4. Inwoners van grensregio's

- Verplaatsingen als onderdeel van het dagdagelijkse leven voor activiteiten die eveneens in België toegelaten zijn;

5. Professionele redenen voor de uitoefening van de professionele activiteit

Verlengde isolatie

- Mensen die positief testen op COVID-19 zullen zich voortaan gedurende tien dagen moeten isoleren.
- Na een hoogrisicocontact of reis naar ons land blijft de duur van quarantaine tien dagen. Die duur kan worden ingekort tot minimum zeven dagen op voorwaarde van een negatief test die ten vroegste werd afgenomen zeven dagen na de blootstelling.

WINKELS, HORECA EN DIENSTEN

- Alle winkels zijn open onder strikte voorwaarden. Winkelen moet individueel (tenzij je hulp nodig hebt of minderjarig bent) en kort (maximaal een half uur).
- In winkels mag maximaal 1 klant per 10 vierkante meter aanwezig zijn.
- Voor nachtwinkels is het sluitingsuur nog steeds 22 uur.
- Vanaf 20 uur mag er nergens meer alcohol verkocht worden.
- Op een plaatselijke markt moet je een circulatieplan volgen en een mondmasker dragen. Er mag ter plaatse niets gegeten of gedronken worden. Jaarmarkten, rommelmarkten en kerstmarkten zijn niet toegelaten.
- Alle restaurants en cafés zijn gesloten maar kunnen, indien gewenst, afhaalmaaltijden aanbieden tot 22 uur 's avonds.
- Hotels zijn open en mogen maaltijden aanbieden op de kamer. De restaurants en bars van hotels zijn dicht.
- Er mogen tot 15 mensen aanwezig zijn bij erediensten, huwelijken, begravenissen en crematies. Tijdens die activiteiten moet je een mondmasker dragen en de nodige afstand bewaren.
- Een koffietafel of een receptie achteraf zijn niet toegestaan.



CORONAVIRUS



REPORTAGE JUMMI – TASTY AND LOCAL

Ook tijdens de coronacrisis blijven onze partners en wijzelf creatief op zoek gaan naar alternatieven om onze sector nog aantrekkelijker te maken voor de consumenten.

Jummi – Tasty and Local lanceert in samenwerking met de Landsbond der Beenhouders en met ondersteuning van Lekker van bij Ons een maaltijdconcept dat de nadruk legt op lokale producten gekocht bij lokale beenhouders.

WAT IS JUMMI?



Sel Lambaerts (Oprichter

Jummi): Via het online platform bestelt een klant ingrediënten of kant-en-klare gerechten, rechtstreeks bij lokale Vlaamse beenhouders. Alle recepten zijn afkomstig van het kookplatform lekkervanbijons.be. Momenteel

zijn er 24 beenhouders ingeschreven in dit project, dat de naam "Jummi – Tasty and Local" draagt. Jummi mikt op 200 deelnemende beenhouders tegen eind 2021 in Vlaanderen. Daarna wordt het project ook uitgerold in Wallonië.

HOE WERKT JUMMI VOOR DE BEENHOUWER?

Sel Lambaerts: Als beenhouwer krijg je een eigen webshop binnen het Jummi-platform. Je volgt wekelijks de 16 nationale recepturen. Daarnaast voegt Jummi, samen met jou, je eigen kant-en-klare maaltijden toe. Nadat je bestellingen ontvangt via Jummi heb je 48 uur de tijd om alles klaar te maken. Een mooie extra die je in 'daluren' inplant. Ten vroegste 2 dagen na bestelling haalt de consument zijn bestelling bij je op.

HANGEN ER VERPLICHTINGEN VAST AAN DIT NIEUWE ONLINEPLATFORM?

Sel Lambaerts: Er zijn geen verplichting of abonnementsformules voor de beenhouwer of de consument. Het grote voordeel is dat men extra omzet genereert met bestellingen die anders naar de populaire maaltijdboxen gaan. Bovendien heeft de beenhouwer een extra verkoopmomenten vóór en na de openingsuren. Bovendien geniet men mee van de nationale marketing van Jummi en de persoonlijke ondersteuning op sociale media. Het is een win-win voor iedereen.

HOE WERKT JUMMI VOOR DE CONSUMENT?

Sel Lambaerts: De consument kiest op jummi.be een recept. Na

keuze van zijn beenhouwer haalt hij zijn ingrediënten 48 uur later, mooi verzameld, op. Bij elk recept ontvangt de consument een gratis voorgerecht of nagerecht. Makkelijk, lekker en lokaal.

Jummi verenigt wat mensen vandaag zoeken: lekkere, haalbare maaltijden met oog voor lokaal. Lokale ingrediënten, lokaal vakmanschap en vlakbij om af te halen. Gemak is dus uitermate belangrijk. De consument heeft ook de optie om, vanuit het platform, specifieke kant-en-klare maaltijden van zijn lokale beenhouwer te bestellen. Elke beenhouwer kan bovendien zelf ook nog levering aan huis voorzien.



JUMMI GAAT VOOR DIT GLOED-NIEUWE CONCEPT EEN PARTNERSCHAP AAN MET DE LANDSBOND DER BEENHOUWERS EN VLAM.

Ivan Claeys (Voorzitter Landsbond): Toen Sel ons zijn project uit de doeken kwam doen en onze medewerking vroeg, waren

wij meteen enthousiast. Deze nieuwe manier van werken geeft onze beenhouders toegang tot een nieuw publiek. Foodboxen zitten in de lift maar spijtig genoeg zijn er weinigen die lokale kwaliteitsproducten in de kijker zetten. Bij onze beenhouders wordt dat totaal anders. Wij werken allemaal met Belgische kwaliteitsvlees en heel veel leden werken ook nauw samen met lokale producenten voor al wat ze in hun winkel aanbieden. Bovendien is het feit dat je je eigen huisgemaakte producten op deze manier extra kan aanprijzen een enorme troef.

Wij hebben direct onze partner VLAM in contact gebracht met Sel omdat we weten dat Lekker van bij Ons de trekker is voor de promotie van Belgische kwaliteitsproducten. Op deze manier worden de campagnes zoals De week van de steak – friet of De week van het konijn, om er maar enkele te noemen, meteen op grotere schaal gepromoot en dat komt iedereen ten goede.



CORONAVIRUS

Bovendien bezit Lekker van bij Ons een schat aan informatie en recepten die op deze manier de consument gemakkelijk bereikt. Dit is ook een win-win voor zowel de beenhouwers als voor de producenten.

Het feit dat de recepten en het aanbod maandelijks worden aangepast is ook mooi meegenomen. Zo wordt maximaal ingespeeld op de seizoenen en de nood aan variatie. We vinden het een uitstekend initiatief en krijgen heel wat positieve reacties van onze leden. Ik verwacht dat, eens het concept gelanceerd is, het aantal deelnemende beenhouwers snel zal toenemen. Het grote voordeel van dit project is dat er geen rompslomp is voor de beenhouwer. Er wordt geen verplicht abonnement opgelegd en er is geen nood aan een uitgebreide planning vooraf.

SEIZOENSGEBONDEN AANBOD

Sel Lambaerts: Elke maand wordt het aanbod aan recepten waaruit gekozen kan worden aangepast. Zo wordt maximaal ingespeeld op de seizoenen en de nood aan variatie.

VLAM is de leverancier van de recepten en zal ook regelmatig productinfo of campagnemateriaal toevoegen aan de foodbox.

Bij VLAM zijn ze heel benieuwd naar de reacties van de consument. Met Jummi verlagen we de drempel om te koken met verse ingrediënten van bij ons. De kwaliteit en service van de lokale beenhouwers is een geweldige troef in dit verhaal.

Jummie lanceerde net zijn nieuwe identiteit, huisstijl en eerste menuboek. Je kan dat bekijken op www.jummi.be/menuboek.

Wil je als beenhouwer nu al meer info? Neem dan contact op met sel@jummi.be.

www.jummi.be

www.lekkervanbijons.be

Tekst en foto's : Jummi & Carine Vos



Onderscheid je als slager met geitenvlees

Vooruit met de geit!

Minder alledaags in onze Belgische keuken is het gebruik van geitenvlees: "Geitenvlees smaakt sterk, is taai en dus niet lekker!". Allemaal vooroordelen, want er zijn heus wel redenen om geitenvlees te eten: het is smakelijk en geitenvlees is mager.

Melkgeitjes leiden doorgaans een fraai leven, maar voor geiten van het mannelijke geslacht ziet de toekomst er minder rooskleurig uit. Vaak wacht hen immers een ver transport. We kunnen dus heel wat dieren van een miserabel levenseinde redden door ze hier zelf te eten.

In landen zoals Griekenland, Spanje en andere Zuid-Europese landen wordt geitenlamsvlees massaal gegeten. Omdat de geitenbokjes niet kunnen dienen voor de melkproductie vinden deze de weg naar deze landen. Maar een klein deel van deze geitenbokjes vindt zijn weg naar de grootsteden. Toch zijn er Belgische topchefs die geitenlamsvlees op de menukaart zetten zodat er gewerkt wordt aan een duurzame afzet voor het vlees van de geitenbokjes. Momenteel zijn de geitenbokjes een bijproduct van de zuivelproductie maar het zou mooi zijn als de geitenbokjes een mooie opbrengst kunnen betekenen voor de geitenboerderijen.

Lamsvlees is bij de consument goed ingeburgerd, maar geitenlamsvlees is nog zeer onbekend. De vooroordelen spelen uiteraard een rol. Het geitenlamsvlees eten we niet alleen voor de smaak maar ook vanwege het duurzame aspect. We kunnen er niet onderuit, de helft van de lammetjes die geboren worden zijn geitenbokjes. Je kan de geitenbokjes vergelijken met de stierkalfjes. Bij de kalveren zijn het ook de stierkalfjes die gebruikt worden voor de kalvermestery. Tot grote spijt worden in Nederland geitenbokjes verwerkt in dierenvoeding. Elk geitenbokje dat zijn weg vindt naar een afmestbedrijf is een winsituatie voor de melkgeitenhouder. Delilam in Arendonk is zo'n afmestbedrijf waar alle mannelijke lammetjes terecht komen om af te mesten.

Meer en meer wint geitenmelk en geitenkaas aandeel op de markt. Onlangs is er in Beverst bij Bilzen nog geïnvesteerd in een gloednieuw melkgeitenbedrijf met 3300 geiten die op jaarbasis 2,5 miljoen liter melk opleveren. Een studie wijst uit dat voor 10 kilo geitenkaas ongeveer 500 gram geitenboklamsvlees beschikbaar is.

Net zoals bij schapen worden de geiten gedekt in het najaar zodat de lammetjes tussen februari en mei geboren worden, m.a.w. het is een seizoensproduct.

Geitenlamsvlees is goedkoper dan lamsvlees. Het vlees is mager met een erg laag aandeel aan verzadigd vet, weinig cholesterol en hoog ijzer- en eiwitgehalte. De kleur is vrij blank tot licht rozig van kleur.

ENERGIE- EN VOEDINGSWAARDE

Weergave per 100 gram.

Energie:	
energie (kcal)	150 kcal
energie (kJoule)	631 kJoule

VOEDINGSWAARDE VAN GEITENVLEES:

water	71,4 g
eiwit	19,5 g
vet	8,1 g
verzadigd vet	2,2 g
enkelvoudig onverzadigd vet	3,2 g
meervoudig onverzadigd vet	0,7 g
transvet	- g
cholesterol	60,0 mg
koolhydraten	0,0 g
waarvan suikers	0,0 g
polysachariden	- g
voedingsvezels	0,0 g

Bron: www.voedingswaardetabel.nl

BENAMINGEN

- Capretto: dit is de benaming van een zuiglam van 8 tot 10 weken oud.
- Chevron: dit is de benaming van een lam van 5 tot 7 maanden oud. Dit vlees heeft een heel eigen smaak en karakter daar deze ook ruwvoer en granen heeft gehad.

- Capraselect: dit is de benaming voor vrouwelijke geiten die geselecteerd worden omwille van de vleeskwiteit en ouder zijn dan 7 maanden maar niet ouder dan 2 jaar. Het vlees van deze geiten is nog meer uitgesproken van smaak.



KENMERKEN

Alhoewel het niet zo vaak voorkomt dat een geit te koop wordt aangeboden in plaats van een lam, kan het nuttig zijn dit te herkennen.

Wat zijn dan de kenmerken van een geslachte geit?

- Mager op de rug.
- Zadeldakrug (spits).
- Lange hals.
- Lange schenkels.
- Smalle bouten.
- Aan de hals kleven meestal lange stijve haren (bij het schaap soms wat wol).

Bron: www.vers-inspiratie.nl

DE VERSNIJDING.

De versnijding van geitenvlees is eigenlijk identiek aan die van schapenvlees. Bij een goed opgemest dier is er geen sprake van vervetting. Vet wegsnijden is dan ook jammer want vet laat het vlees niet uitdrogen en geeft het smaak. Uiteraard heeft iedere slager een beetje zijn eigen manier in de volgorde van het verwijderen van het vleesstukken. Als eerst kunnen we beiden schouders er af snijden. Dit doen we door tussen de vlie-

Maurice



MATHIEU

Maurice Mathieu N.V. - Westpoort 41 - 2070 Zwijndrecht

www.mauricemathieu.be

*Mayonaise
Sausen
Salades*

03/216.01.11

zen te snijden zodat het vlees mooi beschermd blijft en zijn vorm houdt. Als de schouders verwijderd zijn kunnen we de bouten afzetten. Dit doen we door achter het heupbeen te snijden en de bouten te verwijderen van het ruggedeelte. Daarna wordt de bout in twee gedaan door de beenderen door te zagen. Bij het afzagen van de flank zorgen we ervoor dat het vlees eerst wordt doorgesneden. Naargelang de bestemming van de koteletten zagen we de ribben kort of lang door, een geitenkroon heeft immers lange ribben nodig. Het ruggedeelte scheiden we in nek, koteletjes en zadel.

Versnijdingstabel:

VERSNIJDINGSTABEL GEITENVLEES

	geit 1	geit 2
schouder zonder been	585	541
bout zonder been	841	760
kroon	421	
zadel	234	240
rug met flank		723
schenkel	204	207
nek	394	221
snijlingen	899	403
beenderen	1000	1434
lever	256	
long/hart/nieren	467	
kop	497	483
	5798	5012

De versnijding is als volgend gebeurd:

- De schouder werd uitgebeend en opgerold voor gebrad.
- De schenkels werden van de bouten afgezet. De bouten zelf werden uitgebeend.



Verskil tussen bout van een geitenmelklamsbout en een lamsbout.



- Van het ene geitje werd de rug onderverdeeld in kroon en zadel. Bij het ander geitje werd de zadel afgezet en de flank aan de ribkoteletten gelaten en opgevuld met gehakt van de snijlingen.
- De schenkels werden verkoopklaar gemaakt om te stoven.
- De nek werd in schijven gezaagd om te bereiden in een stoofgerecht.
- De lever werd gebruikt om een paté te



maken.

PRIJSBEREKENING

BEPALEN TOEGELATEN WINSTMARGE GEIT		
gemiddelde aankoopprijs:	€	7.00
handelsmarge:	€	3.15
		10.15
gewichtsverlies (6% = x 1.0638):	€	10.80
BTW (6% = x 1.06):	€	11.45
Toegelaten verkoopprijs/kg per 100 kg aangekocht karkas:	€	1144.54

VERKOOPPRIJS GEIT					
schou- der zon- der been	10.42	x	19.35	=	201.63
bout zonder been	14.81	x	24.20	=	358.40
kroon	3.89	x	25.90	=	100.75
zadel	4.38	x	26.50	=	116.07
rug met flank	6.69	x	23.10	=	154.54
schenkel	3.80	x	10.37	=	39.41
nek	5.69	x	9.75	=	55.48
snijlin- gen	12.04	x	8.75	=	105.35
beende- ren	22.52	x	0.00	=	0.00
lever	2.37	x	5.45	=	12.92
long/ hart/nie- ren	4.32	x	0.00	=	0.00
kop	9.07	x	0.00	=	0.00
Totaal	100			=	1144.54
			Winstberekening		1144.54
			Toegelaten verkoop		1144.54
			Verschil		0.00

DE BEREIDING

Zoals bij lamsvlees is de bereiding van geitenvlees bijna identiek. Naargelang de leeftijd van het dier vragen deze ook een andere bereidingswijze. Het vlees van een capretto is zacht van structuur en smaak waardoor het minder geschikt is voor stoofpotjes. Het vlees van een chevon heeft dan weer meer structuur en smaak maar zeker geen sterke geitensmaak. Geitenvlees leent zich ook heel goed om klaar te maken in een tajine opgediend met couscous.

