

de Belgische Beenhouwerij



Verantwoordelijke uitgever: J. Cuypers • Toelatingsnummer: P106350 • Afgiftekantoor Gent X Maandelijks (behalve juli) • 14 januari 2018 • NR 01



REPORTAGE KLASSESLAGER HAVERMANS, DEURNE

EEN GOED GESPREK MET DE BESTE BEENHOUWER VAN BELGIË

TECHNISCH ARTIKEL: ROLLADES

VIS-PROJECT SALAMI & ZOUTERIJ

INTERVIEW MET STAATSSECRETARIS DE BACKER

Editoriaal

De welgemeende goede voornemens en nieuwjaarsbelof-tes zijn gemaakt en de restanten van de voorbije feestpe-riode zijn doorgespoeld. Het is dus hoogtijd om opnieuw aan de slag te gaan maar niet zonder u allemaal eerst een sprankelend 2018 toe te wensen.

2018 wordt voor de Landsbond een druk jaar waarin heel veel aandacht zal gaan naar de voorbereiding van Meat Expo 2018.

Ik ben heel blij dat we de winnaars van de vorige editie van de vakwedstrijden hebben kunnen strikken om een voor-trekkersrol op te nemen bij de organisatie van deze editie. Chapeau dat zij plaats maken voor een nieuwe generatie winnaars en hun kunde en vakkennis willen delen met anderen. De winnaars mogen immers niet deelnemen in de rubrieken die zij zelf jureren. Ik hoop dat de aflossing van de wacht heel veel nieuwe gezichten mag brengen en dat de producten die onze slagers inzenden top zijn zodat de vakwedstrijden en de daaraan gekoppelde tentoonstellin-gen eens te meer het paradepaardje van de beurs worden.

Ook aan de voorbereidingen voor de beurs zelf wordt heel hard gewerkt. Het Meat Expteam doet er alles aan om de

vakbeurs op maat van onze leden te houden en er voor te zorgen dat er tal van nieuwigheden gepromoot worden. Het feit dat 9 maanden voor de beurs de oppervlakte bijna uit-verkocht is, wijst op het feit dat ook de exposanten heel veel interesse hebben in de ambachtelijke slagers. Het reilen en zeilen van de voorbereidingen kan u uiteraard maand na maand volgen in dit vakblad.

Ik heb de diverse uitspraken van de trendwachters eens overlopen en als we hen mogen geloven draait het de vol-gende jaren nog steeds allemaal rond gezonde voeding en zullen consumenten – mee onder druk van consumentenor-ganisaties – nog meer aandacht besteden aan de herkomst van het product. Vermits jullie massaal kiezen voor regio-nale producten is dat voor de ambachtelijke slagers goed nieuws. Belgisch vlees maakt immers het hoofdbestanddeel uit van het vlees dat aangeboden wordt in onze ambachte-lijke slagerijen en steeds meer slagers kiezen daarnaast ook voor andere streekproducten.

En dat is nog niet alles ... uit onderzoek blijkt tevens dat de hedendaagse consumenten ook aan de bediening heel veel aandacht besteden. Bij aanvang van het nieuwe jaar wil ik van deze gelegenheid graag gebruik maken om alle lieve dames die de bediening van de klanten voor hun rekening nemen te bedanken omdat zij met hun charme en luisterend oor onze sector in een positief daglicht plaatsen zonder dat daar ooit een haan naar kraait. Een welgemeende merci aan

In dit nummer

BELGISCHE BEEHOUWERIJ

Colofon - editoriaal - inhoud	2-3
Woord van de voorzitters	4
Kleine aankondigingen	17
Partnerlijst	52-55
Prijsvorken - Wat doet de Landsbond ? -	
Familiehoekje - Kalender	71

INFORMATIEF/ACTUEEL

Marktberichten	5
Voorlopig btw-forfait 2018	18-20
Loonbarema's	21
"Hoe bereid ik vlees?" gaat digitaal	41
Geregistreerd kassasysteem (GKS)	46-47
Hygiëneopleiding Realco	60-61
World Cheese Awards	62
Nieuws van het FAVV	68
Register 2018	69-70

REPORTAGE

Interview met Staatssecretaris	
Philippe De Backer + Stappenplan Flexi-job	6-8
Karel en Els Havermans, Deurne	48-51
Reportage beste beenhouwer van	
België promoot wedstrijden 2018	56-59

