

de Belgische Beenhouwerij



Verantwoordelijke uitgever: J. Cuypers • Toelatingsnummer: P106350 • Afgiftekantoor Gent X • 10x/jaar • 7 maart 2021 • NR 03

REGLEMENT EN
INSCHRIJVINGS-
FORMULIER
MEESTERSCHAP-
WEDSTRIJD
2021



★ UPDATE CORONADOSSIER ★ TECHNISCH ARTIKEL: WORSTEN IN NATUURDARM ★ DE ÉNE PENS IS DE ANDERE NIET
★ DOSSIER LAMSVLEES ★ GROENTE VAN DE MAAND ★ REPORTAGE ALGEMENE VERADERING ★

Editoriaal

Meer dan een jaar geleden, op 3 februari 2020 om precies te zijn, brak de coronacrisis in ons land uit. Geen enkele onheilsprofeet had kunnen vermoeden dat een jaar na datum het sociale leven van de Belgen nog altijd stil ligt.

De cijfers zijn niet goed maar volgens de virologen kunnen we een derde golf nog vermijden als we ons strikt aan de maatregelen houden.

De doos van Pandora werd geopend toen bij een vorig overleg beslist werd dat de kappers de deuren mochten openen en er versoepelingen werden toegestaan in de rusthuizen.

De rem was er af! Heel wat organisaties haalden alles uit de kast om hun leden aan de slag te kunnen laten gaan en probeerde de overheid te overtuigen van het feit dat zij veilig kunnen werken.

Dat is begrijpelijk maar we mogen het gezondheidsaspect niet uit het oog verliezen.

Het overlegcomité van 26 februari had geen gemakkelijke taak. We zullen moeten afwachten of de cijfers begin maart beter zijn of het alle hens aan dek is om die derde golf af te wenden.

Hopelijk brengen de vaccinaties soelaas en blijft iedereen zijn uiterste best doen om alle maatregelen na te leven zodat we tegen de zomer, als het merendeel van onze bevolking gevaccineerd is, ons sociaal leven weer kunnen opnemen.

Ik hoor van veel leden dat ze tijdens deze crisis, meer nog dan anders, vaak het enige contact zijn dat mensen op een dag hebben. Iedereen zit thuis achter zijn scherm en sociaal contact is er bijna niet meer. Het luisterend oor wordt dan ook in dank aanvaard door de klanten. Denk er aan dat ook dat klantenbinding is!

In dit nummer

BELGISCHE BEENHOUWERIJ

Colofon - inhoud - editoriaal	2-3
Woord van de voorzitters	4
Kleine aankondigingen	56
Prijsvorken - Familiehoekje - Wat doet de Landsbond - Kalender	60

DOSSIER CORONAVIRUS

5-8

TECHNISCH ARTIKEL

Worsten in natuurdarm.....	16-25
----------------------------	-------

ACTUEEL/INFORMATIEF

Partnerlijst.....	36-40
Hoe bereid ik vlees?	50-51
De mooiste vleestoog	57

REPORTAGE

Algemene Vergadering van de Koninklijke Landsbond der Beenhouders, Spekslagers en Traiteurs van België en van de vzw de Belgische Beenhouwerij	9-13
De éne witte pens is de andere niet.....	26-29

BEURZEN

Info over Meat Expo	32
---------------------------	----

Met de lente op komst kunnen de mensen weer naar buiten en dat zal wellicht voor velen wat verlichting brengen. We kunnen weldra de lange winterperiode achter ons laten en dromen van de eerste lentedagen. Hopelijk onder vrienden en familie, anders wordt het nog even lente vieren in de eigen bubbel.

Bij dit vakblad krijgen de actieve beenhouwers gratis het vleesboekje "HOE BEREID IK VLEES?" aangeboden.

Mag dit boekje inspiratie bieden voor een jaar vol heerlijke recepten en vleesweetjes.

Carine Vos

WEDSTRIJD

Reglement en inschrijvingsformulier
Meesterschapwedstrijd 33-35

DOSSIER LAMSVLEES

Pastorale: het lekkerste lamsvlees van bij ons +
recepten.....46-49

RECEPTEN

Witte pensen.....30-31
Groente van de maand52-54
Wagyu.....58-59
Duroc D'Olives.....61
Verstegen.....62-64

Colofon



WWW.BB-BB.BE

PASWOORD: MEAT

KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOEWERS, 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

Bij dit magazine ontvangen alle actieve leden beenhouwers die een ambachtelijke beenhouwerij uitbaten een nieuwe uitgave van het vleesboekje "Hoe bereid ik vlees?". Het boekje kreeg een remake en update en kwam tot stand door een samenwerking tussen VLAM, de medewerkers van de technische dienst van de Landsbond en MJ Publishing. Het is een gratis voorproefje van wat de beenhouwer zijn klanten kan aanbieden.

Actieve beenhouwers kunnen een display bestellen via het bestelformulier in dit vakblad. Alle info over hierover kan je vinden op pagina 50.

Wij bedanken iedereen die meegewerkt heeft aan dit werk en MJ Publishing voor het gratis verdelen van "Hoe bereid ik vlees?" via de Belgische Beenhouwerij.

Met de lente in aantocht en de vaccinatiecentra in volle ont-plooiing groeit stilaan de hoop op een normale zomer.

Na een jaar met ups en downs kijkt iedereen uit naar de lente en zomer. Zullen we weer met onze familie en vrienden ongedwongen rond het bbq-vuur staan of zullen we nog een tijdje verplicht in eigen bubbel aan tafel moeten gaan?

Niemand die het weet, al gaan wij er in ieder geval van uit dat als de meerderheid van de bevolking gevaccineerd geraakt tegen de zomervakantie, we onze familie en vrienden weer zullen mogen ontvangen.

Maar eerst is er het Paasfeest!

Zorg dat je winkel "Paasklaar" is en verwen je klanten met een heerlijk Paasmenu. Want of we nu thuis in eigen bubbel moeten vieren of niet, Pasen is en blijft een familiefeest en de klanten verwachten een feestmenu.

Traditiegetrouw staat er met Pasen in veel gezinnen lamsvlees op het menu. In dit nummer publiceren we enkele receptjes die je alvast aan jouw klanten kan aanbieden. Vergeet ook niet dat de Paasbrunch ondertussen echt ingeburgerd is. Zorg er dus voor dat jouw klanten hun gading bij jou in de winkel vinden.

We horen hier en daar dat beenhouwers en hun medewerkers verwachten dat ze bij de eerstelijns vaccinaties zullen zitten. Helaas is dat niet het geval. We zullen allemaal onze beurt moeten afwachten en hopen dat het een beetje vooruit gaat

gaan met de vaccinaties.

Aan creatieve initiatieven geen gebrek in onze sector. Jumming succesvol van start en onze partner VLAM pakt uit met de wedstrijd DE MOOISTE VLEESTOOG. Een wedstrijd voor alle zelfstandige slagers en speciaalzaken die trots zijn op hun vleesassortiment. De winnaar krijgt, naast heel wat media-aandacht voor zijn zaak, een cheque van €1.000 voor de aankoop van Belgisch rund- en varkensvlees. Meedoen is zeker de boodschap!

Op de Landsbond zijn we volop bezig met de organisatie van de najaarsinfoavonden en van de vakwedstrijden op MEAT EXPO. We doen een warme oproep om, door alle werk die de crisis met zich meebrengt, toch niet te vergeten om voor 15 juni in te schrijven. We weten allemaal dat een deelname aan de vakwedstrijden geen windeieren legt. De klanten geven echt veel om de erkenning die een prijs opbrengt en waarderen daardoor nog meer het echte vakmanschap. Beenhouwers die meededen met de vakwedstrijden zien de commerciële voordelen doorgaans echt wel in. Schrijf je dus zeker in.

Tijdens MEAT EXPO organiseren we DE DAG VAN HET VLEES in samenwerking met FENAVIAN. Meer hierover in de volgende nummers van De Belgische Beenhouwerij. We hopen alvast op een zeer grote opkomst. De deelname aan deze ontmoetingsdag is gratis en wellicht is het daar de eerste keer dat je in nauw contact komt met collega's en producenten. Hou 29 september dus zeker vrij en hopelijk zien we elkaar op Meat Expo in levende lijve weer allemaal terug.

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 10

Door het stijgend aantal coronabesmettingen in ons land nam het overlegcomité vrijdag geen nieuwe beslissingen. Indien er tussen twee vakbladen in versoepelingen of verstrengingen aangekondigd worden, publiceren wij die op onze website www.bb-bb.be

RECHT OP BETAALD VACCINATIEVERLOF VOOR WERKNEMERS

De ministerraad van 12 februari 2021 keurde het voorontwerp van wet goed dat voorziet dat werknemers recht hebben op betaald vaccinatieverlof. Hierdoor zou elke werknemer die verbonden is met een werkgever door een arbeidsovereenkomst van zijn werk afwezig mogen zijn, met behoud van loon, ten einde zich te laten vaccineren.

De werknemer moet zijn werkgever vooraf verwittigen en een bewijs van vaccinatie kunnen voorleggen.

Het gaat om een tijdelijke maatregel die tot 31 december 2021 van toepassing zal zijn

VRIJSTELLING VAN SOCIALE BIJDAGEN

Als je je als zelfstandige in hoofdberoep of als meewerkend partner tijdelijk in moeilijke financiële omstandigheden bevindt, kan je een vrijstelling van je sociale bijdragen aanvragen.

Voor welke kwartalen kan je een vrijstelling sociale bijdragen vragen?

1. Voor de eerste twee kwartalen van 2021 en de regularisatiebijdragen voor 2018 en 2019 die in een van deze kwartalen te

betalen zijn;

2. Voor alle kwartalen van 2020 en de regularisatiebijdragen voor 2018 en 2019.

Ook voor een kwartaal waarvoor je uitstel vroeg, kan je nog een vrijstelling vragen. Wil je een aanvraag doen voor meerdere kwartalen? Dan kan dat in één globale aanvraag. Hou er wel rekening mee dat een vrijstelling vragen voor een toekomstig kwartaal niet mogelijk is.

Twee aandachtspunten wanneer je een vrijstelling aanvraagt

- Een kwartaal waarvoor je vrijstelling krijgt, telt niet mee voor de opbouw van je pensioen.
- Een jaar waarin je minimaal 2 kwartalen sociale bijdragen betaalt, telt wel mee als loopbaanjaar.

Stel, je vraagt voor twee kwartalen binnen één jaar een vrijstelling van je sociale bijdragen. Dan heeft dat invloed op je uiteindelijke pensioenbedrag, dat een beetje lager kan zijn. Maar, betaal je voor de andere twee kwartalen van dat jaar je bijdragen? Dan telt dat volledige jaar wel mee als loopbaanjaar, wat bijvoorbeeld een rol speelt bij de datum waarop je op vervroegd pensioen kan.



CORONAVIRUS

Wanneer en hoe vraag je een vrijstelling aan?

Voor elk kwartaal heb je één jaar tijd om je aanvraag in te dienen. Concreet betekent dit dat je een vrijstelling voor het eerste kwartaal van 2020 ten laatste op 31 maart 2021 moet indienen.

De vrijstelling aanvragen kan op 2 manieren:

- rechtstreeks via de portaalsite van de overheid: www.socialsecurity.be/citizen/nl/static/applics/cvb/index.htm
- via een aanvraag bij je sociaal verzekeringsfonds

VLAAMS BESCHERMINGSMECHANISME 4

Ondernemers die tussen 01/01/2021 en 31/01/2021 te kampen hadden met een omzetverlies van minstens 60% door de coronamaatregelen kunnen tot en met 15 maart 2021 ook voor deze periode het Vlaams Beschermings-mechanisme aanvragen.

De Vlaamse Regering zal deze steun ook voor de maand februari verlenen

Ondernemingen die verplicht gesloten zijn, zullen voor die sluitingsperiode de aanvraag kunnen doen zonder omzetverlies te moeten aantonen.

Wie niet verplicht gesloten is, maar wel meer dan 60% omzetverlies heeft, kan een aanvraag doen mits aantonen van dat omzetverlies.

De steunmaatregel bedraagt 10% van de omzet in de referentieperiode.

De maximale steun bedraagt voor de periode van 1 januari 2021 tot en met 31 januari 2021:

- € 7.500 voor ondernemingen zonder tewerkstelling of met een RSZ-tewerkstelling tot en met 9 werknemers
 - € 15.000 voor ondernemingen vanaf 10 tot 49 RSZ-werknemers
 - € 40.000 voor ondernemingen met 50 RSZ-werknemers of meer
- Meer uitleg omtrent deze maatregel vindt u op onze website www.bb-bb.be in de rubriek Corona of op de website van VLAIO (Vlaams agentschap, innoveren en ondernemen) www.vlaio.be > subsidies&financiering.

Deze steunmaatregel geldt enkel voor ondernemingen gevestigd in het Vlaams Gewest.

BUITENSHUISCONSUMPTIES BLEVEN IN JANUARI OP GELIJKAARDIG NIVEAU ALS TIJDENS EERSTE MAANDEN VAN TWEDE LOCKDOWN

77% van de Belgen at op een gemiddelde dag in januari 2021 een zelfbereide warme maaltijd, tegenover maar 70% in januari 2020 (tijdens de eerste lockdown kwamen we wel uit op percentages boven de 80%).

Daarnaast merken we dat de kant-en-klare maaltijden het wel wat minder goed doen in de tweede lockdown, dan tijdens de eerste 9 maanden van 2020. De afgehaalde en thuisgeleverde maaltijden doen het daarentegen wel goed tijdens de tweede lockdown (10% van de warme maaltijden tijdens de tweede lockdown waren afgehaald of thuisgeleverd).

In januari ligt dit aantal maaltijden wel lager dan in november en december, maar nog wel steeds hoger dan in januari 2020. Het lagere buitenshuisverbruik vertaalde zich uiteraard in hogere thuisverbruikcijfers, maar ook hier merken we tijdens de tweede lockdown minder uitgesproken cijfers dan tijdens de eerste lockdown (12% meervolume verse voeding in de tweede lockdown versus 17% tijdens de eerste lockdown).

In januari werd 10% meer verse voeding gekocht dan in januari 2020.

Qua aankoopkanalen blijven tijdens de tweede lockdown hard discount, speciaalzaken, markten en korte keten het goed doen met een maandelijks stijgend marktaandeel, ook in januari.

De omzet van biologische versproducten volgt een gelijkaardige evolutie als de totale markt voor verse voeding, nl. een forse stijging tijdens de eerste lockdown (+21%) en een iets minder sterke stijging tijdens de tweede lockdown (+15%). Hierdoor blijft het omzetaandeel van bio tijdens de coronacrisis status quo in vergelijking met dezelfde periodes in 2019.

Het thuisverbruik van vers vlees steeg tijdens de eerste lockdown met 21% t.o.v. dezelfde periode in 2019. Tussen de twee lockdowns daalde dit meervolume naar 10%, om dan tijdens de tweede lockdown opnieuw maar minder sterk te stijgen (15%). Voor vers gevogelte en wild bleef dat meervolume sinds de eerste lockdown de rest van het jaar rond 16 à 17% schommelen. In januari 2021 lag het thuisverbruik van vers vlees en gevogelte 16% hoger dan in januari 2020. Dat meervolume in januari 2021 merken we voor alle vleessoorten.

Tijdens de tweede lockdown doen varkensvlees en kip het voorlopig het best. Als we ruimer dan enkel het thuisverbruik kijken en de dagpenetratie van vlees gaan bekijken, dan noteren we een daling in vergelijking met 2017 (dalend vleesverbruik op lange termijn). In april en december kwamen we wel het kortst bij dat niveau van 2017. Tijdens de eerste lockdown deden varkensvlees en de vleesmengelingen het in verhouding betr, terwijl rundvlees tijdens de tweede lockdown een hogere dagpenetratie laat optekenen dan tijdens de eerste lockdown, toen die dagpenetratie ook sterker onder het niveau van 2017 bleef. In januari 2021 kwamen we uit op een dagpenetratie voor vlees & gevogelte van 52% (t.o.v. 55% in januari 2020). Vooral vleesmengelingen scoorden in januari 2021 wat lager dan in januari 2020.

Ook het thuisverbruik van vleeswaren ging sinds de coronacrisis de hoogte in, met een meerverkoop tijdens de eerste lockdown van 14%. Na die eerste lockdown bleef die meerverkoop de daaropvolgende maanden ongeveer 8%. In januari 2021 lag het thuisverbruik van vleeswaren 4% hoger dan in januari 2020.



CORONAVIRUS

ZELFS IN CORONATIJDEN IS ER AAN CREATIVITEIT BIJ DE AMBACHTELIJKE SLAGERS GEEN GEBREK

CULINAIRE SLAGERIJ BRABANTS VALT IN DE PRIJZEN OP INTERNATIONALE VAKWEDSTRIJD



Bij de eerste internationale deelname aan een vakwedstrijd is het al meteen prijs voor Jelle en Evy Brabants uit Herentals. Het koppel scoorde 5 gouden en één zilveren medaille. Al hun inzendingen behaalden een hoge score. Het jonge slagerskoppel opende 12 jaar geleden een slagerij in Herentals die ze 4 jaar geleden omdoopten tot Culinaire Slagerij Brabants. Jelle en Evy staan voor kwaliteit en vakmanschap en stralen dat ook echt uit.

Niet verwonderlijk dus dat Jelle en Evy in de prijzen vielen op een internationale vakwedstrijd. Ze zijn dan ook bijzonder trots zijn dat alle inspanningen van de afgelopen jaren lonen. De producten die deelnemen aan de internationale slagerswedstrijd van de Confrérie des Chevaliers du Goûte-Andouille de Jargeau worden gekeurd door een internationale vakjury met deskundigen uit de charcuteriewereld uit België, Nederland, Frankrijk, Duitsland, Spanje en Italië. Alle producten moeten goed scoren op smaak, looks en geur. Hun

Bast paté met het Herentals Bast bier, de gebakken Duroc ham, de zelfgemaakte kippenfilet, de zelfgemaakte gerookte ham met noten en het spek werden met een gouden medaille bekroond. De huisgemaakte Antwerpse gerookte biefstuk behaalde zilver. Wij feliciteren Jelle en Evy met hun bijzondere prestatie en hopen hun producten in onze eigen EUROBEEF en MEESTERSCHAPWEDSTRIJD te zien.

SOFIE EN TIJL OPENEN AMBACHTELIJKE SLAGERIJ IN LAAKDAL



Tijl Huybrechts en Sofie Wynants openen op dinsdag 16 februari een ambachtelijke slagerij mét traiteurdienst in Laakdal.

De naam van de zaak "Net iets anders" laat niets aan de verbeelding over. Het jonge koppel zal hun klanten huisgemaakte vleeswaren en schotels aanbieden. In het gehucht Groot-Vorst is al geruime tijd geen voedingszaak meer. Sofie en Tijl hopen de leegte op te vullen en de klanten te kunnen verwennen met kwaliteitsvolle huisgemaakte producten.

Wij wensen hen alvast een dikke proficiat en heel veel succes toe.

PASCAL DELBAR, ZAAKVOERDER VAN BEENHOUWERIJ AU SANGLIER IN DOORNIK VERLAAT DE VOETGANGERSZONE

Pascal Delbar staat jaren aan het hoofd van twee beenhouwerijen: één in het voetgangersgebied van Doornik en een andere in de rue Saint-Éleuthère. Begin januari liet Pascal de voetgangerszone voor wat ze is en verhuisde hij Au Sanglier naar een drukkerse buurt.

Volgens Pascal had een zaak uitbaten in een voetgangerszone zoveel nadelen dat het de moeite niet meer loonde om er te blijven. De nieuwe beenhouwerij is uitstekend gelegen in een straat met veel passage en er is de noodzakelijke gratis parking voor de klanten.

Voor Pascal is het een ware verademing dat hij het voetgangersgebied heeft kunnen verlaten want daar stierf de beenhouwerij een langzame dood.

Pascal groeide nochtans op in deze wijk maar hij ontkent niet dat de handelaren in die tijd nog vchten voor een plekje in de voetgangerszone. Vandaag is dat niet meer het geval. De commerciële gebouwen staan leeg en de wijk leeft niet meer. Hij stelt dat dit komt doordat de huurprijzen enorm gestegen zijn, er geen parking is en er geen veilig gevoel heerst. De éne na de andere handelaar verliet de buurt.

Pascal Delbar is erg tevreden met zijn nieuwe vestiging en blij dat hij niet langer geconfronteerd wordt met de problemen van die de voetgangerszone met zich meebrengt. Na een paar weken weet hij dat deze verhuis een schot in de roos is. Heel veel trouwe klanten komen nog steeds over de vloer. Alleen degenen die niet zo goed rond kunnen komen, hebben moeite om er te geraken. En dat is natuurlijk wel een spijtige zaak.

Proficiat Pascal en heel veel succes met de nieuwe zaak!

STATUTAIRE ALGEMENE VERGADERING VAN DE KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOUWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIE VAN 1 MAART 2021.



Covoorzitter Philippe Bouillon



Covoorzitter Ivan Claeys

Door de coronacrisis vond de Algemene Statutaire Vergadering van de Koninklijke Landsbond der Beenhouders, Spekslagers en Traiteurs van België online plaats. Deze manier van vergaderen was een totaal nieuwe ervaring voor veel van onze bestuurders van de regionale syndicaten.

De covoorzitters waren bijzonder tevreden dat zoveel bestuurders de online vergadering volgden. Er waren slechts enkele syndicaten afwezig. Covoorzitter Ivan Claeys zat de vergadering voor.

Traditioneel werd er een minuut stilte gehouden ter nagedachtenis van de overleden bestuursleden. Nadien werden de nieuwe bestuursleden, die gedurende het afgelopen jaar een bestuursfunctie in hun syndicaat opnamen, welkom geheten.

DE HEER FILIP VERCRUYSEN, SECRETARIS VAN DE LANDSBOND STELDE HET JAARVERSLAG 2020 VOOR DAT WIJ HIERNA INTEGRAAL VOOR U PUBLICEREN.

JAARVERSLAG 2020 KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOUWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIË

Door de oprichting van de VZW De Belgische Beenhouwerij sinds 2014,

worden door deze laatste een aantal activiteiten verricht die voorheen door de Landsbond der Beenhouders, Spekslagers en Traiteurs van België verricht werden.

Deze activiteiten zijn opgenomen in het jaarverslag van de VZW De Belgische Beenhouwerij.

CORONAVIRUS COVID-19

2020 gaat de geschiedenis in als het jaar dat bijna volledig gedomineerd werd door het coronavirus COVID-19.

Wat onze sector betreft was de schade over het algemeen beperkt om reden dat voedingswinkels als essentiële dienstverlener open mochten blijven.

Dit neemt niet weg dat beenhouwerijen in toeristische gebieden een moeilijk jaar achter de rug hebben.

Dit geldt ook voor de leden die heel wat inkomsten verloren omdat de catering-

activiteit gedurende een groot deel van het jaar stil lag en leveringen aan restaurants grotendeels wegvielen.

De markten werden ook gedurende een paar maanden verboden of onderworpen aan strikte beperkingen zoals enkel toegelaten in gebieden waar geen commerciële voedselstructuren voorhanden zijn evenals een beperking in het aantal kramen die op de markt aanwezig mochten zijn.

De leden werden van de stand van zaken, de te respecteren regels en de beschikbare steunmaatregelen op de hoogte gehouden via ons vakblad de Belgische Beenhouwerij en via onze website www.bb-bb.be

Positief aan de coronacrisis is dat heel wat consumenten terug de weg vonden naar de ambachtelijke slager.

Ook de werking van de Landsbond werd getroffen aangezien na het uitbreken



Nationaal Secretaris Filippo Vercruyssen



Johan Cuypers, Jurist



Schatbewaarder Danny Toussaint

van de coronacrisis de vergaderingen van het Bureau en het Hoofdbestuur niet meer konden plaatsvinden in fysieke aanwezigheid van de bestuurders.

Daarom werden de vergaderingen vanaf de maand september online gehouden via Teams.

Online vergaderen was ook de regel voor vergaderingen met de overheidsdiensten en andere organisaties en instanties.

De coronacrisis had eveneens voor gevolg dat de viering van het 125-jarig bestaan van onze beroepsvereniging evenals de opleiding- en infoavonden voor de leden afgelast dienden te worden.

De onderwerpen die door het FAVV behandeld zouden worden tijdens de infoavonden werden, op ons verzoek, onder de vorm van filmpjes uitgewerkt door het FAVV.

Deze filmpjes zijn beschikbaar op onze website www.bb-bb.be

FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN

De contacten en de besprekingen met het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen blijven uiteraard zeer belangrijk.