Let wel op, geitenvlees is zeer mager en wanneer je het op hoge temperaturen gaat bereiden wordt het het sneller taai. Geitenvlees leent zich ook goed om te marineren met yoghurt. Kruiden zoals koriander, komijn, gember, paprika en look doen het allemaal goed bij geitenvlees. Probeer eens een mengeling

20 gr komijn

20 gr korianderpoeder

20 gr gemberpoeder

30 gr gerookte paprikapoeder

20 gr kurkuma

10 gr chilipoeder

Stoofpotje bereiden.

Marineer het geitenvlees met de wortelen, selder en uien.

Kruid dit met zout en peper.

Laat het mengsel een nacht in de koeling marineren.

Verwarm olie in een pan, voeg het vlees toe en bak het mooi bruin.

Voeg bouillon en tomatenpasta toe, roer goed en laat het vlees op een zacht vuurtje sudderen. Wil je een andere smaak, voeg dat wat kokosmelk met curry toe of wil je het pittiger dan voeg je een Scotch Bonnet-peper toe.

Laat dit sudderen tot het vlees mals is. Zorg er voor dat er voldoende saus in de pot zit zodat het vlees en de groenten bedekt blijven. Indien nodig voeg je wat water of bouillon toe om uitdrogen te voorkomen.

Geitenboutje bereiden.

Strooi het geitenboutje in met bovenstaande kruidenmengeling.

Laat het geitenboutje een nacht in de koeling marineren.

Verwarm de oven op 150°C. Deze temperatuur zorgt ervoor dat het vlees langzaam bereidt wordt, zodat het meer tijd krijgt om malser te worden.

Maximale kerntemperatuur is 60°C.

Of probeer volgende marinade:

olijfolie

citroensap van 1 citroen

3 takjes munt

6 à 10 teentjes look

3 takjes peterselie

1 takje salie

1 sjalot

Mix deze ingrediënten tot een smeug geheel en breng op smaak met peper en zout. Wrijf de lamsbout hiermee in en laat het marineren.

LEKKERE RECEPTEN MET GEITENVLEES

GEITENRISOTTO

(www.ontdekdegeit.nl)

Risotto getrokken in geitenmelk met Parmezaanse kaas en geitenrack. Klinkt dat niet als muziek in de oren? Een hoofdgerecht van G.O.A.T. chef Samuel Levie waar zuivel en vlees gecombineerd worden. Het recept vraagt wat bereidingstijd, maar dat is het zeker waard!

Benodigheden voor vier personen:

geitenrack

1 tak rozemarijn

1 ui

2 el olijfolie

300 gram risottorijst

150 ml witte wijn



MET VERSE KRUIDEN GEVULDE GEITENLAM BOUT

(www.macsbbqpit.com)

Voorbereiding:

De voorbereiding bestaat uit drie stappen:

Het maken van de kruidenpasta.

Het uitbenen van de bout.

Kruidenpasta:

1 kop verse platte peterselie

¼ kop salie

¾ kop basilicum

6 à 8 tenen knoflook

citroenrasp van 1 citroen

50 ml olijfolie

De hoeveelheid olijfolie is afhankelijk van de smeugheid van pasta de je wil bekomen. Opgelet maak deze niet te nat. Breng deze op smaak met zout en peper.

Bewerking bout:

Begin met het heup- en schaambeent in zijn geheel. Daarna verwijderen we de bilpijp en de knieschijf. Het schenkelbeen verwijderen we niet. Vlinder de bout zodanig open dat we een mooi vlak krijgen. Smeer de binnenzijde in met de kruidenpasta. Rol op en bind het geheel vast met slagerstouw.

Daarna bereiden we de geitenbout op de barbecue op een indirect vuur met een temperatuur van ongeveer 110°C en garen tot een kerntemperatuur van 57°C.

½ liter goede bouillon (groenten, kip, geit)

½ liter geitenmelk

40 gram boter

50 gram Parmezaanse kaas

olie of boter om in te bakken

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 140 graden.

Zout de geitenrack en bak rondom aan. Doe een flinke klont boter en de rozemarijn in de pan om extra smaak toe te voegen.

Schuif het vlees in de oven en hou dit goed in de gaten. Je wil een kerntemperatuur rond de 55 graden bereiken.

Verhit de bouillon en de melk, maar zorg dat het net onder de kook blijft.

Snipper de ui en fruit deze aan in de olijfolie.

Voeg de rijst toe en bak twee minuten mee.

Blus de rijst met wijn en laat deze volledig verdampen.

Vanaf nu ga je rustig de bouillon toevoegen. Steeds een beetje, zodat alle rijst net onder bouillon staat. Als de bouillon verdamppt, voeg je weer een scheutje toe.

Doe de laatste bouillon in de pan als de rijst bijna klaar is. Dit duurt ongeveer 18 minuten.

Haal de pan van het vuur en breng de risotto op smaak met boter, geraspte Parmezaan, zout en peper.

Haal de koteletten uit de oven, snijd ze los van elkaar en serveer ze op de risotto. En nu smullen maar!

Tip! Vervang de Parmezaanse kaas eens door oude geitenkaas!



VOORLOPIG BTW-FORFAIT 2021

De wijzigingen in vergelijking met het voorgaande jaar worden in het rood aangeduid.

Opmerking: Er werd een rubriek X.d} afleveren van plastic zakjes toegevoegd aan het berekeningsblad.

BTW-nr. :

F

Naam en adres van de slager :

SLAGERS EN SPEKSLAGERS 1/3

BEREKENINGSBLAD

van het ste de kwartaal van het jaar

TE BEWAREN ALS BOEKHOUDKUNDIG STUK.
NIET BIJ DE BTW-AANGIFTE VOEGEN.

Handelingen	Sommen waarop de BTW verschuldigd is
I. A. Verkoop van vlees (aangekocht op voet, geslacht of in losgesneden stukken) (Rund - Kalf - Varken - Schaap - Paard - Veulen)	Tarief van 6 pct.
Inkoopprijs :	
Bruto-winstmarges :	
a) Rund - Kalf - Varken - Schaap	
aankopen op voet :	
slachtgewicht (1) : Kg x 3,15 EUR =	
aankopen « geslacht » :	
aangekochte Kg : Kg x 3,15 EUR =	
aankopen in losgesneden stukken :	
aangekochte Kg : Kg x 3,70 EUR=	
Totaal : Kg (over te brengen naar rubriek IB hierna)	
b) Paard - Veulen	
aankopen op voet :	
slachtgewicht (1) : Kg x 3,15 EUR =	
aankopen « geslacht » :	
aangekochte Kg : Kg x 3,15 EUR =	
aankopen in losgesneden stukken :	
aangekochte Kg : Kg x 3,28 EUR=	
I. B. Meeropbrengst inzake vleesbereidingen (2)	
Totaal aantal kg : kg x 18 pct. x 1,95 EUR = (zie rubriek IA, a))	
II. Verkoop van bijgekochte slachtafvallen	
Varkensslachtafvallen :	
inkoopprijs : EUR x 2 =	
Andere slachtafvallen :	
inkoopprijs : EUR x 1,6 =	
III. Aanvullende opbrengst voortvloeiend uit de fabricage van vleesproducten	
IV. Opbrengst van gebraden kippen :	
Kg x 2,45 EUR =	
aantal x meerprijs voor braden x100 = 106	
Over te dragen :	

De toelichting voor het invullen van het berekeningsblad bevindt zich achteraan de forfaitaire regeling.

WAT WORDT BESCHOUWD ALS VLEESBEREIDINGEN:

Dit omvat alle mogelijke bereidingen die de slager zelf maakt met vers vlees, met inbegrip van vlees dat in kleine stukken is gehakt, waaraan levensmiddelen, kruidenrijen of additieven zijn toegevoegd of dat een verwerking heeft ondergaan die niet volstaat om de inwendige spierweefselstructuur van het vlees te veranderen en daardoor de kenmerken van vers vlees te doen verdwijnen, met uitzondering van worst en gehakt die beschouwd worden als vers vlees en forfaitair belast worden overeenkomstig de rubriek I.

Voorbeelden van deze bereidingen zijn burgers, schnitzels, brochettes, enz

	Overgebracht :
V. Verkoop van zelf bereide gerechten (4)	
a) ontvangsten (BTW inbegrepen) volgens raming : (enkel wanneer lager dan 1/10 ^{de} van de totale omzet van de slagerij van het trimester zonder 18.750 EUR per trimester te overtreffen) : EUR x 50 pct. =	
b) ontvangsten (BTW inbegrepen) volgens ontvangstenboek : (wanneer bovenvermelde criteria worden overschreden) : EUR x 50 pct. =	
VI. Verkoop van belegde broodjes (5) :	
- Aantal aangekochte broodjes : (a)	
- gewogen gemiddelde verkoopprijs per stuk : (b)	
- Belastbare opbrengst : (..... (a) x (b)) x 60 pct. =	
VII. Opbrengst van de aangekochte waren (Voor een uitgebreider opsomming zie nr. IV van de forfaitaire regeling)	
11 A : Vleesproducten en alle soorten salades als dusdanig aangekocht. Inkoopprijs : EUR x 1,68	
11 B1 : Wild (seizoenwild) Inkoopprijs : EUR x 1,55	
11 B2 : Gevogelte, konijnen en verse paddestoelen. Inkoopprijs : EUR x 1,61	
11 C1 : Conserven, diepvriesproducten (andere dan deze bedoeld in 11 C3), specerijen, vetten, zuurkool, enz. Inkoopprijs : EUR x 1,32 =	
11 C2 : Quiches, pizza's, toasts, lasagne, vis- en kipbereidingen, enz. Inkoopprijs : EUR x 1,53	
11 C3 : Alle aardappelbereidingen (zowel vers als diepgevroren) zoals frieten, kroketten, hertoginne aardappelen, enz. Inkoopprijs : EUR x 1,65	
11 D1 : Kaas. Inkoopprijs : EUR x 1,47	
11 D2 : Andere dranken dan deze bedoeld in rubriek X, c) 11 F Inkoopprijs : EUR x 1,37	
Over te dragen totaal :	

Overgebracht totaal:

VIII. Aftrek

- a) Levering van forfaitair belaste goederen die aan een hoger btw-tarief dan 6 % onderworpen zijn en waarvoor de slager een factuur uitreikt (huiden, beenderen).
- b) Levering van forfaitair belaste slachtafvallen bestemd als diervoeding (bedrag punt X, b, exclusief btw)
- c) Levering van afval- of recuperatiestoffen waarvoor de slager een inkoopborderel ontvangt (beenderen, vet)
- d) Kortingen door de slager toegekend op de detailverkoopprijzen:
- (6) EUR x $\frac{100}{106}$ =

Totaal van de af te trekken sommen:

Som waarover 6 % verschuldigd is:

 , EUR
(7)
IX. 11 E : Margarine

Inkoopprijs: EUR x 1,26 =

Som waarover 12 % verschuldigd is:

Tarief van 12 %

 , EUR
(8)
X. a) Leveringen van goederen afkomstig van de aangekochte dieren en onderworpen aan een hoger tarief dan 6 % (huiden, enz.) (Bedrag van de factuur, zonder btw)**b) Verkoop van slachtafvallen als voedsel voor dieren**Raming: x $\frac{100}{121}$ =

- c) **11 F** : - Houtskool, voedsel voor troeteldieren en andere koopwaren aan 21 %
- Bieren met een effectief alcoholvolumegehalte van meer dan 0,5 % vol. en andere dranken met een effectief alcoholvolumegehalte van meer dan 1,2 % vol.

Inkoopprijs: EUR x 1,28 =

d) Afleveren plastic zakjes (*)

- Aantal aangekochte plastic zakjes (a)
- Bijdrage klant (b)
- Belastbare opbrengst : (..... (a) x (b)) x $\frac{100}{121}$ =

Som waarover 21 % verschuldigd is:

 , EUR
(10)

(*) Verkoop van plastic zakjes

Vlaams Gewest: Artikel 65 van het Besluit van de Vlaamse Regering van 22/03/2019 voegt een nieuwe onderafdeling 5.3.11 toe m.b.t. de voorwaarden voor het gratis ter beschikking stellen van lichte plastic draagtassen voor eenmalig gebruik.

Het bedrag dat hiervoor aan de klanten wordt aangerekend moet, volgens de geldende economische reglementering ter zake, duidelijk worden geafficheerd in de verkoopruimte of op het kasticket. In de rubriek X,d) van het berekeningsblad dient het aantal tijdens het belastbaar tijdperk aangekochte plastic zakjes te worden vermeld waarvoor (al dan niet volgens een wettelijke verplichting) aan de klant een bijdrage wordt gevraagd.

Waals Gewest en Brussels Hoofdstedelijk Gewest : Het gebruik van plastic wegwerpzakjes is verboden in de verkoopruimte van detailhandelaars (zie het Besluit van de Waalse Regering van 06/07/2017 betreffende de plastic draagtassen en het besluit van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest van 1/12/2016 betreffende het beheer van afvalstoffen).

XI. TOEPASSINGSMODALITEITEN (WIJZIGING 3°)

1° De forfaitaire grondslagen van aanslag zijn slechts toepasselijk ten aanzien van de slagers die hun vlees of hun waren aankopen op de regelmatige markt en die hun bedrijf in normale omstandigheden uitbaten.

De slager wordt geacht zijn bedrijf niet in normale omstandigheden uit te baten:

- a) wanneer hij bij zijn leveringen brutomarges toepast die minstens 10 % hoger liggen dan die welke in de onderhavige forfaitaire regeling als maatstaf werden genomen
- b) wanneer hij als traiteur tussenbeide komt bij het tafeldienen van spijsen of dranken. Slechts in uitzonderlijke gevallen, en mits voorafgaandelijke toestemming van de bevoegde dienstleider van het centrum KMO-Beheer, kan van het bepaalde onder b worden afgeweken.

2° De forfaitaire regeling is niet van toepassing op slagers die in 2020 schapen- of lamsvlees hebben ingekocht voor een bedrag dat hoger is dan 15 % van hun totale inkopen of invoeren van vers of bevroren

vlees. In dit geval kunnen, op vraag van de betrokken slager, individuele forfaitaire grondslagen van aanslag door de administratie worden vastgesteld.

3° De handeling verricht door een slager op bijvoorbeeld een jaarmarkt of braderie, kan onder bepaalde voorwaarden worden beschouwd als een eenvoudige levering van spijsen en dranken (en dus niet als een restaurant- of cateringdienst).

In de circulaire van 06.11.2017 nr. 2017/C/70 betreffende het geregistreerde kassasysteem wordt een commentaar verstrekt op de toepassingsvoorwaarden van de verplichting, voor btw belastingplichtigen die restaurant- en cateringdiensten verrichten, om te beschikken over een geregistreerd kassasysteem zoals voorzien in artikel 21bis van het koninklijk besluit nr. 1.

Voor het onderscheid tussen leveringen en restaurant- en cateringdiensten wordt dan ook verwezen naar het nr. 2.5.2. e.v. van voormelde circulaire.

Indien aan de voorwaarden inzake levering wordt voldaan, moeten de spijsen en/of dranken die het voorwerp zijn van de leve-

ring belast worden tegen het btw-tarief dat geldt voor de geleverde goederen (6 % of 21 %).

Voor de restaurant- en cateringdiensten met uitsluiting van het verschaffen van dranken, is het tarief van 12 % van toepassing. Dranken die het voorwerp zijn van een dienst als bedoeld in artikel 18, § 1, tweede lid, 11°, van het Btw-Wetboek zijn zonder onderscheid onderworpen aan het normale btw-tarief van 21 %.

Er wordt opgemerkt dat wanneer ingevolge de restaurant- en cateringdiensten het geregistreerd kassasysteem verplicht wordt (drempeloverschrijding), het forfait niet langer meer kan genoten worden. Dat is overigens ook het geval wanneer het geregistreerd kassasysteem vrijwillig gebruikt wordt.