VLAM

Witblauw rundvlees + poster	13
Frans De Wachter stelt het	
jaarprogramma voor	42-44
Belbeef	45

VIS-PROJECT

Droge worst en salami	22-26
-----------------------------	-------

TECHNISCH ARTIKEL

Rollades	27-28
----------------	-------

alle dames die met de nodige flair de consumenten op de wenken bedienen! Sorry heren maar in de meeste slagerijen zijn het nog steeds de dames die voor de bediening van de klanten instaan. Mochten er toch heren zich aangesproken voelen, dan bedank ik hen uiteraard ook graag voor hun inzet.

Steeds meer consumenten geven aan terug te keren naar de kleinhandel. De ambachtelijke slagerij blijkt de juiste plaats om aankopen te doen. Op vele plaatsen zie ik dan ook dat de ambachtelijke slager al lang niet alleen maar vlees en vleeswaren verkoopt. Vaak hoort een assortiment groenten en fruit of een broodstand al tot de basisuitrusting. Noodgedwongen, dat wel, in vele dorpen zijn er immers geen bakkers, groentehandelaren, .. meer over en is de beenhouwer vaak de enige winkel- en ontmoetingsplaats.

De perfecte bediening en het persoonlijk contact zijn enorme troeven. Heel wat consumenten zijn de files en het tijdverlies echt beu. Hou rekening met de noden van uw klanten. Mobiliteit, online verkoop, ... zijn zaken waar deze generatie mee bezig is. Een afhaalpunt of levering aan huis bieden misschien een oplossing voor sluitingsdagen, openingsuren of parkingproblemen. Mis de boot niet !

Veel succes en een gelukkig nieuwjaar!
Carine Vos

WEDSTRIJD

Brugse Ham.....63

RECEPTEN

Konijn10-13

Gezond koken met een klein budget14-17

Rollades.....29-31

Duroc D'olives.....64-65

BEURS9, 32

Colofon



WWW.BB-BB.BE

PASWOORD: MEAT

LANDSBOND DER BEENHOUDERS, 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 BEENHOUDERIJ 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

Drukkerij Graphius

Eekhoudriesstraat 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.



WOORD VAN DE VOORZITTERS

Beste lezers,
Bij een nieuw jaar horen nieuwe uitdagingen en wensen. Wij wensen u en al wie u dierbaar is bij aanvang van 2018 dan ook graag een gezond en succesvol 2018 toe. Na de drukke eindejaarsperiode is het bij velen onder u even tijd om op adem te komen. Heel veel slagers konden de vraag naar lekkers niet bijblijven en duizenden feestgangers hebben genoten van uw culinaire hoogstandjes. Dikke proficiat en welgemeende dank aan alle leden om voor zovelen de feestdis ook tijdens de voorbije feestperiode weer geslaagd te hebben gemaakt. Voor de voorzitters en het Landsbondteam is het alle hens aan dek om 2018 in goede banen te leiden. Op de Landsbond sloten we het jaar uitstekend af. Op 22 december 2017 kreeg onze nationale beroepsfederatie immers de titel “koninklijk” toegewezen. Op de valreep van 2017 werd de uitbreiding van de flexijobs naar onder andere de beenhouwerijsector, onder druk van Staatssecretaris De Backer tot stand gekomen, gepubliceerd in het Belgisch Staatsblad. Vanaf 1 januari kan u dan ook desgewenst een beroep doen op een flexijobber. Verder in dit vakblad publiceren wij een interview met de Staatssecretaris waarin hij het hoe en waarom duidelijk beschrijft. De Staatssecretaris gaf inmiddels ook zijn akkoord om tijdens onze traditionele algemene vergadering in maart te komen uitleggen hoe de vork in de steel zit. Vanaf 1 januari worden de nieuwe lidkaarten (voor de leden die hun lidgeld betaald hebben) weer verzonden. Het systeem is nu stilaan ingeburgerd en het is de bedoeling dat u massaal gebruik maakt van de voordelen van deze lidkaart zodat u uw lidgeld in een mum van tijd terugverdiend heeft. In dit vakblad, maar ook op onze website www.bb-bb.be - onder de ledenpagina's, zijn alle partners en de voordelen die zij aanbieden terug te vinden. Bij twijfel, aarzel dan niet om de medewerkers van de Landsbond te contacteren. Zij staan ter uwer beschikking voor alle verdere info. Van 16 tot 22 april 2018 staat de WEEK VAN DE SLAGER op het programma. Reeds voor de achtste maal wordt dit initiatief door de Landsbond georganiseerd. Jaarlijks doen meer slagers mee en krijgt de WEEK VAN DE SLAGER meer aandacht. Ook dit jaar ondersteunen wij de deelnemende slagers met schorten en mutsjes en kunnen we rekenen op gadgets voor de bezoeker van ondermeer Ganda (spaarpotjes) en Imperial (zie blz.66). De acties van onze partners worden ook in de volgende nummers uit de doeken gedaan. Tijdig materiaal bestellen is wel de boodschap! In juni trekt koning voetbal alle aandacht naar zich toe. Vandaar dat we de jaarlijkse infosessies in het Vlaamse landsgedeelte zullen starten in mei. Op deze infoavonden zullen de punten van aandacht voor ons beroep toegelicht worden. Dit jaar kunnen we tevens uitpakken met een demo gegeven door bbq-specialist Curd Velghe. Deze bbq-demo wordt georganiseerd in samenwerking met Imperial.