Deze gebeuren op 3 niveaus:

1. Tweemaal per jaar een bilaterale overlegvergadering,
2. Tweemaal per jaar een overlegvergadering met heel de sector van de detailhandel, B2C genaamd,

3. Maandelijks een vergadering van het Raadgevend Comité waarin de hele voedingssector en andere belangengroepen zoals consumentenorganisaties en Gaia vertegenwoordigd zijn.

In dit Raadgevend Comité is de Landsbond der Beenhouders vertegenwoordigd door ondervoorzitter, de heer Jean-Luc Pottier als effectief lid en voorzitter, de heer Ivan Claeys als plaatsvervangend lid.

ENKELE PUNTEN

Wijziging controlebeleid

Naar aanleiding van een federale en interne audit en een externe audit uitgevoerd door DG SANTE (afdeling van de Europese Commissie voor het beleid van de Europese Unie betreffende voedselveiligheid en volksgezondheid en houdt toezicht op de uitvoering van de wet op dit terrein) waarbij een aantal aanbevelingen geformuleerd werden, heeft het FAVV haar controlemethodologie bijgesteld.

Concreet betekent dit dat er bij een controle eerst nagezien zal worden of aan de NC, vastgesteld tijdens de vorige controle, met een weging 3 of meer verholpen werd of dat het actieplan gerespecteerd wordt.

Een dergelijke controle wordt eveneens uitgevoerd op de NC die opgenomen zijn in het actieplan naar aanleiding van de laatste audit met betrekking tot de certificering van het autocontrolesysteem.



Schatbewaarder Marc Haegeman

Hiertoe werd een nieuwe checklist opgesteld: DIR-3549 BASIS SCOPE.

De controle van deze checklist gaat steeds gepaard met een controle op andere checklists.

Indien er NC vastgesteld worden overeenkomstig de BASIS SCOPE wordt hiermee rekening gehouden voor de globale evaluatie van de controle.

De toepassing van de checklist BASIS SCOPE, voorzien in de loop van het najaar, werd omwille van de coronacrisis uitgesteld

Verkooptermijn gehakt vlees

Unizo en Comeos zijn voorstander van de verlenging van de verkooptermijn tot 96 uur na productie in plaats van de huidige wettelijke termijn van 48 uur.

De Landsbond is tegen een dergelijke verlenging.

Door het FAVV werd een klein budget vrijgemaakt voor een studie die uitgevoerd wordt door ILVO (Vlaams Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek in samenwerking met de betrokken sectoren).

Aangezien ervan uitgegaan wordt dat de consument het gehakt consumeert binnen 48 uur na aankoop moet de microbiologische studie een termijn van 96 uur +48 uur = 144 uur dekken.

Daarenboven zal de meting van de laatste 48 uur gebeuren aan 9°C (temperatuur in koelkast consument). Het onderzoek bij de operators heeft plaatsgevonden in het najaar.

De resultaten van het onderzoek zijn nog niet bekend.

Onlineopleidingen

Omwille van COVID-19 zal de voorlichtingscel van het FAVV in de toekomst, vermoedelijk vanaf begin 2021, ook onlineopleidingen aanbieden onder de vorm van e-learnings die op elk ogenblik beschikbaar zullen zijn en webinars die live gegeven worden waardoor interactie mogelijk is.

Deze opleidingen staan los van de opleidingen die gevraagd worden door de federaties

Heffingen

Basisbedragen voor 2020 (*):
 € 238,87 van 0 tot 4 tewerkgestelde personen (VTE),
 € 464,44 van 5 tot 9 tewerkgestelde personen (VTE),
 € 849,25 van 10 tot 19 tewerkgestelde personen (VTE).

Diegenen die beschikken over een gecertificeerd autocontrolesysteem (audit door OCI) of een gevalideerd autocontrolesysteem (audit door F.A.V.V.) betalen 1/4 van hogervermelde bedragen

Het jaar waarin de activiteit wordt opgestart, is de verschuldigde heffing € 82,53 per vestigingseenheid. (*)

(*) Vrijstelling heffing: Omwille van de coronacrisis besliste het FAVV dat wat

het jaar 2020 betreft de ondernemingen met een hoofdactiviteit ambulante detailhandel of HORECA geen heffing verschuldigd zijn.

Deze vrijstelling geldt ook voor de starters met een dergelijke hoofdactiviteit

Naar jaarlijkse gewoonte werden de basisbedragen van de heffing geïndexeerd en in de loop van de maand december gepubliceerd in het Belgisch Staatsblad.

Basisbedragen voor 2021
 € 241,02 van 0 tot 4 tewerkgestelde personen (VTE),
 € 468,64 van 5 tot 9 tewerkgestelde personen (VTE),
 € 856,92 van 10 tot 19 tewerkgestelde personen (VTE).

Diegenen die beschikken over een gecertificeerd autocontrolesysteem (audit door OCI) of een gevalideerd autocontrolesysteem (audit door F.A.V.V.) betalen 1/4 van hoger vermelde bedragen.

Het jaar waarin de activiteit wordt opgestart, is de verschuldigde heffing € 83,28 per vestigingseenheid.

DE VEGETARISCHE SLAGER

Met Valentijn werd de beenhouwerijsector opgeschrikt door een grote publicitaire actie van UNILEVER waarbij door middel van een liefdesverklaring niet enkel promotie gemaakt wordt vegetarische producten maar eveneens het vlees in een slecht daglicht gesteld wordt.

Onmiddellijk werd hierop in gezamenlijk overleg (Landsbond Beenhouders, De Keurslagers en de Klaseslagers) gereageerd omdat UNILEVER een belangrijke leverancier is van de beenhouwerijsector. Volgens de vertegenwoordigers van UNILEVER is desbetreffende publicatie het gevolg van een gebrek aan communicatie tussen 2 afdelingen.

In de Belgische Beenhouders van maart 2020 werd een bericht gevoegd uitgaande van UNILVER waarbij deze hetgeen gebeurde betreurt en dat zij in de toekomst verder willen werken met de slagers die een belangrijke klant zijn voor de onderneming.

Het probleem blijft ten gronde bestaan aangezien UNILEVER absoluut niet wenst over te gaan tot wijziging van de benaming "De vegetarische slager" onder dewelke in de grootwarenhuizen vegetarische producten aangeboden worden.

VEGETARISCHE PRODUCTEN MET VERWIJZING NAAR LEVENSMIDDELEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG

De Landsbond ijvert al jaren tegen benamingen van vegetarische producten met verwijzing naar levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Op Europees niveau wordt aan elk land overgelaten om te beslissen tot waar een verwijzing naar levensmiddelen van dierlijke oorsprong vb vegetarische kippenburger, toegelaten is.

Op nationaal vlak, onder leiding van de FOD Economie, wordt een charter uitgewerkt met als bedoeling dat diegenen die deze ondertekenen zich op vrijwillige basis engageren om geen vegetarische producten te verkopen onder een misleidende benaming.

De landsbond maakt sinds kort deel uit van de werkgroep van de FOD Economie waarin deze materie aan bod komt.

FORFAITAIRE GRONDSLAGEN VAN AANSLAG

Wat het voorlopig BTW-forfait 2020 betreft werd ons voorstel integraal aangenomen door het College belast met het Onderzoek der Forfaits.

Op 5 maart 2020 werd de Landsbond evenals de andere organisaties waarvan de leden de forfaitaire grondslagen van aanslag kunnen toepassen uitgenodigd voor een vergadering bij de FOD Financiën waarbij medegedeeld werd dat dat vanaf 1/1/2023 de forfaitaire belastingregeling afgeschaft wordt.

Volgens de administratie is dit een gevolg van een wijziging van het "Wetboek van Economisch" recht dat in voege trad vanaf 1 april 2018 waarbij de verplichting tot het voeren van een boekhouding uitgebreid wordt tot alle boekhoudkundige ondernemingen zodat het onderscheid tussen natuurlijke personen en rechtspersonen is verdwenen op het gebied van boekhoudkundige verplichtingen.

Deze beslissing werd onderzocht door de Hoge Raad voor Zelfstandigen en KMO die tot de conclusie komt dat het behoud van de forfaitaire regeling niet in tegenspraak is met de bepaling van het desbetreffende wetboek.

Deze argumenten werden overgemaakt aan de huidige minister van Financiën Vincent Van Peteghem.

Tevens werd er aangedrongen op een verlenging van de overgangsmaatregelen om de oudere belastingplichtigen toe te laten hun carrière te beëindigen met toepassing van het forfait.

PROMOTIECAMPAGNES PROMOTIECAMPAGNES ALGEMEEN

DE WEEK VAN DE SLAGER

“DE WEEK VAN DE SLAGER” 2020 werd gezien de gezondheidscrisis niet georganiseerd in 2020.

Sommige leden ontvingen in de tussentijdse periode met versoepelingen enkele klassen leerlingen uit het 5de en 6de leerjaar van de buurtscholen in hun omgeving.

THEMA'S EN RECEPTEN IN ONS VAKBLAD

In samenwerking met VLAM werd in ieder nummer van De Belgische Beenhouwerij een thema en aanvullende recepten gepubliceerd. De thema's en recepten werden samen met de VLAM - medewerkers uitgekozen volgens de seizoenen en in het kader van producten van eigen bodem. In dat kader zijn we gestart met de rubriek GROENTE VAN DE MAAND waarin elke maand een seizoensgroente belicht wordt.

Door onze goede samenwerking met de andere vertegenwoordigers van de diverse schakels in de sectorgroepen varkensvlees, rundvlees en kip & gevogelte werden er ook dit jaar speciale receptenfolders voor onze leden gemaakt. +/- 500 leden schreven zich in via ons vakblad en ontvingen de recepten om uit te delen aan hun klanten.

Op regelmatige basis ontwierp VLAM, speciaal voor onze leden, affiches bij de thema's bijvoorbeeld bij DE WEEK VAN DE STEAK FRIET. Voor DE WEEK VAN HET KONIJN werden receptenfolders

voor de slagers voorzien. Ook in 2021 werken we onder dit stramien verder.

VOEDSEL VERBINDT BOER EN BURGER

Voedsel verbindt boer en burger is een nieuw initiatief van Minister Crevits in samenwerking met VLAM en de verschillende sectoren om een nieuwe promotiecampagne ter ondersteuning van Belgische producten te ontwikkelen op maat van de sectoren.

Tijdens de coronacrisis werd duidelijk dat de consument heel veel vertrouwen heeft in de producten van bij ons bij de handel van bij ons.

De Minister wil van deze opportuniteit gebruik maken op Belgische producten in the picture te plaatsen. Het is de bedoeling om met een eenduidige strategie te komen tegen de voedseltop 2021.

Er zijn vijf werkgroepen voor de vijf werken van het project 'Voedsel verbindt boer en burger' opgericht waarin nationaal voorzitter Ivan Claeys en mevrouw Carine Vos de Landsbond vertegenwoordigen.

Voor de Landsbond is het belangrijk om deel te nemen aan dit promoproject omdat onze leden slagers dan ook van een nationale promotiecampagne met ondersteuning van de Minister kunnen meegenieten. Er zal heel wat media-aandacht komen voor dit project en dat is ook mooi meegenomen voor onze leden. De werven zijn:

1. Lekker van bij ons: een sterk verhaal verdient een sterk gezicht
2. Vlaamse producten vind je bij de boer om de hoek
3. Een lekker product herken je aan zijn Vlaamse vakmanschap
4. Lokale handelaars en supermarkten zetten Vlaamse producten voorop
5. De horeca zet Vlaamse producten prominent op de kaart.

JUMMI TASTY & LOCAL

De Landsbond werd nauw betrokken bij het nieuwe project van Sel Lambrechts om het onlineplatform lekker van bij de lokale beenhouwer – onder de naam “Jummi Tasty & Local” – te ontwikkelen. VLAM zorgt op vraag van de Landsbond voor de receptjes.

Ondertussen loopt het project goed en zijn de slagers die meestapten in dit verhaal zeer enthousiast.

Elke maand zullen er 16 nieuwe recepturen actief zijn binnen het netwerk van beenhouwers. Elke beenhouwer kan ook zijn eigen kant-en-klare-maaltijden aanbieden in zijn Jummi-webshop.

De eindklant bestelt zijn maaltijd, via Jummi, bij een lokale handelaar. 48 uur later haalt hij zijn lekkere en lokale ingrediënten af bij zijn plaatselijke beenhouwer. Geen verplichting tot abonnementsformules, geen uitgebreide planning vooraf en eindelijk een voorgerecht of dessert op het menu. Extra omzet voor de lokale beenhouwers dankzij meer lokale klanten.

Meer info kan u vinden op:
www.jummi.be

PROMOTIECAMPAGNES VLAM

Hieronder vindt u een overzicht van de promotiecampagnes 2020

TASKFORCE VLEES

De verschillende sectorgroepen binnen VLAM richtten een taskforce vlees op waarin wij vertegenwoordigd zijn om met de verschillende actoren binnen de sectorgroepen de vleessector op één lijn te kunnen verdedigen.

VLEES VAN BIJ ONS

Alle acties voor de promotie van vlees van bij ons die van start gingen in 2016 liepen door in 2020. Genieten van vlees en goesting krijgen in een stukje vlees van bij ons staat nog steeds centraal in de campagne.

De overkoepelende campagne (gezaamenlijk project van de sectoren rund, varken en kalf) vestigt de aandacht op vlees van eigen bodem, en werd sinds de opstart in 2011 ook in 2020 voortgezet.

RUNDVLEES VAN BIJ ONS

De week van de steak friet werd opnieuw georganiseerd in samenwerking met APAQ-W. Het campagnemateriaal en de affiche voor deze nationale actie werden gratis ter beschikking van onze leden gesteld. Na de actie bleek uit cijfers van GfK dat de verkoop van steak gepeikt heeft in de campagneperiode. De actie wordt in 2021 herhaald.

VARKEN VOOR ALLE VORKEN

De campagne een varken voor alle vorken werd succesvol verdergezet.

BEPORK werd opgericht in 2020

Bepork staat voor kwaliteitsvol varkensvlees van Belgische bodem en garandeert lokale productie van 'riek tot vork' door de vereniging van alle schakels in de productieketen: van diervoederfabrikanten, varkenshouders, transportbedrijven, slachthuizen, uitsnijderijen en vleesverwerkers tot verkooppunten.

Elk van deze schakels werkt mee aan een kwaliteitsvol, gecontroleerd en getraceerd stukje varkensvlees. BePork garandeert boven op de wettelijke basis voor veilig en kwaliteitsvol varkensvlees nog extra garanties.

Dierenwelzijn, duurzaamheid en diergezondheid staan centraal. BePork is gelijkwaardig aan het Duitse kwaliteitssysteem QS. Dat betekent concreet dat de export naar Duitsland wordt gegarandeerd.

Het BePork-kwaliteitssysteem is momenteel in volle opstart en telt 2.695 varkenshouders, 100 transportbedrijven, 12 slachthuizen en 27 uitsnijderijen.

KIP, KONIJN EN GEVOGELTE

De week van het konijn nam een bijzondere plaats in de promotie van de sectorgroep PEK waarin onze voorzitter, Ivan Claeys de slaggers vertegenwoordigt. Speciale aandacht aan dit gebeuren werd gegeven in onze vakbladen en in de pers. Ook in 2021 gaat de week van het konijn door en zullen de media er de nodige aandacht aan geven.

EK VOETBAL

Omdat het EK niet doorging worden alle promotieactiviteiten hierrond afgelast en verplaatst naar 2021.

BELPORK EN BELBEEF

De Landsbond heeft een vertegenwoordiging in de raad van bestuur van Belpork en van Belbeef.

REALISATIES IN SAMENWERKING MET DE VZW DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ

LIDKAART

De lijst met de partners werd in 2020 flink uitgebreid en verscheen in de Belgische Beenhouwerij. De partnerlijst kan geraadpleegd worden in de ledenpagina's op onze website www.bb-bb.be. De contacten die gelegd werden zorgden ervoor dat in een aantal gevallen problemen waarmee de leden geconfronteerd werden, opgelost geraakten.

REGISTER 2020

De documenten die een wijziging ondergingen werden gepubliceerd in de eerste uitgave van De Belgische Beenhouwerij. Het volledig register zal ter beschikking staan op de ledenpagina's van onze website www.bb-bb.be

BEURZEN

Saveurs et Métiers vond plaats van 26 tot 28 januari 2020.

Op zondag 26/01/2020 werd een vakwedstrijd georganiseerd met als thema "Droge worsten"

Op maandag 27/01/2020 vond de wedstrijd "Het Gouden Mes" voor jonge beenhouders plaats.

De nieuwe contactdagen voor slaggers en bakkers die in september gehouden zouden worden in de Nekkerhal te Mechelen werden omwille van de coronacrisis afgelast

In 2020 werd er gestart met de voorbereidingen van MEAT EXPO 2021 dat doorloopt van 26 - 29/9/2021.

TETRA- PROJECTEN FUNC-I-MEAT

FUNC-I-MEAT staat voor screening van de intrinsieke eigenschappen van functionele ingrediënten en applicatie ervan in diverse vleesproducten.

Dit TETRA project was een samenwerking tussen de Landsbond, Belgische vleeswarenbedrijven, ingrediënteleveranciers/-producenten en KU Leuven. Dit project werd gesubsidieerd door VLAIO.

De resultaten van dit project werden toegelicht tijdens infoavonden in februari 2020, net voor de uitbraak van de coronacrisis.

MeatMimicMatrix M3

Dit is een project over het gebruik van dierlijke en plantaardige eiwitten dat van start ging op 01/10/2020. Op 26/10/2020 werd een open startvergadering georganiseerd. De vergadering verliep online. De Landsbond neemt deel aan het project en zetelt in de begeleidingsgroep. Het project is van start gegaan op 1 oktober 2020 en zal gedurende 2 jaar lopen.

FINANCIËEL VERSLAG

De heer Channi Gyani, boekhouder van de Koninklijke Landsbond, en de Schatbewaarders, de heren Marc Haegeman en Danny Toussaint, brachten om beurten verslag uit van hun opdracht. De schatbewaarders presenteerden tevens de begroting 2021.

Nadat de aanwezigen de gelegenheid kregen om hieromtrent vragen te stellen, werden de rekeningen en het budget 2021 goedgekeurd en ontlasting gegeven aan de beheerders voor beheer en toezicht.

Hiermee eindigde de statutaire algemene vergadering van de Koninklijke Landsbond der Beenhouders, Spekslaggers en Traiteurs van België en werd er gestart met de statutaire algemene vergadering van de VZW DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ.

Verslag STATUTAIRE ALGEMENE VERGADERING VAN DE VZW DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ VAN 1 maart 2021

STATUTAIRE ALGEMENE VERGADERING VAN DE VZW DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ

De Statutaire Algemene Vergadering van de vzw vond tevens online plaats. Covoorzitter Ivan Claeys zat de vergadering voor.

DE HEER FILIP VERCRUYSEN, SECRETARIS, STELDE HET JAARVERSLAG HET JAARVERSLAG 2021 VOOR.

JAARVERSLAG 2020

VAKBLAD DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ

Dit vakblad is het orgaan door middel waarvan de wettig erkende beroepsvereniging "De Koninklijke landsbond der Beenhouders, Spekslagers en Traiteurs van België" de bij de plaatselijke beenhoudersbonden aangesloten leden informeert.

De uitgave bevat onder andere:

- De coronacrisis informatie
- Informatie aangaande nieuwe wetgevingen die moeten toegepast worden
- Bedrijfsreportages
- De promotieacties
- Artikels gericht op de opleiding van het personeel en de patroon .
- Technische artikels
- Recepten
- Allerhande andere nuttige informatie zoals de prijsvorken, de marktberichten, het voorlopig BTW-forfait en het forfait directe belastingen,.....

TECHNISCHE DIENST

Naast het geven van adviezen aan slagers en aan de opleidingscentra volgt de technische dienst nauwgezet de evolutie in de sector op. Het resultaat hiervan is terug te vinden in de artikels die verschijnen in het vakblad.

REALISATIES IN SAMENWERKING MET DE KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOUWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIË

LIDKAART

Sinds 2016 wordt een lidkaart overhandigd aan de slagers aangesloten bij één van de plaatselijke beroepsverenigingen. Bij de partners van zowel de Landsbond der Beenhouders als van de VZW De Belgische Beenhouders wordt er van een ledenvoordeel genoten. De lijst met de partners verschijnt minstens driemaal per jaar in de Belgische Beenhouders en kan geraadpleegd worden in de ledenpagina's op de website www.bb-bb.be. De contacten die gelegd werden, zorgden ervoor dat in een aantal gevallen problemen waarmee de leden geconfronteerd werden, opgelost geraakten.

REGISTER 2020

De documenten die een wijziging ondergingen werden gepubliceerd in de uitgave van De Belgische Beenhouders. Het volledig register staat ter beschikking op de ledenpagina's van onze website www.bb-bb.be. Aan de nieuwe leden zal een volledig register overhandigd worden.

Beurzen

Alle beurzen werden door de coronacrisis afgelast. TETRA- PROJECTEN

FUNC-I-MEAT

FUNC-I-MEAT staat voor screening van de intrinsieke eigenschappen van functionele ingrediënten en applicatie ervan in diverse vleesproducten.

Dit TETRA project was een samenwerking tussen de Landsbond, Belgische vleeswarenbedrijven, ingrediëntenleveranciers/-producenten en KU Leuven. Dit project werd gesubsidieerd door VLAIO.

De resultaten van dit project werden toegelicht tijdens infoavonden in februari 2020, net voor de uitbraak van de coronacrisis.

MeatMimicMatrix M3

Dit is een project over het gebruik van dierlijke en plantaardige eiwitten dat van start ging op 01/10/2020. Op 26/10/2020 werd een open startvergadering georganiseerd. De vergadering verliep online.

De Landsbond neemt deel aan het project en zetelt in de begeleidingsgroep. Het project is van start gegaan op 1 oktober 2020 en zal gedurende 2 jaar lopen.

FINANCIEEL VERSLAG

De heer Gianni Gyani, boekhouder van de VZW De Belgische Beenhouders, en de Schatbewaarders, de heren Marc Haegeman en Danny Toussaint, brachten om beurten verslag uit van hun opdracht. De schatbewaarders presenteerden tevens de begroting 2021.

Nadat de aanwezigen de gelegenheid kregen om hieromtrent vragen te stellen, werden de rekeningen het budget 2021 goedgekeurd en ontlasting gegeven aan de beheerders voor beheer en toezicht.

Na het officiële gedeelte volgde de voorstelling van het boekje "HOE BEREID IK VLEES?" door Mevrouw Marina Stoop van MJ Publishing. Daarna was er nog tijd voor een vrije tribune.

Hierna werd de vergadering geheven en wensten de covoorzitters iedereen een behouden thuiskomst.

Jummi is gelanceerd !

Vrijdag 19 februari zijn de eerste proefleveringen van start gegaan en op stapten de eerste 24 slagers in het proefproject. In de loop van volgende maand, als de kinderziektes allemaal verholpen zijn, gaat Jummi de capaciteit opdrijven naar 50 deelnemende handelaars om het project nadien verder uit te rollen over het ganse land. Ondertussen is er ook al een eerste Franstalige kandidaat opgedoken.

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

JUMMI is een onlineplatform dat opgestart werd om aan de expliciete vraag van de hedendaagse consument naar betrouwbare lokale producten bij lokale handelaars te kunnen voldoen. Sel Lambaerts is de bedenker en VLAM, via het kanaal LEKKER VAN BIJ ONS, de leverancier van de recepten. De Landsbond bracht de éne partner met de andere in contact en de trein is vertrokken!

Het is de bedoeling dat de consumenten een box met lekkere en lokale producten of kant-en klare maaltijden met lokale producten kan bestellen bij de ambachtelijke beenhouwer die de kunst verstaat om dagelijks met heel veel vakmanschap en streekeigen producten zijn klanten te verwennen.

jummi
Tasty X Local



Bij aankoop van 1 Ganda Ham
(of 2 halve) ontvangt u gratis
1 display met 16 mosterdpotjes*

* Actie geldig tijdens week 9 & 10. Zolang de voorraad strekt.



www.ganda.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!



Buffer pH:
5.2 - 5.4 max.



Buffer pH:
5.2 - 5.4 max.



Buffer pH:
5.2 - 5.4 max.



Buffer pH:
5.2 - 5.4 max.



Buffer pH:
5.2 - 5.4 max.



Buffer pH:
5.2 - 5.4 max.

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



Vacuüm verpakking na 8 dagen



Vacuüm verpakking na 21 dagen



Vacuüm verpakking na 8 dagen



Vacuüm verpakking na 8 dagen

MEER INFORMATIE OP AANVRAAG



BIJZONDERE PRODUCTEN ROOMLEVER CREME - BLOKPATE - BOERENPATÉ

Deze drie besisrecepten zijn onveranderd sedert 1970.