De volledige tekst van het voorlopig BTW-forfait 2021 en het berekeningsblad kan u terugvinden op onze website in de ledenpagina's in de rubriek (Nieuws) (bericht van 05/02/2021).



Slagerij Bjorn
en Eline, Hulste



Slagerij Peeters
Goovers, Turnhout

b FOOD SHOP
BOSSUYT & LEMMENS
CONCEPT DESIGN CREATION WINKELS DIE WERKEN

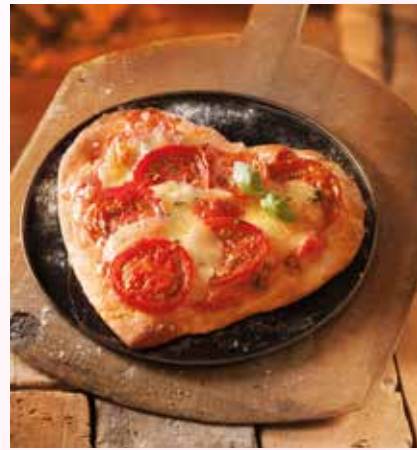
BUNDELEN DE KRACHTEN





Maak er met Valentijn eens iets speciaals van

We kunnen dit jaar niet genieten van een heerlijk Valentijnsmenu in ons favoriete restaurant. Dat wil niet zeggen dat we het thuis niet gezellig kunnen maken. Geef je toonbank een Valentijnslook en biedt je klanten eens wat hartjes aan ...



REGLEMENT en INSCHRIJVINGSFORMULIER NATIONALE VAKWEDSTRIJDEN VOOR LEERLING BEENHOUEWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS - JUNIORCUP 2021

Meat Expo, P/a Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk
EUROBEEF@KORTIJKXPO.COM

REGLEMENT

1. INRICHTING EN DOEL

Ter gelegenheid van Meat Expo 2021 organiseert Meat Expo, onder de auspiciën en met de medewerking van de Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België, parallel met de Nationale Vakwedstrijden EUROBEEF 2021, een wedstrijd in voor jongeren onder de 25 jaar die een opleiding volgen van beenhouwer-spekslager.

2. DATA VAN DE VAKWEDSTRIJDEN

De JUNIORCUP 2021 zal plaatsvinden op zondag 26 september 2021.

3. DEELNAME

Alle leerlingen die de opleiding volgen van beenhouwers – spekslagers, zowel leden als niet-leden van de Juniorclub. Leerlingen die geen lid van de Juniorclub zijn kunnen zich vrijblijvend inschrijven. De maximum leeftijd voor deelname is vastgesteld op 25 jaar.

4. INSCHRIJVINGSRECHT

De inschrijvingsprijs bedraagt €7 voor leden van de Juniorclub. Aansluiten bij de Juniorclub van de Landsbond kost € 18 per jaar. U ontvangt naast korting op de inschrijvingsprijs alle nummers van de Belgische Beenhouwerij van het schooljaar waarin je inschrijft.

De inschrijvingsprijs bedraagt € 14 voor niet-leden van de Juniorclub.

Scholen kunnen ook in groep inschrijven. Bij inschrijving met min. 40 producten bedraagt de inschrijvingsprijs € 5/per product. Dit inschrijvingsrecht wordt door Kortrijk Xpo (in opdracht van de organisatie Meat Expo) aan de leerling aangerekend.

Het inschrijvingsrecht is betaalbaar op het ogenblik van ontvangst van de factuur van Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk, door overschrijving op een bankrekening van Kortrijk Xpo, met vermelding van het factuurnummer en van de naam van de deelnemer. Bij eventuele niet-deelname wordt dit inschrijvingsgeld NIET TERUGBETAALD.

De deelnemer ontvangt binnen de 8 dagen na betaling een bevestiging van inschrijving van Meat Expo. Indien u dit bericht niet ontvangt dient u zelf binnen de 8 dagen contact op te nemen met Meat Expo.

5. INSCHRIJVING

De deelnemers schrijven rechtstreeks in, door middel van het inschrijvingsformulier, waarop zij ook de correcte benaming van de schotel(s) en/of product(en) dienen te vermelden.

De producten kunnen UITSLUITEND worden ingezonden op naam van de deelnemer, met duidelijke vermelding van de school.

Na het sluiten van de inschrijvingstermijn ontvangen de deelnemers, voor zoverre de facturen werden voldaan:

1. de nodige deelnemingsdocumenten
2. de kaartjes, die zij aan de schotel(s) en/of product(en) moeten hechten
3. de praktische richtlijnen
4. een bevestiging van inschrijving

Scholen kunnen ook in groep inschrijven. Bij inschrijving met min. 40 producten bedraagt de inschrijvingsprijs € 5/per product.

De uiterste inschrijvingsdatum is 15 JUNI 2021.

6. RUBRIEKEN

Rubriek 1: schotels vers vlees zoals bijvoorbeeld gebruiksklare Teppanyaki, fondue, steengrill, wok etc.

Rubriek 2: schotels op basis van vleesproducten zoals bijvoorbeeld tapassschotel, aperitiefschotel etc

Rubriek 3: ambachtelijke kookham gehele kookham zonder been, gebraseerde ham of gebakken ham

Rubriek 4: ambachtelijke gezouten ham rauwe ham zonder been, al dan niet gerookt

Rubriek 5: ambachtelijk gezouten vleeswaren zoals nootham, Cobourg, filet de Saxe, bacon, buikspek en rookvlees met uitzondering van ham

Rubriek 6: ambachtelijke vleesproducten met uitzondering van Parijse worst **met een diameter van minstens 75 mm.** alle vleesproducten zoals kookworsten, vlees- brood, pastrami, ... met uitzondering van vleesproducten in rubriek 7.8.9.10.11

Rubriek 7: ambachtelijk vleesproduct op basis van lever

Rubriek 8: ambachtelijke droge worst (gerookt of niet gerookt) met uitzondering van salami met een diameter van minstens 75 mm.

Rubriek 9: ambachtelijk vleesproduct op basis van bloed.

Rubriek 10: ambachtelijk vleesproduct op basis van gevogelte (zowel gedroogde, gezouten of verhitte producten)

Rubriek 11: geleibereidingen

Rubriek 12: dagschotels op basis van vlees waarin een streekproduct verwerkt wordt. Het streekproduct moet vermeld worden op ingrediëntenlijst en gepresenteerd worden zoals het in de winkel aangeboden wordt.

De schotels en de producten moeten voldoen aan de eisen van de huidige geldende Belgische wetgeving.

Zij moeten door de deelnemers persoonlijk op ambachtelijke wijze vervaardigd zijn. De schotels en de producten blijven eigendom van de deelnemers, voor zover zij worden afgehaald binnen de vastgestelde termijn.

Rubrieken 1, 2,

De afmetingen van de schotels mogen maximaal 75 cm x 120 cm bedragen. De deelnemer dient er voor te zorgen dat elke schotel ook na de aflevering, gemakkelijk verplaatsbaar blijft (voor delicate schotels dient eventueel een onderstel voorzien, zodanig dat de schotel met het onderstel tentoongesteld kan worden). Het maximale gewicht wordt vastgelegd op 40 kg. Ter plaatse bestaat de mogelijkheid om aan de schotels eventueel kleine herstellingen uit te voeren.

Rubriek 12

Bij elke schotel in deze rubrieken, dient een kleine afzonderlijke proefportie (wegwerpverpakking) voorzien, die de jury's (4 leden) moeten toelaten de smaak van de hoofdbestanddelen te beoordelen. Garnituren dienen niet voor te komen op de proefportie.

Onder hoofdbestanddelen wordt verstaan : het vlees, gevogelte, vis of ander hoofdelement, de eventuele bijkomende elementen, zoals mousse, aspic, vullingen... en de erbij horende saus(en).

Rubrieken 3 tot en met 11

De vleesproducten in deze rubriek moeten als een volledig product aangeboden worden, dus NIET DOORGESNEDEN EN NIET AANGESNEDEN. Met uitzondering van terrines, zullen de vleeswaren door de organisatoren op neutrale dienbladen geplaatst worden.

7. AANTAL INZENDINGEN

Er kan deelgenomen worden in één, in meerdere of in elk van de rubrieken, telkens met 1 schotels of product per rubriek.

8. BEOORDELING

De beoordeling van elke rubriek gebeurt door een jury samengesteld uit 4 leden.

Een onafhankelijke commissaris volgt permanent de jurywerkzaamheden en waakt over het regelmatig verloop van de wedstrijd. De werkzaamheden van de jury's worden gecoördineerd door een voorzitter.

In geval van twijfel of voor alle punten die niet zouden voorzien zijn in het Reglement, zal de voorzitter soeverein beslissen.

De schotels en producten komen pas bij de jury's nadat zij volledig anoniem zijn gemaakt (geen decoratie van de producten met herkenningstekens, enz...) en nadat zij zijn gecontroleerd op hun conformiteit met de geldende wetgeving en met het Reglement.

Bij inbreuk op het Reglement van de Nationale Vakwedstrijden of op de terzake geldende wetgeving, wordt de inzending afgewezen en wordt zij niet beoordeeld door de jury. De afwijzing wordt vast- gesteld door de voorzitter van de jury.

Indien wordt vastgesteld dat een niet-ambachtelijk product wordt aangeboden, wordt dit geweigerd. Indien nadien vastgesteld wordt dat een niet ambachtelijk vervaardigd product werd gekeurd en bekroond, zal dit aanleiding geven tot nietig verklaring van de onderscheiding.

De organisatie is niet verantwoordelijk voor eventueel verlies van producten of van schotels.

Elk jurylid quoteert volledig zelfstandig.

DOOR ZIJN DEELNAME AANVAARDT DE KANDIDAAT DE BESLISSING VAN DE JURY.

9. BEOORDELINGSNORMEN

voor rubriek 1 en 2

- algemene esthetische indruk.....	100 punten
- samenstelling (passende ingrediënten en verhoudingen)	100 punten
- afwerking en finesse.....	100 punten
- vleespromotie	100 punten
- originaliteit en creativiteit.....	100 punten
TOTAAL:	500 punten

voor de rubrieken 3 tot en met 11

- uitzicht uitwendig	100 punten
- uitzicht aangesneden	100 punten
- samenstelling (passende ingrediënten en verhoudingen)	100 punten
- smaak	100 punten
- geur	100 punten
TOTAAL:	500 punten

voor de rubrieken 12

- algemene esthetische indruk.....	100 punten
- samenstelling (passende ingrediënten en verhoudingen)	100 punten
- afwerking en finesse.....	100 punten
- smaak	100 punten
- originaliteit en creativiteit.....	100 punten
TOTAAL:	500 punten

10. PRIJZEN EN ONDERSCHIEDINGEN

a) INDIVIDUEEL

- een diploma met gouden medaille (minimum 90%)
- een diploma met zilveren medaille (minimum 80%)
- een diploma met bronzen medaille (minimum 70%)

B) JUNIOR CUP

De Juniorcup kan uitsluitend worden gewonnen door de kandidaat/ kandidaat die in de rubrieken 1,3,4 of 5, 6,7 en 12 heeft deelgenomen en die minimaal 70% behaalden in elke rubriek. De Juniorcup wordt toegekend voor het hoogste totaal, bekomen door optelling van alle uitslagen in de rubrieken.

11. AFLEVEREN EN AFHALEN VAN DE SCHOTELS EN/OF PRODUCTEN

a) Afleveren van de schotels en/of producten

Alle producten worden aangeleverd op zondag 26 september 2021 vanaf 7u tot 9u 30. De exacte locatie voor afleveren van de producten op de campus van Kortrijk Xpo wordt meegedeeld in de bevestiging van uw deelname. Schotels en producten die ingediend worden na deze voorziene uren, worden geweigerd en worden niet beoordeeld door de jury. Bij het afleveren van de producten ontvangt de deelnemer een ontvangstbewijs dat moet voorgelegd worden bij de afhaling van de producten.

b) Afhalen van de schotels en/of producten

Alle producten uit rubriek 1, 2, 9, 12 moeten afgehaald worden op zondag 26 september vanaf 19 u30 tot 20 u.

De producten uit de andere rubrieken worden tentoongesteld gedurende de ganse beurs. Zij kunnen opgehaald worden op woensdag 29/09 vanaf 15 uur.

De producten kunnen worden meegenomen door de deelnemers op het afgesproken tijdstip maar zijn niet meer geschikt voor menselijke consumptie.

12. PRESENTATIE

Er wordt een speciale tentoonstellingsruimte voorzien. De etalage en de presentatie van de inzendingen gebeuren volledig door de inrichters, in samenwerking met ervaren vakmensen en specialisten. Bij elke schotel of product wordt een kaartje geplaatst met daarop de naam van het product, de naam en de woonplaats van de deelnemer, en tevens de behaalde onderscheiding.

De organisatoren behouden zich het recht voor bepaalde inzendingen niet tentoon te stellen.

De organisatoren zijn niet verantwoordelijk voor beschadigde of verloren producten en/of versiering.

13. PRIJSUITREIKING

Alle deelnemers aan de Juniorcup worden samen met de laureaten van de Nationale trofeeën en ereprijzen, de Gouden Poem en de EUROBEEF winnaars, uitgenodigd om deel te nemen aan de plechtige prijsuitreiking, die zal plaatshebben op **dinsdag 28 september 2021 om 18u00** in het Meeting Centrum van Kortrijk Xpo. Voor de deelnemers is de toegang gratis. Familie en/of genodigden dienen op voorhand ingeschreven te worden. Zij betalen € 15 per persoon.

Tarieven Junior-Cup		
TARIEVEN (incl. BTW):		
Prijs per product	Leden Junior-Club	Niet-leden Junior-Club
Individuele inschrijving	7 €	14 €
Inschrijvingen door de school (met een minimum van 40 producten)	5 €	5 €
BETALING: na ontvangst van de factuur		

Niet-afgehaalde diploma's worden opgezonden naar de deelnemer.

De organisatie houdt zich het recht voor om trofeeën niet uit te reiken in geval van onvoldoende inzendingen en/of onvoldoende hoog kwaliteitsniveau.

Opmerking:

Diploma's en naamplaatjes van trofeeën worden opgemaakt op basis van de informatie die de kandidaat zelf vermeldt op het deelnameformulier. Om fouten te vermijden wordt expliciet gevraagd **HOOFDLETTERS** te gebruiken. Mocht u merken dat er in de u toegestuurde documenten voor de vakwedstrijd fouten geslopen zijn, gelieve dat dan zo spoedig mogelijk te melden. Kosten voor diploma's die moeten worden herdrukt omwille van fouten in de naam of product die niet werden doorgegeven aan de organisatie, vallen ten laste van de deelnemer.



DE JUNIORCLUB VAN DE KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOUWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIË

Leden van de Juniorclub krijgen ons vakblad "DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ" toegestuurd. Via dat vakblad informeren wij onze jongeren uit het slagersonderwijs over al wat te maken heeft met het slagersonderwijs.

Bovendien krijgen leden van de Juniorclub de kans om tegen een sterk verminderde prijs deel te nemen aan de prestigieuze Juniorcup vakwedstrijd die wij organiseren ter gelegenheid van de vakbeurs MEAT EXPO 2021.

Deelname aan de vakwedstrijd bedraagt voor niet-leden € 14 per product, voor leden van de Juniorclub is dat maar € 7 per product. Inschrijven is dus de boodschap!

Studenten uit het slagersonderwijs kunnen een jaarabonnement bij de Juniorclub krijgen aan de uitzonderlijke prijs van € 18. Het abonnement is te verkrijgen via de school (vragen aan je leraar)



INSCHRIJVINGSFORMULIER JUNIORCUP TERUG TE STUREN VOOR 15 JUNI 2021 NAAR KORTRIJK XPO

Meat Expo, P/a Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk
EUROBEEF@KORTRIJKXPO.COM



INVULLEN IN DRUKLETTERS aub.