2018 wordt een nieuw Meat Expo-jaar. Van 30 september tot en met 3 oktober zijn we allemaal paraat in Kortrijk Xpo. Ons Landsbondteam werkt volop aan de uitwerking van de vakwedstrijden en de randanimatie op maat van de slager. De reglementen en inschrijvingsformulieren voor de vakwedstrijden verschenen reeds in vorige vakbladen. Om de vakwedstrijden nog beter af te stemmen op het doelpubliek werden de vorige winnaars betrokken bij de organisatie van de wedstrijden. Vanaf nu kan je in ieder vakblad het wedervaren vinden van de winnaars die in 2015 hoge toppen scheerden. We starten met een interview met de beste beenhouwer van België 2015, Erwin Mertens, die, samen met onze experts ter zake, in 2018 de Meesterschapwedstrijd zal coördineren. Wij kijken alvast uit naar alle nieuwe uitdagingen die de mede-organisatie van zo'n evenement met zich meebrengt en houden u op de hoogte van de vorderingen in de volgende edities van dit vakblad.

Voor we het weten, is het jaar halfweg. Ondertussen blijven de onderhandelingen met het FAVV en diverse overheden lopen, werken we verder aan VIS- project, start het PROJECT “FUNC-I-MEAT: Screening van de intrinsieke eigenschappen van functionele ingrediënten en applicatie ervan in diverse vleesproducten” (HBC.2017.0047) uitgevoerd door KU Leuven, onder leiding van Prof. Ilse Fraeye en houden we ons bezig met de hervormingen die absoluut nodig zijn in het onderwijs om een volgende generatie topslagers op te leiden.

In Vlaanderen blijft het project rond duaal leren lopen in de gekozen onderwijsinstelling. De invoering algemeen werd echter uitgesteld door de regering. Wij blijven ijveren voor onderwijs op maat van de vakman zodat onze leerlingen alle mogelijkheden krijgen om zich succesvol te vestigen als zelfstandig slager. Door de afschaffing van de vergunning biedt hoogstaand onderwijs, volgens ons, immers de enige kans om te slagen als ambachtelijke slager.

Wij zijn er voor u en voor de verdediging van ons ambachtelijk beroep en hopen u te mogen ontmoeten op één van de activiteiten van de Landsbond.

De voorzitters

Ivan Claeyns en Jean-Luc Pottier



Maurice**MATHIEU**

*Mayonaise
Sausen
Salades*

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

03/216.01.11www.mauricemathieu.be

Marktberichten van de prijzen voor levend vee

MAXIMUMPRIJZEN ZOALS VASTGESTELD OP DE HIERNA VERMELDE MARKTEN

RUNDEREN De prijzen zijn aangeduid in EUR/kg

		Week 50/2017	Week 51/2017	Week 52/2017	Week 1/2018
Battice	Stieren (S)	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00
Ciney	Stieren dikbil	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90
Brugge	Stieren dikbil	3,00 - 3,15	3,00 - 3,15	3,00 - 3,15	3,00 - 3,15
	Vaarzen dikbil	2,85 - 3,15	2,85 - 3,15	2,85 - 3,15	2,85 - 3,15