Tot op heden werken nog steeds 3 Belgische vleesbedrijven met de standaardformule.

Meer informatie over de praktische toepassingen op 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

ONLINE BESTELLING



Zeker het beste, natuurlijke pH-buffersysteem voor alle verse, bereide en ambachtelijke vlees- en leverproducten.

Prijs af fabriek Bufferglucose Clean Label®:

5 kg drums: 6,75 euro/kg (verpakking 2 drums per doos van 10 kg)

25 kg drums: 6,50 euro/kg

NIET TEVREDEN GELD TERUG!

Online bestellingen op info@ph-liquid.com worden binnen de 36 u geleverd in

België, voor Nederland binnen de 48 u, franco levering via Bpost of PostNL.

PS. Proefstaal van 1 kg wordt U gratis via online aanvraag toegestuurd.

Voor bestellingen: info@ph-liquid.com

www.ph-liquid.com



5KG

Verkrijgbaar bij JOBO specerijen: info@jobo.be



25KG

WORSTEN IN NATUURDARM, succes verzekerd !



Natuurdarmen en worst horen van nature bij elkaar. Al heel lang. Zo zouden in de Steentijd, zo'n 10 000 jaar geleden, nomadisch levende jager-verzamelaars de ingewanden van grote dieren gebruikt hebben om het vlees, dat bij de jacht bekomen werd, in te bewaren tot verbruik. Daarbij ontdekten zij dat door toevoegen van zout, roken en drogen het aldus 'verpakte' vlees langer kon bewaard worden. Door de spontane fermentatie die daarbij optrad, bleek het vlees zelfs beter van smaak te worden. Een succes in tijden van voedselschaarste! Zo'n 7 000 jaar geleden maakten de Chinezen dan ook al worsten ... in natuurdarm. Toen niet meer van het vlees van bejaagde dieren, maar van het vlees van bij de eerste landbouw gekweekte dieren. Een praktijk die in het vierde millennium voor Christus ook ingang vond in het Midden-Oosten. Sindsdien zijn (droge)worst en natuurdarmen een onafscheidelijke combinatie gebleven. Heden ten dage niet meer uit noodzaak – er zijn nu immers kunststofdarmen beschikbaar – maar omwille van de unieke eigenschappen van natuurdarm. Een dergelijke darm geeft met zijn specifieke vorm en voorkomen het afgevulde product een ambachtelijke 'look'. Onmiskenbaar, een troef voor elke ambachtelijke slager. Bovendien zijn natuurdarmen in technisch opzicht vaak superieur aan kunststofdarmen. Goed voorbereid sluiten zij omwille van hun uitstekende elasticiteit, nauw aan op de vleesmassa en volgen zij het deeg bij indrogen en verhitten. Anderzijds zijn zij van nature poreus waardoor zij waterdamp doorlaten bij drogen. Daardoor ook neemt de vleesmassa bij roken gemakkelijk rookcomponenten op. Bovendien kunnen zij vlot met het etensklare product geconsumeerd worden: 'convenience avant la lettre' dus!

Geen wonder dus dat natuurdarmen nooit weg zijn geweest. Integendeel. Tegenwoordig kent de natuurdarm zelfs een heus reveal. Het gebruik van natuurdarm past immers perfect in het duurzaam denken van tegenwoordig. Niets van het dier mag immers nog verloren gaan. Door het gebruik van natuurdarmen in al zijn voorkomens, wordt het vijfde kwartier – het gastro-intestinaal systeem van het dier – volledig gevaloriseerd. Wat vroeger slachtafval was, is daarmee een waardevolle grondstof geworden. Volgens de nieuwe dierengezondheidswet (EU verordening 2016/429) worden behandelde magen, blazen en darmen beschouwd als een subcategorie van vleesproducten.

Maurice



MATHIEU

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

www.mauricemathieu.be

*Mayonaise
Sausen
Salades*

03/216.01.11

Voor deze reportage waren we te gast bij VDJ – Van der Jeugt te Lokeren - www.vanderjeugt.eu. Op de foto ziet u Luc Van der Jeugt en Johan Verniers samen met zijn echtgenote Ann Van der Jeugt.



1. NATUURDARMEN HEBBEN SPECIEFIEKE EIGENSCHAPPEN EN VOORDELEN

Natuurdarmen hebben een specifieke vorm en geven een worst het artisaanaal uitzicht... ziet er visueel aantrekkelijk en echt 'natuurlijk' uit...

Wat onderscheidt de natuurdarm van de synthetische?

Een unieke combinatie van fijne weefselstructuur, de sterke elasticiteit en de poreusheid van de natuurdarm geeft de ambachtelijke worst een optimale vorm en smaak. Het geeft bv. de braadworst een persoonlijk uitzicht, zowel in de pan als op het bord van de consument.

Sterke elasticiteit

Natuurlijk is de darm niet het belangrijkste deel van de worst, maar wel haar vulling. Nochtans zijn er beperkingen wat samenstelling en grootte van de worst betreft, door het weerstandsvermogen van het omhulsel aan de druk die ontstaat bij het afvullen, het bakken,

het roosteren en zelfs het koken ervan. In de praktijk betekent dit dus dat de grote elasticiteit van de natuurdarm het worstproductieproces de mogelijkheid biedt een maximale afvulling te verzorgen en toch gerust te zijn dat de worst

haar aantrekkingskracht zal behouden tot op het beoogde verkooppunt.

Weefsels

De echte reden van het overwicht van de natuurdarm op de synthetische op gebied van elasticiteit ligt aan de samenstelling van de weefsels. Teneinde over te gaan naar eenvormige synthetische darmen uit huidweefsels, moet men eerst de weefsels (natuurproducten) van elkaar scheiden om hen vervolgens in willekeurige structuren te herschikken. De natuurdarm daarentegen behoudt haar natuurlijke vezelstructuur, die in het levende dier zo is samengesteld dat het kan weerstaan aan de hevige drukverschillen die plaatsgrijpen in de ingewanden tijdens het spijsverteringsproces.

Poreusheid

Zeer poreus (doorlaatbaar), laat vocht, lucht en rook door. Sterkte alleen is echter niet genoeg. De huid moet eveneens een aangepaste



doorgang van vloeistoffen toelaten vanuit de worstvulling naar de omringende ruimte. Dit proces is van zeer groot belang bij transport en bij de presentatie van de producten in de winkel. We kunnen dit proces het best vergelijken met de afkoeling van het menselijk lichaam door transpiratie. De darmwand van de dieren is uiteraard poreus, zodat het verterde voedsel vanuit de spijsverteringskanalen kan opgenomen worden in de bloedbaan. Het vocht in de worst wordt hierdoor in de atmosfeer opgenomen om te verdampen.

Verdamping

Verdamping is een endothermisch proces d.w.z. het neemt de interne warmte in zich op en koelt het af tot onder de temperatuur van de omgevende lucht. Dit is de reden waarom aan elkaar geknoopte worsten (ringen) beter bewaren dan verpakte worsten. Zonder enige twijfel bieden de aan elkaar geknoopte worsten het best weerstand aan kwaliteitsvermindering ten gevolge van opslag, dit zonder de producten te moeten bewaren in diepvriesruimten. Tijdens het droogproces van verduurzaamde producten droogt de natuurdarm aan het deeg.

Doordringing

Enkel water verwijdt zich uit de worst tijdens de opslag. Tijdens het koken echter ontstaat een verhoogde inwendige druk gepaard gaande met een partiële structurele afbraak van de darmwand. Hierdoor ontsnappen kleine vette en proteïneachtige deeltjes, waardoor de worst in haar eigen sap wordt verhit. Dit veroorzaakt het zo typische gekis in de pan en geeft de natuurdarm zijn knapperige eigenschap. Hierbij stellen we nogmaals vast dat de natuurdarm uiterst geschikt is voor zijn doel: het bord van de consument.

Fijne weefsels

Het best valt het verschil tussen natuurlijke en synthetische darm op, daar waar de worsten aan elkaar geknoopt of verbonden zijn. De verbinding tussen de worsten in natuurdarmen is haast onzichtbaar en elegant, daar waar een worst in kunstdarm, zelfs deze gemaakt uit de fijnste weefselstructuren, met dikke, onesthetische knopen aan elkaar worden gebonden.

Eetbaarheid

De fijne weefselstructuur draagt uiteraard bij tot de eetbaarheid en verteerbaarheid van natuurdarmen. Het menselijk lichaam heeft geen probleem om natuurdarmen te verteren, zowel daar waar de darm haar rol vervult van worstomhulsel of als hechting bij operaties. De mens is er herhaaldelijk in geslaagd verschillende kwaliteiten van natuurproducten te imiteren, maar tot een volledige kopie is hij nooit gekomen.

Glans

Gepresenteerd in de winkel behoudt de natuurdarm zijn natuurlijke glans, zelfs tot op het eind van de dag blijft de worst even aantrekkelijk.

Kromming

In de pan behoudt de worst zijn natuurlijke kromming. De worst in natuurdarm wasemt een specifieke geur uit, waaraan weinig mensen kunnen weerstaan. Om verschrompeling tegen te gaan moet men de worst zelfs niet eens koken.

Productieproces

Voor het productieproces biedt de natuurdarm het groot voordeel een hoog vleesgehalte te kunnen bevatten en het afbinden van de worst betekent zeker geen probleem met natuurdarmen. Worsten in natuurdarm zijn 'prikbaar'... tijdens het afvullen (afstoppen)... kunnen luchtballen ontstaan... door in te prikken kunnen de luchtballen ontsnappen. Natuurdarmen voldoen aan de kritische eisen inzake HACCP, FAVV...

Smaak

Op het bord verhoogt de smaak en de sappigheid van een goede worst, niet enkel omdat de darm zich bindt met en deel uitmaakt van de worst, maar vooral omdat het vlees samen houdt en zijn taak niet verwaarloost door in alle richtingen uit elkaar te barsten.

Keuze

Indien de consument voor de keuze gesteld wordt, in de veronderstelling dat alle gegevens in hun juiste context worden voorgesteld, zal de keuze ontegensprekelijk op de natuurdarm vallen. Zeker is, indien de ambachtelijke slager op zijn worstsoorten zou vermelden **"Worst in natuurdarm altijd gezond"** de hele wereld in een mum van tijd aan zijn deur zou komen aankloppen.

100 % Dierlijk = verminderde ecologi-

sche voetafdruk!

Het gebruik van natuurdarmen is ook ecologische verantwoord... nl. alle organen van het slachtdier krijgen een eindbestemming... verminderde ecologische voetafdruk! De herkomst van natuurdarmen kan eveneens als een troef worden beschouwd. Het zijn slachtbijproducten, onderdeel van het zogenaamde vijfde kwartier. Niet enkel de darmen krijgen een nieuwe bestemming. Zo wordt insuline gewonnen uit de pancreas en het darmslijm van varkens aangewend voor bloedverdunners uit het antistollingsmiddel heparine. Er gaat niks verloren, wat uit ecologisch oogpunt uiteraard mooi meegenomen is.

Enkele nadelen

- Soms onregelmatige vorm. Kleur is afhankelijk van de oorsprong en ras.
- Indien onzorgvuldig geconserveerd, gevoelig voor bederf, bacteriën en schimmels.

2. DE SOORTEN DARMEN EN HUN GEBRUIK

Zie nummering op de figuren.

2.1. Varkensdarmen

Van varkens worden praktisch alle ingewanden aangewend om vleeswaren mee te vervaardigen.

1. Tong

Wordt niet als worstomhulsel gebruikt. Bestemd voor geleibereidingen.

2. Slokdarm (keeldarm)

+ 70 cm.

Gebruik: droge worst, zwaardenmaag.

3. Maag

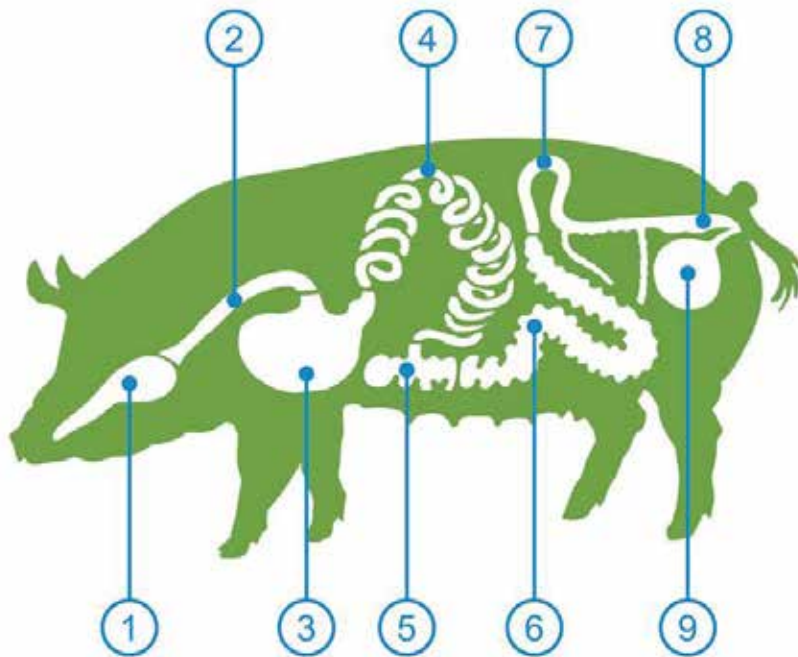
Kan ook als "darm" aangewend worden, vooral van zeugen.

Gebruik: zwaardenmaag, Beierse worst, Bierworst (Bierschinken), bloedpens, kopbereidingen.

Als erkend West Vlaams Streekproduct - "Zwienemutsen" licht gepekeld varkensmagen in groentebouillon gaar gekookt.

4. Dunne darm (kromme darm)

+ 18 m - 20 m lang - 26-44/+ mm . En voor zeugendarmen wel tot 50/+ mm. De meest gebruikte darm in onze streek is natuurlijk de dunne darm of in de volksmond de "snaar".



Het gebruik van de snaar kan verschillen van streek tot streek, dit naar gelang de wens van de klant. Aangezien de darm een natuurproduct is, is het onvermijdelijk dat er verschillen optreden in de darm zelf.

Varkensdarmen worden meestal opgestroopt aangeleverd en dit om gemakkelijker en sneller af te vullen.



Gebruik: verse braadworst, barbecueworstjes, boerenworstjes, Gelderse ringworst, bloedworsten, zwarte pensen, witte pensen, Luikse pensen, lookworst, droge worst in ringen.

5. Blinde darm (zakeind, kap)

+ 0,35 m lang – niet gekalibreerd 50-90 mm. Zeer kroezelig.

Deze wat grillig gevormde darmen worden in de meeste gevallen gebruikt voor ouderwetse producten.

Gebruik: Duitse gerookte leverworst.

6. Dikke darm (kraus- of kroezeldarm)

+ 2,75 m lang – 45 - 80/+ mm .

Hobbelig, dikwandig, mals, licht roze

Gebruik: bloedworst, Berliner, droge worst als Italiaanse salami, leverworst, Nord Hessensalami, gekookt voor vette darmen.

Wordt in bepaalde slagerijen en streken als delicatessen verkocht. De darmen worden in een smaakvolle groentebouillon gaar gekookt en daarna gebakken in hoeveelboter, evt. met zure appels. In Frankrijk zijn 'Andouillettes' een typisch gerecht.

7. Na-eind

+ 1 m lang – 40 - 70 mm .

Niet hobbelig, glad, licht roze of wit.

Gebruik: specialiteiten als droge worst, kookworstachtige worstsoorten, Apis worst (= een synoniem voor 'Sloveense'). De worst is uitermate populair in Australië waar ze bekend staat als 'kransky' worst.

8. Endeldarm (aarsdarm, veteinde of witvel)

+ 1 m lang – 50-70/+ mm .

Vlezig, dik, wit-roze.

Zijn gemaakt van het laatste deel van het darmkanaal van het varken.

1,8 tot 2,5 kg vulmassa.

De ene zijde is breder dan de andere.

Vettere structuur dan andere darmen.

Voelt dik aan.



Gebruik: leverworst, Berliner leverworst, Hausmacher, gewone snijleverworst, Brunswijcker, Thüringer, bloedworst, droge worsten, Saucisson d'Arles, cervelaatworst, omhulsel coppa, lomo, lonza (door de dikke, wat vettige structuur droogt het product mooi rustig in). Het biedt een goedkoop en handig alternatief voor bv. zakeinden.

In het Luikse worden de enge veteinden zeer gevraagd voor de fabricatie van de "Boudin Blanc".

De zeugenveteinden zijn het ideale omhulsel voor de leverworst.

Gebruik: droge worst, saucisson Jésus (de Lyon) = gelijkmatiger indrogen door het vet. Tirolersalami, kookworst.

Hier wordt ook een onderscheid gemaakt in de kwaliteit, nl. de 1A en 1B-kwaliteit. De A-kwaliteit is voor kookworst, terwijl de B-kwaliteit gebruikt wordt voor droge worst.

9. Blaas

Kan ook als "darm" aangewend worden. Een zeugenblaas is veel groter dan een gewone varkensblaas.

Uit 'Slachervisite' van Gerhard Kwak

'De varkensblaas was een veelgebruikt bijproduct uit de huisslacht. Zo werd hij langs de oostgrens met Duitsland regelmatig gebruikt als 'vat' om drank in te smokkelen. Verder kon je er een mooie natuurlijke deksel van maken door de blaas nog vochtig over een Keulse pot te spannen die daardoor mooi werd afgesloten. Eenmaal opgedroogd was dat de perfecte afsluiting. Wanneer dat niet nodig was dan werd de blaas opgeblazen, dicht geknoopt en gedroogd. Dan hadden de kinderen een voetbal om mee te spelen. Ook werd de blaas wel gevuld met gedroogde erwten zodat een soort rammelaar ontstond. Kinderen gebruikten de blaas vaak voor het zogenaamde 'blaas-trappen'. De blaas werd dan met een touw aan het been van een kind geknoopt en de andere kinderen probeerden deze dan kapot te trappen. Wanneer dat lukte met een grote knal was het kind dat de blaas kapot had getrapt de kampioen.'

Gebruik: zwaardemaag, Beierse worst, bloedpens, kopbereidingen. Bierworst (Bierschinken), Mortadella (Italiaanse specialiteit).

Ook gebruikt voor de 'en vessie' techniek, waarbij je een product met smaakmakers gaart in de varkensblaas. Vaak is dat een kip. Deze techniek is bekend van Paul Bocuse. In deze blaas past een volledige kip.

2.2. Runderdarmen

Van het rund worden praktisch de volledige ingewanden verwerkt bij de vleeswarenproductie.

1. Tong

Wordt niet als worstomhulsel gebruikt.

Gebruik: verse verkoop, rundstong in tomaten- of Madeirasaus.

2. Slokdarm (keeldarm)

+ 0,70 m lang – 50 mm Ø.

Gebruik: droge worstsoorten, leverworst.

3. Pens en netmaag (muts)

Gebruik: Tripes à la mode de Caen, bestaat nl. uit de 4 gekookte rundermagen en runderpoten.

Van al de trijpsorten is enkel die van Caen wettelijk genormeerd. Ook gebruikt voor rolpens.

4: Boekmaag (bladmaag)

Zie: Tripes à la mode de Caen.

Wordt niet als worstomhulsel gebruikt.

5: Lebmaag

Zie: Tripes à la mode de Caen.

Wordt niet als worstomhulsel gebruikt.

6. Kransdarm (kromme- of dunne darm)

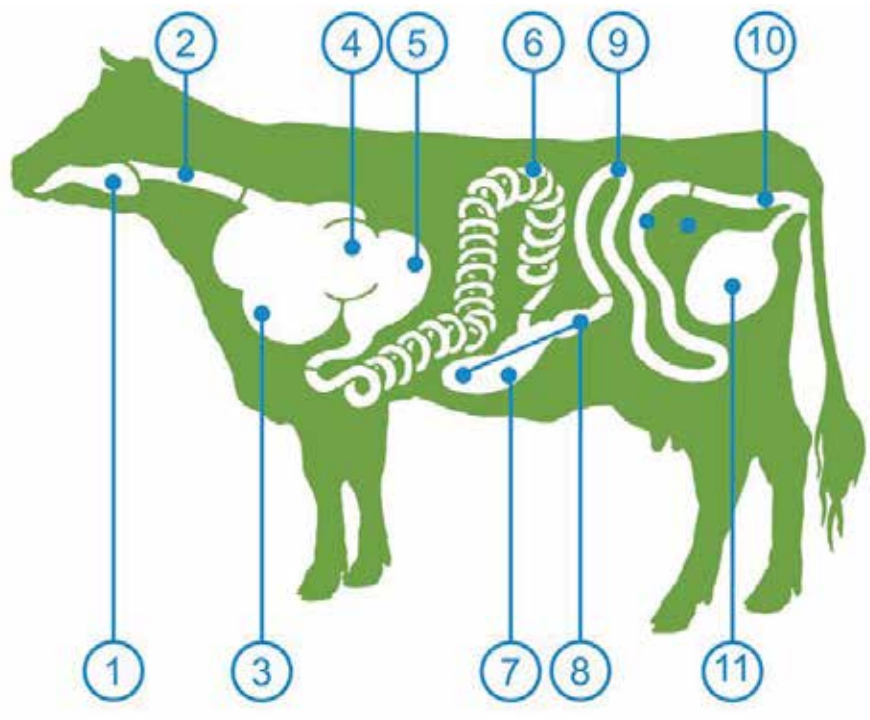
+ 40 m lang – 30 - 50 mm Ø.

Stevige darm, dikwandig, grijsachtig roze. Vertoont een gebogen vorm bij het openstrijken op de tafel. De normale lengte van een pak kransdarmen is 18 á 50 meter. Hier wordt ook een onderscheid gemaakt tussen 1A en 1B-kwaliteit.

1A = kookvaste darm.

1B = niet kookvast

Gebruik: kookworst in ringen (lunchworst), droge worst (boerenringworst, Ardense ringworst), vette bloedworst, cervela's. lookworsten, lever worst, paardenworsten.



7. Zakeind (blinde darm, kap)... in de volksmond ossenzak en/of baudrussche genoemd.

+ 1,25 à 2 m lang – 75-150/+ mm Ø.

Is eigenlijk de blinde darm van het rund. Het zakeind is de blinde darm van een rund = aan één kant gesloten.

Dikke zichtbare nerven, wit-roze.

Deze darm is zeer gegeerd, heeft een opening en vormt een zak.

Op de darm liggen er vetnerven.

Het buitenste vlies van het zakeinde wordt meestal verwijderd, nl. het zogenaamde "goudvlies".



Gebruik: omwikkelen van Filet de Saxe, nootham, Cobourg, coppa, lomo of lonza..

Na het verwijderen van het goudvlies is het zakeinde nog bruikbaar.

Gebruik: Kopenhaagse salami, hamworst, plockworst, kalfsworst, boterhamworst, Parijse worst, schinkenworst, bloedworst, bloedpens (tongenworst), cervelaatworst, leverworst, salami, chorizo, diverse kookworst soorten,

8. Na-eind

+ 1 m lang

9. Rechte darm (middeldarm)

+ 10 m lang – 40 - 70 mm Ø

Dikwandig, roze.

De rechte runderdarm is wat breder dan de kromme darm.

De rechte darm wordt minder gebruikt en voelt dik aan (kransdarm = dun).

Bij het openstrijken is de darm recht.

Gebruik: droge worst, Ardense salami, leverworst, boterhamworst, metworst, jachtworst, hamworst, ringbloedworst, tongenworst, paling-worst, paardensalami.

10. Endeldarm

Wordt niet gebruikt

11. Blaas

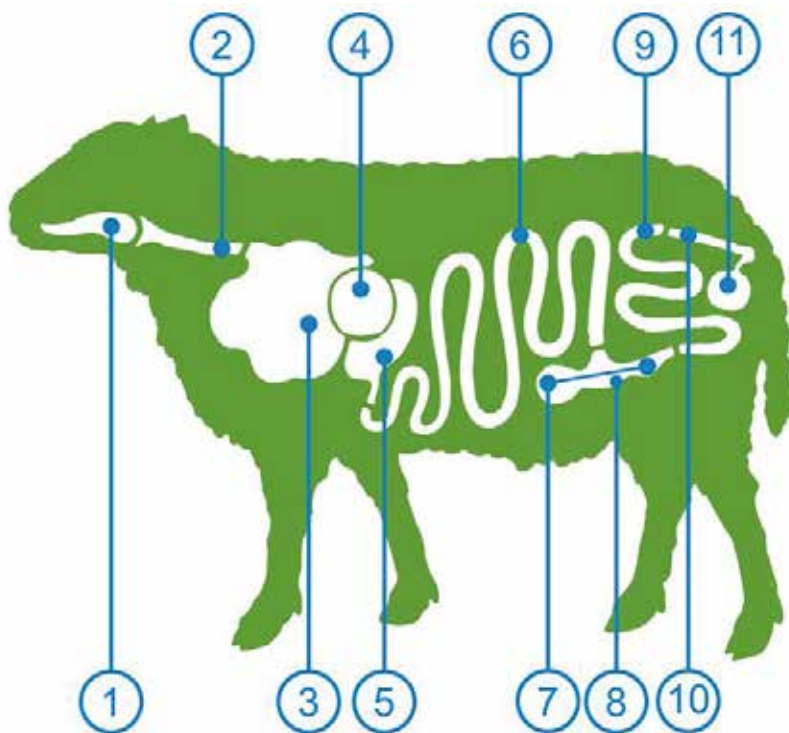
Schoongemaakte en gedroogd.