Naam Bereider + Rubriek (indien afwijkend van ondergetekende):

Straat & nr:

Postnummer: Gemeente:

Tel: email:

Naam en adres van de werkgever:

BTW. nr:

☐ LID VAN DE JUNIORCLUB

☐ WORDT LID VAN DE JUNIORCLUB EN STORT HIERBIJ € 18.00 VOOR LIDMAATSCHAP AAN DE JUNIORCLUB 2021

- schrijft hierbij in voor de Juniorcup 2021
- heeft kennis genomen van het reglement en verklaart zich te onderwerpen aan de bepalingen hiervan
- verklaart op zijn/haar eer, de producten en/of schotels volledig persoonlijk op ambachtelijke wijze te zullen vervaardigen
- zal, na ontvangst van de factuur, het inschrijvingsgeld betalen door overschrijving op bankrekening van Kortrijk Xpo, met vermelding van de naam van de deelnemer en van het factuurnummer.
- Indien u 8 dagen na betaling geen bevestiging ontvangt dient u de organisatie te contacteren. Zonder bevestiging is uw deelname niet geregistreerd.
- wenst deel te nemen in de volgende rubrieken

Rubriek 1:	schotels vers vlees	met..... schotels =	 EUR
Rubriek 2:	schotels voor koud buffet op basis van vleeswaren	met schotels =	 EUR
Rubriek 3:	ambachtelijke kookham	met producten =	 EUR
Rubriek 4:	ambachtelijke gezouten ham	met producten =	 EUR
Rubriek 5:	ambachtelijk gezouten vleeswaren met uitzondering van ham	met producten =	 EUR
Rubriek 6:	ambachtelijke vleesproducten	met producten =	 EUR
Rubriek 7:	ambachtelijk vleesproduct op basis van lever	met producten =	 EUR
Rubriek 8:	ambachtelijke droge worst	met producten =	 EUR
Rubriek 9:	ambachtelijk vleesproduct op basis van bloed.	met producten =	 EUR
Rubriek 10:	ambachtelijk vleesproduct op basis van gevogelte	met producten =	 EUR
Rubriek 11:	geleibereidingen	met producten =	 EUR
Rubriek 12:	bereide gerechten of ovenklare gerechten	met schotels =	 EUR

Totaal producten =EUR

Gelieve een kopie te nemen van dit formulier indien de producten bereid worden door een ander persoon dan ondergetekende + wil aub duidelijk leesbaar de na(a)m(en) vermelden.

NAAM:

Nr	Benaming van de schotel en/of product	Rubriek	In te vullen door Kortrijk Xpo
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

Datum: Handtekening:

INSCHRIJVINGSFORMULIER OFFICIËLE PRIJSUITREIKING MET RECEPTIE OP 28 SEPTEMBER - JUNIORCUP 2021

Naam Voornaam

Straat nummer.....

Postnummer Gemeente

Tel: e-mail:

Fax:

Wenst deel te nemen met personen aan de OFFICIËLE PRIJSUITREIKING MET RECEPTIE OP 28 september 2021.

Daartoe schrijf ik, vóór 15 augustus aanstaande, het gewenste bedrag over op rekeningnummer: van Kortrijk Xpo met duidelijke vermelding van je naam en "PRIJSUITRIJING"

..... x € 15 = €

Opgelet: De leerlingen en leerkrachten worden gratis op de receptie uitgenodigd. Familie en vrienden dienen – vooraf – € 15 per persoon te betalen.

Handtekening:

Enkele 'gouden' EUROBEEF vakwedstrijd ideeën...



In dit vakartikel gaan we dieper in op het opmaken van vakwedstrijd schotels voor vers vlees, koud buffet en dagschotels.

RUBRIEK 1: schotel vers vlees (gebruiksklare vers vleeschotel), Gourmet, fondue, BBQ, teppanyaki, steengrill... zijn steeds weerkerende producten op de EUROBEEF vakwedstrijd.

Hou rekening met volgende wedstrijd-elementen:

- De focus ligt op VERS VLEES (vis is verboden).
- De afmetingen van de schotels mogen maximaal 75 cm x 120 cm bedragen.
- De deelnemer dient er voor te zorgen dat elke schotel ook na de aflevering, gemakkelijk verplaatsbaar blijft (voor delicate schotels dient eventueel een onderstel voorzien, zodanig dat de schotel met het onderstel tentoongesteld kan worden).
- Het maximale gewicht wordt vastgelegd op 40 kg.
- Afdekgelei is toegelaten om de grondstoffen, garnituren... te glaceren (vast leggen, verkleuring en uitdroging tegen te gaan).
- Ter plaatse bestaat de mogelijkheid om aan de schotels eventueel kleine herstellingen uit te voeren.

Belangrijke voorschriften bij het maken van de vleeschotel:

- Plan van de te maken schotel.
- Product(en), grondstoffen...
- Keuze van de schotel.
- De te gebruiken garnituren, blikvangers...
- Opmaak van de schotel.
- Orde, netheid en goede hygiënepraktijken (GHP).

Plan van de te maken schotel (sierschotel):

Bij het brainstormen en opmaken van een plan (schets) heeft men als vakman al een eerste indruk over de volgende elementen:

- Grootte van de schotel.
- Vorm van de schotel.
- Het materiaal van de schotel.
- Gebruikte hoofdgrondstof(fen).
- Gebruikte hulpgrondstoffen, garnituren, blikvangers...
- Een eerste inzicht in de schikking.
- Een zicht op de slaagkansen of de realiteitszin.

Product(en), grondstoffen:

- Moeten vers en van 1ste kwaliteit zijn.
- Mogen geen afwijkingen vertonen.
- De reglementering betreffende koe-ling en omgevingstemperatuur van het artikel moet nageleefd worden.

- De belangrijkste eigenschap van gourmet-, fondue-, wok-, teppanyakivlees is dat het steeds malse miniporties moeten zijn, die op een zeer korte duurtijd kunnen bereid worden. Het gewicht per portie mag maximum 40 g bedragen met uitzondering van BBQ vlees.
- Geen gepaneerde producten gebruiken voor een BBQ schotel, om het verbranden tijdens het barbecueën te vermijden.
- Zorg voor voldoende variatie in de gebruikte vleessoorten. Snijd of vorm de verschillende porties zeer gelijkmatig, zoniet verkrijgt je een slordig algemeen aanzicht.

Keuze van de schotel:

- Een mooie sierschotel is een basiselement van een geslaagde wedstrijd-schotel.
- De schotel moet in verhouding tot de gebruikte grondstof(fen) aangepast zijn. Een te groot stuk op een kleine schotel geeft een overladen indruk en oogt niet mooi en omgekeerd is het ook geen zicht.
- Zijn niet toegelaten om te gebruiken: houten schotels, schotels met een houten kader, gekleurde of geverfde

schotels, schotels met afwijkingen.

- Zijn wel toegelaten: zwarte marbriet, witte marbriet, spiegel, aluminium, marmer, polyester, plastic, piepschuim en porselein.
- Mogelijke vormen : rond, ovaal, vierkant, rechthoekig, zeshoekig, opbouw-schotels, gecombineerde schotels...

De te gebruikte garnituren, blikvangers....:

- Overdrijf niet met garnituren, blikvangers... de vleessoorten moeten hoofdzaak blijven.
- De hoeveelheid garnituren hangt af van de grootte van de schotel en de hoeveelheid hoofdgrondstof(fen) die op de schotel gepresenteerd worden.
- De garnituren moeten vers, eetbaar en van 1ste kwaliteit zijn.
- De persoonlijke keuze van de garnerder zal uiteraard de keuze en de hoeveelheid van de garnituren bepalen.
- De gebruikte garnituren zijn een aanvulling voor de hoofdgrondstof.
- De bijpassende garnituren zijn meestal groenten- en fruitsoorten die al of niet een bewerking ondergaan hebben.
- Zorg voor bijpassende groenten, sauzes en andere bijproducten.
- Bij het bereiden en garneren van schotels dien je de reglementering i.v.m. verboden toevoegsels na te leven. Verboden toevoegsels zijn producten die niet aan de eisen voldoen om in de voeding te verwerken en die door de wetgeving verboden zijn o.a. niet eetbare garnituren, bepaalde kleur- en smaakstoffen, bewaarmiddelen die niet toegelaten zijn in de slagerij.

Opmaak van de schotel:

- Perfecte rangschikking: men dient steeds een bepaalde, goed zichtbare lijn in het werkstuk te leggen. Blijf een afstand van de schotelrand om geen overladen indruk te geven. Zorg bij de opbouw van het vleesassortiment, best duidelijk voor een afgescheiden presentatie.
- Smaakvolle kleurschakeringen: de aantrekkelijkheid van een sierschotel wordt enerzijds door de verschillende kleurschakeringen bepaald en anderzijds door de intensiteit van deze kleurschakeringen, m.a.w. hoe

groter de kleurentegengstellingen zijn hoe aantrekkelijker de sierschotel zal zijn! Besteed veel aandacht aan een passende kleurschakering. Plaats zoveel mogelijk afwisselende kleuren naast elkaar op uw schotel.

- Attractieve vormgeving: breng evt. reliëf en / of niveauverschil (trapsgevijs) bij de opbouw van een schotel. Het is vaak doeltreffend om hoogten en laagten op een schotel te creëren, bv. door gebruik te maken van één of meerdere sokkels.

Tip! De schotel verschillende keren opmaken (testen), evalueren en bijwerken.

Orde, netheid en goede hygiënepraktijken (GHP):

- Orde, netheid en goede hygiënepraktijken (GHP) zijn zoals steeds in de voeding van essentieel belang en de bestaande reglementering dient uiteraard strikt nageleefd te worden.
- Zorg voor een frisse en nette afwerking van de schotel... vingerafdrukken en vetvlekken op o.a. schotelranden verwijderen... Door een vakjury wordt dan ook uiterst streng op dit gebied gekeken!

Inspirerende ideeën...

Gourmet

vb. sierschotels



vb. sierschotelementen





Fondue

vb. sierschotels



BBQ

vb. sierschotels

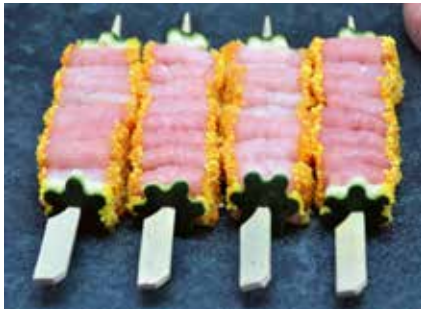


vb. sierschotelementen



Tteppanyaki

vb. sierschotels



vb. sierschotelementen





RUBRIEK 2: schotel koud buffet op basis van vleesproducten

Dit zijn zowel ambachtelijke fijne vleeswarenschotels, tapassschotels, aperitiefschotels...

Het spreekt voor zich dat de vakbekwaamheid bij het bereiden van een vleeswarenschotel doorslaggevend is. Het vakmanschap van de ambachtelijke slager vertaalt zich uitstekend in de creativiteit die hij zal aanwenden om de schotel te bereiden... Laat je creativiteit de vrije loop!

Hou rekening met volgende wedstrijd-elementen:

- De focus ligt op VLEESPRODUCTEN (vis is verboden).
- De afmetingen van de schotels mogen maximaal 75 cm x 120 cm bedragen.
- De deelnemer dient er voor te zorgen dat elke schotel ook na de aflevering, gemakkelijk verplaatsbaar blijft (voor delicate schotels dient eventueel een onderstel voorzien, zodanig dat de schotel met het onderstel tentoongesteld kan worden).
- Het maximale gewicht wordt vastgelegd op 40 kg.
- Afdekgelei is toegelaten om de grondstoffen, garnituren... te glaceren (vast leggen, verkleuring en uitdroging tegen te gaan).
- Ter plaatse bestaat de mogelijkheid om aan de schotels eventueel kleine herstellingen uit te voeren.

Belangrijke voorschriften (zie rubriek 1 hier boven)

Graag geven we je nog enkele ideeën en voorname richtlijnen, waar je rekening mee dient te houden tijdens het opbouwen van koud buffet vleesschotels.

- Perfecte rangschikking:
 - Gebruik liefst zelfgemaakte ambachtelijke vleeswaren die niet overal verkrijgbaar zijn!
 - Alle gebruikte producten dienen op dezelfde afstand gelegd te worden.
 - Neem geen te grote sneden vleeswaren.
 - Groepeer de vleeswaren duidelijk zichtbaar soort per soort.
 - Ontdoe de vleeswaren steeds van hun omhulsel. Zwaard, darmen of verpakkingsmiddelen zijn achteraf, sneetje per sneetje nog moeilijk te verwijderen.
 - Plaats de vleeswaren met een grote vleeskorrel of grof snedevlak zo op de schotel dat de tekening ervan goed

duidelijk zichtbaar doorloopt over de verschillende sneetjes.

- Blijf een afstand van de schotelrand... leg de vleeswaren nooit over de rand van de schotel, dit geeft een overladen en slordige indruk.
- Leg de gebruikte producten niet altijd in een rechte lijn maar durf ook eens van richting te veranderen.
- Men dient steeds een bepaalde, goed zichtbare lijn in het werkstuk te leggen.

• Variatie in de vouw-, opmaak- en snijtechniek:

- De aantrekkelijkheid van een schotel wordt gevoelig verhoogd wanneer er variatie in de wijze van opvouwen of snijmodellen toegepast wordt.
- Voorbeelden om sneetjes op te vouwen: hoorntjes, enveloppe 1 + 2, rolletjes, arendskelken, strikjes, roosjes, combinaties...
- Plooi of rol de vleeswaren, zodat ze gemakkelijk van de schotel kunnen weggenomen worden. Tevens verleent deze wekwijze meer reliëf aan de schotel.

• Smaakvolle kleurenschakering:

- De aantrekkelijkheid van een schotel wordt enerzijds door de verschillende kleurenschakeringen bepaald en anderzijds door de intensiteit van deze kleurenschakeringen, m.a.w. hoe groter de kleurentegengestellingen zijn, hoe aantrekkelijker de koud buffet schotel zal zijn!
- Zorg bij de opbouw van het vleesassortiment, best duidelijk voor een afgescheiden presentatie.

- Attractieve vormgeving: breng evt. reliëf en / of niveauverschil (trapsgewijs) bij de opbouw van een schotel. Het is vaak doeltreffend om hoogten en laagten op een schotel te creëren, bv. door gebruik te maken van één of meerdere sokkels.

Tip! De schotel verschillende keren opmaken (testen), evalueren en bijwerken.

BEOORDELINGSNORMEN - voor rubriek 1 en 2

- algemene esthetische indruk.....100 punten
- samenstelling (passende ingrediënten en verhoudingen).....100 punten
- afwerking en finesse100 punten
- vleespromotie100 punten
- originaliteit en creativiteit100 punten

TOTAAL: 500 punten

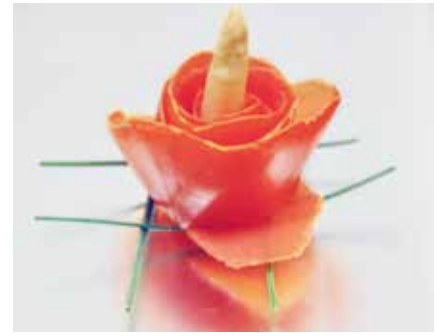
Inspirerende ideeën...

Koud buffetschotel

vb. sierschotels



vb. sierschotelelementen





RUBRIEK 12: dagschotels op basis van vlees waarin een streekproduct verwerkt wordt.

Dit zijn meestal één pansgerechten (kant-en-klare-gerechten)...

Hou rekening met volgende wedstrijd-elementen:

- Er moet minstens één streekproduct in het gerecht zitten. (de lijst vind je op www.streekproducten.be).
- Het streekproduct moet vermeld worden op ingrediëntenlijst.
- De gerechten worden aangeboden in de verpakking die je in de winkel gebruikt. Dus geen schotels, borden...
- Voorzien van een doorzichtig deksel of geseald...
- Er dient een afzonderlijke proefportie voorzien te worden voor de jury (4 leden). Garnituren dienen niet voor te komen op de proefportie.
- Nagerechten zijn uitgesloten.
- In deze rubriek zijn de punten voor originaliteit en creativiteit, afwerking en finesse van uitzonderlijk belang

Belangrijke voorschriften:

- Juiste verpakkingsuitvoering: ovenbestendig, geschikt voor de microgolf-oven...
- bv. menuschaal 1, 2 of 3 vakverdeling - zwart/wit - 227x178x40mm. Menuschaalen zijn één van de meest populaire verpakkingen voor het verpakken van dagschotels/maaltijden. Ze worden gebruikt bij de toonbankverkoop, take-away... met een heldere deksel of geseald met een sealmachine. Verdragen een temperatuur in de oven tot 120 °C. Kunnen ook regenereren, in de magnetronoven, steamer en op contactwarmte platen.
- Dankzij de vakverdeling (2 of 3) blijft de inhoud perfect gescheiden. Smaak en uitzicht blijven zo optimaal behouden.
- Zorg voor een: verzorgde afwerking, smaakvolle kleurenschakering, passende garnituren, garnering...