OPMERKINGEN

Week 50/2017	Kalme aanvoer - Stationair
Week 51/2017	Meer aanvoer- Stabiele prijzen
Week 52/2017	Minder aanvoer- Stabiele prijzen
Week 1/2018	Grote aanvoer- Stabiele prijzen

BERICHT AAN ONZE CORRESPONDENTEN

ONZE VOLGENDE UITGAVE VERSCHIJNT OP 11/02/2018. ALLE ARTIKELS, MEDEDELINGEN, KLEINE AANKONDIGINGEN, BESTEMD VOOR DIT BLAD, DIENEN UITERLIJK IN ONS BEZIT TE ZIJN VOOR 01/02/2018. TEKSTEN DIE NA DIE DATUM TOEKOMEN, WORDEN VERSCHOVEN NAAR DE UITGAVE VAN MAART 2018.

Vanaf 1 januari kunnen slagers ook gebruik maken van de Flexi-jobs. Over het wat en hoe had ik een aangenaam gesprek met Staatssecretaris Philippe De Backer.

Interview met Staatssecretaris Philippe De Backer



Vanaf 1 januari worden er ook in onze sector flexi-jobs toegelaten. Hartelijk bedankt dat u de tijd nam om het gebruik van de flexi-jobs in de slagerijsector toe te lichten.

Philippe De Backer: Het is van het allergrootste belang dat we de juiste informatie bij de gebruikers van het systeem krijgen. Deze regering doet heel veel voor ondernemers en werknemers, zoals een verlaging van de sociale bijdragen, een lastenverlaging en een verhoging van de aftrek beroepskosten. We moeten ons beleid goed uitleggen. In het geval van de flexi-jobs is het simpel. Wie wil bijklussen en bijverdienen kan dat, in bepaalde sectoren, doen met een flexi-job. Voorwaarde is wel dat je ten minste viervijfde werkt bij een andere werkgever dan diegene bij wie je een flexi-job gaat doen. Bovendien wordt het ook mogelijk voor gepensioneerden om op deze manier een centje bij te verdienen zonder dat men aan je pensioen zit.

Werkt het systeem goed in de horeca?

Philippe De Backer: We hebben het hele project ondertussen grondig kunnen evalueren in de Horecasector en komen tot de vaststelling dat er niet alleen heel wat volwaardige jobs bijkwamen sinds de invoering van het systeem in 2015 maar ook dat er om en bij de 30.000 flexi-jobbers aan de slag gingen in de sector. Door de flexi-jobs uit te breiden vanaf januari 2018 naar de kleinhandel en ook slagers, bakkers, kappers, ... te laten instappen in het systeem hopen we op nog meer jobs. In tegenstelling tot de kleinhandel reageerden de vakbonden van de warenhuizen niet positief op dit initiatief en kondigden stakingen aan tegen de invoering.

Waarom zijn de vakbonden zo erg gekant tegen de flexi-jobs?

Philippe De Backer: De vakbonden stellen dat de flexi-jobbers werken

aan andere loon- en arbeidsvoorwaarden, weinig bijdragen aan de sociale zekerheid en niet voor meer tewerkstelling zorgen. Ze vrezen dat flexi-jobs de gewone jobs zullen verdringen en dat de sociale zekerheid minder gefinancierd zal worden.

Het tegendeel is echter waar. We stellen vast dat in de sector waar de flexi-jobs ingevoerd zijn er meer jobs bijkwamen en ze dus geen bedreiging vormden voor het bestaande systeem. Bovendien mogen we het doel van de invoering van dit systeem niet uit het oog verliezen. Flexi-jobs werden nooit in het leven geroepen om volwaardige jobs te vervangen maar om piekmomenten op te vangen en te zorgen dat de zelfstandige ondernemers mensen vonden om die piekmomenten te overbruggen. De flexi-jobs doen perfect waarvoor ze ingevoerd zijn: gemiddeld wordt er 4 uur per week bijgewerkt voor een 200 euro extra netto in de maand.

Wat is het voordeel voor de werkgevers?