Ook gebruikt voor de 'en vessie' techniek, waarbij je een product met smaakmakers gaart.

2.3. Schapendarmen

Van de ingewanden van het schaap kunnen slechts twee delen nuttig verwerkt worden, nl. de dunne darm en het zakeinde. De extra smalle kalibers van de dunne darmen worden echter gebruikt voor de productie van catgut (voor het besnaren van violen, tennisrackets en als draad voor het hechten bij operaties).

De schapendarm wordt uitgedrukt in verschillende kwaliteiten naargelang de beoogde worstsoort.

**1. Tong**

Wordt niet als worstomhulsel gebruikt.

2. Slokdarm

Wordt niet als worstomhulsel gebruikt.

3. Pens

Wordt niet als worstomhulsel gebruikt.

4. Boekmaag (bladmaag)

Wordt niet als worstomhulsel gebruikt.

5. Lebmaag

Wordt niet als worstomhulsel gebruikt.

6. Dunne darm (schapensnaar)

± 28 m lang – 14 - 30 mm Ø

Zeer dun, doorzichtig, wit of licht roze.

Kleinere diameter dan de varkensdarm

Mooie knak bij Frankfurter en knakworst

Gebruik: verse chipolata, merquez, Frankfurter worstjes, knakworst, Weense worstjes, hotdog, bockworst, kabanosi.

7. Zakeind

Gebruik voor natuurlijke condoms (latex-allergievrij).

8. Na-eind**9. Rechte- of middeldarm**

± 2 m lang.

10. Endeldarm (veteinde)

± 0,5 m lang.

11. Blaas**2.4. Kalfsdarmen**

Aangezien we het kalf dienen te rangschikken onder de runderen, moeten wij hierover uiteraard niet verder uitwiden.

Wij wensen er echter wel op te wijzen dat enkel de kransdarm, het zakeinde en de blaas worden gebruikt. In België is er geen vraag naar kalfsdarmen in de vleeswarenfabricatie.

Zakeind

Het kalfszakeind heeft een wat kleinere doorsnede dan die van het rund en je komt deze darm enkel nog tegen bij specialiteiten zoals bij de Amerikaanse varkenshoofdkaas.

Gebruik: kalfsworst en andere kookworstsoorten, varkenshoofdkaas.

Endeldarm

Gebruik: kookworst

Blaas**2.5. Paard**

Over het paard kunnen wij uiteraard nog minder zeggen, enkel dat alleen de dunne darmen gebruikt worden. Ook hier weer de bemerking dat paardendarmen in België niet gebruikt worden in de klassieke charcuterie.

Dunne darm (kromme- of kransdarm)

± 16 à 24 m lang – 50 - 95 mm Ø.

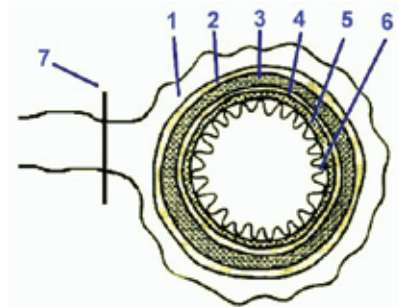
Zeer dikwandig, roze, geelachtig vet.

Gebruik: Boulogne.

3. BEHANDELING VAN DE DARMEN

Alle dieren waarvan de darmen zijn afgeleid hebben de ante- postmortem keuring doorstaan, meestal uit Belgische en Europese slachthuizen per diersoort, op een specifieke manier uit het darmpakket verwijderd = gesepareerd (vermijden dat schadelijke micro-organismen zich kunnen ontwikkelen!).

- Eerst worden de verschillende darmen uit de vetrand (scheil of de krans) verwijderd.
- Plukvet of kransvet wordt eraf gehaald.
- Met een slijmmachine en verschillende walsen wordt de ongeboren mest, het darmslijm en de vliezen verwijderd.
- Na deze bewerkingen blijft de eigenlijke darm (spierrok) over.
- Verdere bewerking: kalibreren, opmeten, eventueel opstropen op soft- of hardtubes, zouten en/of pekelen en ontzouten voor gebruik bij de worstmakerij.



1. Vetrand (scheil, krans)
2. Serosa (weivlies)
3. Lengtespier
4. Kringspier
5. Spierrok (Submucosa) te gebruiken darm
6. Mucosa, slijmwand met darmvlokken
7. Scheiding van darm vetrand

Darmen zijn opgebouwd uit een aantal weefsels, nl. het buikvlies, de spierrok en het slijmvlies.

De spierrok is daarvan het sterkste gedeelte en is bruikbaar als omhulsel voor de worstsoorten, de andere vliezen worden tijdens de darmbewerking verwijderd.

Doorsnede van de darm: de spierrok of submucosalaag is het gedeelte van de darm dat als omhulsel voor worst en vleeswaren geschikt is. Ze bestaat voornamelijk uit collageen en elastine-vezels. Het uit de darm verwijderde slijm wordt door de farmaceutische industrie verwerkt tot grondstoffen voor medicijnen, zoals het antistollingsmiddel heparine voor bloedverdunners.

4. HET KALIBER VAN NATUURLIJKE DARMEN

Een varken, een rund of een schaap levert niet zomaar industrieel afgemeten darmen af: er zitten nl. kleine gaatjes in (sprinklers), er zitten golven in de structuur, hier en daar is de darmwand wat poreuzer, en er zijn natuurlijke kleurschakeringen. Vandaar dat alle darmen manueel nagezien en gekalibreerd worden.

De meeste darmsoorten worden ingedeeld (kalibreren) volgens hun kaliber (diameter) en kwaliteit. Er zijn ook verschillen in sterkte naargelang de oorsprong van de darm: Europese, Amerikaanse, Australische, Aziatische ... natuurdarmen zijn verschillend van structuur. Dit hangt samen met het verteringsproces, de voedselopname en het ras.

Er is bv. een groot verschil tussen de Australische schapendarmen en de schapendarmen vanuit het Midden Oosten (Afganistan, Pakistan, Iran, Syrie, ...)

1. Wat is de betekenis van het "kaliber"?

Onder kaliber verstaan wij de diameter van de darm, uitgedrukt in millimeter en kan variëren van 14 tot 150 millimeter. Het kaliber wordt bepaald door de met lucht of met water gevulde darmen in speciale kalibreertoestellen te passen zodat de maat bekomen wordt. Kalibers kunnen steeds door twee cijfers uitgedrukt worden, d.w.z. dat de darm in een bepaald kaliber thuishoort als zijn doorsnee binnen deze twee uitersten valt. B.v. 32/34 mm, d.w.z. dat de darm minimum 32 mm diameter moet hebben en maximum 34 mm en al wat tussen deze twee uitersten valt behoort in het kaliber 32/34 mm.



2. Hoe gebeurt de kalibrering?

Het met water of met lucht kalibreren van darmen is afhankelijk van de darms-oort. In principe worden enkel runder- en paardendarmen met lucht gekalibreerd, omdat hun sterke, meerwandige

structuur de kleine fouten die bij enkelwandige darmen (schapen en varkens) optreden praktisch uitsluit.

Waarom worden varkens- en schapendarmen met water gekalibreerd? De enkelwandige structuur houdt een groter risicofactor in, wat de kwaliteit van de darm betreft. Daarom houdt men bij de kalibrering van deze darmen rekening met:

- het feit dat de waterinhoud beter de zwakke plekken en de fijne gaatjes opspoorst.
- het feit dat de waterinhoud beter de volledige worstinhoud kan nabootsen.
- het feit dat het water nog zorgt voor een ultieme binnenreiniging van de darm.

De **kalibrering** kan drie verschillende vormen aannemen:

1) de voorsortering: deze darmen zijn gebruiksklaar, zonder te zijn gekalibreerd.

2) de kalibrering: deze darmen worden gebruiksklaar gemaakt volgens kwaliteit en kaliber.

3) de strenge kalibrering: d.w.z. dat de darmen gekalibreerd zijn volgens algemeen aanvaarde normen, maar dat slechts een maximale afwijking van 10% bij runderdarmen en van 5% bij de varkens- en schapendarmen wordt toegestaan.

Deze procentuele afwijking wordt aanvaard op de totale lengte van de levering en niet op de afwijking van de diameter van de darm, millimeter per millimeter.

4.1. Varkensdarmen

Het gebruik van kalibers verschilt van streek tot streek. Zo gebruikt men in de streek van Antwerpen 32/34 voor braadworst en 36/38 voor bloedworst. In de beide Vlaanderen zal men eerder geneigd zijn een breder kaliber te gebruiken. De verschillende kalibers zijn echter niet specifiek streekgebonden, maar hoofdzakelijk afhankelijk van de wensen van de klanten, van de slager of van de worstenmaker.

De sortering zoals ze hierboven beschreven werd is echter slechts een standaard waarop meerdere mogelijkheden zijn. Zo kennen wij bv. de Amerikaanse sortering, waarbij de kali-

bers wel enigszins anders liggen, zo kennen zij bv. kal. 32/35 Ø mm en kal. 35/38 Ø mm i.p.v. 32/34 mm en 36/38 Ø mm.

Aangezien de darm een natuurproduct is, is het onvermijdelijk dat verschillen optreden in de darm zelf.

Vroeger werden varkensdarmen allemaal met de hand van het vetschild verwijderd. Omdat de huidige producties allemaal veel groter geworden zijn, de slachting veel sneller gebeurt en de werkuren veel te kostelijk zijn geworden, worden de darmen met het mes en zelfs met een hydraulisch mes afgemaakt. Het knife-cut principe. Hierdoor ontstaat de zogenaamde "baard". Deze "baard" zijn de bloedadertjes waarmee de darm met het vetschild verbonden was en die niet kunnen verwijderd worden met een mes. Deze "baard" is een versterking voor de darm en een waarborg dat de darmen vers werden afgemaakt. Deze varkensdarmen hebben de neiging langere eindjes op te leveren en hebben meer reststerkte. Bij verhitting verdwijnen de "baardjes".

Hand-pulled varkensdarmen hebben geen "baard" en zijn iets gevoeliger. Voornamelijk Chinese oorsprong.

De 'Hank'

De wereldwijd erkende meeteenheid voor varkensdarmen en schapendarmen is de zogenaamde "Hank":

1 Hank = 100 yards = 91,4 meter.

Bij het sorteren is het echter niet mogelijk dat 91,4 meter altijd precies wordt aangeboden, anders zou de kalibratie of de lengte per eindje eronder lijden. De regel hier is dat het aantal meters varieert tussen 88 en 92 meter. Het gemiddelde van 10 Hanks moet 91,4 meter per "Hank" bedragen.

Verder dient aangestreept te worden dat de verschillende kalibers van elkaar onderscheiden worden en door de kleur van het bindtouw of ringen waarmee de bundels worden afgebonden.

4.2. Runderdarmen

4.2.1. Kransdarmen (kromme runderdarmen, dunne darm)

De normale lengte van een pak is bij kransdarmen 18 meter, 30 meter of 50 meter. Hier wordt ook een onderscheid gemaakt tussen 1A en 1B-kwaliteit

De 1A-kwaliteit is dus de kookvaste darm. De 1B-kwaliteit is niet kookvast, minder ontvet, met hier en daar een picikel, een zwakke plek of venster.

4.2.2. Rechte runderdarmen (middeldarmen)

In onze traditionele vleeswarenfabricatie worden weinig of geen middeldarmen gebruikt. Nochtans worden ze in het buitenland aangewend in de productie van leverworst, bloedworst en droge worst.

4.2.3. Runderzakeinde

In tegenstelling tot de rechte runderdarmen (middeldarmen) worden de runderzakeinden zeer gegeerd door de worstfabricatie.

4.3. Schapendarmen

Bij schapendarmen is er ook een indeling in: A, B en C kwaliteit.

A-kwaliteit: erg sterk onder druk, eigenlijk een perfecte natuurdarm en al kan het enkele micro-gaatjes bevatten, de natuurdarm blijft stevig en sterk.

B-kwaliteit: nog steeds een stevige natuurdarm maar iets minder sterk onder druk en kan enkele sprinklers <3mm in diameter bevatten.

C-kwaliteit: bevat meer sprinklers maar de natuurdarm is nog te gebruiken voor af te vullen.

Lage C-kwaliteit: amper te gebruiken voor af te vullen. Deze natuurdarm bevat gaatjes groter dan 5 mm en heel wat sprinklers.

Afval: scheurt erg makkelijk, zeker onder druk.

Men gaat soms combineren om langere stukken te hebben (bv. 60 % A met 40 % B) AB-kwaliteit en/of BC-kwaliteit. Verschillende mogelijkheden.

De extra smalle kalibers (14/16 en 16/18) worden hoofdzakelijk voor technische doeleinden gebruikt, nl.

voor de productie van **catgut(*)**.

Vroeger werd catgut uitsluitend gemaakt uit schapendarmen. Door de ontwikkeling van de darmbewerkingsmachines wordt catgut nu hoofdzakelijk vervaardigd uit runderkransdarmen.

Zoals bij de varkensdarmen het geval is, is het gebruik van de verschillende kalibers afhankelijk van streek

tot streek en van cliënteel tot cliënteel. In doorsnee mogen we dan ook zeggen dat kal. 20/22, 21/23 en 22/24 gebruikt worden voor het maken van chipolataworsten. Bredere kalibers daarentegen worden gebruikt voor het maken van bijv. Bockwurst.

(*) Catgut: oorspronkelijk cutgut (gesneden darm). Wordt hoofdzakelijk gebruikt voor het besnaren van violen en tennisrackets en als draad voor het hechten van operaties.

5. BEWERKTE OF VEREDELDE NATUURDARMEN

In de handel zijn er ook de bewerkte natuurdarmen verkrijgbaar, o.a.:

5.1. Geplakte darmen: Na sortering worden de korte stukken op maat gesneden en vervolgens geplakt: salami.

5.2. Gedroogde darmen: allerlei worsten.

5.3. Genaaide darmen: bv. witvellen die tot één bredere darm worden samenge-naaid: schlackworst, leverworst;

5.4. Goudvliezen, of het binnenvlies van het zakeind: voor het omwikkelen van filet de Saxe en andere zouterijwaren.

6. HET WIJKEN EN VULLEN (AFSTOPPEN) VAN DARMEN

De bewerking van natuurdarmen gebeurt tegenwoordig in gespecialiseerde bedrijven, die het ruwe materiaal verwerven, de darmen bewerken en verdelen naar de vleesverwerkende nijverheid, slagerijen en retail. Big business dus!

Veelal worden de benodigde darmen drooggezouten bij de beenhouwer geleverd. Food-fraude Safe in emmers verpakt, dwz in de emmer een gesealde vacuümzak. **(Foto 12 en 13)** en wat de dunne darm van varkens en schapen betreft, opgebonden in bossen (hanks) van 91.4 m (internationale standaard is 100 yards = 91.4 meter). Runderdarmen worden veelal in pakken van 18, 30 en 50 meter aangeboden.

Door het drooggezouten bewaren van dit materiaal is water aan de darmen onttrokken en zijn de collageenewitten waaruit de darmen bestaan (reversibel) gedenatureerd. Drooggezouten darmen zijn dan ook te stug om direct gebruikt



te kunnen worden. Vooraleer verwerkt te worden dienen de darmen dan ook gerehydrateerd te worden. De collageenewitten herwinnen daarbij hun natieve eigenschappen: elasticiteit én trekvastheid ! Na verwijderen van het aanklevend zout en zorgvuldig ontwarren worden de darmen dan ook een tijdlang (in regel overnacht) in koud, vers water te weken gelegd **(Foto 14)**. Dit in een hoeveelheid van 5 delen water voor 1 deel natuurdarm. Dit is voldoende om nagenoeg alle zout aan het weefsel te onttrekken. Na nog 30 minuten weken in handwarm water 30°C – max. 37°C zijn de darmen klaar om over de vulhoorn geschoven te worden en probleemloos af te vullen.

Omdat één en ander nogal omslachtig is, worden door tegenwoordig door de firma Van der Jeugt¹ ook zogenaamde pré-flushed darmen aangeboden. De schapen- en varkensdarmen worden dan in een aangepaste pekkel bewaard. Na afgieten van de pekkel zijn de darmen veel soepeler **(Foto 15)**. Een veel korter weekproces kan dan volstaan om ze gebruiksklaar te maken. Naar de beenhouwer toe worden deze onder vloeistof verpakt, in lengten van 91.4 m, aangeboden **(Foto 16)**. Om het gebruik nog te



Foto 15. VDJ Pre-Flushed (boven) - drooggezouten (onder)



Foto 16. VDJ Pre-Flushed Wet Pack



Foto 17. soft tube - hard tube

vergemakkelijken worden VDJ Pre-Flushed natuurdarmen ook opgetubed aangeboden: als soft tubes of hard tubes (Foto 17). Na ontzouten en inweken kan de darm dan gemakkelijk op de



Foto 18

hoorn van de vulbus aangebracht worden (Foto 18). Wat per Hank (91.4 m darm) een tijdsbesparing van 10 minuten oplevert. Snel én eenvoudig dus! Onvoldoende ingeweekte natuurdarm heeft een rendementsverlies van meer dan 5%.

Tijd is geld = uw geld
Een vergelijkende studie van VDJ
Schema zie onder

7. WAAROP LETTEN BIJ NATUURDARM

De hoeveelheid: Vaak is dat onduidelijk. Pakken van 91.4 meter gemiddeld (1 Hank = 100 yards) zijn de norm. Kijk erop toe dat je precies weet hoeveel je precies koopt.

De einden: Eén Hank met 14 einden bijvoorbeeld is in regel véél minder efficiënt dan één met 7 einden.



Let erop:

- Vertrouw het niet als de eindenverdeling niet meegedeeld wordt.
- Lange einden op een korte vulhoorn optrekken is inefficiënt.

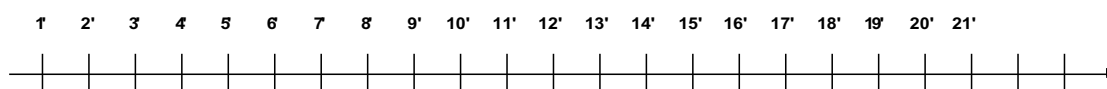
Het kaliber: De juiste dikte voor de juiste worst. Wist je dat op één enkel pak, een kaliberverschil van 2 millimeter bij schapendarmen voor 2 kg en bij varkensdarmen zelfs voor 4 kg minder vulling kan zorgen?

Kwaliteit: A-kwaliteit schapendarm (voor Frankfurter), AB-, BC- of C-kwaliteit (voor Chipolata, merguez,...) kan voor heel verschillende soorten worst worden gebruikt. Kijk erop toe dat de kwaliteit wordt vermeld. EU Erkenningsnummer, vb:



Tijd is geld - uw geld!

TIJDLIJN



PRE-FLUSHED WET PACK

1 zakje van 91meter

4' 30"

6' 30"

VOORSPOELEN / INWEKEN

ontwarren

optrekken op vulhoorn

afvullen van de worst

FOLIE - SYSTEEM

91meter

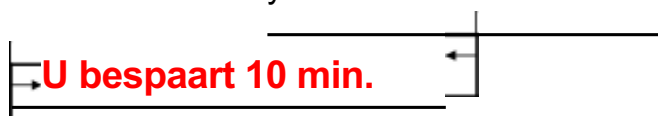
1'

10'

VOORSPOELEN / INWEKEN

afvullen van de worst

optrekken op vulhoorn met foliesysteem



U bespaart 10 min.

Dit document mag niet gereproduceerd worden zonder schriftelijke toestemming van VAN DER JEUGT BVBA, behalve in volledige vorm.



Kleurafbinding	Rechte darm	Kransdarm	Varkensdarm	Schapendarm
Geel	-	30/- mm	26/- mm	14-16 mm
Geel - wit	40/- mm	30-32 mm	29-28 mm	16-18 mm
Blauw	40-45 mm	32-35 mm	28-30 mm	18-20 / 19-21 mm
Blauw - wit	45-50 mm	35-37 mm	30-32 mm	20-22 / 21-23 mm
Rood	50-55 mm	37-40 mm	32-34 mm	22-24 / 23-25 mm
Rood - wit	55-60 mm	40-43 mm	34-36 mm	24-26 / 25-27 mm
Groen	60-65 mm	43-46 mm	36-38 mm	26-28 mm
Groen - wit	65-70 mm	46+ mm	38-40 mm	28+ mm
Groen - wit - rood	70+ mm	50+ mm	40-43 mm	
wit			43+ mm	

8. KLEURAFBINDING EN KALIBERINDELING

Zie tabel

Afhankelijk van de informatie door de fabrikant.

informatie door de fabrikant - op de markt gebracht.

De ongezoeten, in geweekte toestand hebben de natuurdarmen volgende afmetingen:

Mocht de metermaat en kaliberindeling verschillen van de bovengenoemde afmetingen, moet dit vermeld worden op de aanbieding, label en factuur.

9. STANDAARDEN VOOR ETIKETTERING EN DIMENSIES.

De darm is van kaliber (diameter) en kwaliteit gesorteerd in Hanks (= 91,4 m) of bundel - afhankelijk van de

1 bundel rechte darmen 9 meter
1 bundel paardendarmen 8 meter
1 bundel kransdarmen 18/30/50 meter
1 Hank schapendarmen 91,4 meter
1 Hank varkensdarmen 91,4 meter

Noot van de redactie: Wij wensen het familiebedrijf Van der Jeugt te Lokeren van harte te bedanken voor de fijne ontvangst van de leden van onze technische dienst en voor de onbaatzuchtige medewerking aan dit artikel.

DA'S VAN HIER
C'EST D'ICI

IFS

+32 (0) 9 348 16 20
info@vanderjeugt.eu

De éne witte pens is de andere niet

De Luikse witte pens krijgt, als alles goed gaat begin april, een Europese oorsprongsbescherming waardoor slagers en producenten die niet uit de Luikse regio komen geen witte pens onder de benaming witte Luikse pens meer mogen maken.

Het typische aan 'boudin de Liège' (witte Luikse pens) zijn de groene spikkels door het gebruik van kruiden en vooral door toevoeging van marjolein. Bij de Europese oorsprongsbescherming hoort ook het gebruik van marjolein die bij de Luikse pens uit Vottem moet komen.

Het feit dat we witte pens geen Luikse pens meer mogen noemen hoeft geen nadeel te zijn. Dit is de kans om het product bij een jongere generatie te introduceren en een nieuw elan te geven aan de verkoop.

Bovendien zijn de naam en het uitzicht van witte pensen zeer sterk streekgebonden. Het assortiment in onze slagerijen gaat van witte worst, witte boerenpens over witte beuling tot witte trippen.

In de Kempen en Antwerpen zijn ze stevig van structuur met een uitgesproken smaak en vooral hagelwit, in de Vlaamse Ardennen lust men zijn witte trippen graag zoet en wordt suiker toegevoegd aan het recept. Er zijn er in alle variaties en smaken met rozijnen, truffel, peterselie of ander vulsel.

Ik geloof sterk in het eigen merk van de ambachtelijke beenhouwer. Wie al jaren goede pensen maakt zal dat nu, ondanks het verbod op het gebruik van de naam witte Luikse pens, ook blijven doen.

De klanten weten voor welke smaak ze bij hun beenhouwer terecht kunnen en daar zal een naam niets aan veranderen.



Covoorzitter Philippe Bouillon geeft uitleg over de aankomende Europese erkenning voor Luikse witte pensen



Bij de aankomende Europese erkenning voor Luikse witte pensen geeft Covoorzitter Philippe Bouillon uitleg op de vraag waarom ambachtelijke beenhouwers buiten de regio Luik in de toekomst geen witte pens meer mogen maken onder de benaming Luikse witte pens.

Philippe Bouillon: Op 1 februari is in het Belgische Staatsblad het ministeriële besluit gepubliceerd waarmee de registratie van “Boudin Blanc de Liège” als beschermde geografische aanduiding aangekondigd werd.