BEOORDELINGSNORMEN - voor de rubriek 12

- algemene esthetische indruk 100 punten
- samenstelling (passende ingrediënten en verhoudingen)..... 100 punten
- afwerking en finesse..... 100 punten
- smaak..... 100 punten
- originaliteit en creativiteit.. 100 punten
- TOTAAL: 500 punten

Inspirerende ideeën...

vb. dagschotels



Bekijk het fotoalbum en de instructie-filmpjes op: www.bb-bb.be



REALISEER JE IDEEËN DOOR DE BUFFERGLUCOSE TECHNOLOGIE CLEAN LABEL TOE TE PASSEN MET EEN MINIMUM AAN E-NUMMERS BEPERKT TOT KNO₂ OF KNO₃ - FOSFATEN!

Door het technische team PH Liquid Belgium Nv en Belgosuc Nv.

Buffersystemen en bufferfilms kunnen vleesproducenten ondersteunen in preventie tegen schadelijke voedingsinfecties door schadelijke kiemen en bacteriologische besmetting door salmonella, listeria en E.coli 0157:H7.

Door toepassing van buffersystemen in de bereiding van verhitte vleesproducten zoals ham, bacon, vers gezouten en/of gerookte bacon voor snijden en voorverpakking, wordt verdere gasontwikkeling vermeden en de kleur, smaak en geur van het product blijft optimaal voor de duur van een langere houdbaarheid.

UNIVERSEEL NIEUWS

Belangrijk en sterk verbeterd bewaringssysteem voor uitgebeende runderkarkassen, in het bijzonder de achterkwartieren.

De stukken spiervlees worden volledig ontviesd en verder afzonderlijk goed beneveld met Bufferglucose Clean Label® (BCL) en volgens ervaring en kennis vacuüm getrokken.

Voordeel :

De stukken spiervlees vacuümverpakt hebben een bewaartijd van min. 3 - 5 weken, afhankelijk van de bewaar temperatuur. Aangeraden wordt een t° tussen 0 - 2 ° C voor de beste en langst mogelijke conservering.

1. De buitenkant van het spiervlees goed benevelen met BCL. Zo bekomt U automatisch een buffer pH waarde van 5.1
2. Na bewaartijd van 1 tot 5 weken stijgt de pH in het restvocht in de vacuümverpakking naar 5.15 De reuk bij het openen van de vacuümverpakking is volledig normaal en fris wat een groot onderscheid tegenover spiervlees geeft dat niet behandeld is met BCL (dat eerder een vermufte en zure geur vrijgeeft en daarom de stukken vlees 1 à 2 dagen moeten ontluichten).

Foto's hieronder van bereide, vacuümgetrokken stukken puur spiervlees behandeld met BCL. Dit is bijzonder belangrijk voor vlees uitsnijderijen* alsook voor slagers en spekslagers.

*Toelichting voor uitsnijderijen : per 100 kg stukken puur spiervlees 1% BCL toevoegen aan vacuüm tumbler, 2 minuten tumbelen zonder vacuüm en 2 minuten met lichte vacuüm.

Toerental : 5 toeren/minuut tumbelen.



Vacuüm verpakking na 8 dagen



Vacuüm verpakking na 8 dagen



Vacuüm verpakking na 8 dagen



Vacuüm verpakking na 21 dagen

The up to Date Meat Industry: Technology - Economy - Line-productions

PH LIQUID



Bufferglucose Clean Label® replaces e-numbers



**Buffer pH waarde 5.4 - bewaartijd 10 dagen -
t° min. 2 °C - max. 4 °C.**

**Bereiding van puur runds-,
varkens-, kalfsgehakt met
Bufferglucose Clean Label® (BCL)**

Hierbij bevestigt PH Liquid Belgium Nv dat Bufferglucose Clean Label voldoet aan volgende voorwaarden:

1. Volledig vrij van E-nummers
2. Volledig vrij van allergenen
3. Volledig vrij van pesticiden
4. Niet genetisch gemodificeerd
5. Vrij van gluten
6. Vrij van dierlijke ingrediënten

Rundsgenhakt

**50 kg spiervlees + vet
5 liter water
750 gr BCL
900 gr zout
200grkruidenmix
1 kg plantaardige vezel**

Varkensgehakt

**50 kg spiervlees + vet
4 liter water
750 gr BCL
870 gr zout
200 gr kruidenmix
1 kg plantaardige vezel**

Kalfsgehakt

**50 kg spiervlees + vet
3 liter water
750 gr BCL
870 gr zout
200 gr kruidenmix
1 kg plantaardige vezel**



Voor proefbestelling en meer info over de praktische toepassingen zie www.ph-liquid.com, klikken op banner 1 en op het logo van 'De Belgische Beenhouwerij' met totaal overzicht van analyses.



www.ph-liquid.com

Inventief met streekproducten

In onze Eurobeefvakwedstrijd hebben wij rubriek 12 in een nieuw jasje gestoken. Wij vragen aan de deelnemers om een dagschotel te maken op basis van streekproducten. De dagschotel dient gepresenteerd te worden zoals je die in de winkel aan de klanten aanbiedt. Er worden geen borden of schotels aanvaard. Bij elke dagschotel, aangeboden zoals in de winkel (in plastic schaal met folie afgedekt), moet een proefportie gevoegd worden zodat de juryleden de verpakking niet moeten openen om te proeven.

Hieronder publiceren wij enkele recepten op basis van erkende streekproducten om u alvast inspiratie te geven. Het is uiteraard niet de bedoeling om deze gerechten te kopiëren maar om zelf creatief om te springen met de producten uit uw eigen streek.

Crumble van zwarte pens, bloemkool en speculaas



INGREDIËNTEN

Hoeveboter

Zwarte pensen uit Midden-Brabant

100g romanesco bloemkoolroosjes

Peper en zout

Belgische speculaas uit Bornem

Mechels donkerrood bier

BEREIDING

Ontvel de pens en snijd in kleine blokjes.

Snijd de bloemkoolroosjes fijn en blancheer in gezouten kokend water.

Kruimel de speculaas fijn, best in een vijzel.

Smelt wat boter en bak de pens krokant.

Voeg de bloemkool toe en warm goed op.

Werk af met zwarte peper en speculaaskruim.

Serveer met het Mechels donkerrood biertje.

Koude tomatenthee met filet d'Anvers-garnaal cannelloni's Tomaat-garnaal in een glas!



INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

THEE:

400 g rijpe tomaten

75 g witte selder

250 g prei

1 lookteentje

1 laurierblad

Zout

Witte peper

CANNELLONI'S:

6 sneden filet d'anvers

50 g Vlaamse grijze garnalen

2 hardgekookte eieren

10 tal dragon blaadjes

Zwarte peper

Zout

BEREIDING

Thee:

Snijd de tomaten in 4. Snijd de selder en prei fijn. Breng de groenten aan de kook in 1 liter water, voeg look, laurier, peper en zout toe. Laat een uurtje zimmeren.

Zeef en controleer de kruiding van de thee. Zet koel weg.

Cannelloni's:

Hak of cutter 4 sneden filet d'anvers, de garnalen en de eieren fijn. Snijd de dragon fijn en voeg bij de vulling, kruid met peper en zout. Verdeel de vulling over 2 sneden filet d'anvers, rol mooi op. Snijd de rolletjes in hapklare cannelloni's.

Een thee met snoepje voor warme zomerse dagen.

Hutsepot met pensen, Mechelse koekeek en Oost-Vlaams kerstbier



INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

1 hoevekip in stukken gesneden

1 zwarte pens uit het Pajottenland

1 witte pens uit het Pajottenland

Hoeveboter

Een mengeling van wintergroenten (boterraap, spruiten, witte rapen, pastinaak, knolselder)

Peper en zout

½ liter gevogeltefond

1 flesje Oost-Vlaams kerstbier

BEREIDING

Plaats de stukken kip in een pot en overgiet met de fond en het kerstbier. Kruid met peper en zout. Laat gedurende een 40-tal minuten sudderen op een zacht vuurtje. Snijd de groenten in blokjes. Snijd de pensen in 8 schijfjes en bak in wat warme hoeveboter. Voeg de groenten bij de kip en laat een 15-tal minuten gaarkoken. Voeg de pensen toe en warm mee op.

Afwerking

Ga de kruiding na. Schep een mooi stuk kip met wat pens en groentjes in een diep bord en overgiet met de saus.

Kriekenbier uit Zuid-West-Vlaanderen met West-Vlaamse sprotjes en gerookte boerenhesp



Tapas bij een biertje vinden ook hun weg naar de traditionele Vlaamse streekproducten: een echt streekbiertje met een streekgebonden hap. Uit de provincie West-Vlaanderen: Kriekenbier uit Zuid-West-Vlaanderen met West-Vlaamse sprotjes en gerookte boerenhesp.

INGREDIËNTEN

8 gefileerde West-Vlaamse sprotjes

2 sneden West-Vlaamse gerookte boerenhesp

3 el olijfolie

1 el witte wijnazijn

1 kl Torhoutse mosterd

Peper van de molen

8 radijsjes

1 snede boerenbrood

Hoeveboter

100 g gemengde groene kruiden (rucola, bieslook, platte peterselie, ...)

100 g veldsla

8 mooie witloofblaadjes

BEREIDING

Snijd de hesp in fijne reepjes. Maak een vinaigrette met de mosterd, olijfolie en wijnazijn. Kruid met flink wat peper. Snijd de radijsjes in 4. Snijd het brood in croutons, bak mooi bruin in wat hoeveboter. Meng de kruiden, de veldsla, de radijsjes en de reepjes hesp met de vinaigrette. Leg op elk bordje 2 witloofblaadjes, vul met de sla en schik hierop de sprotjes.

Eskes bruinbier met bladerdeeghapje met wintergroenten en Vlaamse ovengebakken hesp



Tapas bij een biertje vinden ook hun weg naar de traditionele Vlaamse streekproducten: een echt streekbiertje met een streekgebonden hap. Uit de provincie Oost-Vlaanderen: Eskes bruinbier met een bladerdeeghapje met gegrilde wintergroenten en Vlaamse ovengebakken hesp.

INGREDIËNTEN

250 g bladerdeeg

1 ei

1 pastinaak

2 wortels

¼ knolselder

Olijfolie

Zwarte peper

Zeezout

Hoeveboter

2 sneden Vlaamse ovengebakken hesp

BEREIDING

Warm de oven op 200°C. Snijd het bladerdeeg in 8 gelijke porties. Prik 4 stukken goed in met een vork, wrijf de 4 andere stukken in met losgeklopt ei. Bak het bladerdeeg goudbruin. Schil de groenten en snijd ze in blokjes van ongeveer 1,5 cm. Schik de blokjes in een ovenschotel en meng met olijfolie, peper en zeezout. Bak gaar in een warme oven. Warm de hoeveboter en bak de hesp

zeer kort. Maak een warme tompouce met het bladerdeeg, de gegrilde groenten en een stukje hesp.

Brabants grondwitloof/droge ringworst uit het Meetjesland/Postelse harde abdijskaas



Een quiche 'light' met heel veel grondwitloof, droge worst en Postelkaas.

INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

800 g grondwitloof

50 g hoeveboter

Zwarte peper

Zout

1 vel bladerdeeg

250 g droge ringworst uit het Meetjesland

150 g Postelkaas

BEREIDING

Warm de oven op 220°C. Snijd het grondwitloof in reepjes van 3 cm. Bruin de boter en laat het grondwitloof mooi bruinen. Kruid met peper en zout en laat nog even stoven. Leg het deeg in een taartvorm, prik de bodem goed in, giet wat droge bonen of erwten op de bodem en bak 10 minuten voor. Verwijder de bonen. Snijd de droge worst in schijfjes, meng onder het gestoofde witloof.

Vul de taart met het gestoofde grondwitloof en verdeel de kaasblokjes over de taart. Bak nog 15 minuten en dien warm op.

www.streekproducten.be



Nieuws van partner Monizze

Als Landsbond-lid geniet u, boven op de competitieve voorwaarden van Monizze, ook een exclusieve korting in voor ecocheques (PC 201)!

Ecocheques zijn vanaf 2021 verplicht elektronisch.

Elektronische ecocheques

- Gratis activatie van de klantenrekening

- 30% korting op de bestelling van de eerste Monizze-kaart per werknemer

Waarom steeds meer bedrijven voor Monizze kiezen?

Monizze biedt:

- Een vaste én duurzame prijszetting
- Géén wachtlijn of keuzemenu
- Een volledige ontzorging voor de zaakvoeder en/of HR-afdeling (inclusief de overstap naar Monizze)

- Meer voordelen voor de werknemers door onze innovatieve APP. Neem hier gerust een kijkje: <https://www.monizze.be/nl/app/>

Om van dit aanbod te genieten, gelieven contact op te nemen via partner@monizze.be of via 02/891.88.44.

Graag bevestiging indien dit volledig kan worden toegevoegd.



SLAGERS VARKEN
*Proef ons vakmanschap.
 lekker en gezond!*

Nieuw! Slagersvarken® Charcuterie



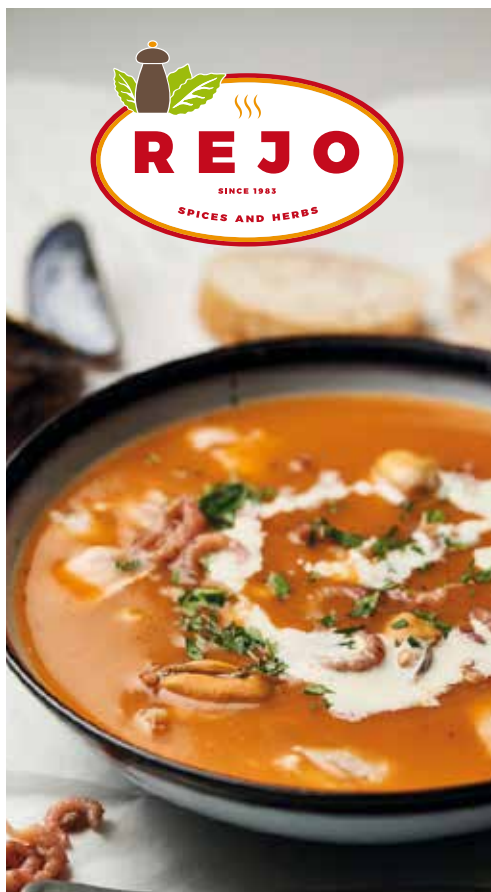
HYGITOP

HYGIËNISCHE AFBOW

Als het mooi, hygiënisch en **TOP** mag zijn!

Haccp hygiënische wand- en plafondbekleding
 Isotherme constructies
 Vloeistofdichte PVC vloeren
 Montages én bouwpakketten
 Aanrijbeveiliging
 Inox toepassingen
 Elektriciteit en verlichting
 Deuren en snelroldeuren (ook automatisatie)

Showroom en burelen:
Brusselsesteenweg 121, 1980 Zemst
015 63 04 53 - 0475 36 14 21
www.hygitop.be



MAKING SENSE OF TASTE

Soep die aan de zomer doet denken...

Receptidee

BRETOENSE VISSOEP

Onze producten:

- 1 kg JX08470-01 **BRETOENSE VISSOEP APOLLO PROFESSIONAL 3KG**
 Bevat: selderij
- 1 l S05689 **BASISCREMESOEP**
 Bevat: ei, melk, gluten
- 20 g A133600-01 **VISKRUIDEN MZ APOLLO**

Ingrediënten:

- 10 l water
- 600 g witte visfilets
- 500 g surimi, verkleind
- 250 g grijze garnalen

Bereiding & presentatie:

1. Breng het water aan de kook.
2. Voeg juist voor het kookpunt de BRETOENSE VISSOEP APOLLO PROFESSIONAL toe en breng aan de kook.
3. Kruid de witte vis met de VISKRUIDEN APOLLO en voeg toe aan de soep, laat even meekoken en verklein in stukjes.
4. Breng ondertussen de surimi en garnalen in de gewenste potten, verdeel de soep erover.
5. Koel zo snel mogelijk terug.