Philippe De Backer: De werkgever betaalt een verlaagd tarief van slechts 25 procent sociale bijdragen. Het idee achter het systeem is flexibele arbeid mogelijk maken en zwartwerk tegen te gaan. De staat liep vroeger miljoenen euro aan sociale bijdrage mis op jobs die in het zwart werden gedaan. Iedereen wil goede gezondheidszorg, goede wegen, goed onderwijs, ... maar dat geld moet ergens vandaan komen. De flexi-jobs zijn een win-win voor iedereen. De staat krijgt sociale bijdragen binnen, de werkgever betaalt een kleiner percentage sociale bijdrage en de werknemer houdt aan het einde van de rit meer over. Als werknemer betaal je immers geen belastingen op het loon dat je verdient met je flexi-job.

De flexi-jobs kwamen er in de horeca als één van de maatregelen van de regering om de nadelige gevolgen van de witte kassa voor werkgevers in de horeca te compenseren. Ondertussen hebben de slagers die cateringactiviteiten doen ook een witte kassa aan hun broek maar zijn de compensaties niet gelijk aan die voor de horeca. Krijgen slagers straks die extra voordelen ook?

Philippe De Backer: De invoering van de witte kassa staat los van de flexi-jobs. Andere compensaties moeten los van elkaar gezien worden en zijn soms specifiek voor 1 sector. Het één heeft niets met het andere te maken. De slagers hebben niet alle voordelen van de horeca maar wat niet is kan nog komen. De verlaging van de lasten op arbeid die door deze regering genomen werden, tellen ook voor jullie sector. Er zijn dus ook algemene maatregelen die de loonkost verlagen. Alles bij elkaar maar liefst 4 miljard euro lagere lasten voor werkgevers.

Wat niet is kan nog komen?

Philippe De Backer: Wij zullen alles in het werk blijven stellen om het de ondernemers in dit land zo eenvoudig mogelijk te maken om te kunnen ondernemen. Ook in de volgende legislatuur zal er verder gewerkt worden aan lastenverlagingen en de regelgeving tot een minimum te beperken door Open Vld.

Wat moet een ondernemer doen om een flexi-jobber aan te nemen?

Philippe De Backer: Voor de aanvang van de flexi-job moet er een overeenkomst opgemaakt worden. Als ik het goed heb vinden jullie leden een voorbeeld hiervan in dit vakblad. In deze overeenkomst noteer je de afspraken omtrent de job, de functie en het basisloon. Per flexi-jobber die je in dienst neemt, moet je uiteraard ook een arbeidsovereenkomst voor bepaalde duur of voor een bepaald werk maken, net zoals je voor elke overeenkomst een Dimona-aangifte moet doen. Zowel een schriftelijk als een mondeling contract is mogelijk. Bij een schriftelijke overeenkomst moet je het begin- en einduur van de prestatie registreren in je witte kassa of kan je de prestaties bijhouden in bijvoorbeeld een prikklok.

Hoe zit dat met de verloning?

Philippe De Backer: Het flexiloon moet overeengekomen worden in de raamovereenkomst. Het bedraagt sinds 1 juni 2017 minstens € 9,88, met inbegrip van het flexivakantiegeld (7,67%). Bovenop dit basisloon heeft de flexi-jobber recht op de toeslagen voor arbeid op zon- en feestdagen en nachttoeslagen. De flexivergoedingen moet je niet verplicht opnemen in de raamovereenkomst omdat de verplichting tot betaling volgt uit de cao afgesloten in de sector. Als je flexi-jobber ten minste 2 maanden in een jaar gewerkt heeft, heeft hij/zij tevens recht op een eindejaarspremie. Zoals reeds gezegd is het volledige loon voor de werknemer vrijgesteld van sociale bijdragen en belastingen.

Kan men in onze sector ook gebruik maken van het klussysteem waarrond zoveel te doen is?