WAAROM VEROORZAAKT DIT COMMOTIE BIJ SOMMIGE PRODUCENTEN?

Philippe Bouillon: Het belangrijkste feit bij deze erkenning zal zijn dat vanaf dan collega's of grote producenten buiten de regio Luik geen witte pensen onder de benaming Luikse witte pensen kunnen maken. Ik ben er vrij zeker van dat onze ambachtelijke slagers, buiten de Luikse regio, daar vlug een oplossing voor vinden en hun witte pensen een andere naam zullen geven maar voor grote producenten spelen natuurlijk commerciële belangen. Bovendien behouden ze graag de benaming van hun product.

We hebben die commotie ook gezien bij de erkenningen van de Ardense ham en de Ardense worst. Uiteindelijk is er wat ongenoegen maar bedrijven passen zich aan zo simpel is dat.

HOE ZIT HET MET DE LUIKSE WITTE PENS?

Philippe Bouillon: In het geval van de Luikse witte pensen is men voor het BGA label gegaan, net zoals wij dat in Luxemburg gedaan hebben voor de Ardense ham en de Ardense worst.

WAAROM WAS DAT NODIG?

Philippe Bouillon: De Luikse witte pens is een typisch vleeswarenproduct uit de streek van Luik. Het heeft een bevestigde traditie en er is de onmiskenbare link met de Luikse streek mede ook door het gebruik van de marjolein die op de hellingen van Vottem gekweekt wordt. Hierdoor aanvaardde de Waalse regering de erkenning van dit Waalse streekproduct in het kader van een BGA.

Liefhebbers kunnen de inhoud van het decreet via deze link lezen: <https://agriculture.wallonie.be/aop-igp-stg> ook het lasstenboek is publiek en kan geconsulteerd worden via <https://www.mangons.be/CTCBBLG5.pdf>.

EN WAT MET BEENHOUWERS DIE NIET UIT LUIK KOMEN ?

Philippe Bouillon: Na de publicatie in de Belgisch Staatsblad kunnen partijen die dat wensen binnen zestig kalenderdagen bezwaar maken tegen de toekenning van het label. Bezwaren kunnen neergelegd worden bij de Raad van State. In het kader van de erkenning voor de Ardense worst hebben grote producenten van dit recht gebruik gemaakt, zonder resultaat. Het heeft wel 16 jaar geduurd voor de bescherming er was maar uiteindelijk komt die er toch.

EN ALS ER GEEN OPMERKINGEN KOMEN?

Philippe Bouillon: Als er geen opmerkingen gemaakt worden, wordt het dossier aan de Europese Commissie overgemaakt. Het verzoek tot erkenning wordt onderzocht maar vanaf die datum is de erkenning beschermd op het hele Belgische grondgebied en kan de FOD Economie elke overtreding hierop op Belgisch grondgebied sanctioneren.

Bij de behandeling van de erkenningsaanvraag op Europees niveau kunnen de andere lidstaten opmerkingen maken over het dossier "Boudin Blanc de Liège". Daarna zal de Europese Unie eindelijk alle inbreuken op de erkenning als BGA voor de Luikse witte pens kunnen sanctioneren en zal de bescherming over het hele Europese grondgebied gelden.

DAN HEEFT MEN EEN LANGE WEG AFGELEGD?

Philippe Bouillon: Kortom ... vanaf 1 april, als er geen beroep aanvaard wordt bij de Raad van State, moet u, als u Luikse witte pensen wil maken, deze charcuterie produceren in de provincie Luik, het lastenboek respecteren en u laten certificeren door een OCI net zoals voor alle andere erkende streekproducten die op ons grondgebied aanwezig zijn zoals voor Wallonië daar zijn Ardense ham, Ardense worst, Paté uit de Gaume, worst uit de Gaume etc ...).

WAAROM ZIJN DIE LABELS ZO BELANGRIJK?

Philippe Bouillon: Door labels kunnen producenten zich onderscheiden en ze geven de mogelijkheid aan de consument om het product beter te herkennen. Ze bieden ook een bescherming tegen namaak en hebben vooral een commerciële meerwaarde.

Hieronder geven we een duidelijk overzicht van de labels voor streekproducten:



CRITERIA VOOR HET VLAAMS LABEL STREEKPRODUCTEN

1. Producten die bereid worden met grondstoffen uit de streek komen in aanmerking om een Vlaams Streekproductenlabel te krijgen indien ze uiteraard voldoen aan alle criteria hieronder opgesomd. Soms zijn de streekproducten grondstoffen niet meer voldoende voorradig, denk maar aan gerst of mosterdzaad, en moeten deze ingevoerd worden. Traditionele bereidingen met uitheemse ingrediënten zoals amandelen, cacao, koffiebonen, specerijen, ... komen dan ook in aanmerking.

2. Deze producten worden door de lokale bevolking of door een breder publiek aanvaard als een traditioneel streekproduct. Zulke producten zijn meestal ingeburgerd door traditionele naamgeving, vorm, gebruiken, ...
3. Traditionele streekproducten worden uiteraard naar ambachtelijke wijze vervaardigd volgens de streektraditie. Productiemethodes evolueren, er worden hogere eisen gesteld, maar de producenten kiezen er wel voor om typische handelingen te behouden.
4. De traditionele streekproducten worden bereid in hun streek van oorsprong. De producenten met een Vlaams of Europees erkend product kiezen er bewust voor om de productie in de eigen streek te houden.
5. Om erkend te worden moeten producten minimaal 25 jaar bestaan. Indien een oude bereidingswijze terug opgenomen wordt, bijvoorbeeld bij de ontdekking van een verloren recept, kan dit product ook naar een erkenning dingen.

EUROPESE LABELS

Het productassortiment van de Europese kwaliteitsregelingen voor oorsprongsbenamingen, geografische aanduidingen en traditionele specialiteiten gaat van kaas en fijne vleeswaren, over groenten en fruit tot bier. Deze kwaliteitsregelingen verlenen een specifiek label aan de producten wat hun commerciële waarde opmerkelijk vergroot. De logo's maken dat de producten gemakkelijk herkenbaar zijn voor de consument en zorgen ervoor dat de naam van deze producten beschermd wordt tegen imitatie, fraude en namaak..

Beschermde oorsprongsbenaming of BOB.



Voor streekproducten die heel sterk verbonden zijn met het gebied wiens naam zij dragen komen in aanmerking voor een beschermde oorsprongsbenaming of BOB.

Om het label BOB (beschermde oorsprongsbenaming) te krijgen moet de hele productie EN de grondstof afkomstig zijn uit een bepaald gebied.

bvb: Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen, Hervekaas, Roquefort, Zwarte ham van Bigorre, enz.

Beschermde geografische aanduiding of BGA.



Een streekproduct met een bijzondere kwaliteit of reputatie gelinkt aan een geografische oorsprong komt in aanmerking voor een beschermde geografische aanduiding. Om een label BGA (Beschermde Geografische Aanduiding) moet minimaal één van de productie-, verwerkings- of bereidingsstadia in het geografische gebied gebeuren.

Bijvoorbeeld het potjesvlees uit de Westhoek, Ardense ham, Ardense worst, Bayonne ham, Belgisch grondwitloof, Geraardbergse mattetaart etc

Gegarandeerde traditionele specialiteit of GTS.



Deze erkenning voor een Europees streekproduct verwijst niet naar de herkomst, maar benadrukt wel de traditionele productsamenstelling of productiemethode. Vaak zijn het de unieke bereidingswijzen die de producten zo typisch maken en niet noodzakelijk de

herkomst. Speciaal om deze producten te beschermen, werd het GTS-label in het leven geroepen. Deze vermelding verwijst niet naar de herkomst, maar benadrukt wel de traditionele productsamenstelling of productiemethode. Bijvoorbeeld Hongaarse worst, Serranoham, Boerenkaas, Mozzarella,...

Elk van deze symbolen hebben verschillende kenmerken van ambachtelijke kennis tot grondstoffen over het geografisch gebied en verschillende logo's.

OOK VOOR ONZE EUROBEEF VAKWEDSTRIJDEN IS DEZE INFO VAN BELANG!

Let op je kan en mag niet alle productbenamingen gebruiken.

In deze rubriek gaan we nader in op het vakwedstrijdglement in verband met het gebruik van productbenamingen. Lees aandachtig het vakwedstrijdreglement.

Een concreet voorbeeld: Ambachtelijk slager X uit Antwerpen zou graag deelnemen aan de vakwedstrijd Eurobeef met Sint-Antoniusbeuling, dit is een erkend Vlaams streekproduct bij 2 slaggers in het Antwerpse.

Vraag: mag slager X in zijn eigen atelier Sint-Antoniusbeuling produceren, te koop aanbieden in zijn winkel en ermee deelnemen aan de vakwedstrijd Eurobeef?

JA, STREEKPRODUCT.be is een Vlaams erkennings- en herkenninglabel maar geeft geen bescherming of intellectueel eigendomsrecht zoals de EU-labels. Meer info: www.streekproducten.be

Een concreet voorbeeld: Ambachtelijk slager X uit Diksmuide zou graag deelnemen aan de vakwedstrijd Eurobeef met het vleesproduct Saucisson d' Ardenne, product met een Europees label (BGA)

Vraag: mag slager X in zijn eigen atelier Saucisson d' Ardenne produceren, te koop aanbieden in zijn winkel en ermee deelnemen aan de vakwedstrijd Eurobeef ?
NEEN, want een BGA staat gelijk met intellectuele eigendom, m.a.w het streekproduct mag enkel in de streek, zoals beschreven in de BGA, gemaakt worden.

Raadpleeg de database van beschermde streekproducten door de Europese Commissie en gebruik de tool 'zoeken' <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/#> <https://lv.vlaanderen.be/nl/landbouwbeleid/kwaliteitssystemen/europese-kwaliteitssystemen>



SLAGERS VARKEN

*Proef ons vakmanschap.
lekker en gezond!*

Nieuw! Slagersvarken® Charcuterie



Beco® **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

Hippe hotdog met witte pens



Mag het wat chiquer? Probeer dan zeker eens deze hippe hotdog met witte pens.

INGREDIËNTEN

4 witte pensen
1 rode ui
1 appel
1 citroen, sap
enkele blaadjes eikenbladsla
2 el zure room
2 el teriyakisaus
1 el mierikswortel, bokaaltje
1 el mayonaise
2 el gedroogde uitjes
4 piccolo's
boter, om te bakken

BEREIDING

Meng de mierikswortel met de mayonaise en de zure room tot een sausje.
Snijd de appel in plakjes, besprenkel met wat citroensap. Snijd de eikenbladsla in repen.
Snijd de rode ui in ringen, houd er enkele opzij voor de afwerking, en bak de andere zacht in wat boter. Voeg de teriyakisaus toe en bak even verder.
Bak in een andere pan (of op de barbecue) de worsten goudbruin in wat boter.
Snijd de piccolo's open. Leg er wat sla op en dan de worst. Beleg verder met rode-uiringen en plakjes appel. Werk af met de saus en met wat gedroogde uitjes.

Hapje van witte pens met geitenkaas en spek



INGREDIËNTEN

2 witte pensen
150 g Vlaamse rauwemelkse geitenkaas
10 à 15 plakjes spek

Recept

Snijd de pensen in twee. Bestrijk ze rijkelijk met de geitenkaas en sluit ze weer.
Rol de pensen in het spek. Zorg ervoor dat de plakjes spek goed dicht blijven zodat de kaas mooi tussen de stukken pens blijft zitten.
Knel de pensen tussen een grillklem en leg ze op de bbq. Zodra de kaas begint te smelten haal je de pensen van de bbq. Snijd ze in schijfjes van ongeveer 2cm en prik ze op een stokje.

Hutsepot van vergeten groenten en rookworst

Hutsepot 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 hutsepot 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

BEREIDING

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 snuifje speculoospoeder.

Serveer de rookworst en witte pens samen met de hutsepot.

Soep van groene spruitjes

Geen fan van gekookte spruiten? Geen probleem! Maak eens soep van groene spruitjes. Deze zal zeker in de smaak vallen. Beloofd!

INGREDIËNTEN

Voor 2 liter soep

2 grote uien

1 aardappel

½ kg spruitjes

25 g boter

2 liter gevogeltebouillon

100 g spek

1 witte pens

peper en zout

BEREIDING

Maak de uien schoon en versnipper ze fijn. Schil de aardappel en versnijdt in kleine blokjes. Maak de spruitjes schoon

Smelt de boter in een kookpot en stoof de uien aan. Voeg de aardappelblokjes toe en de spruiten. Hou een viertal spruitjes opzij voor de garnituur.

Voeg de bouillon toe. Laat de soep 20 minuten koken. Kruid met peper en zout.

Haal de blaadjes van de opzij gehouden spruiten en blancheer deze heel kort in kokend water. Spoel onder ijskoud water (met eventueel wat ijsblokjes erin) om de groene kleur te behouden.

Versnijdt het spek in reepjes en bak mooi bruin. Voeg geen extra vetstof toe. Haal het spek uit de pan en bak hierin de in schijfjes gesneden pens.

Mix de soep en verdeel over de borden. Werk af met het spek en de pens en enkele geblancheerde spruitenblaadjes.



MEAT EXPO

26-29 SEPT.
2021

KORTRIJK XPO



Na een jaar vol coronaleed kijken we echt uit naar de nieuwe editie van Meat Expo, de vakbeurs die de thuishaven is voor de organisatie van onze vakwedstrijden. De eerste vergadering is achter de rug en de neuzen staan in dezelfde richting. De hele crew heeft heel veel goesting om van de editie 2021 een groot succes te maken.

De combinatie van de bakkersbeurs en de slagersbeurs bleek de afgelopen jaren reeds zeer succesvol te zijn en wordt voor deze editie uitgebreid met een Horeca deel. De symbiose tussen de verschillende ambachten zal hierdoor nog verstevigd worden.

Ook de bedrijven en toeleveranciers hebben er duidelijk zin in. Maanden voor de opening van de beurs zijn reeds 180 standhouders ingeschreven.

Vanaf nu krijgen jullie in elke editie een overzicht van de voorde- ringen op vlak van randanimatie en workshops.

De werkgroep nam reeds de reglementen van de verschillende vakwedstrijden door en concludeerden dat we tijdens de vorige editie de Meesterschapwedstrijd de eer toebedeeld hebben die haar toekomt. De keuze om vier pure producten te selecteren om het vakmanschap te belonen, blijft behouden, daar gaan we dus niets aan veranderen.

EUROBEEF blijft uiteraard hét paradepaardje. De ambachtelijke slager kan nog altijd kiezen met welke producten hij wil scoren. De JUNIORCUP blijft een uitdaging voor onze youngsters. Het

feit dat heel wat scholen reeds te kennen gaven bezig te zijn met de voorbereiding van de wedstrijd, stemt ons blij.

In deze uitgave publiceren wij van het reglement van de Meesterschapwedstrijd. Alle reglementen en inschrijvingsfor- mulieren zijn gepubliceerd en kan u nakijken op onze website www.bb-bb.be. U heeft nu nog ruim de tijd heeft om uw ideeën te ontwikkelen om goed voorbereid aan de aftrap te komen.

Ik hoop dat we weer recordjes gaan breken zodat we samen aan de buitenwereld kunnen tonen dat de ambachtelijke beenhouwer heel wat in zijn mars heeft.

Er is geen betere reclame voor je zaak dan de medailles gewon- nen op de meest prestigieuze wedstrijden. Zij zetten jouw ver- rassend assortiment aan huisgemaakte ambachtelijke producten die je nergens anders kan vinden in de kijker. De winnaars van alle vorige edities zullen dat beamen.

Indien je vragen hebt over de wedstrijden, één adres: carine.vos@landsbond-beenhouders.be.

Ik wens jullie een heleboel creativiteit en goesting om deel te nemen aan onze vakwedstrijden!

Noteer alvast de beursdata in je agenda zodat je de tijd kan nemen om alle nieuwigheden uit de slagers-, horeca- en de bak- kerswereld kan komen ontdekken op MEAT EXPO 2021.

Carine Vos.

Broodway en Meat Expo kijken uit naar een jaar vol nieuwe uitdagingen en kansen



Er wordt reikhalzend naar uitgekeken om opnieuw persoonlijke contacten te leg- gen, en om elkaar weer live te ontmoeten – zowel in de persoonlijke als in de pro- fessionele sfeer.

Meer dan 180 exposanten bevestigden al hun deelname aan Broodway en Meat Expo. Zo staat nu al vast dat we opnieuw een schitterend aanbod zullen presente- ren **van 26 september t.e.m. 29 septem-**

ber 2021. Klik op deze link om het actu- ele plan te raadplegen.

Achter de schermen wordt er volop gewerkt aan de organisatie van dit vake- vent. Graag lichten we nu al enkele pun- ten voor je uit:

- de beurs wordt hybride en dus LIVE + ONLINE
- A Taste of Tavola in hall 5
- webshop: vanaf april

HYBRIDE VAKBEURS: LIVE + ONLINE

Broodway en Meat Expo 2021 worden hybride vakbeursen, en worden dus zowel fysiek als online georganiseerd. Inbegrepen in je deelnameprijs voorzien wij een lead generation tool in de vorm van een online platform. Hierdoor kan je als exposant rechtstreeks in contact komen met de bezoekers en de nodige promotie voeren. Ook de demo's, wed-

strijden... kunnen online gevolgd worden. Een extra troef is dat ook na de fysieke beurs dit online platform nog tot 1 maand achteraf kan geraadpleegd worden. Uitgebreide info hieromtrent volgt later.

A TASTE OF TAVOLA

We breiden Broodway en Meat Expo uit met één hall premium food & drinks, onder de noemer A TASTE OF TAVOLA. Deze nieuwe, kleinschalige, exclusieve vakbeurs brengt dus in 2021 in hall 5 een selectie van delicatessen, als een voor- proefje van Tavola die in maart 2022 doorgaat, en focust zich in hoofdzaak op de Belgische aankopers uit de retail, groothandel, speciaalzaken en foodser- vice die traditioneel Tavola bezoeken. Bezoekers van 'A Taste of Tavola' hebben ook vrije toegang tot Broodway en Meat Expo. Meer info hieromtrent vind je op www.taste-of-tavola.be

OFFICIELE MEESTERSCHAPVAKWEDSTRIJD VOOR BEENHOUWERS 2021

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

REGLEMENT

1. INRICHTING EN DOEL

Ter gelegenheid van de slagersvakbeurs Meat Expo 2021 richt de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België, op voordracht van de Minister van KMO en zelfstandigen, de officiële Meesterschapwedstrijd voor BEENHOUWERS in.

Deze wedstrijd bekroont de beste beoefenaar in het beroep van BEENHOUWER.

2. DATUM VAN DE VAKWEDSTRIJD

De officiële Meesterschapwedstrijd 2021 zal plaatsvinden op zondag 26 september 2021 in de hiervoor speciaal voorbehouden ruimte.

3. KANDIDAATSTELLING

De officiële Meesterschapwedstrijd voor beenhouwers is gericht tot alle natuurlijke personen die op het Belgisch grondgebied een activiteit uitoefenen welke het voorwerp uitmaakt van de Officiële Meesterschapwedstrijd voor Beenhouwers en die hetzij als zelfstandige op regelmatige wijze zijn ingeschreven in de Kruispuntbank der ondernemingen en in regel zijn met de fiscale en sociale verplichtingen, hetzij gemachtigde zijn van een kleine of middelgrote handels- of ambachtsonderneming die op regelmatige wijze is ingeschreven in de kruispuntbank der ondernemingen en in regel is met haar fiscale en sociale verplichtingen.

4. INSCHRIJVINGSRECHT

Het inschrijvingsrecht voor leden van de Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België bedraagt per product 40,00 EUR (BTW NIET inbegrepen). Dit inschrijvingsrecht wordt door Kortrijk Xpo (in opdracht van de organisatie Meat Expo) aan de onderneming aangerekend.

Bij deelname met meer dan 4 producten betaalt u vanaf het 5de product 25,00 EUR (BTW NIET inbegrepen). Deelnemende zelfstandige beenhouwers of gemachtigde van een KMO die geen lid zijn van de Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België betalen per product 45,00 EUR. (BTW NIET inbegrepen). Bij deelname met meer dan 4 producten als niet-lid betaalt u vanaf het 5de product 30 EUR (BTW NIET inbegrepen). Het inschrijvingsrecht is 100% fiscaal aftrekbaar.

Het inschrijvingsrecht is betaalbaar op het ogenblik van ontvangst van de factuur vanwege 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.

5. INSCHRIJVING

De deelnemers schrijven rechtstreeks in, door middel van het inschrijvingsformulier, waarop zij ook de benaming van de product(en) dienen te vermelden. De producten mogen UITSLUITEND worden ingezonden op naam van de deelnemer, dus onder geen enkele voorwaarde op firmanaam. Het is dus

mogelijk om verschillende namen van bereiders van producten op 1 adres door te geven. Iedere deelnemer ontvangt een bewijs van inschrijving.

Begin september 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. praktische richtlijnen

De uiterste inschrijvingsdatum is 15 JUNI 2021.

6. opgaven

Rubriek 1: Ambachtelijke kookham beperkt tot gehele kookham met been, zijnde schenkel en boegpijp

Rubriek 2: Ambachtelijke rauwe beenham: rauwe ham, met been, zijnde schenkel of boegpijp, met of zonder heupstuk, al dan niet gerookt.

Rubriek 3: Salami met diameter van minstens 75 mm of meer – in kunst-of natuurdarm, vlees van alle diersoorten is toegestaan.

Rubriek 4: Parijse worst met een diameter van minstens 75 mm of meer en met niet gemalen stukken vlees van minimum 1cm x 1cm. In kunst-of natuurdarm, vlees van alle diersoorten is toegestaan.

SPECIFICATIES bij de producten die mogen ingediend worden:

1. Gekookte beenham

- soort vlees varkensham (geen andere soorten reden moeilijk vergelijkbaar)
- volledige ham met been, schenkel en bil mergpijp. Het product mag niet aangesneden zijn en er mogen geen stukken weggelaten worden (vb Coburg snit)
- mag aan de buitenkant afgewerkt zijn met kruiden en of gebakken zijn als afwerking
- mag op geen enkele manier aangesneden of doorgesneden zijn dus een volledige ham

2. Ambachtelijke rauwe beenham

- soort vlees varkensham (geen lam, wild enz om reden dat je de producten moeilijk te vergelijken zijn)
- gedroogd met been, schenkel en bil mergpijp met of zonder heupstuk
- schaambeent mag eruit maar hoeft niet; product mag op geen enkele manier aangesneden of doorgesneden worden. Het moet een ganse ham zijn
- mag aan de buitenkant afgewerkt zijn met kruiden vb peper enz

3. Salami

- Hier mogen alle soorten vlees gebruikt worden vb rund, varken, paard, gevogelte, lam enz
- darmkaliber moet minstens 75 mm zijn
- * mag aan de buitenkant afgewerkt zijn met kruiden vb peper enz

- mag binnenin een garnituur gebruikt worden vb peperbollen paprika enz
- mag onder geen enkel manier aangesneden of doorgesneden zijn

4 Parijse worst

- een kookworst met een samenstelling van fijne deeg en grote stukken.
- de korrel mag niet gemalen zijn
- de stukken moeten minimum 1 cm op 1 cm groot zijn
- darmkaliber moet minstens 75 mm zijn
- er mag een natuurdarm gebruikt worden zoals het runder zakeind maar ook hier geldt de 75 mm norm *mag aan de buitenkant afgewerkt zijn
- er mag binnenin garnituur gebruikt worden vb mosterdzaad, groene peper, paprika enz
- mag niet aangesneden of doorgesneden zijn.

Alle producten moeten voldoen aan de eisen van de huidige geldende Belgische wetgeving. Zij moeten door de deelnemers persoonlijk vervaardigd zijn. De producten blijven eigendom van de deelnemers, voor zover zij worden afgehaald binnen de vastgestelde termijn. Producten die niet tijdig opgehaald worden, worden eigendom van de organisatie en gaan naar liefdadigheidsinstellingen uit de regio.

De vleesproducten moeten als een volledig product aangeboden worden, dus NIET AANGESNEDEN.

7. AANTAL INZENDINGEN

Om aanspraak te maken op de titel van Beste Beenhouwer moet er deelgenomen worden in de 4 rubrieken met maximum 8 producten per rubriek. De deelnemer kan tevens opteren om deel te nemen in 1 of meerdere rubrieken om een ereprijs te winnen.

8. BEOORDELING

De jury is samengesteld uit een afgevaardigde van de minister, een afgevaardigde van de Hoge Raad van de Zelfstandigen en KMO en juryleden uit de beroepsvereniging en het slagersonderwijs, aangewezen door de minister op voordracht van het inrichtende comité.