Tip: Wil je een romige vissoep? Voeg 1kg BASISCREMESOEP toe.



Heeft jouw slagerij een opvallend ruim assortiment vlees bij ons?
 Hecht je veel belang aan de presentatie van je vlees? Heb je oog voor topkwaliteit en winkelbeleving?
 Dan maak jij kans op de titel van Mooiste Vleestoog 2021!

WAAROM DEZE WEDSTRIJD?

Om jou te bedanken voor de dagelijkse inspanningen die je levert als slager om Belgisch vlees in de kijker te zetten, organiseert VLAM samen met de Landsbond deze wedstrijd. Schrijf je daarom in van 24 februari tot woensdag 7 april 2021! Sleep de titel van Mooiste Vleestoog 2021 in de wacht voor jouw slagerij en ontvang een mooi prijzenpakket.

HOE INSCHRIJVEN?

Inschrijven voor de wedstrijd doe je op www.mooistevleestoog.be. Dit kan van 24 februari tot 7 april 2021. Na de eerste selectie volgt er een bezoek van mystery shoppers. De drie beste kandidaten worden nadien beoordeeld door een jury, die de uiteindelijke winnaar kiest.

De winnaar van de Mooiste Vleestoog 2021 wordt in de bloemetjes gezet in zijn of haar zaak, onder de aandacht van lokale pers.

TE WINNEN PRIJZEN

Iedere slager waar de mystery shoppers langsgaan, ontvangt hierover het rapport.

De winnaar van de Mooiste Vleestoog 2021 krijgt daarbovenop:

- 1.000 euro incl. BTW voor de aankoop van Belgisch vlees
- een luxe vleesmes voor het personeel
- heel wat media-aandacht
- promotiemateriaal om de welverdiende titel extra in de kijker te zetten in je zaak

DE WEEK VAN DE STEAK-FRIET!

Net zoals vorige jaren zet VLAM deze Belgische klassieker extra in de kijker. We blikken alvast vooruit naar de vijfde editie. Week van de steak-friet 8-15 oktober 2021. Gebakken of gegrilde steak, hoe u het ook doet, kies voor rundvlees van bij ons, want dat betekent minder impact op het milieu én een maximale zorg voor het dier. In de komende maanden informeren we u verder over deze campagne.

Wij danken u alvast om de week van de steak-friet mee te ondersteunen in uw slagerij.





Wij
hebben
alles voor
de vakman
staat
bij ons
centraal

VIND MEER VERRASSENDE
RECEPTEN EN PRODUCTEN OP

[MY.IMPERIAL.BE](https://my.imperial.be)


Imperial

ALLES VOOR DE VAKMAN

GROTE BAAN 200, B-9920 LIEVEGEM
09 370 02 11 | [DELI@IMPERIAL.BE](mailto:deli@imperial.be)

VOLG ONS OP FACEBOOK VOOR DE
NIEUWSTE TRENDS EN INSPIRATIE

[IMPERIAL - HAMIGO'S](https://www.facebook.com/imperial-hamigo's)

Zo braad je de lekkerste rosbeef

Op hoeveel graden moet je rosbeef braden? Welke kerntemperatuur moet rosbeef hebben om 'm rosé te hebben? Met deze tips serveer je de perfecte rosbeef.

DE PERFECTE ROSBIEF IN 4 STAPPEN

Rosbeef klaarmaken is geen exacte wetenschap. De vermelde gaartijd geldt voor een gemiddelde rosbeef van ongeveer 800 g.

- Haal het vlees 20 minuten op voorhand uit de koelkast. Verwarm intussen de oven voor tot 220°C. Kruid het vlees en schroei het onmiddellijk rondom dicht in hete boter. Doe de rosbeef in een ovenschaal, giet er het bakvet over en leg er nog een koud klontje boter bovenop.
- Draai de oven terug naar 200°C en braad 12 minuten. Verlaag dan de temperatuur naar 180°C voor het beste resultaat. Braad nog eens 8 minuten voor eerder rood vlees met een kerntemperatuur van 48 tot 51°C. Of 16 minuten als je eerder rosé verkiest met een kern van 51 tot 54°C.
- Als je liever geen krokant korstje hebt, dan is het goed regelmatig de rosbeef met wat van het braadvocht te overgieten. Of je kan het vlees op voorhand opbinden met een lapje vet.
- Rosbeef moet na het braden de tijd krijgen om te rusten. De hitte zit aanvankelijk aan de buitenzijde geconcentreerd en krijgt tijdens dit proces de kans om zich tot in de kern te verspreiden. Het vlees zal ook steviger aanvoelen en is beter in staat om bij het snijden zijn sappen te behouden. Een gemiddelde rosbeef van zo'n 800 g laat je minstens een kwartier rusten op een warm bord losjes met aluminiumfolie afgedekt.

Overheerlijke gerechten met rosbeef van bij ons

In de oven, met een slaatje, tussen de boterham, van eenvoudig tot feestgerechten: met rosbeef kan je alle kanten uit.

Rosbeef met geroosterde krieltjes en kerstomaten

INGREDIËNTEN

1 rosbeef (± 500 g)

boter

olijfolie

zeezout en peper

2 sjalotten, gepeld en gehalveerd

2 laurierblaadjes

gekneusde peper

700 g krieltjes

2 teentjes knoflook, geplet

2 takjes rozemarijn

500 g kerstomaten

BEREIDING

Verwarm de oven voor tot 220° C. Bak het vlees langs alle kanten goudbruin in een mengsel van boter en olijfolie. Kruid met peper en zeezout. Schik het vlees in een braadslee, samen met de sjalotten en de laurierblaadjes. Giet het bakvet over het vlees en verdeel er enkele vlokjes boter over. Zet het vlees in de oven en verlaag de temperatuur naar 200° C. Bak 12 minuten en verlaag dan de temperatuur naar 180° C. Bak nog eens 8 minuten voor rode rosbeef of 16 minuten als je het graag iets meer gaar hebt.

Haal het vlees uit de braadslee en laat het 15 minuten rusten onder aluminiumfolie. Bestrooi royaal met gekneusde peper.

Meng de krieltjes in een kom met de olijfolie. Kruid met peper en zeezout. Schik de krieltjes op een ovenplaat samen met de knoflook en de rozemarijn. Schuif de ovenplaat in de oven en laat 20 minuten roosteren. Doe de tomaten bij de krieltjes en laat nog 10 minuten gare



Broodje rosbeef met kaas



Ingrediënten

1 rosbeef
1 el olijfolie
peper en zout
8 pistolets
8 sneetjes kaas (type oude kaas)
8 sneetjes ontbijtspek
4 augurken, in slierten
3 tomaten, in schijfjes
enkele blaadjes kropsla
8 el tomatencompôte, kant-en-klaar of lekkere ketchup

Aardappelpartjes of wedges

4 grote aardappelen, in partjes
1 el olijfolie
1 tl gedroogde oregano
zeezout

Recept

Haal de rosbeef 30 minuten voor gebruik uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Bestrijk het vlees met olijfolie. Schroei het vlees dicht op de barbecue grill. Leg de rosbeef aan de zijkant van de barbecue. Sluit het deksel en laat 15 à 20 minuten garen. Reken ongeveer 3 minuten per 100 g vlees. Haal de rosbeef van de grill, draai het vlees om en laat 15 minuten onder aluminiumfolie rusten. Kruid met peper en zout. Rooster ondertussen de broodjes krokant op de grill. Leg een sneetje kaas op de onderste helft van het broodje en laat nog eventjes op de grill smelten. Rooster het spek 1 minuut op de grill. Snijd de rosbeef in dunne plakjes. Beleg de broodjes afwisselend met een sneetje rosbeef, spek en augurk. Werk af met enkele schijfjes tomaat, een blaadje sla en tomatencompôte. Serveer met aardappelpartjes. Rijg de partjes op een spies. Stoom de aardappelen in 5 minuten bijna gaar. Bestrijk met olijfolie en kruid met oregano. Rooster de spiesjes 2 à 3 minuten aan elke kant. Werk af met zeezout.

Gemarineerd roastbeef met hummus van kikkererwten en ansjovis, kappertjes en zwarte olijfjes

Ingrediënten

400 g rosbeef
boter

Hummus

200 g kikkererwten
sap van een halve citroen
1 teentje look
1 takje tijm, laurier
zwarte peper
scheutje olijfolie

Ansjovis

100 g ansjovis
sap van een halve citroen
botje dille
zwarte peper

Marinade

200 ml Mei Kuei Lu Chiew (Chinese likeur op basis van rozen, te koop in de Chinese supermarkt)
200 ml arachide-olie
50 ml balsamico-azijn
zwarte peper

Afwerking

20 gezouten kappertjes
10 zwarte olijfjes
bieslook

Recept

Bind de roastbeef op met keukentouw en kleur het vlees kort en krachtig in boter. Leg nadien gedurende minstens 12 uur in de marinade. Bereid de hummus. Kook op een zacht vuurtje de kikkererwten samen met de look, tijm en laurier. Laat uitlekken en koel af, pureer met olijfolie, het sap van een halve citroen en zwarte peper. Maak de ansjovis schoon, besprenkel met citroensap, zwarte peper en gehakte dille. Snijd de roastbeef in dunne sneetjes en schik op een bord. Vouw de ansjovis in cirkeltjes (ongeveer 3 cm diameter) en vul deze op met de hummus (gebruik hiervoor best een spuitzak). Werk het geheel af met kappertjes, zwarte olijfjes en bieslook.



Twintig Michelinsterren voor Hotelschool Ter Groene Poorte

“Champions League op het bord”

Op 11 januari werden de jaarlijkse Michelin-sterren uitgereikt. Geen evidentie in een ‘bijzonder’ jaar voor de horeca. Toch mag Hotelschool Ter Groene Poorte bij de oud-leerlingen uitpakken met twintig Michelinsterren. “Iets wat ons absoluut deugd doet in deze tijden”, vertelt Iris Cornette, algemeen directeur Ter Groene Poorte. “Het is het bewijs dat onze oud-leerlingen niet alleen inventief en creatief zijn, maar ook aantonen dat gastronomie leeft. Ook in tijden van corona. Als je ziet dat Sergio Herman nu al bezig is met recepturen voor een afhaalmenu met Valentijn, dan bewijst het dat moderne chefs ook kunnen schakelen en inspelen op trends. Iets wat wij onze studenten altijd meegeven. En dat loont, dat bewijzen de Michelinsterren eens te meer. Creativiteit maakt het verschil. Op en naast het bord.”

Ter Groene Poorte had al heel wat ‘sterren’ op het palmares, maar Castor van Maarten Bouckaert stijgt van één naar twee sterren. “Maarten had altijd die ambitie. Op enkele jaren tijd groeide hij uit naar een certitude binnen de gastronomie. Champions League op het bord, dat is waar hij voor gaat.”

Ook Dominique Tordeurs van Libertine in Erpe mag zijn eerste ster op zijn hoed steken. Oud-leraar Luc Decuyper herinnert hem nog goed: “Een van de echte deugnieten hier, maar altijd een positieve jongen geweest. Het zijn soms de ‘deugnieten’, die het verst raken. Kijk maar naar Sergio of Nick Bril. Aan Dominique heb ik bijzonder goede herinneringen. Hij had zeker iets in zijn mars en zo zie je maar dat passie en inzet vroeg of laat worden beloond. Dik verdient die ster.”

Bar Bulot van oud-leerlingen Gert de Mangeleer en Joachim Boudens kreeg eveneens een eerste ster. Decuyper: “Vergeet ook niet dat Maxim Depreitere daar de zaal leidt. Ik gaf nog les aan hem. Iemand met uitstraling die het duidelijk in zich had. Een topmaitre die samen met de chef ervoor zorgt dat een zaak een uiterst stijlvolle uitstraling krijgt.”

Cornette besluit: “Het is niet nieuw. Ter Groene Poorte is al jaren een kweekbodem voor sterrenchefs. We zijn bijzonder trots dat we opnieuw hoog eindigen als opleidingsinstituut, maar ik wil toch ook onderstrepen dat we fier zijn op alle oud-leerlingen die met passie en gedrevenheid de stiel op een positieve manier in de verf weten te zetten. Horeca zit in een moeilijke periode, maar ik weet zeker dat we hier over enkele maanden weer sterker zullen uitkomen.”



**Iris Cornette, algemeen directeur
Ter Groene Poorte.**

de **5** SECONDEN
REGL IS
EEN FABELTJE



Onze gietvloeren
op 1 dag niet



voldoet aan de strengste hygiënische en veiligheidsvoorwaarden (HACCP)

Voor meer informatie: +32 3 455 56 36 info@deweco.be
www.deweco.be

DE WEEK VAN DE SLAGER 2021

Vermits de overheid in deze fase van de pandemie alle schooluitstappen voor lagere en secundaire scholen tot nader order verboden heeft en wij het risico op besmetting te groot vinden, heeft de directie van de Landsbond beslist om DE WEEK VAN DE SLAGER dit jaar niet te laten doorgaan.

Met spijt in het hart moeten wij DE WEEK VAN DE SLAGER dus cancelen en verplaatsen naar volgend jaar. Leden die op een veilig tijdstip DE WEEK VAN DE SLAGER toch wensen te organiseren, kunnen uiteraard rekenen op onze steun en kunnen hun materiaal ten gepaste tijden aanvragen bij de Landsbond.

SYNTRA

De Vlaamse Regering heeft in het regeerakkoord 2019-2024 beslist om het Agentschap voor Ondernemers-vorming SYNTRA Vlaanderen op te heffen.

Volgend op deze beslissing houdt SYNTRA Vlaanderen op te bestaan op 1 januari 2021 en worden de taken en bevoegdheden geïntegreerd in het Departement Werk en Sociale Economie, de VDAB en het Agentschap Innoveren en Ondernemen (VLAIO). De scholen blijven wel bestaan.



PASTINAAK

GROENTE VAN DE MAAND

Deze witgele wortel is een echte wintergroente. Z'n smaak is wat zoeter dan de gewone wortel en hij is ook iets zachter van structuur. Van soep en puree over stoofpotjes tot knapperige chips: met deze tips en recepten met pastinaak biedt je ongetwijfeld iets verrassends op tafel aan!

PASTINAAK KLAARMAKEN: ZO BEGIN JE ERAAN

Wil je pastinaak klaarmaken? Hou dan deze tips in het achterhoofd:

- Kies bij voorkeur voor pastinaak die er stevig uit ziet. Zachte wortels zijn al wat ouder, maar kan je nog perfect gebruiken voor soep of puree.
- Pastinaak kan je schillen zoals een gewone wortel, maar eigenlijk hoeft dit zelfs niet. Spoel hem voor gebruik goed af onder de kraan en snijd de uiteinden af.
- Pastinaak bewaren doe je best op een koele plek. Zo blijft hij langer goed.

MET PASTINAAKSOEP DE WINTER IN

Een lekkere pastinaaksoep maken is echt niet moeilijk. Maak ze extra feestelijk met een speciale garnituur zoals in deze soep van pastinaak en knolselder met pastinaakchips. Liefhebbers van wat pit kunnen ook kiezen voor een soep van pastinaak en gember. Of ga je voor een soep als volledig maal? De groentegarnituur met pastinaak in deze maaltijdsoep met kip geeft een heerlijk frisse smaak.

SOEP VAN PASTINAAK EN KNOLSELDER MET PASTINAAKCHIPS

Pastinaak, een vergeten groente? Met dit heerlijk recept voor pastinaaksoep zal je 'm nooit meer vergeten.

Ingrediënten

200g knolselder
300g pastinaak
1 extra pastinaak voor de chips
2 aardappeltjes
1 zoete ui
1 teentje knoflook
1l groentebouillon
peper en zout

50g boter

1 koffielepel truffelpuree of enkele druppels truffelolie

Voeg aan de pastinaaksoep eens wat peterseliewortel toe, héérlijk!

Recept

Schil de pastinaak en de knolselder. Snipper de ui en knoflook. Bak eventjes op in een beetje boter op een zacht vuur. Stoof alles even en blus met de groentebouillon. Voeg hierbij de in blokjes gesneden aardappel. Breng op smaak met peper en zout.



Gaar onder gesloten deksel.

Mix tot een gladde soep en werk af met een beetje truffelpuree of druppels truffelolie naar smaak.