Philippe De Backer: Het klussen is weer iets totaal anders en voldoet aan een totaal andere nood van de consument. Het is niet de bedoeling dat zelfstandige ondernemers klussers gaan aantrekken zij kunnen terecht in het circuit van de flexi-jobbers. De klussers mogen hun diensten van burger tot burger aanbieden en kunnen kleine klussen doen waar geen professional voor komt en dat tegen een kleine vergoeding. Ik zie het eerder in de sfeer van de vrijwilligers die nu voor hun werkje vergoed kunnen worden zodat



iedereen een gerust gemoed heeft. Als ik bijvoorbeeld nieuwe dakgoten nodig heb, is er geen probleem om een loodgieter te vinden die nieuwe dakgoten komt hangen maar als er een stukje dakgoot lekt, duurt het maanden eer ik iemand tot bij mij krijg om de dakgoot te repareren. Zo'n klusje kan onder de klusarbeid vallen. Of bijvoorbeeld boodschappen doen voor ouderen, eens op een ziek kind van de burens letten etc... Het moet gaan om occasionele, niet commerciële activiteiten.

Ons beroep is een knelpuntberoep en goede werkrachten vinden is best moeilijk. Kunnen in dat kader onze leerlingen die 4 dagen op de werkvloer staan en 1 dag naar school gaan, ook nog een flexi-job uitoefenen bij een andere slager in het weekend? Ze zouden nog meer ervaring kunnen opdoen en werkrachten zijn broodnodig voor onze sector.

Philippe De Backer: Neen, helaas dat kan voorlopig niet. Leerlingen werden uitgesloten van de flexi-jobs omdat ze altijd nog een studentenjob kunnen doen. Bij een volgende evaluatie kunnen we wel bekijken of we hen eventueel ook kunnen inpassen in de flexi-jobs mits de juiste omkadering. Het is inderdaad misschien wel interessant om hen bij verschillende werkgevers tewerk te kunnen laten

stellen zodat ze nog meer ervaring kunnen opdoen en wie weet later zelf aan het roer van een slagerij kunnen staan. Ik weet dat er nogal wat problemen zijn om mensen te vinden die willen werken buiten de normale werkuren. Mijn grootouders hadden een landbouwbedrijf en ik weet dus wel degelijk wat werken is en ken de sector wel degelijk. We moeten regelmatig blijven evalueren en blijven schaven aan bestaande systemen om ze werkbaarder te maken voor ondernemers én voor werknemers. We kunnen niet alles op een dag realiseren en vaak draait de administratieve mallempot trager dan we zouden willen. Het was de bedoeling om de flexijobs voor begin december in te voeren zodat jullie slaggers er nog gebruik van konden maken tijdens de drukke eindejaarsperiode maar dat is helaas niet gelukt. Maar wees er zeker van overtuigd



Exclusieve korting voor onze leden bij My Flexi-Job

**Wil jij in jouw slagerij ook starten met flexi-jobs?
Surf dan zeker eens naar www.myflexijob.be.**

Daar vind je alle informatie over werken met flexi-jobs én meer dan 10.000 kandidaten in heel Vlaanderen die op zoek zijn naar een flexi-job. En als lid van de Landsbond Beenhouders krijg je er een exclusieve korting van 10% op jouw vacatures. Hiervoor stuur je een mailtje naar info@myflexijob.be met vermelding van jouw lidnummer. Veel succes!

dat onze liberale familie de ondernemers een warm hart toedraagt en dat we ons bewust zijn van het feit dat wie werkt en bijdraagt graag aan het einde van de rit daarvoor beloond wordt.

Bedankt voor dit fijn gesprek en hopelijk kan u op onze volgende Algemene Vergadering van 5 maart al een eerste evaluatie brengen over het systeem in onze sector en over de vorderingen die u boekt.

Stappenplan Flexi-job

1. Afsluiten raamovereenkomst

Voor de tewerkstelling van start gaat dient een raamovereenkomst afgesloten te worden. Dit is het kader waarbinnen toekomstige flexi-job tewerkstellingen kunnen gebeuren. Een voorbeeld van raamovereenkomst vindt u in de rubriek flexi-jobs op onze website www.bb-bb.be

2. Flexi-job arbeidsovereenkomst

Naast deze raamovereenkomst dient ook bij elke tewerkstelling een arbeidsovereenkomst afgesloten te worden. Dit is per definitie een arbeidsovereenkomst voor een bepaalde tijd of voor een duidelijk omschreven werk. De arbeidsovereenkomst kan zowel schriftelijk als mondeling gesloten worden en is onderworpen aan de wet van 3 juli 1978 betreffende de arbeidsovereenkomsten. Dit impliceert dat er eveneens een arbeidsongevallen verzekering dient afgesloten te worden voor de flexi-jobber.