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 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 Officiële Meesterschapwedstrijd voor Beenhouwers of op de terzake geldende wetgeving wordt de inzending afgewezen en wordt zij niet beoordeeld door de jury. De afwijzing wordt vastgesteld door de voorzitter van de jury. Elk jurylid quoteert volledig zelfstandig.

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

9. BEOORDELINGSNORMEN

a) van de vakjury's rubriek 1,2,3 en 4.

- uitzicht uitwendig	100 punten
- uitzicht aangesneden	100 punten
- samenstelling (keuze vlees en hulpstoffen, verhoudingen, eventuele aanwezigheid van ongewenste bestanddelen, binding, beet)	100 punten
- smaak	100 punten
- geur	100 punten
TOTAAL: 500 punten	

10. PRIJZEN EN ONDERSCHIEDINGEN

Door de minister van K.M.O.'s en Zelfstandigen wordt in rangorde aan de 5 best geklasseerde deelnemers op basis van het puntentotaal de officiële titel van respectievelijk eerste, tweede, derde beenhouwer van België 2021 toegekend. De vierde en vijfde beste beenhouwers van de competitie krijgen de titel van finalist. In elke opgave komt ingeval van meerdere inzendingen de beste uitslag in aanmerking. De titels worden dus toegekend na optelling van de beste uitslagen in de 4 opgaven. Daarnaast kan er een ereprijs gewonnen worden in één der rubrieken. De hoogste score binnen deze categorie wint de ereprijs.

11. AFLEVEREN EN AFHALEN VAN DE PRODUCTEN

a) Afleveren van de producten Zondag 26 september 2021: van 7u tot 9u 30.

De deelnemer zorgt ervoor, dat hij op de dag van zijn deelname, tijdens de daarvoor voorziene uren, zijn product(en) ter plaatse brengt, de exacte locatie voor afleveren van de producten op de campus van Kortrijk Xpo wordt meegedeeld in de bevestiging van uw deelname.

Producten die ingediend worden na deze voorziene uren, worden afgewezen en worden niet beoordeeld door de jury. Bij het afleveren van de producten ontvangt de deelnemer een ontvangstbewijs dat moet voorgelegd worden bij afhaling.

b) Afhalen van de producten

De producten mogen afgehaald worden woensdag 29 september 2021 van 19u30 tot 20u00.

De producten kunnen worden meegenomen door de deelnemers maar zijn niet meer geschikt voor menselijke consumptie. Niet afgehaalde producten worden, met het presentatiemateriaal, geschonken aan een liefdadigheidsinstelling.

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. Elk product draagt een kaartje met daarop de naam van het product, de naam en de woonplaats van de deelnemer en 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 OFFICIELE MEESTERSCHAPWEDSTRIJD BEENHOUWERS 2021

De deelnemers aan de officiële Meesterschapwedstrijd 2021 worden uitgenodigd om hun officiële erkenning in ontvangst te nemen op dinsdag 28 september 2021 om 18 uur in het Meeting Center Gruzenberg van Kortrijk Xpo. Inschrijving is vereist.

INSCHRIJVINGSFORMULIER OFFICIELE MEESTERSCHAPSWEDSTRIJDEN 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.

Ondergetekende:

Straat & nr:

Postnummer: Gemeente:

Tel: email:

Ondernemingsnummer:

LID/GEEN LID(*) VAN EEN PLAATSELIJKE BEROEPSVERENIGING AANGESLOTEN BIJ DE KONINKLIJKE LANDSBOND DER
BEENHOUWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIË

- Schrijft hierbij in voor de Officiële Meesterschapwedstrijd
- Heeft kennis genomen van het reglement en verklaart zich te onderwerpen aan de bepalingen er van.
- Verklaart op eer de producten volledig persoonlijk te zullen vervaardigen
- Zal, na ontvangst van de factuur, het inschrijvingsgeld betalen door overschrijving op de bankrekening van Kortrijk Xpo, met vermelding van de naam van de deelnemer en van het factuurnummer

Rubriek 1: Ambachtelijke kookham	met..... producten = EUR
Rubriek 2: Ambachtelijke rauwe beenham	met..... producten = EUR
Rubriek 3: Salami	met..... producten = EUR
Rubriek 4: Parijse Worst	met..... producten = EUR
(*) Schrappen wat niet past	

INSCHRIJVINGSFORMULIER OFFICIËLE PRIJSUITREIING MET RECEPTIE OP 28 SEPTEMBER - MEESTERSCHAPSWEDSTRIJD 2021

Naam Voornaam

Straat nummer.....

Postnummer Gemeente

Tel: e-mail:

Fax:

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

De deelnemer en zijn of haar partner worden gratis op de receptie uitgenodigd. Voor familie en medewerkers moet u 15 € per persoon overschrijven.

- ☐ Deelnemer en partner (gratis)
- ☐ Genodigden (aantal invullen)

Daartoe schrijf ik, vóór 1 AUG aanstaande, het gewenste bedrag over op rekeningnummer: van Kortrijk Xpo met duidelijke vermelding van je naam en "PRIJSUITREIING" x € 15 = €

Handtekening:

PARTNERLIJST



PARTNER	CONTACT	KORTING
	JENS SYS jens.sys@absoluteyou.be www.absoluteyou.be	Wij besparen u tijd door de volledige loonadministratie over te nemen van uw personeel. Onze verantwoordelijkheden: Opmaak contracten; Dimona aangifte; Correcte verloning; Verzekeringen En zoveel meer! Wens jij ook meer tijd voor de zaak, familie of geliefden? Geniet van de korting voor leden van 5 punten!
	PETER RENDERS peter.renders@baero.com 0031 (0)6-53428436.	50% korting op montage bij aankoop compleet verlichtingsplan
	DIRK VALKIERS 03/326 36 00 verkoop@bleijenberg.be	Extra themapunten voor gratis marketing ondersteunende tools! Nieuw klanten krijgen GRATIS MYQU.TV
	TOM BOSSUYT 056/36 11 80 tom@bossuyt.be	Slagersactie via bon in De Blegische Beenhouwerij
	DAVID CRUSTI GSM: 0032(0)470/12 07 38 Tel.: 0032(0)10/75 03 44 david.crustin@bragard.com www.bragard.com	15% korting op de ganse catalogoog
	KEN VANNERUM +32 498/16 07 22 ken@cashfree.be	Cashfree geeft aan de leden van de Landsbond de meest competitieve transactiekosten op de markt. Tevens worden geen activatiekosten noch maandelijkse kosten aangerekend. Ten slotte kunnen de leden van de landsbond op verzoek genieten van een gratis joint sociale mediacampagne ter waarde €100.
	sales@be.ccv.eu 0800/22 789 www.ccv.eu	CCV zorgt al 20 jaar dat Belgische handelaars vlot betalingen kunnen ontvangen. Door onze sterke lokale aanpak verplaatsen we ons naadloos in de huid van elke klant. Zo ondersteunen wij meer dan 30 000 handelaren met de juiste betaalterminal, correcte service en transacties zonder abonnementskosten. Jouw CCV terminal kan ook maaltijdcheques verwerken! CCV biedt een korting van 100 euro aan bij aankoop of huur van een nieuwe betaaloplossing. Voor je transacties werken wij graag een voorstel op maat van jouw zaak uit.
	FILIP VAN DAMME 050/833.333 Filip.Van.Damme@centric.eu	Korting/slagersactie
	PETER VERSLEGERS 011/59 83 50 www.clbgroup.be	Actie Landsbond
	REMC0 DE BEL remco.debel@danis.be of 051/74 49 51	Gratis degustatie bij de slager naar aanleiding van een evenement met inclusief 10 kg gratis vlees. Vraag naar het gratis promotiemateriaal van Het Slagersvarken® en The Duke Of Berkshire® aan onze vertegenwoordigers!
	FRANK DE WEERDT 03/455 56 36 info@deweco.be	5% korting op factuur van uitgevoerde werken
	GUUS MERTENS 09/369 90 45 info@dibal.be www.DIBAL.be	Hier ligt meer dan 40 jaar ervaring in de weegschaal. Jouw specialist in weegschalen en etiketteermachines. Slagersactie op de herijk van weegschalen (alle merken).
	DUPONT NV 056/20 32 09 info@dupont.be	7% afhaalkorting in showroom, niet cumuleerbaar met andere kortingen of promoties
	FREDRIK VAN HULLE 09/394.1394 www.easypaymentservices.be www.terminalrent.be www.pay.be	*SPECIALE AANBIEDING* Tot €100,- korting op de aankoop en 25% op de huur alsook: 1) 1ste jaar gratis service; 2) Gratis installatie en levering; 3) Wij verzorgen ook volledig gratis de overstap van uw huidige leverancier naar ons

PARTNER	CONTACT	KORTING
 (ticket restaurant)	AANSLUITINGEN EDENRED 02/679 55 59 affiliatenetwork-be@edenred.com www.edenred.be	Slagersactie via www.edenred.be
	MARC DESMET : 0495/30 10 35 ESSENT TEAM 03/270 95 79 slagers@essent.be	Als lid van de Landsbond krijgt uw beenhouwerij toegang tot het grootzakelijk tarief van essent.be. Dit tarief volgt de marktprijzen op de voet en is normaal enkel op aanvraag te verkrijgen. Bovendien krijgt u dit tarief elke keer opnieuw. U hoeft dit niet aan te vragen, wij brengen dit automatisch in orde. Wat krijgt u méér? Een klantendienst die altijd speciaal voor u klaarstaat. Een antwoord op al uw vragen i.v.m. facturatie? Hulp bij uw prijsvergelijking met andere leveranciers? U belt 03 270 95 79 (op weekdays tussen 9u en 17u) of u mailt wanneer u maar wilt naar slagers@essent.be .
	03/211 09 03 Info@foodtalents.be	Wij bieden u een persoonlijke aanpak en kwalitatieve opvolging.
	02 749 96 30 (OPTIE 1 – Nederlands en dan optie 3 – Commerciële Dienst) info@glory-global.com	GLORY CASHINFINITY™ - oplossingen bevorderen het geautomatiseerde cashbeheer op elk verkooppunt. Het is essentieel dat u kosten kan besparen en geen tijd verliest met vervelende en tijdrovende taken zoals het tellen en verwerken van cashgeld. Om zich als beenhouwer maximaal op klantenservice te kunnen richten zijn onze geautomatiseerde betalingssystemen absoluut een meerwaarde. Wij bieden voor alle beenhouwersbond-leden een korting van 5% op de betaalautomaten en een gratis klantenschermbord.
	0474/27.66.62 beenhouwers@hdi.be	We hebben voor de leden van de Landsbond een speciaal groepstarief opgesteld dat meer dan 20% lager ligt dan gebruikelijk. Bovendien loopt dit percentage nog op aangezien in dit groepstarief bijzonder veel zaken standaard inbegrepen zijn waar gewoonlijk wel iets extra voor aangerekend wordt (geen extra kosten voor berekening eindejaarspremie, vakantiegeld, dimona-aangifte, berekening echocheques, jaarlijkse kosten enz)
IMPERIAL MEAT PRODUCTS  YOUR FIRST CHOICE	NYN PACKO 09/370 03 71 www.imperial.be	Slagersacties
	klantendienst JOYN: +32 2/302 73 82 of via e-mailadres: hello@joyn.be .	• Het Landsbond der Beenhouwers lid dat nog geen klant is bij Joyn en wil instappen tijdens een actieve promotie (van gelijke welke aard) krijgt via het Landsbond der Beenhouwers lidmaatschap 2 maanden gratis abonnement bovenop de actieve Joyn-promotie (van gelijk welke aard). Bv.: Joyn biedt nieuwe handelaars een promotie aan waarbij men 4 maanden gratis Joyn ontvangt bij de opstart. In dat geval ontvangt het Landsbond der Beenhouwers lid 6 maanden gratis Joyn bij de opstart (4 maanden Joyn-promotie + 2 maanden ledenvoordeel Landsbond der Beenhouwers). • Het Landsbond der Beenhouwers lid dat reeds klant is bij Joyn zal jaarlijks 1 maand gratis Joyn ontvangen wanneer deze lid blijft bij Landsbond der Beenhouwers. Het Landsbond der Beenhouwers lid dient hierbij steeds de gratis maand bij Joyn aan te vragen. Joyn zal vanaf het ogenblik dat de ledenlijst werd overgemaakt (artikel 7) een bericht versturen naar de klanten waarin hen gemeld wordt dat zij het ledenvoordeel moeten aanvragen. Elk De Landsbond der Beenhouwers lid kan per kalenderjaar slechts van 1 ledenvoordeel gebruik maken. Bovenstaande ledenvoordelen kunnen dus niet gecumuleerd worden binnen een kalenderjaar.
	Sel Lambaerts 0494/75 13 58 info@jummi.be	De vaste instapkost is 500 euro (btw inclus), leden van de Landsbond mogen instappen met een korting van 50 euro : 450 euro (btw inclus).
 (interimkantoor)	056/240.153 national.accounts@konvert.be	Een uniforme nationale doorstuurcoëfficiënt van 1,78 als korting voor de leden van de Landsbond
	CHRISTOPHE MASSON 03/298 01 01 christof.masson@grouplimas.be	Gratis audit en proofing aan (ongedierte bestrijding) + korting van 15% op de basistarieven
	LUC CORNEZ 0479/56 50 28 l.cornez@lixero.eu	20% korting op brutoprijslijst + gratis bezoek en offerte voor nieuwe verlichting

PARTNER	CONTACT	KORTING
	JEROEN SCHELLEKENS 0472/25 52 57 www.luxverlichting.be	10 % korting voor onze leden
	HENK DE VLIAGER 0496/36 87 15 devliegerhenk@msn.com	200 € korting bij aankoop van de afhaalfrigo. Niet cumuleerbaar met andere acties.
	ANN VAN EENOGHE 09/221.06.07 ann.van.eenoghe@mediwet.be	Uw voordeel geen opstartkosten, geen administratieve jaarbijdrage/beheersbijdrage voor leden van de Landsbond.
	Roger Vandendriesschelaan 18 1150 Brussel 02/686.16.20 www.monizze.be	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.
MY FLEXI-JOB 	DAVE PEETERS dave@myflexijob.be Tel: 0468/35.78.85	My Flexi-Job en De Landsbond der Beenhouders slaan de handen in elkaar. Vanaf nu krijgen leden 10% korting op al hun bestellingen bij dé vacaturesite voor flexi-jobs. Zoek jij voor jouw zaak dus voordelig extra personeel? Plaats dan hier (https://myflexijob.be/landsbond-der-beenhouders-ledenkorting) jouw vacature met korting en bereik meer dan 60.000 flexijobbers (https://myflexijob.be/zoek-een-flexi-job/). Veel succes!
	MICHAEL VALCKIERS 0473/ 43 86 85 michael@valckiersmarketing.be	€ 200 korting bij aankoop van een starters- pakket
MFC KOELPLATEN 	ANNICK MISSANT 0477/67 53 07 monheimfoodcontact@skynet.be	GRATIS LEVERING OVER HEEL BELGIE
	LOTTE FLAMÉE 09/3957721 - 0478/685219 lotte.flamee@nestor.be www.nestor.be	De leden van de Landsbond ontvangen € 1 korting op elk gepresteerd uur door de medewerker onder flexi-job statuut.
	Contacteer PlusDeals via info@plusdeals.be of 016/295805 Vermeld actie Ledenkaart Landsbond der Beenhouders Wij komen graag bij u langs voor meer uitleg & een demo	Een voordelig klantenbindingsysteem ten behoeve van aangesloten leden · 45 Euro/maand ipv 59 Euro/maand voor het PlusDeals open spaarsysteem (bij intekening voor 31/12/2015) · Een voordelig klantenbindingsysteem ten behoeve van aangesloten leden · Ken uw klanten door uitgebreide rapportage mogelijkheden · Moderne communicatie met uw leden en klanten via mail en app messaging · Behalve klantenkaart, ook uitbreidbaar voor cadeaubonnen, stempelkaarten, kortingacties. · Geen investeringen nodig, maar gebruik van bestaande PC, tablet of online kassasysteem · Snelheid van toekennen van kortingen (1 seconde per transactie) door integratie mogelijkheden · Behalve kaart, ook gratis app · Keuze tussen open of gepersonaliseerd spaarsysteem · Gebruiksgemak voor handelaar en klant · Moderne uitstraling

PARTNER	CONTACT	KORTING
	VAN GIERDEGOIM 051/ 49 49 51 wim@qguard.be	Iedere nieuwe Quality Guard klant, aangesloten bij de Landsbond (vanaf 1/7/2016) krijgt de eerste drie maanden gratis gebruik van de app licentie pro (jaarwaarde € 600) (niet cumuleerbaar met andere gratis gebruik periode acties) - Voor nieuwe leden van de Landsbond zal deze gratis periode 6 maanden bedragen. Op de jaarlijkse huur zal met € 25 of 4% korting krijgen indien men lid is van de Landsbond. Per bijkomende dienst die men neemt, zal de huur telkens met € 25 dalen bvb certificatie, temperatuursensoren, jaarlijkse opleiding, ... Bij het uitbesteden van ongediertebestrijding in combinatie met deze app én de bovenvermelde diensten zal bij overname van het bestand preventief contract (mits voorlegging laatste factuur) het eerste jaar gratis zijn ten belope van het bestaande bedrag.
	NANCY NAVEAU Commercial Consultant 02/472 88 21 nancy.naveau@randstad.be	Persoonlijke aanpak + gereduceerd tarief
	AYMAN AMIN GSM: +32 473 96 36 68 Tel +32 (0)10453000 ayman@realco.be	5% korting (vanaf € 250)
 	REJO: VERBEKE RIK 09/385 56 15 Rik.Verbeke@solina-group.eu DEGENS: 09/243 71 23 degens@solina-group.eu	Slagersactie via bon in de Belgische Beenhouwerij
	Renewi NV Afvalexpert: 03/443 25 00 ikdoemee@renewi.com www.renewi.com	GRATIS afvalscan met onze afvalexperten inclusief verbetervoorstel van de huidige situatie. Duurzaamheidslabel om uw duurzaam imago uit te dragen naar uw klanten.
	STEVEN VANGAEVER Tel: 0491/96 35 63 Email: steven.vangaever@sdworx.com	actie: Gereduceerd tarief
	CLAUDINE DECLERCQ Claudine.Declercq@securex.be +32 56/23 68 78 +32 476/96 52 14	Gunsttarief Sociaal Secretariaat (korting van 40 % of meer op normaal tarief) -30 tot 50 euro korting indien 3-4-5 van de onderstaande diensten door Securex ondernemingsloket voor u in orde worden gebracht: Btw-activatie, btw-wijziging of btw-stopzetting aangifte SABAM: voor muziek in uw winkel (vergoeding aan de auteur van de muziek) aangifte billijke vergoeding: voor muziek in uw winkel (vergoeding aan de producent en de uitvoerende artiest van de muziek) vergunning FAVV Vergunning spekslager-beenhouwer -speciale tarieven arbeidsongevallen en 24/24 type basis wet voor de zelfstandige zaakvoerder -10 % korting op het normaal tarief van een collectief outplacement. Administratieve jaarbijdrage voor leden van de Landsbond: € 100. (is een korting van € 95 voor onze leden)
	cc@suez.com (klantendienst Suez). U kan tijdens de kantooruren ook onze klantendienst contacteren op 02/209 70 00.	Minimum 5% korting op huidige factuur (te bepalen na overleg exclusief dierlijk afval) + optimalisatie ivm vlarem of andere wetgeving).
	02/547 55 .88 affiliates-sodexocard.be@sodexo.com http://be.benefits-rewards.sodexo.com/nl	Een voordeeltarief voor de aanvaarding van maaltijdcheques. Standaardtarief is 1,5% met een minimum van €0,10 en transacties boven de €10 aan € 0,65. Voordeeltarief is 1,5% ook voor bedragen boven de €10 (met een minimum van €0,10).
	KAREL GYSEL 03/236 68 06 karel@sodibe.be	Vaste dossierbeheerder, alles in prijs en 10% korting op de administratiekosten.
	BRAM LEMMENS 078/353 653 info@syntrawest.be	5% korting op alle Syntra West opleidingen bedoeld voor de slager-traiteur
	VANESSA SIM +32 (0)2/233 37 41 Vanessa.sim@total.com	Opgelet! geen korting op gas-en elektriciteitscontracten Tankkaart: geen abokosten en korting op de officiële brandstofprijs: 8€ct/liter in één Total station naar keuze of 5€ct/liter in stations Belgisch Total netwerk.
VALENTYN	MICHEL VALENTYN 02/569 93 31 michel@mte-valentyn.be	8% korting voor bestellingen die in onze showroom worden afgehaald en besteld. Dit uiteraard niet cumuleerbaar met alle andere acties.

PARTNER	CONTACT	KORTING
	CHRISTOF LONGUEPEE 02/521 63 06	5% korting
	VANHEEDE ENVIRONMENT GROUP CAROLINE VANHEEDE 056/ 52 16 31 caroline.vanheede@vanheede.com	Gratis afvalscan en verbetervoorstel op maat van het bedrijf ifv van Vlarema-wetgeving - optimale recyclagegarantie - gratis toegang tot uw online afvaldossier myVanheede
	MARISA HERMAN mherman@verstegen.be	Slagersactie via bon in De Belgische Beenhouterij
	NICO WAUTERS 071/60 04 00 nw@plasticswauters.be	- 5% bij aankopen van minder dan € 25, - 10% vanaf aankopen van + €25 met uitzondering van -15% op aankopen boven € 75 in rubriek sanitaire benodigdheden zoals buizen, aflopen etc., -5% op afsluitingen bekaert, - 5% op tuinmeubelen, -5% op filmrollen en rollen in polyethyleen. geen prijskorting op afprijzingen of speciale aanbiedingen.
	078/150061 infosales@worldline.com	2 maanden gratis huur toestel of 20% op aankoopbedrag toestel, tarieven van mobiele betalingen zullen gelijk zijn aan de betalingen op de terminal. (Tijdelijk 30% omwisseling toestel)
	BENOIT HAESEBROUCK savemoney(at)zenobe.energy tel: +32 (0)4 290 00 03	Zenobe stelt aan de leden van de Landbond voor om gratis en zonder enige bijkomende verplichting een energiebalans uit te voeren. De balans richt zich op de volgende punten: 1. Energieaankoop Analyse van de factuur, risico-en verbruiksprofiel. Aanbevelingen en commercieel voorstel. Voordeel: Elk lid ontvangt bij het onderschrijven van een leveringscontract een aankoopbon ter waarde van € 50 voor de aankoop van ledverlichting op de webiste van onze partner win4led.be 2. Vermindering van het verbruik. - Monitoring van de verbruiksposten (essentieel voor klanten die gebruik maken van hoogspanning) Voordeel: 10% op het materiaal en de plaatsing - Studie voor het optimaliseren van de verlichting, voorstel van LEDoplossing aangepast aan de beenhouwerij met een berekening van terugverdieneffect op de investering Voordeel: 10% op het materiaal en de plaatsing - Haalbaarheidsstudie wat betreft de plaatsing van zonne-energie met berekening van terugverdieneffect op de investering Voordeel: 5% op het materiaal en de plaatsing

NATIONALE NAJAARSINFOAVONDEN (ONDER VOORBEHOUD COVID-19 REGELS)

DATA

West-Vlaanderen:

8/11: Syntra Brugge

22/11: Syntra Kortrijk

Brussels Gewest:

29/11: COOVI, Anderlecht (onder strikte CORONA voorwaarden).

Programma

→ Info van de Landsbond

→ FAVV:

- Verantwoordelijkheden bij overdracht van productinformatie doorheen de keten
- Top 3 van de meest voorkomende inbreuken bij slagers
- Herziening controlemethodologie van het FAVV
- Herziening werkwijze voorlichtingscel
- (indien tijdig klaar) bespreking document overgang van toelating naar erkenning

- Welke subsidies – nationaal en regionaal - kan u krijgen en waar moet u die aanvragen?
- Alle info ivm Flexi – jobs
- Info Worldline: contractaanpassingen ivm met stijging elektronische betalingen
- Degustatie van de firma Duroc d'Olives



OP ZOEK NAAR EEN BEENHOUWER? REKEN OP ONZE EXPERTISE !

T. 03/211 09 03
info@foodtalents.be
www.foodtalents.be

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



ONTDEK DEZE MARINADES!



LAKMARINADE HONING



JX02392
Bevat: soja, gluten
Verpakking
3 kg emmer
Gebruik
150 g / kg

Zoete marinade op basis van honing voor typische vleesbereidingen.



MARINADE BEEF



D7041312
Verpakking
2 kg bidon
Gebruik
70 g / kg

Marinade Beef is een dieprode oliemarinade met o.a. zwarte peper, paprika, tijm en kervel.