Was de overgebleven pastinaakwortel en snijd in flinterdunne schijfjes.

Frituur deze tot chips en serveer ze bij de soep.

SOEP VAN PASTINAAK EN GEMBER



Geef je pastinaaksoep extra pit door wat gember toe te voegen. Een echte aanrader!

Ingrediënten

1 ui
1 teentje look
1 stukje gember van 2 cm
2 el olijfolie
1 preiwit
2 pastinaken (indien grote: 1 is voldoende)
1/2 knolselder
1,5 l kippenbouillon
2 blaadjes laurier
2 takjes tijm
1 chilipepertje
1/4 bosje bieslook
peper en zout

Recept

Pel en snipper de ui en de look. Schil de gember en maak fijn met een rasp.

Verhit de olijfolie in een kookpot en voeg er de ui, look en gember aan toe. Laat even uitzweten.

Maak de prei, pastinaak en knolselder schoon en snijd alle groenten grof en voeg toe.

Blus met de kippenbouillon en voeg tijm en laurier toe. Laat de soep 20 minuten koken.

Verwijder de tijm en de laurier en mix de soep fijn.

Ontzaad het chilipepertje en snijd heel fijn. Voeg toe op het

allerlaatste moment.

Snijd de bieslook zeer fijn en voeg aan de soep toe als garnituur. Kruid af met peper en zout en serveer heet.

MAALTIJDSOEP MET KIP



Soep kan je op verschillende momenten eten: als bijgerecht bij de lunch, als tussendoortje, maar ook als volwaardig avondmaal. Met deze maaltijdsoep met kip ga je met een volle maag van tafel.

Ingrediënten

1 soepkip
1 ui
2 wortelen
1 prei
2 takjes soepselder
deeglettertjes
1 kruidentuiltje met laurier, tijm en peterseliestengels
enkele takjes verse peterselie
peper en zout
Voor de groentegarnituur
2 wortelen
1 prei
1 pastinaak
2 takjes bleekselder

Recept

Zet de kip op in koud water. Breng aan de kook en schep het schuim af.

Snijd intussen de groenten in grote stukken. Doe ze bij de kip en laat heel rustig sudderen, gekruid met peper, zout en het kruidentuiltje.

Snijd de groenten voor de garnituur in julienne. Haal de kip uit de pan en zeef de bouillon over de groentejulienne.

Doe er de in stukken gesneden kip bij en de lettertjes. Kook nog enkele minuten door.

Schep de soep in grote borden en strooi er wat gesnipperde peterselie over.

SMEUÏGE PASTINAAKPUREE

De milde smaak van pastinaak past heel goed bij zowel vis als vlees. Je tafelgenoten zullen aangenaam verrast zijn wanneer ze deze lichtzoete puree proeven. Je kan kiezen voor een pure pastinaakpuree, maar je kan ook combineren met andere

BELDOS
FOR A BETTER FILLING

pneumatisch
verstelbaar in hoogte

18, 25, 60 L
trechters

van 5 tot 1340 ml
per dosering

tot 120 doseringen
per min

temperatuur
van -8° tot +60°

Beldos N.V. Industrielaan 10, 2950 Kapellen (Antwerpen)

ALLE DOSEERMACHINES - EIGEN FABRICATIE

TEST JOUW PRODUCT IN ONZE DEMORUIMTE!





aardappelpuree mousse soep

+ 32 3 646 40 48 info@beldos.be www.beldos.com

groenten zoals knolselder of met aardappel zoals in dit varkenskroontje met gepofte appel en puree van pastinaak.

VARKENSKROONTJE MET GEPOFTE APPEL EN PUREE VAN PASTINAAK



Ingrediënten

varkenskroontje van +/- 800 g (met beentjes)

6 (niet te grote) appels, type Golden Delicious

klontje boter en 1 eetlepel olijfolie

300 g bloemig kokende aardappelen

400 g pastinaak

30 g boter

60 g zure room

peper en zeezout

tijm

Voor een extra feestelijke toets:

45 g gehakte walnoten

handjevol fijn gehakte salie

2 theelepels citroenrasp

175 g verkruimeld broodkruim (brood van 1 dag oud)

1 dikke teen gehakte look

30 g boter

50 g gerookt spek in kleine blokjes

Recept

Verwarm de oven voor op 180° C.

Kerf het vet van het varkenskroontje kruisgewijs in. Snijd niet in het vlees. De inkerving zorgt voor een mooie bedruiping tijdens het braden.

Wrijf het varkenskroontje in met peper, zeezout en tijm. Verhit een eetlepel boter en olijfolie in een braadslede of ovenvaste pan en schroeï het varkenskroontje aan tot het mooi bruin ziet. Leg het varkenskroontje op een rooster in een braadslede en schuif in de hete oven.

Verlaag de temperatuur onmiddellijk tot 150°C. Leg na 20 minuten braden de appels naast het varkenskroontje op de rooster en laat het varkenskroontje samen met de appels nog 40 minuten braden, tot het vlees gaar is en de appels zacht. Schil de aardappelen en de pastinaken en kook ze afzonderlijk gaar in licht gezouten water. Giet de pastinaken af en mix ze fijn (met de handmixer of in een blender). Giet de aardappelen af en draai door de roerzeef voor een fijne puree zonder brokjes. Meng de twee purees en werk af met boter, zure room, peper en zout.

Laat het varkenskroontje rusten op een rooster boven een diep bord, losjes verpakt onder aluminiumfolie.

Voor een extra feestelijke toets

Een krokante crumble van walnoten, spekblokjes en broodkruim contrasteert heerlijk met de romige puree en zachte appel.

Smelt de boter in een koekenpan en bak er de spekblokjes in, samen met broodkruim en look. Breng over in een kom en meng er citroenrasp, salie en walnoten onder.

IN EEN STOFPOTJE

Samen met andere groenten wordt pastinaak ook vaak gebruikt in lekkere stoofpotjes. Wat dacht je bijvoorbeeld van een groentebommetjes zoals dit stoofpotje van witloof, kool en pastinaak? Dit gezonde bijgerecht past echt bij alles. Of misschien heb je meer zin in een goede ouderwetse hutsepot van vergeten groenten en rookworst?

Ook fans van de internationale keuken kunnen met pastinaak aan de slag. Laat je gasten genieten van een cawl uit Wales of een Marokkaanse tajine met kalfsschenkel.

Tip: Maak je een stoofpot dat een tijdje moet sudderen op het vuur? Snijd de pastinaak dan in wat grotere stukken. Zo blijven ze lekker beetgaar.

STOFPOTJE VAN WITLOOF, KOOL EN PASTINAAK



Ingrediënten

2 stronkjes witloof
2 wortelen
1 pastinaak
150 g groene kool
1 lente-uitje
100 ml kippenbouillon
4 teentjes knoflook, gepeld en gehalveerd
3 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
4 blaadjes marjolein
sap van ½ citroen

Recept

Snijd alle groenten in reepjes en de lente-ui in schijfjes. Stoof de lente-ui en knoflook in een pan samen met de tijm, rozemarijn en marjolein. Voeg er dan de wortelen en de pastinaak aan toe. Laat even stoven en doe er dan de groene kool en het witloof bij. Kruid met peper en zout. Voeg de bouillon toe en laat even sudderen tot de groenten beetgaar zijn. Besprenkel met het citroensap en serveer als bijgerecht.

HUTSEPOT VAN VERGETEN GROENTEN EN ROOKWORST

Hutsepote is puur comfort food in de winter én een Vlaamse klassieker. Toch kan je dit gerecht volgens verschillende recepten en met verschillende ingrediënten klaarmaken. Met dit recept maak je een hutsepote met vergeten groenten en rookworst.

Ingrediënten

1 savooikool
300 g spruitjes
2 rapen
5 wortelen
2 uien
1 teentje look
1 grote pastinaak
2 peterseliewortelen
10 vastkokende aardappelen
2 takjes tijm
1 blaadje laurier
3 dikke sneden vers spek
1 grote el mosterd
100 g witte bonen in blik
4 rookworsten
2 witte pensen
30 g + 20 g boter
peper en zout
200 ml groentebouillon
60 ml witte wijn
1 appel
1 el suiker
1 snuifje speculooskruiden

Recept

Maak de savooikool en de spruitjes schoon. Snijd de savooikool in reepjes, laat de spruitjes op hun geheel. Schil de wortelen, pastinaak, peterseliewortel en verdeel in gelijke stukken. Pel de uien en de knoflook en versnijdt in gelijke stukken. Maak de rapen schoon. Deze hoeven niet geschild te worden. Schil de aardappelen en snijd ze in gelijkmatige blokjes.



Ontzwoerd het spek en snijd in stukken van 4 cm. Laat de 30 g boter hazelnootbruin worden en bak het spek aan. Voeg de ui en look toe samen met de wortelen, pastinaak, peterseliewortel, rapen en aardappelen en laat alles even stoven.

Blus met bouillon en witte wijn en voeg vervolgens de savooikool toe samen met de spruiten, laurier en tijm. Kruid met peper en zout.

Plaats een deksel op de stoofpot en laat alles gedurende 1 uur sudderen op een heel zacht vuurtje. Roer af en toe en controleer of er extra vocht moet worden toegevoegd. Voeg op het allerlaatste moment de witte bonen toe.

Snijd de rookworst en de witte pens in gelijkmatige dikke schijven. Bak aan in een beetje boter.

Schil de appel en versnijdt in kleine blokjes. Bak deze ook heel even aan in weinig boter en strooi er de suiker over. Schep een beetje van de appeltjes op enkele schijfjes rookworst. Werk af met een snufje speculoispoeder.

Serveer de rookworst en witte pens samen met de hutsepot.

TAJINE MET KALFSSCHENKEL



Ingrediënten

4 kalfsschenkels
zout en peper
olijfolie
4 knoflookteentjes
2 gesnipperde sjalotjes
1 gesnipperd chilipepertje (zonder zaadjes)
1 el pulp van gekonfijte citroen
1 kl ras el hanout (Marokkaanse kruidenmix)
500 g wortelen (in grote stukken)
200 g uien (in schijfjes)
400 g aardappelen (geschild en in stukken)
450 g pastinaak, in grove stukken

1 l kalfsbouillon
3 laurierblaadjes
1 bosje koriander
rasp van 1 citroen

Recept

Kruid het vlees met peper en zout.

Maak de kruidenpasta door de knoflooktenen, sjalot, chilipeper en gekonfijte citroen te mengen in een blender of vijzel.

Verhit wat olijfolie in een stoofpot (of tajine) en bak het vlees langs alle kanten mooi bruin. Haal dan uit de pan.

Voeg de kruidenpasta toe aan de pan en bak 2 a 3 minuten.

Voeg de ras el hanout toe en laat 1 minuut meebakken.

Voeg de wortelen, uien, aardappelen en pastinaak toe en roer ze goed door de kruidenpasta.

Voeg het vlees toe en zet onder met de bouillon. Voeg de laurier en wat zout toe. Breng de tajine aan de kook en laat anderhalf tot twee uur zachtjes sudderen, zodat het vocht inkookt en het vlees zacht wordt. Roer af en toe om.

Bestrooi net voor het serveren met de korianderblaadjes en citroenrasp.

CAWL



Ingrediënten

1 kg rundersoepvlees, gesneden in stukken van 5cm
1 grote ui
3 preistronken
2 wortelen
1 pastinaak
1 kleine koolraap
2 eetlepels gehakte peterselie
6 kleine aardappelen
2 liter water
zout en peper

Recept

Snijd zoveel mogelijk het vel van het vlees. Doe het vlees in een stoofpot en giet er koud water over, zodat het vlees helemaal onder staat. Voeg zout en peper toe en breng aan de kook. Laat zachtjes koken gedurende 1 uur.

Laat het mengsel afkoelen (bij voorkeur 's nachts) en schep daarna het bovendrijvende vet er af.

Voeg alle groenten toe met uitzondering van 1 prei, de aardappelen en de helft van de peterselie. Zet het deksel op de pan en laat het geheel zachtjes 1 uur koken.

Voeg de gehalveerde aardappelen toe en laat het 30 minuten verder koken.

Voeg de rest van de peterselie toe, breng op smaak met peper en zout en snipper de resterende prei. Laat 5 minuten koken. Serveer met brood en roomboter.

Ook fans van de internationale keuren kunnen met pastinaak aan de slag. Laat je gasten genieten van een cawl uit Wales of een Marokkaanse tajine met kalfsschenkel.

Tip: Maak je een stoofpot dat een tijdje moet sudderen op het vuur? Snijd de pastinaak dan in wat grotere stukken. Zo blijven ze lekker beetgaar.

PASTINAAK ALS CRISPY CHIPS OF IN DE OVEN

Op zoek naar een verrassend aperitiefhapje? Dan zal je zeker scoren met deze pastinaakchips met bloemkool dip. Pastinaak leent zich ook perfect om te roosteren in de oven: heel makkelijk te bereiden én je groentjes blijven lekker knapperig.

PASTINAAKCHIPS MET BLOEMKOOLDIP



Ingrediënten

1 flinke pastinaakwortel
40 g bloemkoolroosjes
20 g zure room
20 g ricotta
sap van ¼ citroen
peper en zout

Recept

Was de pastinaakwortel grondig en snijd in flinterdunne plakjes.

Bak de plakjes in schone frituurolie en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met wat zout.

Als de plakjes nog niet krokant genoeg zijn, kan je ze een half uurtje drogen in een geventileerde oven van 90°C.

Hak de bloemkoolroosjes heel fijn en meng ze onder de ricotta. Daarna voeg je het citroensap en de zure room toe.

Breng op smaak met wat peper en zout.

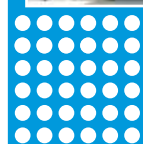
Serveer de chips met de dipsaus in een afzonderlijk potje.



POLYESTER & INOX

Roest en Corrosie vrij

Muren - Plafonds - Deuren - Beschermplinten
Geleverd en/of geplaatst



PANELCO bvba

Tel. 055/38.51.33 • Fax 055/38.51.34 • info@becopanel.be

www.becopanel.be

Antivlees-verhaallijn in Familie kost VTM 25.000 euro

Een gesponsorde verhaallijn over dierenwelzijn in de dagelijkse soap Familie, levert VTM een behoorlijk gepeperde factuur op. Die verhaallijn was er gekomen op vraag van GAIA die VTM daarvoor ook betaalde. De Vlaamse Regulator voor de Media (VRM) oordeelt dat deze overeenkomst een aantasting inhoudt van de verantwoordelijkheid en redactionele onafhankelijkheid van DPG Media, de eigenaar van VTM, en legt daarom een boete op van 25.000 euro. (Bron: Vilt)

SOCIAAL STATUUT

Vaderschaps- en geboorteverlof van 10 naar 15 dagen.

Vanaf 2021 hebt u als zelfstandige vader of zelfstandige meemoeder recht op 15 dagen geboorteverlof. De uitkering bedraagt € 83.26 per dag. In 2023 zal het geboorteverlof opnieuw met 5 dagen verlengd worden.

Concreet zal vanaf 12/1/2021 het vaderschaps- en geboorteverlof voor zelfstandigen verhoogd worden van 10 naar 15 dagen of 30 halve dagen en in 2023 wordt dit opnieuw verhoogd tot 20 dagen of 40 halve dagen.

De nieuwe Kleine Reuzen

Professionele Wasmachines en droogkasten

- Programmaduur 49 min.
- Capaciteit van 7 tot 8 kg
- 30.000 geteste draaiuren
- Speciale programma's voor verwijderen van vetten en oliën

Miele Professional. Immer Besser.

Neem vrijblijvend
contact met ons op





GANDA HAM ZOEKT : ASSISTENT PRODUCTIEVERANTWOORDELIJKE

Zin in een uitdagende job? Is coachen, organiseren en verantwoordelijkheid nemen binnen een productieteam jouw ding?

Neem dan graag met ons contact op, want dan ben jij degene die wij zoeken.

Als assistent productieverantwoordelijke sta je mee in voor een goede werking van de afdeling uitbeenderij.