3. Dimona-aangifte

Mondelinge overeenkomst: voor de prestatie start moet **dagelijks** de Dimona-aangifte gedaan worden.

Schriftelijke overeenkomst: Bij de **eerste tewerkstelling** moet een Dimona-aangifte gebeuren. Deze moet telkens **hernieuwd** worden bij elk kwartaal indien meerdere kwartalen overlapt worden.

(*) Hebt u nog geen personeel in dienst dan moet u zich eerst als werkgever bij de RSZ inschrijven om u toe te laten de Dimona-aangifte te verrichten.

4. Registratieverplichting

Dit kan op 3 manieren :

- Via een systeem van tijdsopvolging dat de volgende gegevens bevat :
 - De identiteit van de werknemer;
 - Dagelijks het juiste tijdstip van het begin en het einde van de prestaties en de rustpauzes, deze gegevens moeten ingevuld zijn op het tijdstip zelf van de prestaties en de rustpauzes;
 - De periodes waarop de opgetekende gegevens betrekking hebben.
 - De opgetekende gegevens moeten kunnen geraadpleegd worden door de werknemer en de ambtenaar die belast is met het toezicht.
 - Deze gegevens moet gedurende 5 jaar bewaard worden, ofwel
- Via het alternatief systeem van dagelijkse aanwezigheidsregistratie dat zich bevindt in de Dimona-applicatie. Ofwel
- Via het systeem van het geregistreerde kassasysteem.

Beco®

POLYESTER & INOX
Roest en Corrosie vrij

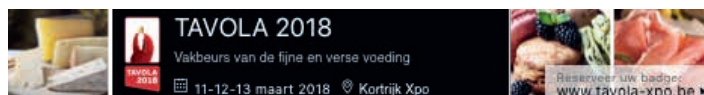
Muren - Plafonds - Deuren - Beschermplinten
Geleverd en/of geplaatst



PANELCO bvba

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

www.becopanel.be



Heerlijke delicatessen en producten van hoge kwaliteit Ontdek de smaak van morgen op Tavola 2018: 11-12-13 maart 2018 in Kortrijk Xpo (België)



Tavola is dé vakbeurs voor foodprofessionals met een voorliefde voor premium food en drinks. Ontdek als eerste trendy producten, vernieuwende merken of verrassende ontdekkingen van ambachtelijke, nieuwe of internationale brands. Proef, smaak en ontmoet gelijkgestemden tijdens een van de toonaangevende en meest kwalitatieve foodbeurzen in Europa. Tijdens Tavola staan beleving, contacten en delicatessen centraal. Van retail, speciaalzaak tot catering: van 11 tot 13 maart brengt Tavola de foodcommunity samen.

EEN HOOGSTAANDE SELECTIE VAN EXPOSANTEN EN VAN PRODUCTEN

Tavola 2018 presenteert in 5 sfeervolle beurshallen meer dan 425 streng geselecteerde exposanten. Onder hen heel wat bedrijven die om de 2 jaar trouw op de afspraak zijn, maar ook steeds +/- één derde van de exposanten die er bij de vorige editie niet bij waren. Dus tal van ontdekkingen gegarandeerd; ook voor trouwe bezoekers. Eind 2017 was al 10.000m² standoppervlakte ingenomen. Zo zit Tavola stevig op koers om ook in 2018 een uniek inspiratieplatform te vormen voor de foodcommunity.

Er zijn opnieuw heel wat exposanten uit het buitenland; zowel individuele deelnemers als via internationale paviljoenen uit onder meer Nederland, Frankrijk, Luxemburg, Duitsland, Groot-Brittannië, Ierland, Italië, Spanje, Polen, Letland, USA, Canada, Zuid-Afrika, ...

En ook dit jaar worden meerdere zones gereserveerd voor artisanale fabrikanten waar zij originele en kwalitatieve producten in kleine, uniforme stands voorstellen. Zo presenteert Tavola een uniek assortiment van hoogwaardige producten uit alle productsectoren. Binnen deze categorieën ontdekt men ook biologische en ecologische voeding; streekproducten en etnische voeding; glutenvrije en allergenvrije voeding; halal / koosjer, ...

Op zoek naar een specifieke leverancier of een uniek product? De Tavola-exposanten brengen een unieke mix van kennis, innovatie en ervaring samen. Bekijk de lijst en selecteer de deelnemers en productgroepen op www.tavola-xpo.be/exposanten.