MARINADE TOSCAANS



D7041292
Verpakking
2 kg bidon
Gebruik
70 g / kg

Geelgroene oliemarinade met o.a. paprikastukjes, grof zeezout, knoflook, ui, basilicum en gember.



MARINOL TOSCANA



S07123
Bevat: mosterd
Verpakking
2 kg bidon
Gebruik
150 g / kg

Aromatische rood-bruine oliemarinade voor het kruiden van vlees.



MARINADE GROENE KRUIDEN



D7041260
Verpakking
2 kg bidon
Gebruik
70 g / kg

Groene oliemarinade met o.a. peterselie, dille, kervel, basilicum en knoflook.



**PROFITEER NU
VAN DEZE PROMO !**

-20%*

RECEPTINSPIRATIE NODIG? SCAN DE QR-CODE !
PROEVEN? VRAAG EEN STAALTJE BIJ UW VERTEGENOORDIGER !



Reiniging en desinfectie, hoe vind je het evenwicht?

We hebben nu al een jaar te maken met een gezondheidscrisis. Ontsmettingsmiddelen, maskers en handschoenen maken deel uit van onze dagelijkse routine in de strijd tegen het coronavirus. Maar waar is het evenwicht met deze nieuwe praktijken?

De grens tussen reiniging en desinfectie vervaagt steeds meer: wanneer moet de voorkeur worden gegeven aan het een en/of het ander. Wat zijn de goede praktijken? Hoe vaak? Zoveel relevante vragen voor het onderhoud van uw slagerij.

Een goed onderhouden productieatelier is de beste garantie om de micro-organismen te bestrijden die ziekten overbrengen en verantwoordelijk zijn voor het bederf van uw producten. Orde en netheid zijn synoniem met voedselveiligheid, het visitekaartje van uw zaak, net als de kwaliteit van uw producten.

Reiniging *

Het reinigen van oppervlakken en apparatuur bestaat uit het verwijderen van resten en vuil van organische of niet-organische oorsprong. De behandelde oppervlakken worden vervolgens visueel schoongemaakt. Reiniging alleen garandeert echter geen volledige decontaminatie. Daarom is een regelmatig desinfectieproces noodzakelijk.

Ontsmetting *

Desinfectie verwijdert organismen die schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid. Het voorkomt besmetting en moet regelmatig worden vernieuwd. Het is belangrijk in gedachten te houden dat desinfectie niet effectief kan zijn zonder eerst het oppervlak te reinigen.

Reiniging en ontsmetting moeten dus naast elkaar worden toegepast. Bovendien is het, om de doeltreffendheid ervan te garanderen, van essentieel belang de juiste materiaal en producten te gebruiken, met inachtneming van de gebruiksmethoden (werkingsduur, temperatuur, dosering, ...).

Bij Realco zijn we ons bewust van deze complementariteit en bieden we u 2-in-1 enzymatische producten, die voor een diepere reiniging en ontsmetting kunnen gebruikt worden.

Degres-L+: Detergent-desinfecterend middel voor het onderhoud van apparatuur en klein materiaal, bestrijdt alle organische resten, zelfs de meest aangekoekte. Dankzij het regelmatige gebruik ervan wordt het ontstaan van biofilm, een bron van listeria, voorkomen.

Enzymousse +: 2 in 1 schuimende oplossing voor open oppervlakken. Het verwijdert effectief al het organische vuil en zorgt



voor een grondige hygiëne. Net als DEGRES-L + voorkomt het ook de vorming van biofilm, een bron van listeria.

De voordelen van 2-in-1 producten:

Efficiëntie

- Bespaart tijd en energie (slechts één passage nodig)
- Goedgekeurd virucide, fungicide en bactericide
- Preventie van biofilmontwikkeling
- Behoud van de kwaliteit van uw producten

Veiligheid

- Herstelt de bodemhechting en vermindert het risico op ongevallen
- Neutrale pH-producten: niet-irriterend voor personeel en materiaal (in 1% verdunde vorm)

Duurzaamheid

- Lage dosering
- Waterbesparing en voorkoming van leidingverstoppingen
- Positieve invloed op het milieu
- 99,9% biologische afbreekbaarheid na 28 dagen

Voor meer informatie over onze producten en hun toepassingen, of voor advies over hygiëne, kunt u contact opnemen met onze hygiëne-expert Ayman Amin op 0473/96.36.68.



Ayman Amin
Hygiëne expert Realco
+32(0)473 96 36 68
A.amin@realco.be

* Definities uit het FAVV-website, <http://www.afsca.be/professionnels/autocontrole/hygiene/>.



PROFITEER VAN ONZE ONDERSTEUNINGSACTIES

2+2
GRATIS*

HANDEAL
Sani-Hand¹



SPRAYDEAL
Degres-L +
Enzymousse +



=



AANGEBODEN!**



clickandclean.be
Eenvoudig, snel² en veilig bestellen



REALCO
ENZYMES FOR LIFE

Aanbod geldig in België voor alle leden van de Landsbond der Beenhouders, voor alle leveringen tussen 01/03/2021 en 31/03/2021 inbegrepen.

*Bij aankoop van 2 bidons Sani-Hand 5L (LIQ0768), ontvangt u 2 bidons gratis.

** Bij aankoop van 4 bidons Degres-L+ 5L (LIQ0824) of Enzymousse + (LIQ0255), ontvangt u een gratis spuitbus.

SLAGER - SPEKSLAGERIJ - TRAITEUR



leren. durven. doen.



Het provinciaal Verbond der Slagers-Spekslagers West-Vlaanderen organiseert in samenwerking met Syntra West onderstaande kortlopende opleidingen voor de slager - traiteur

Bent u lid van de Landsbond Belgische Beenhouwerij, dan geniet u als slager/traiteur een korting van 2,5% !

Een alternatief in het gamma Dagschotels? Inschrijven kan nog



pizzaiolo

5 dagen - van maandag 31/05 tot en met vrijdag 3/06, telkens van 9.30u tot 16u -
Syntra West Brugge

Infomomenten - Inleefdagen

alle informatie hieromtrent vind je hier: www.digitale-infodagen.be

28/04/2021 - Inleefnamiddag voltijdse dagopleiding Slager-spekslager

27 en 28/04 - Inleefavond Slager-spekslager



Onze klassiekers starten opnieuw in **september 2021**

avondopleiding 'slager-spekslager'

3 jaar - start september 2021 - Syntra West Kortrijk

voltijdse dagopleiding 'slager-spekslager'

1 jaar - start september 2021 - Syntra West Kortrijk
1,5 dagen/week campusleren en 3 dagen/week werkplekleren

Voor meer info: bel Kathy Dejonckheere via 078/353 653 of mail kathy.dejonckheere@syntrawest.be

www.syntrawest.be

Bezoek ons op



Syntra West vzw is ISO 9001:2015 gecertificeerd
v.u. J. De Neve, Spoorwegstraat 14 te 8200 Brugge

Met de steun van:

**Tasty
things**
are coming
your way


Imperial

Leverbaar door
uw grossier
vanaf midden
april

Imperial lanceert binnenkort een nieuw  assortiment voor de vakman, voor u dus. Niet om uw  te vervangen, wel om uw aanbod te verruimen én al uw klanten nog beter te bedienen – zeker de  onder hen, die wel wat variatie lusten. Maar zoals u ziet, kunnen we u nog niet alles vertellen...

**Benieuwd? Schrijf u in op de nieuwsbrief op my.imperial.be.
We houden u graag op de hoogte.**



Pastorale: het lekkerste lamsvlees van bij ons

Ongeveer 20% van al het lamsvlees dat in ons land verorberd wordt komt van bij ons. Pastorale is al sinds 1992 hét keurmerk dat garant staat voor puur en lekker kwaliteitslamsvlees van eigen bodem. De kwekers beschikken over een heel wat kennis en ervaring om op een zeer kwaliteitsvolle manier schapen te houden. De vzw Vlaamse Schapenhouderij (VSH) waakt als een goede herder over het (keur)merk. Dankzij die nauwgezette kwaliteitsbewaking krijg je heerlijk lamsvlees van bij ons op je bord. Verkooppunten van Pastorale lamsvlees kan je vinden op www.lekkervanbijons.be/vlees/verkooppunten-pastorale-lamsvlees.

VERBRUIK VAN LAMSVLEES IN ONS LAND

Het thuisverbruik van schapen- en lamsvlees kwam in 2019 in België uit op 0,43 kg per persoon. In 2014 was dit nog 0,59 kg. In de eerste helft van 2020 merken we een heel lichte stijging t.o.v. de eerste helft van 2019.

Het percentage kopende gezinnen is in dalende lijn maar ligt hoger in Wallonië, bij 50-plussers en bij de hogere sociale klasse. De gemiddelde prijs van schapen- en lamsvlees bedroeg 16,03 euro per kg in 2019 (terwijl dit voor totaal vers vlees 9,87 was). 18% van het gekochte volume ging in 2019 bij de slager over de toonbank.

Schapen- en lamsvlees worden over het algemeen vaker buitenhuis gegeten.

DE KWEKER –SLAGER AAN HET WOORD

Ruben Vande Walle uit Kluisbergen is zowel kweker van lamsvlees als verkooppunt.

In het centrum van Kluisbergen, te midden van het parcours van de Ronde van Vlaanderen, en de Oude Kwaremont op een boog-scheut van de beenhouwerij, baat Ruben Vande Walle een ambachtelijke slagerij uit die gespecialiseerd is in de kweek, slacht en verwerking van lamsvlees.

De beenhouwerij is gevestigd in een prachtig historisch pand



waar de Vande Wallen sinds 1856 de plak zwaaien. De familie Vande Walle zijn niet alleen beenhouwers maar tevens kwekers van lamsvlees en runnen ook nog een slachthuis. We kunnen dus gerust stellen dat Ruben en zijn familie echte ambassadeurs zijn van de korte keten.



FAMILIEBEDRIJF PUR SANG

Dit is een echt familiebedrijf pur sang. Ruben leerde de stiel van zijn vader Paul en runt, samen met vrouwlief Tamara, het hele bedrijf. Van de stal tot het slachthuis, alles wordt hier nauwlettend opgevolgd. De liefde voor de stiel werd Ruben met de paplepel ingegeven. En ook zus Ilse springt bij wanneer nodig.

DE KWEEK

De schapen van Ruben zijn kruisingen tussen de Bleu de Maine of Hollandse boerschappen en Texelschapen. De dieren worden hier met veel respect behandeld en er worden het hele jaar door lammeren gekweekt. De piek in de verkoop ligt traditioneel rond Pasen. Ruben runt zijn eigen slachthuis waardoor hij controle heeft over het volledige verwerkingsproces. Er wordt heel veel aandacht gegeven aan de voeding, de vrije loop en de manier van slachten van de dieren omdat dat allemaal factoren zijn die bijdragen tot de topkwaliteit van het vlees dat Ruben aan zijn klanten kan aanbieden. En kwaliteit staat hier voorop! Wat hier op maandag geslacht wordt ligt woensdag in de toonbank.



EIGEN SLACHTHUIS

Bij Ruben in het slachthuis worden de dieren geslacht die in zijn winkel verkocht worden maar ook particulieren of collega's kunnen bij hem laten slachten. Op die manier worden er zowel rundren, varkens als lammetjes geslacht in Kluisbergen.

Ruben is een unicum op dit vlak. In Vlaanderen is hij zowat de enige slager die nog een eigen slachthuis heeft.

KORTE KETEN

De klanten van Ruben hechten heel veel belang aan de herkomst van hun vlees en willen er zeker van zijn dat hun stukje vlees gezond en lekker is. Ook het feit dat de korte keten steeds meer aan belang wint is voor Ruben belangrijk. Producent en verkoopspunt kunnen haast niet dichter bij elkaar liggen.

KLANTEN KOMEN VAN OVERAL

Het lamsvlees is hier een eerlijk, puur product dat in de ambachtelijke beenhouwerij verkocht wordt aan een eerlijke prijs. Dat weten de klanten en daarvoor komen ze ook van heinde en verre naar hier.

Aardappelwok met lamsvlees

Ook lamsvlees kan je perfect bakken in de wok. Combineer met aardappelen, wortelen of andere favoriete groenten.

INGREDIËNTEN

4 grote bloemige aardappelen
400 à 500 g lamsfilet "Pastorale"
250 ml lamsfond (of groentebouillon)
1 grote of 2 medium sjalotten
1 grote wortel
2 eetlepels zonnebloemolie
1 eetlepel bloem
1 teen look
enkele mespuntjes (ongeveer 1 doosje) saffraan
peper en zout

BEREIDING

Snij de aardappelen en de wortel in stukjes van 1 cm en het lamsvlees in blokjes van 3 à 4 cm.
Verhit de olie in de wok en fruit de gesnipperde look en sjalot. Voeg het vlees, de wortel en de eetlepel bloem toe.
Als het vlees gebruid is, giet je er de lamsfond bij en voeg je de



aardappelblokjes toe. Laat het geheel zo'n 15 minuten sudderen. Voeg na een vijftal minuten de saffraan toe. Peper en zout toevoegen naar smaak.

Lamsnavarin



Navarin is een stoofpotje afkomstig uit Frankrijk waar je even de tijd moet voor nemen. Gelukkig is deze lamsnavarin het wachten meer dan waard!

INGREDIËNTEN

1 kg lamsvlees "Pastorale" (uit de schouder)

1 flesje donker abdijbier

2 sjalotten

1 teentje knoflook

2 wortelen

1 takje selder

2 tomaten

2 eetlepels bloem

boter

1 pakje verse dragon

enkele takjes verse tijm

peper en zout

Voor de groentegarnituur

1 rode ui

2 stronkjes witloof

½ venkel

4 wortelen

boter

peper en zout

RECEPT

Laat de boter kleuren in een hete pan. Snijd intussen het vlees in stukken en schroei het rondom dicht. Kruid met peper en zout en strooi er de bloem overheen. Bak nog even door en blus vervolgens met het bier. Breng aan de kook.

Snijd intussen de sjalot, de look, de wortelen, de selder en de tomaten in grove stukken en doe ze in de pan. Doe er ook tijm bij en laat zo'n 45 minuten tot een uur rustig garen onder gesloten deksel.

Snijd intussen de groenten voor de garnituur en stoof ze gaar in boter. Kruid met peper en zout.

Vis het vlees uit de pan en zeef er de jus overheen.

Doe er de gestoofde groentegarnituur bij en strooi er flink wat gesneden dragon en een klein beetje tijm over. Serveer met brood of een aardappelgratin.

Gegrilde lamskoteletten met ratatouille



Lamskoteletten bakken lijkt moeilijk maar met onze tips lukt het best. Serveer met ratatouille voor een zuiders geïnspireerd gerecht.

INGREDIËNTEN

12 lamskoteletjes "Pastorale"

8 middelgrote vastkokende aardappelen

olijfolie

kruidenzout

verse tijm

peper en zout

Voor de ratatouille

2 teentjes knoflook

2 sjalotten

1/2 venkel

1 sinaasappel

1 Piccantina pepertje

2 Dolcepunta paprika's

2 coeur de boeuf tomaten

4 takjes Cherry Star kerstomaten

1/2 groene courgette

1/2 gele courgette

vers bonenkruid, basilicum en marjolein

peper en zout

RECEPT

Was de aardappelen en snijd ze zonder te schillen in maantjes. Wentel ze in een ovenschotel door een flinke scheut olijfolie en breng op smaak met kruidenzout. Rooster de aardappelen ongeveer 25 minuten in een oven op 180°C. Schep de aardappelen regelmatig om.

Snijd de look, de sjalot en de venkel in kleine stukjes. Fruit ze glazig en blus met het sap van de sinaasappel. Laat het vocht rustig weggkoken. Snijd intussen het pepertje en de rest van de groenten met uitzondering van de kerstomaten in kleine blokjes. Blancheer de courgetteblokjes een tweetal minuten in kokend gezouten water. Doe de rest van de groenten bij de venkel. Verfris de courgettes en voeg ook deze bij de ratatouille.

Snipper intussen de verse kruiden en doe ze bij de groenten. Kruid met peper en zout en leg de trosjes kerstomaatjes zo'n vijf minuten voor het eind van de kooktijd bovenop de groenten om ze op te warmen.

Wentel de koteletjes door olijfolie en kruid met peper, zout en fijngesneden verse tijm. Rooster het lamsvlees in een hete grill-pan.

Serveer het vlees met de ratatouille en de geroosterde aardappelen. Werk het bord af met de kerstomaatjes.

Pizza met kruidig gehakt, hummus en tomatensalsa



en traditionele pizza met tomatensaus smaakt altijd, maar deze oosterse versie met kruidige gehakt, hummus en tomatensalsa is ook van duimen en vingers van af te likken!

INGREDIËNTEN

1 rode ui
1 rode paprika
4 el fijngehakte munt + extra muntblaadjes
1 el ras el hanout
3 el geroosterde pijnboompitten
2 rollen kruimeldeeg
200 g kant-en-klare hummus
2 tl harissa
250 g lamsgehakt
250 g rundsgehakt
peper en zout

Voor de salsa
250 g kerstomaten
bosje koriander
1 zoete ui
1 teentje knoflook
sap van 1/2 limoen
1 kleine chilipeper
olijfolie

RECEPT

Verwarm de oven voor op 200°C.
Snipper de ui fijn, snijd de paprika in blokjes.
Rol het deeg open en leg ze op bakpapier beklede bakplaten.
Bak de ui in olijfolie glazig. Voeg de paprika, ras el hanout en de pijnboompitten toe en roerbak 3 minuten. Voeg het gehakt toe en bak rul. Breng op smaak met de munt, peper en zout.

Meng de harissa onder de hummus en bestrijk hiermee de deegbodems. Verdeel het gehakt over de hummus.

Zet de pizza's 15 minuten in de oven tot de bodem mooi krokant is.

Maak ondertussen de salsa

Snijd de kerstomaten in partjes. Hak de koriander en chilipeper fijn.

Snipper de ui en pers de knoflook. Meng deze samen met een scheutje olijfolie en citroensap. Kruid met peper en zout.

Schep de salsa op de warme pizza's en werk af met extra munt.

Gegrilde lamsfilet met een salade van appel, knolselder en radijsjes



INGREDIËNTEN

500 g lamsfilet
1 jonagold
¼ knolselder
1 bussel radijzen
½ rode ui
1 doosje frambozen
4 el maïsolie
2 el witte wijnazijn
1 kl suiker
peper en zout
½ bosje peterselie
olie, om te bakken

RECEPT

Schil de knolselder en snijd in dikke staafjes. Spoel de appel, verwijder het klokhuis en snijd in even grote staafjes als de knolselder.

Snijd de radijzen in dunne plakjes en de rode ui in fijne ringen. Hak de peterselie fijn. Verzamel de knolselder, appel, radijsjes en rode ui in een slakom.

Maak een vinaigrette met de witte wijnazijn, suiker, maïsolie en peper en zout. Meng door de salade. Werk af met gehakte peterselie en frambozen.

Strijk de lamsfilet in met olie en bak aan beide kanten krokant op de grill, binnenin mag het vlees nog rosé zijn.

Serveer het lamsvlees met de salade, lekker met puree.



Geachte beenhouwer-traiteur

U hebt het al opgemerkt!

Bij deze editie van de Belgische Beenhouwerij ontvangt u een gratis exemplaar van de herwerkte uitgave

Hoe bereid ik vlees 2^{de} druk, een **promoaffiche** om uit te hangen in uw zaak en een bestelbon.

We starten met een exclusieve verkoopactie via de beenhouwer-traiteur!

Vanaf nu tot einde voorraad kan u de toonbankdisplay bestellen waarin 10 exemplaren zitten van deze vernieuwde, trendy uitgave **Hoe bereid ik vlees 2^{de} druk**.

Deze leesbare bijbel over vers vlees en fijne vleeswaren, vleesbereidingstechnieken en recepturen is een gewijzigde heruitgave van de eerste druk in 2009, een bewijs dat **Hoe bereid ik vlees** nog steeds gesmaakt wordt en dat jong en oud wil weten welke basisbereidingstechniek toegepast kan worden op elke soort vers vlees.

In deze 2^{de} druk worden ook thema's als voedingswaarde en gezondheid, duurzaamheid in de vleessector, foodpairing® en kwaliteit en voedselveiligheid in de sector toegelicht.

Praktisch:

Hoe bereid ik vlees 2^{de} druk wordt exclusief verdeeld via de beenhouwer-traiteur en dit zolang de voorraad strekt.

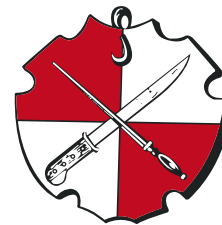
Als beenhouwer-traiteur kan u dit handige vleesboek bestellen om te verkopen aan de klanten voor € 9,95 per exemplaar. U bestelt steeds per 10 exemplaren die mooi verpakt zitten in een toonbankdisplay. In elke display zal tevens een nieuwe bestelbon toegevoegd worden zodat u tijdig kan bijbestellen en dit zolang de voorraad strekt. U betaalt per display van 10 exemplaren (verzendkosten en btw inbegrepen) € 88,50 op het rekeningnummer van mjPublishing (verdelers van de boeken). Vooraf betalen is verplicht! Na ontvangst van de betaling wordt de bestelling verzonden.

Al deze info staat ook op de bestelbon die tevens in dit magazine afgedrukt is.

Aarzel niet en bestel vandaag nog uw toonbankdisplay bij carine.vos@landsbond-beenhouders.be.

Vul bestelbon volledig in zodat mjPublishing zowel uw leveringsadres als facturatieadres meteen ontvangt.

U kan de bestelbon ook faxen naar 02/736.64.93 t.a.v. Carine Vos.



KONINKLIJKE LANDSBOND
DER BEENHOUDERS

**Formulier bijbestellingen vleesboek:
HOE BEREID IK VLEES - 2de druk**

Deze bestelbon kan gefaxt of gemaild worden naar de
Koninklijke Landsbond der Beenhouders, Spekslagers en Traiteurs van België.
Fax: 02 736 64 93 | e-mail: carine.vos@landsbond-beenhouders.be

Naam _____ Voornaam _____

Slagerij _____

Leveringsadres _____

Facturatieadres _____

BTW Nummer _____

Sluitingsdagen _____ Middagpauze _____

Tel. _____ Mobiel _____

☐ Ik bestel hierbij:

_____ Displaydozen (per doos 10 ex.) aan de prijs van € 88,50 (*) per doos.

Totaal van mijn bestelling bedraagt: _____ dozen x € 88,50 = € _____

Dit bedrag wordt overgeschreven op rek.nr. KBC BE71 7330 3732 6337 van mjPublishing
(de verdeler van de boeken), met duidelijke vermelding van uw naam, leveringsadres en BTW nummer.

De boeken worden toegestuurd NA ONTVANGST van uw betaling ().**

Datum _____ Handtekening _____

(*) De prijzen zijn inclusief 6% btw en leveringskosten. Tot uitputting voorraad.

(**) Wenst u info over uw bestelling? Neem contact op met mjPublishing via info@mjpublishing.be,
telefonisch op 03 385 92 78 of 0478 55 55 98 – Marina Stoop.

NOG EVEN GENIETEN VAN WINTER- GROENTEN VAN EIGEN BODEM

Nog even en de lente doet haar intreden maar voorlopig kunnen we nog even genieten van wintergroenten van bij ons. Er is nog altijd een ruim en goedkoop assortiment op de markt en we kunnen ze lekker klaarmaken om een gevarieerde boost aan vitaminen en mineralen binnen te krijgen.

WINTERGROENTEN ZIJN ZEKER NIET MINDER GEZOND DAN ZOMERGROENTEN.

Het is niet omdat wintergroenten minder zonlicht krijgen of de vorst moeten trotseren dat ze minder voedingsstoffen bevatten. Groenten zijn een belangrijke leverancier van voedingsvezels, vitaminen (vooral vitamine C, foliumzuur en provitamine A-carotenoiden) en mineralen waaronder kalium. Daarnaast bevatten ze ook een breed scala bioactieve stoffen die niet alleen zorgen voor extra gezondheidstoeven maar ons bord ook extra kleur geven.

Elke groente heeft naast een eigen smaak ook haar eigen samenstelling. De ene groente bevat bijvoorbeeld meer vitamine C en de andere wat meer voedingsvezels. Bepaalde kolen, zoals spruiten en broccoli, zijn ook bijzonder rijk aan vitamine K. Om genoeg van alle voedingsstoffen binnen te krijgen is voldoende groenten eten en volop variëren de boodschap.

Winterkost wordt vaak geassocieerd met zwaar en calorierijk maar niets is minder waar. Tenzij je ze natuurlijk met veel vet en sausen klaarmaakt. Je kan wintergroenten perfect wokken, stomen en grillen zodat ze geen extra calorieën bevatten.