Functieomschrijving:

- Je helpt met de opmaak van de productieplanning en past deze toe op de werkvloer
- Je werkt mee in de productie
- Je staat in voor het opvolgen van rendementen
- Je streeft naar continue verbetering van het productieproces
- Je waakt over kwaliteit en hygiëne

Persoonsgebonden competenties:

Wij zoeken een medewerker die alle knepen van het vak kennen en dit ook dagelijks met passie uitvoeren. Daarnaast zijn onderstaande competenties een vereiste:

- Hands on mentaliteit en zin voor nauwkeurigheid;
- Zelfzekere teamspeler;
- Je bent communicatief en je weet op een positieve manier medewerkers te motiveren of aan te sturen;
- Als assistent productieverantwoordelijke ben je trots op het atelier en het werk dat je aflevert;
- Je spreekt en begrijpt goed Nederlands, kennis van Engels en Frans zijn mooi meegenomen;
- Ervaring in vleesverwerking

Aanbod:

- Voltijdse betrekking met contract van onbepaalde duur;
- Marktconform loon dat past bij jouw werkervaring en kennis;
- Mogelijkheid tot het volgen van opleidingen;
- Een aangename, familiale werkomgeving waarin je meewerkt aan een kwalitatief, erkend streekproduct.

Plaats tewerkstelling :

- Vleeswaren Corma nv (Ganda ham), Haenhoutstraat 210, 9070 Destelbergen.

Heb je nog vragen, bedenkingen of denk je de geschikte kandidaat te zijn?

Aarzel dan niet om contact op te nemen: **Koen Damme**, kda@ganda.be, 09 353 74 12

Ganda
Fine Foods



Le Larry
AMBACHTELIJKE GEITENKAAS
FROMAGE DE CHÈVRE ARTISANAL

Vasedel
FROMAGERIE ARDENNAISE



PAK UIT MET
ONZE HAMBURGERPERS



Duroc d'Olives zet de hamburger in de spotlights!

Onze topchef heeft weer het beste van zichzelf laten zien om jou te helpen in je communicatie. Met zijn 12 originele hamburgerrecepten op basis van Duroc d'Olives varkensgehakt toont hij het verschil tussen ordinair fastfood en culinaire hoogstandjes! En toch zijn deze verrukkelijke burgers helemaal niet moeilijk te bereiden. Bij deze campagne horen heerlijke receptenboekjes en een leuk en handig gadget voor je klanten: de Duroc d'Olives hamburgerpers.

Vraag ernaar bij je grossist
of via info@durocdolives.be!

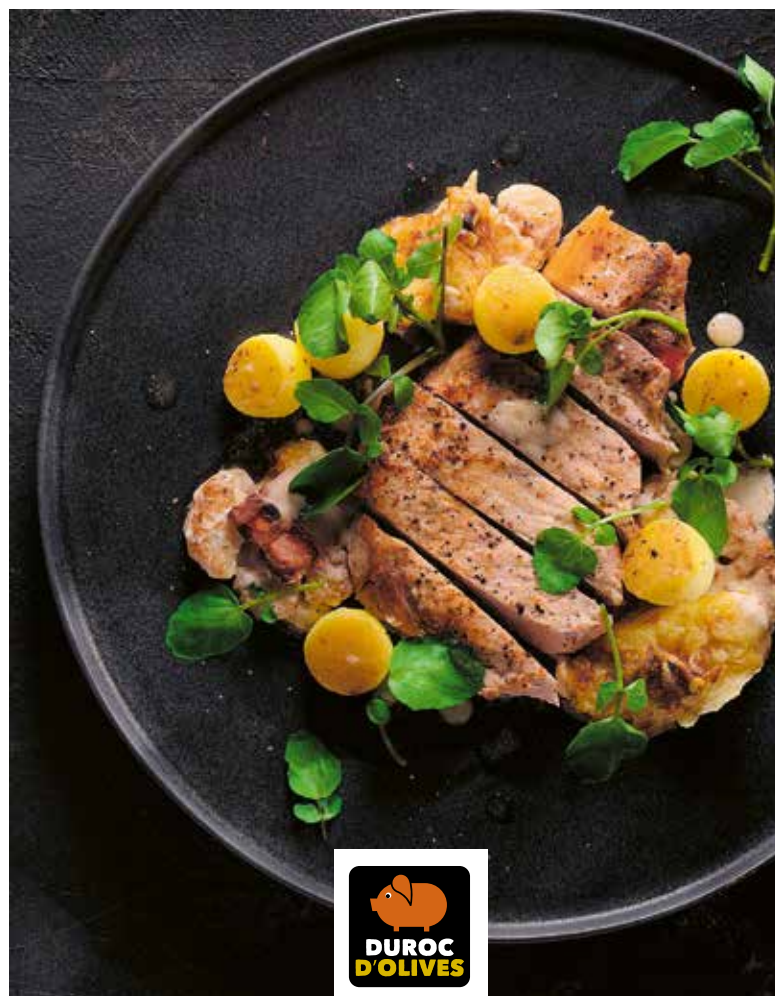
KOTELET MET GRATIN VAN BLOEMKOOI EN SPEK, POMMES PARISIENNES

Benodigdheden

4 Duroc d'Olives koteletten - 1 bloemkool - 8 plakjes Duroc d'Olives spek - 50 g boter - 50 g bloem - 5 dl melk - 100 g gemalen kaas - 50 g gemalen kaas voor afwerking - 8 grote aardappelen - 2 dl Duroc d'Olives olijfolie - 1 bosje waterkers - peper en zout

Werkwijze

Snijdt de bloemkool in roosjes en daarna de roosjes in schijfjes van 1 cm dik. Kook de schijfjes in 5 minuten beetgaar in zout water. Haal ze uit het water en laat ze uitlekken op keukenpapier. Verhit wat olie in de pan en bak de schijfjes bruin. Snijd de speksneetjes in stukjes en voeg ze bij de bloemkool. Bak ze 2 minuten mee. Zet de ovengrill aan. Smelt de boter in de pot en laat ze lichtjes kleuren. Zet het vuur af, voeg de bloem bij de boter en roer goed om. Zet het vuur weer aan en voeg geleidelijk de melk toe. Laat even opkoken en meng er de kaas door. Schik de bloemkoolschijfjes met spek naast elkaar en overgiet ze met de saus. Strooi er wat kaas over en gratineer 2 tot 4 minuten onder de grill. Verhit wat olie in de pan en bak de koteletten 3 minuten langs beide kanten. Laat het vlees 5 minuten rusten onder aluminiumfolie. Draai met de parisiennepel bolletjes van de aardappelen en kook ze in 8 tot 10 minuten gaar in zout water. Giet de bolletjes af en houd ze warm onder het deksel. Leg een kotelet op het bord, schep wat van de gratin erbij en schik er aardappelbolletjes rond. Serveer met waterkers.





Voor al uw advertenties en vragen kan u contact opnemen met
Carine op het nummer 02 735 24 70 of e-mail:
 carine.vos@landsbond-beenhouwers.be
 Houba de Strooperlaan 784 bus 6 • 1020 Brussel
 BTW BE 0542 984 224
 Rekeningnummer IBAN BE 74 0017 1573 6707 - www.bb-bb.be

Kleine aankondigingen

IMMO

TE KOOP: TE KOOP/TE HUUR: SLAGERIJ + WOONST + MATERIAAL
 GELEGEN TE ZELE. INSTAPKLAAR.
 TEL.: 052/44 51 27

TE KOOP: SLAGERIJ - TRAITEUR ERMGODTS ZET EEN PUNT ACHTER
 EEN LANGE CARRIÈRE ALS BEENHOUWERIJ. DECENNIALANG ZIJN
 ZIJ HET VASTE ADRES GEWEEST VOOR MENSEN IN EN ROND
 KESSEL-LO. NU KOMT ER EEN TIJD OM DE FAKKEL DOOR TE GEVEN
 OF DIT PAND EEN NIEUWE BESTEMMING TE GEVEN.
 DE WONING IS ALS VOLGT INGEDEELD: HET GELIJKVLOERS IS INGE-
 RICHT ALS COMMERCIEËLE RUIMTE EN ATELIER VAN EEN SLAGER. DE
 REST VAN DE WONING WORDT VOORNAMELIJK GEBRUIKT ALS
 OPSLAGRUIMTE. INDIEN U GEÏNTERESSEERD BENT OM HET PAND
 TE BEWONEN, ZAL U EEN RENOVATIE MOETEN UITVOEREN. MEER
 INFO HIEROMTRENT VINDT U TERUG OP
WWW.ERA.BE/NL/ERA-VANDENDRIES.

TE KOOP: HANDELSHUIS SLAGERIJ + WOONST - SLAGERIJ MET
 WOONST OP TOPLIGGING INCL. HANDELSFOND. - HANDELSGLKVL:
 198,5M² + WOONST: 124M², 2 SLPK. - PRIJS 430.000€ - VRAGEN OF



BEZOEK: BOB = 0475/45.45.45

TOPSLAGERIEN **TE KOOP** IN AARSTELAAR EN BRAINE -
 INFO: 0483/ 02 22 25

TE KOOP: OF OVER TE NEMEN: SLAGERIJ REGIO WEST-VLAANDEREN
 - HOGE OMZETCIJFERS - LAGE OVERNAME
 TEL. :0478/ 57 26 60

GOED RENDERENDE SLAGERIJ **OVER TE NEMEN** WEGENS GEZOND-
 HEIDSREDENEN IN DE REGIO SINT LAMBRECHTS WOLUWE.
 TEL. : 0479/79 12 87

MATERIAAL

TE KOOP: WEGENS GEZONDHEIDSREDENEN:
 SLAGERIJ + WOONST + MATERIAAL - REGIO AALST-NINOVE -
 GEEN OVERNAME - VOLLEDIG INSTAPKLAAR.
 TEL.: 0472/94 20 85

TE KOOP: INOX VLEESMOLEN 32 IN UITSTEKENDE STAAT.
 INFO: 0496613490 OF PETERCHRISTIAENS@TELENET.BE

ZOEKERTJESBON

Om uw advertentie in "DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ" te plaatsen gebruikt u onder-
 staande rooster en vult u één letter of leesteken per vakje in. Laat ook één vakje open tussen
 de woorden! Gebruik afkortingen - IN DRUKLETTERS INVULLEN!

																									TARIEF per inlassing
																									€ 10,46
																									€ 15,62
																									€ 20,87
																									€ 26,13
																									€ 31,33
																									€ 36,54
																									€ 41,79
																									€ 47
																									€ 52,26

Supplement voor schrijven bureel blad: € 1,24

Ik stort op rekening nr. IBAN BE 74 0017 1573 6707..... €.

Naam:.....

Adres:.....

Postnr..... Gemeente:.....

Terug te sturen naar DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ,
 Houba de Strooperlaan, 784 - 1020 Brussel

FAMILIEHOEKJE

OVERLIJDENS



Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van de heer Romain Avet, gewezen ondervoorzitter van de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België, medestichter van de Grootorde van de Belgische Slagers en gewezen Grootmeester van de Grootorde van de Belgische Slagers.

De redactie van "De Belgische Beenhouwerij" biedt de achtbare families haar oprechte deelneming aan in de diepe rouw die hen treft.

GEBOORTEN

Hartelijk proficiat aan de heer en mevrouw Michel Paquet die grootouders werden van de kleine Marius. Marius werd geboren op de verjaardag van zijn grootvader Michel Paquet.

De redactie van "De Belgische Beenhouwerij" wenst hen proficiat.

KALENDER

27/04/2021	Dag van de West-Vlaamse slager
26/09/2021 tot 29/09/2021	Meat Expo 2021 Kortrijk Xpo

BERICHT AAN ONZE CORRESPONDENTEN

Onze volgende uitgave verschijnt op 7 maart 2021. Alle artikels, mededelingen, kleine aankondigingen, bestemd voor dit blad, dienen uiterlijk in ons bezit te zijn voor 23 februari/2021. Teksten die na die datum toekomen, worden verschoven naar de uitgave van april 2021.

NIEUWE PRIJSVORKEN VOOR EEN NIEUWE VERKOOPPERIODE

Uw geldende verkoopprijzen voor deze nieuwe verkoopperiode moeten worden berekend op basis van de inkoopprijzen van bijgaande referentieperiode van 4 weken.

VANAF MAANDAG 8 FEB 2021

Te gebruiken prijsvorken

REFERENTIEPERIODE

4/01/21 tot 10/01/21

11/01/21 tot 17/01/21

18/01/21 tot 24/01/21

25/01/21 tot 31/01/21

Te gebruiken prijsvorken

RUNDEVLEES

Cat	Half dier	Achterkwartier	Voorkwartier
1	€ 6,23 en +	€ 7,94 en +	€ 3,68 en +
2	€ 5,61 tot minder dan € 6,23	€ 6,81 tot minder dan € 7,94	€ 3,23 tot minder dan € 3,68
3	€ 4,41 tot minder dan € 5,61	€ 6,03 tot minder dan € 6,81	€ 2,71 tot minder dan € 3,23
4	€ 3,56 tot minder dan € 4,41	€ 5,55 tot minder dan € 6,03	€ 2,47 tot minder dan € 2,71
5	minder dan € 3,56	minder dan € 5,55	minder dan € 2,47

VARKENSVLEES

Cat.	Half dier
1	€ 1,99 en +
2	€ 1,87 tot minder dan € 1,99
3	minder dan € 1,87

WAT DOET DE LANDSBOND?

DATUM	ACTIVITEIT	AANWEZIG
7/01/21	VLAM: werkgroep rundvlees: acties horeca	C. Vos
14/01/21	Meat-Expo: voorbereiding Eurobeef	I. Claeys, C. Vos
14/01/21	Hoge Raad voor Zelfstandigen en KMO: videoconferentie met kabinet minister Clarinval m.b.t. de visienota autocontrole van het FAVV	J. Cuypers
26/01/21	VLAM: sectorgroep runderen	C. Vos
27/01/21	AFSCA: Comité Consultatif	J.-L. Pottier
27/01/21	Voedsel verbindt boer en burger: werf 2 Horeca	C. Vos
28/01/21	Voedsel verbindt boer en burger: werf 3 Voedingsindustrie	C. Vos
29/01/21	Voedsel verbindt boer en burger: werf 4 Lokale handelaars	C. Vos
1/02/21	Bureau	Leden van het Bureau
1/02/21	Hoofdbestuur	Leden van het Hoofdbestuur
2/02/21	VLAM: sectorgroep varkens	C. Vos

Cordon bleu de bleu

320 g Verstegen Schnitzelmix cordon bleu

1 zakje Verstegen Batter & shake

1 kg kalfslapjes

150 g kaas: neem een lekker blue cheese of de helft
jong belegen

200 g gekookte beenham

Leg de kalfslapjes open op de werktafel.

Beleg eerst met de ham en dan de kaas.

Plooi strak dicht.

Haal door de Batter & shake.

Haal door de Schnitzelmix cordon bleu.



Cordon bleu surf & turf/zalm

320 g Verstegen Batter & shake

1 zakje Verstegen Schnitzelmix cordon bleu

1 kg kalfslapjes

200 g gerookte zalm

120 g jong belegen Gouda

Leg de kalfslapjes op de werktafel.

Beleg met de zalm.

Beleg de zalm met de Gouda kaas.

Plooi mooi dicht.

Haal door de Batter & shake.

Paneer met de Schnitzelmix cordon bleu.

Voor extra dimensie : kruid de zalm af met dilletopjes
of bestrijk de kaas met wat graanmosterd.



Prager schnitzel halhoen

1 kg dunne kalkoenlapjes

320 g Verstegen Schnitzelmix Praag

1 zakje Verstegen Batter & shake

Haal de kalkoenlapjes door de Batter & shake.
Paneer met de Schnitzelmix Praag.
Veggie variant: schijven aubergine in de
lengte doorsnijden met de schil en even grillen :
afkoelen en afwerken zoals klassieke schnitzel



Praagse halhoensalade

Verstegen Connoisseur Yoghurt garlic sauce

Praagse kalkoenschnitzel: gebakken en in reepjes gesneden
komkommerschijfjes
geraspte wortel
rucola
gemengde sla
geraspte rode biet
citroen of limoenpartje
afwerken met bieslook of kervel

Maak mooie schoteltjes met telkens 1 schnitzel.
Maak een mooie salade met de verschillende groentjes.
Dresseer hierover de gesneden schnitzelreepjes.
Werk af met bieslook of kervel en de Yoghurt Garlic sauce.



Heerlijk variëren met de **Verstegen** schnitzelmixen!



Enjoy great taste