WINTERGROENTEN: VARIATIE TROEF!

Eten volgens de seizoenen is een handige manier om variatie te brengen in het menu. Ook qua recepten is er variatie troef. Gebruik de seizoenskalender als ruggeleuning. Bij wintergroenten denken we spontaan aan pompoensoep, geraspte rode biet, gestoofde knolselderblokjes, gestoomde boerenkool, gewokte raapsnippers of gegratineerde schorseneren. De combinatie met kruiden zoals citroengras, gember, kardemon en salie zorgen voor een extra smaaksensatie. Groenten zijn op zich caloriearm maar elke toevoeging van vet of andere calorierijke ingrediënten zal de caloriewaarde uiteraard verhogen.

- Kolen kan je vetarm bereiden door ze te koken, te stomen of te pureren met aardappelen. Breng verder op smaak met diverse kruiden. Gestoomd met bijvoorbeeld een fijngesnippelde ui of sjalot kan ook maar wees dan matig met bereidingsvet.
- Bloemkool, broccoli en schorseneren worden vaak geserveerd met een bechamelsaus. Kies voor de magere versie: laat magere of halfvolle melk inkoken met wat opgeloste bloem in plaats van een roux te gebruiken. Voor een kaassaus kan je lightkaas toevoegen.
- Chinese kool en paksoi zijn ideale groenten om te verwerken in wokgerechten. Probeer dit ook eens uit met bloemkool en broccoli.
- Savooikool en raapjes komen het best tot hun recht in stoof-

potten zoals hutsepot.

- Spruitjes zijn lekker met fijne reepjes spek. Gebruik een weinig spek als smaakmaker, niet als hoofdingrediënt.
- Bloemkool en broccoli passen ook goed in een soep of rauw als aperitiefhapje of als tussendoortje.
- Fijn gesneden rauwe rode, witte of groene kool brengt variatie in een salade of als een portie rauwkost. Verkiez je een minder harde beet, overgiet de fijngesneden kolen met wat kokend water.
- Rode kool in een warme bereiding behoudt beter haar kleur als je er tijdens het koken wat citroensap of azijn aan toevoegt. Hou je van rodekool met een zoete smaak? Voeg dan appeltjes toe in de plaats van suiker. Dat scoort vaak ook goed bij kinderen.
- Knolselder is heerlijk als puree. Voeg geen vetstof toe maar maak de puree smeuïger door toevoeging van een scheutje melk.
- Pompoen is heerlijk in een soep of als oven- of stoofschotel.
- Met witloof kan je alle kanten op: witloof-hesprolletjes, gestoomd, gestoomd of rauw in een salade.
- Pastinaak past perfect in een soep, stoofpotje of puree.
- Aardpeer in een aardpeercrème (laat de aardperen koken in de helft melk en in de helft water en mix achteraf) of in een puree.

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

Snijdt 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.

STOFPOTJE VAN ZOETE AARDAPPEL EN CHAMPIGNONS MET PASTINAAKPUREE

Dit stoofpotje van zoete aardappel en champignons wordt op smaak gebracht met Belgisch trappistenbier. Serveer met pastinaakpuree voor een heerlijk gerecht boordevol groenten.

Ingrediënten

2 zoete aardappelen (600 g)
250 g Parijse champignons
250 g kastanjechampignons
6 sjalotten
3 tenen knoflook
1 blik kastanjes
3 takjes tijm
3 takjes rozemarijn
1 takje salie
½ l Belgisch trappistenbier, vb Maredsous
1 dl groentebouillon
2 el olijfolie
Peper en zout

Voor de pastinaakpuree:

800 g bloemige aardappelen
2 pastinaken
1 jeneverbes
1 steranijs
1 kruidnagel
2 takjes tijm
2 dl melk
Peper en zout

Recept

Voor het stoofpotje

Borstel de champignons proper en snijd het uiteinde van het



steeltje. Snijd de grotere paddenstoelen in stukken en bak ze mooi bruin in wat olijfolie. Kruid met peper en zout.
Pel de sjalotten en de knoflook en snijd in de helft. Schil de zoete aardappelen en snijd in hapklare stukken.
Bak de sjalotten, knoflook en zoete aardappelen even op in dezelfde pan met wat extra olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.

Voeg de groene kruiden toe en giet het trappistenbier en de groentebouillon erbij. Stoof gaar gedurende 20 minuten. Voeg vijf minuten voor het einde van de gaartijd de kastanjes toe. Verwijder de kruiden, proef en breng verder op smaak met peper en zout.

Voor de pastinaakpuree

Schil de aardappelen en de pastinaak en snijd in grove stukken. Neem een grote kookpot, doe de groenten erin, giet de melk erbij en vul verder met water tot de groenten 'onder' staan. Doe de kruiden erbij en kook gaar gedurende 20 minuten. Giet af en houd 1 dl van het kookvocht bij.
Verwijder de smaakmakers en laat de aardappelen en pastinaak even drogen op het vuur.
Pureer tot een smeuge puree met wat kookvocht. Breng verder op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
Serveer het stoofpotje met de pastinaakpuree.

STOFPOTJE VAN VARKENSSCHENKEL MET GRATIN VAN KOOLRABI EN ZOETE AARDAPPEL

Ingrediënten

Voor het stoofpotje:

4 varkensschenkels van ± 150 g/stuk
olijfolie
peper
zout
paprikapoeder
½ liter witte wijn
1 ui, fijngesneden
1 takje citroentijm
1 laurierblad
1 el venkelzaad



1 wortel, in kleine blokjes
1 takje selder, in kleine blokjes
2,5 dl bruine fond (kant-en-klaar)
2,5 dl passata van tomaten
de geraspte schil van 1 citroen
1 handvol peterselie, fijngesneden

Voor de gratin:

2 zoete aardappels
1 koolrabi
3 grote, vastkokende aardappelen
peper
zout
nootmuskaat
2 teentjes knoflook, geplet
2,5 dl room
2,5 dl melk

Recept

Breng de schenkels op smaak met peper, zout en paprikapoeder. Bak ze mooi goudbruin in een diepe pan met een scheutje olijfolie. Overgiet dan met een glas van de witte wijn en laat deze volledig weg koken.

Haal de schenkels uit de pan en hou ze even apart. Fruit in dezelfde pan de ui glazig met de tijm, laurier en venkelzaad. Voeg dan de wortel en selder toe, samen met de schenkels. Overgiet met de fond, de passata van tomaten en de rest van de wijn. Laat 1 uur zachtjes sudderen.

Bereid intussen de gratin. Snijd de geschilde zoete aardappels, koolrabi en aardappelen in plakjes van 3 mm. Gebruik hiervoor eventueel een mandoline.

Schik alle groenten dakpansgewijs in een grote ovenschaal en breng goed op smaak met peper, zout, nootmuskaat en de knoflook. Overgiet met de room en de melk. Zet ± 45 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven.

Bestrooi de schenkels net voor het serveren met geraspte citroenschil en peterselie.

Serveer met een fris slaatje van 2 fijngesneden stronkjes witloof en 2 bosjes waterkers, met een eenvoudige vinaigrette van 4 el olijfolie, 1 el citroensap, peper en zout.

LASAGNE MET WITLOOF, POMPOEN EN GEHAKT



Een traditionele lasagne smaakt altijd maar ook met wintergroenten zoals witloof en pompoen maak je een heerlijk lasagne. Smakelijk!

Ingrediënten

4 stronken witloof
600 g flespompoen (butternut)
enkele blaadjes verse oregano
1 blaadje laurier
500 g gemengd gehakt
1 tl komijnpoeder
120 ml room
250 ml groentebouillon
250 g ricotta
150 g Brugge Jong, geraspt
12 lasagnevellen
olijfolie
peper en zout

Recept

Verwarm de oven voor op 200°C.

Schil en snijd de pompoen in blokjes en stoof met het laurierblad aan in olijfolie. Giet er de bouillon bij en laat gaar koken.

Verwijder het laurierblad, giet er de room bij en mix glad.

Snijd het witloof in stukjes en stoof ze aan in wat olijfolie. Kruid met peper en zout.

Bak het gehakt rul in een bakpan met weinig vetstof. Breng op smaak met het komijnpoeder, peper en zout.

Roer de ricotta los en kruid met peper en zout.

Schep een laagje pompoensaus in een ovenschaal en bedek met enkele lasagnevellen. Schep er een laag gehakt op, verdeel er wat ricotta over en schep er dan een laag witloof op.

Herhaal tot alle ingrediënten op zijn en eindig met een laagje saus. Bestrooi met de geraspte kaas en zet 30 minuten in de oven. Werk af met de oregano.

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°*

TEST JOUW PRODUCT IN ONZE DEMORUIMTE!

aardappelpuree mousse soep

Beldos N.V. Industrielaan 10, 2950 Kapellen (Antwerpen) + 32 3 646 40 48 info@beldos.be www.beldos.com



Slagerij Bjorn
en Eline, Hulste



Slagerij Peeters
Goovers, Turnhout

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

BUNDELEN DE KRACHTEN



WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



GLORY

CI-5 Compacte cashrecycler

CI-5 AUTOMATISEERT DE AFHANDELING VAN CASH
GELD OM KLANTEN ZO **EFFICIENT EN VEILIG**
MOGELIJK TE BLIJVEN BEDIENEN

Voor bijkomende informatie neem gerust
contact met ons op 02 749 96 30.



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



Ben jij uitbater van een slagerij/speciaalzaak en heb je een ruim assortiment lokaal geproduceerd vlees? Slaag je erin om het vlees en de vleeswaren mooi te doen opvallen? Hecht je belang aan de creatieve inrichting van je vleestoog? Heb je oog voor topkwaliteit en winkelbeleving? Dan maak jij kans om de titel van Mooiste Vleestoog 2021 te winnen. Schrijf je in tot en met 6 april en ga lopen met de eer én een mooie prijzenpot!

DANKJEWEL VOOR JE INSPANNINGEN!

Dagelijks lever jij met je zaak inspanningen om verse, lokale producten in de kijker te zetten. Je hebt een passie voor producten van bij ons en je weet als geen ander dat een uitnodigende verstoog het beste lokmiddel is voor je zaak. Door producten van bij ons in de kijker te zetten, speel je bovendien in op de groeiende vraag naar lokale producten.

Ook tijdens de moeilijke coronatijden weten jouw klanten dat ze steeds op jouw zaak kunnen rekenen voor een ruim aanbod aan vers, kwalitatief vlees van bij ons.

Om jou hiervoor te belonen en ter promotie van Belgisch rund- en varkensvlees, organiseert VLAM de wedstrijd "de Mooiste Vleestoog".

WIE KAN MEEDOEN?

De wedstrijd staat open voor alle zelfstandige slaggers en speciaalzaken met een vleestoog die trots zijn op hun vleesassortiment. Extra punten zijn weggelegd voor de togen waarin producten creatief gepresenteerd worden, voor een klantvriendelijke bediening en voor verantwoordelijken die uitblinken in productkennis.

WAT KAN JE WINNEN?

Als winnaar ontvang je een cheque van €1.000 voor de aankoop van Belgisch rund en varkensvlees, heel wat media-aandacht en nog andere leuke prijzen.

HOE INSCHRIJVEN?

Je kan je inschrijven tot en met dinsdag 6 april. Na een eerste

selectie op basis van de ontvangen kandidaturen, volgt er een bezoek van mystery shoppers die bepalen wie een plaatsje krijgt in de finale. Een jury bezoekt de finalisten en kiest de uiteindelijke winnaar.

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

Meer info en voorwaarden op www.mooistevleestoog.be.

de **5** SECONDEN
REGEL IS
EEN FABELTJE

DEWECO
FLOOR SOLUTIONS

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



- Lokaal gekweekt voor de **slager-vakman**
- Waarom Importeren als het hier beter is?
Japanse topkwaliteit naar wens van de Europese consument
- Dé nieuwste **smaaksensatie** in het rundvlees
- Past perfect binnen de nieuwe vleescultuur
“eet bewust, eet beter”
- **Korte en directe keten** van boer tot slager: samen kunnen we uw klant verwennen!
- Word nu **onze ambassadeur** en ontvang **gratis publiciteit** voor jouw zaak in jouw regio!



Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

Filip Meysmans
+32 474 51 61 35
info@hofvanossel.be
www.hofvanossel.be

BELGISCH WAGYU



WAGYU BRISKET TEXAS STYLE

INGREDIENTEN

2 kg. Beef brisket
2 tl. Lookpoeder
1 tl. Uipoeder
2 tl. Paprikapoeder
2 tl. Zout
1 tl. Zwarte peper
½ tl. Komijnpoeder
1 tl. Cayennepeper
2 soepl. Olijfolie

SAUS

500 ml. BBQ saus
3 soepl. Gehakte look versnijden
2 soepl. Bruine suiker
2 soepl. Olijfolie
1 soepl. Worcestersaus
1 soepl. Cayennepeper
1 tl. Zout

BEREIDING

Meng al de kruiden samen met de olijfolie in een kom en bedek het vlees met de kruidenmengeling. Laat de kruiden gedurende minimum 2u in het vlees marineren. Meng al de ingrediënten voor de saus samen in een kom en voeg de helft aan het vlees toe (bewaar de andere helft in de koelkast voor later). Plaats het vlees in een oven op 100° C. gedurende 4 tot 5u in een afgedekte schaal (dit kan gerust 1 dag op voorhand). Voor de afwerking gril je het vlees op de BBQ op een temperatuur van 220°C. gedurende 10 min. tot het vlees crispy is aan elke zijde. Laat 10 min. rusten en serveer met ½ braadvocht en ½ saus (die je bewaard had in de koelkast).

WAGYU RUNDVLEES BORST (BRISKET) MET BRUINE LEFFE

INGREDIENTEN 4 PERS.

1 tl. Gemberpoeder
1 tl. Zout
1 tl. Knoflookpoeder
1 tl. Zwarte peper
1 tl. Togaraschi chilipoeder
2 kg runderborst ontdaan van vet
1 grote witte ui
1L. Bruine leffe bier
1L. BBQ saus
250 gr. Bruine suiker
250 gr. Tomaten blokjes in blik
250 gr. Groene chili's in blik

WERKWIJZE

Verwarm de BBQ op 180°C. Meng al de droge ingrediënten samen in een ovenschaal en bestrooi het borststuk met de kruiden. Bedek het vlees met de grof gesneden ui. Meng het bier, BBQ saus, tomaten blokjes en bruine suiker, en giet dit over het vlees. Sluit af met aluminiumfolie. Laat het vlees garen met gesloten deksel gedurende 3u in de BBQ, overgiet regelmatig met marinade. Verwijder na 3u de folie en laat verder garen gedurende 45 min. Snij het vlees in dunne plakken en overgiet met de resterende marinade en werk alles af met groene chili's.

BBQ WAGYU SHORT RIBS

INGREDIENTEN

3 soepl. Zout
2 soepl. Zwarte peper
2 soepl. Witte peper
1 soepl. Paprikapoeder
2 soepl. Lookpoeder
Rookhout schilfers: eik of ceder
Biologisch Appelsap 500 cl

BEREIDING

Verwarm de BBQ tot een temperatuur van ongeveer 120°C. Voeg de houtschilfers toe en gaar het vlees gedurende 4 tot 5u op een laag vuur. Besprenkel regelmatig het vlees met het biologisch appelsap. Laat 10 min. Rusten en serveer eventueel met een frisse komkommersalade.



FAMILIEHOEKJE

OVERLIJDENS

De Slagersbond Zuid-West regio Kortrijk-Harelbeke en omliggende meldt het overlijden van de heer Walter Dujardin, gewezen lid van het syndicaat.

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van de heer Michel Lemahieu, vader van de heer Danny Lemahieu, lid van de slagersbond van . Michel Lemahieu is 95 jaar geworden en heeft tot zijn laatste dag in de slagerij actief gewerkt.

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van mevrouw Gilberta De Smet, mama van de heer Francies Bearelle, lid van de Brusselse Corporatie.

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

KALENDER

27/04/2021	Dag van de West-Vlaamse slager
26/09/2021 tot 29/09/2021	Meat Expo 2021 Kortrijk Xpo
03/10/2021	Feest van Saint-Hubert

NIEUWE PRIJSVORKEN VOOR EEN NIEUWE VERKOOPPERIODE

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

VANAF MAANDAG 8 MAART 2021

Te gebruiken prijsvorken

REFERENTIEPERIODE

1/02/21 tot 7/02/21

8/02/21 tot 14/02/21

15/02/21 tot 21/02/21

22/02/21 tot 28/02/21

Te gebruiken prijsvorken

RUNDVLEES

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	€ 2,04 en +
2	€ 1,92 tot minder dan € 2,04
3	minder dan € 1,92

WAT DOET DE LANDSBOND?

DATUM	ACTIVITEIT	AANWEZIG
14/01/21	VLAM: sectorgroep pluimvee, ei en konijn.	I.Claeys
27/02/21	FAVV: Raadgevend Comité	J.-L. Pottier
1/02/21	Bureau	Leden van het Bureau
1/02/21	Hoofdbestuur	Leden van het Hoofdbestuur
2/02/21	Vlam Sectorgroep Varkens	C.Vos
5/02/21	Voedsel verbindt boer en burger - werf 1	C.Vos
5/02/21	Syntra West : Voorbereiding "Het Gouden mes"	I.Claeys
9/05/21	Raad van Bestuur Belpork	C.Vos
9/02/21	VLAM: sectorgroep pluimvee, ei en konijn.	I.Claeys
18/02/21	FAVV: Overlegvergadering sector B2C	I.Claeys, F. Vercruyssen, J.-L. Pottier, J. Cuypers
23/02/21	Vlam Sectorgroep Streekproducten	C.Vos

BERICHT AAN ONZE CORRESPONDENTEN

Onze volgende uitgave verschijnt op

4 april 2021. Alle artikels, mededelingen, kleine aankondigingen, bestemd voor dit blad, dienen uiterlijk in ons bezit te zijn voor 23 maart 2021. Teksten die na die datum toekomen, worden verschoven naar de uitgave van mei 2021.



Duroc d'Olives varkensvlees, da's pure kunst

Wat er artistiek is aan het heerlijke varkensvlees van Duroc d'Olives? De weldoordachte selectie van het ras, om te beginnen. Het roestbruine Duroc-varken heeft meer intramusculair vet, wat het vlees sappiger maakt. Ook over de voeding van de dieren is nagedacht; de harmonieuze mix van pure granen en olijfolie heeft een aangenaam effect op de malsheid van dit vlees. Het is maar dat je 't weet als je Duroc d'Olives in de pan legt: varkensvlees met zoveel smaak, da's pure kunst!

Kom er alles over te weten op
www.durocdolives.be.



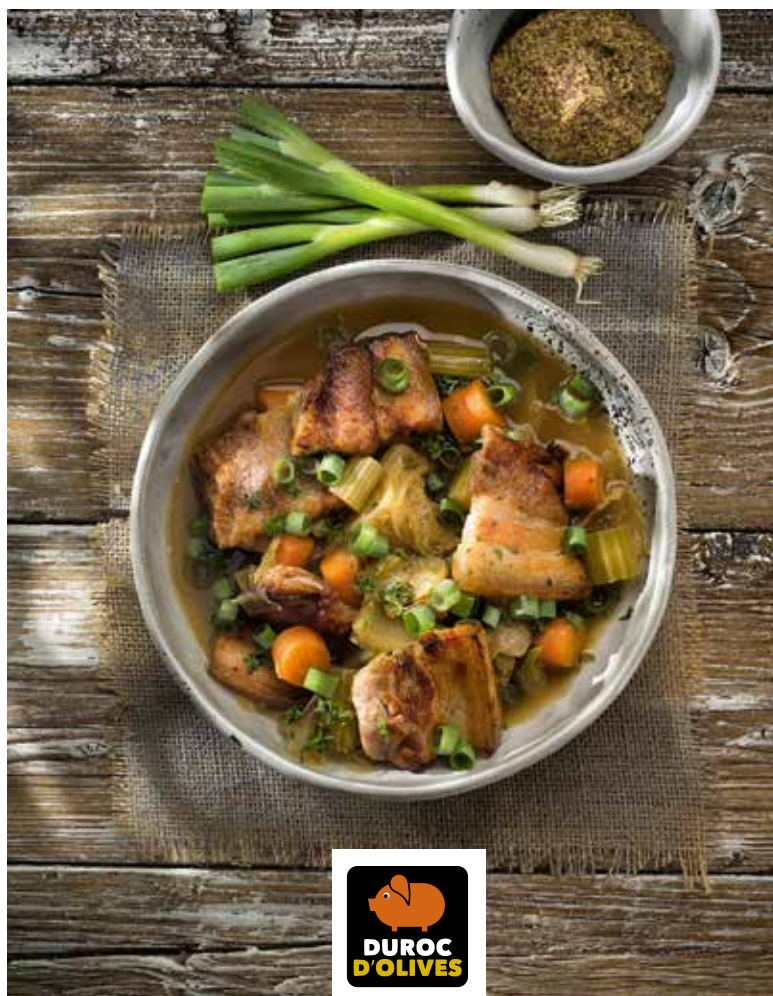
HUTSEPOT MET BUIKSPEK

Benodigheden

- 8 sneden Duroc d'Olives buikspek
- 4 grote aardappelen
- 1 stengel prei
- 1 stengel selder
- 4 grote wortelen
- 4 ajuinen
- 1 groene of witte kool
- 4 el mosterd
- 1 liter varkensbouillon
- 2 dl Duroc d'Olives olijfolie
- 1 teentje look
- Peper en zout
- 1 pijpajuin

Werkwijze

Snijd het spek in hapklare stukken en bak het aan in wat olijfolie. Voeg de uien en de look toe en laat even mooi kleuren. Voeg de in gelijke grootte gesneden wortelen, selder, prei, aardappelen en kool toe. Kruid alles met peper en zout en roer goed om. Voeg de bouillon toe en laat 1 uur rustig pruttelen op een laag vuurtje zodat alle groenten mooi gaar zijn. Serveer met een schepje mosterd en bestrooi met wat gesnipperde pijpajuin.



Brochette royal mint / lam / merguez



lambout uitgebeend in stukken
rode ui
mini merguez
halve limoenschijfjes
Verstegen World Grill Royal Mint & Rosemary
(= 60g/kg lamsvlees)

Meng de stukken lam met de World Grill Royal Mint & Rosemary. Maak mooie brochettes met de ui / limoenschijfje/ merguez.

RECEPT MERGUEZ

1 kg lamsvlees schouder / snijlingen
60 g Verstegen Fresh paste Merguez
15 g Verstegen Kleurbehoudend middel vloeibaar

Snij het lamsvlees in blokjes. Meng met Kleurbehoudend middel vloeibaar en de Fresh paste merguez. Maal door de 10 mm plaat en dan door de 3 mm plaat. Vul af in schapendarmen en maak worstjes van 5 cm.



Lamskoteletten Casablanca

1 kg lamskoteletten
35 g Verstegen World Grill African Sunshine

Strijk de lamskoteletten in met de WG African Sunshine

Lamsfilet

1 kg Lamsfilet
15 g Verstegen Bruschettamix rosso 
60 g Verstegen World Grill Méditerranée 
Verstegen Bamboosticks gunshaped 

Snijd de lamsfilet in enveloppe.
Bestrijk binnenkant met de Bruschettamix rosso en de buitenkant met de World Grill Méditerranée.
Steek de zijkant dicht met behulp van een Bamboosticks gunshaped.



Lamsbrochettes

1 kg lamsfilet of mooie stukjes van bil of schouder
30 g Verstegen World Grill Basic Seasalt & Lampong pepper
5 g Verstegen Fruit Pepper Orange
Verstegen Bamboosticks gunshaped

Maal de Fruit Pepper Orange fijn.
Meng deze onder de World Grill Basic Seasalt & Lampong pepper.
Meng het lamsvlees met de World Grill Basic Seasalt & Lampong pepper.
Maak mooie spiesjes.
Presenteer in een decoratieve schaal.
Decoreer met limoenpartjes.

Verstegen World Grill & Lam

THE PERFECT MATCH



World Grill African sunshine

Rode oliemarinade met een tekening van bonenkruid, paprika-granulaat, rooibosthee en basilicum. Iets pikant, fris zuur en een zoete ondertoon met als smaakmakers baobab vruchtvlees, ui, venkelzaad en een vleugje kaneel. Uitermate geschikt voor het marineren van alle vleessoorten zoals lam, vis en gevogelte en als smaakmaker in rijst en salades.



Code	Productomschrijving
425202	World Grill African sunshine 
350802	World Grill Basic seasalt & Lampong pepper 
481202	World Grill Chinatown 
462602	World Grill French Garden 
385202	World Grill Méditerranée 
305702	World Grill Royal Mint & Rosemary 



Enjoy great taste