HOTSPOT VOOR SMAAK EN BUSINESS: ALLE FOODPROFESSIONALS ONDER ÉÉN DAK

Tavola is het professionele Mekka voor foodlovers en fijnproevers uit 30 landen. Aankopers en verantwoordelijken van aankoopcentrales grootdistributie, groothandel, speciaalzaken, webshops, cateraars, producenten en vakpers ontmoeten elkaar in de beste omstandigheden. Klaar voor nieuwe indrukken en business.

GOUDEN TAVOLA: DE CULINAIRE INNOVATIES VAN 2018

Proef en bepaal zelf de gastronomische trends van de toekomst. De Gouden Tavola bekroont de meest opmerkelijke culinaire vernieuwingen van 2018 in vier categorieën. In de innovatiegalerij ontdekt u de selectie van de professionele jury en brengt u zelf uw stem uit.



- Retail (producten voor zelfbediening)
- Traiteur (producten verkocht via traditionele bediening)
- Foodservice (voor cateringorganisaties)
- Delicatessen (voor delicatessenzaken)

PRAKTISCH

zondag 11 maart, maandag 12 maart & dinsdag 13 maart 2018 - van 10 tot 19u / op dinsdag tot 18u
Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk (België)
Tavola is enkel voor foodprofessionals
Reserveer uw gratis bezoekersbadge online:
via www.tavola-xpo.be; code PM5742
Meer info:
Kortrijk Xpo
+32 56 24 11 11
tavola@kortrijkxpo.com
www.tavola-xpo.be

Blijf op de hoogte:
Facebook.com/tavola-xpo
Twitter.com/tavola_xpo
Instagram.com/tavola_xpo
Linkedin.com/company/tavola-xpo

Konijn als dagelijkse kost!



Wanneer heb jij konijn voor het laatst klaargemaakt? Dit fijne vlees heeft heel wat te bieden. Je kan het bakken, stoven, grillen of wokken. Met enkele verrassende recepten zet je konijn als dagelijkse kost op tafel. VLAM zet konijn extra in de kijker tijdens “De week van het konijn” (31 januari tem 7 februari).

KONIJN, LEKKER EN LICHT

Achter deze sappige smaaksensatie schuilt een mager stukje vlees dat makkelijk verteerbaar is. Konijn bevat gemiddeld ongeveer 9 g vet per 100 g. Een bout doet nog beter met gemiddeld 4 g vet per 100 g. Het is tevens een goede bron van omega 3-vetzuren. Het hoge gehalte is mede te danken aan de uitgebalanceerde voeding die konijnen krijgen met onder meer luzerne en lijnzaad.

Konijn bevat bijna 4 keer meer ijzer dan spinazie. Popeye moest het weten. Wie een tekort aan ijzer heeft, is sneller vermoeid. Nu en dan een goeie stoofschotel met konijn is zonder twijfel de lekkerste remedie.

AFFICHE “WEEK VAN HET KONIJN”

Ter ondersteuning van de “Week van het konijn” vind je in het midden van Belgische Beenhouterij een affiche. Hang deze op in de winkel en geef de verkoop van konijn een extra boost!

FOLDER MET RECEPTEN VOOR ELKE DAG

Konijn is een allround lekkernij. Niet enkel een stoofpotje op grootmoederswijze is goddelijk. Ook lichte gerechtjes met enkel filet of bout zijn verrukkelijk.

In feestelijke bereidingen overtuigt konijn altijd. Maar ook in de wok, op de grill of in de pan is konijn super. Met konijn maak je elke dag van de week een makkelijk en origineel gerecht.

Inspireer je klanten met dagdagelijkse konijnrecepten via onze folder.

Je kan het pakket van 100 stuks makkelijk aanvragen via het bestelformulier of via carine.vos@landsbond-beenhouders.be. Ze zijn verkrijgbaar zolang de voorraad strekt.

Voor meer informatie over konijn en extra recepten, bezoek onze website: www.lekkervanbijons.be/konijn



BESTELFORMULIER PROMOTIEMATERIAAL

terug mailen naar carine.vos@landsbond-beenhouders.be of faxen naar 02/736 64 93

Naam:.....Voornaam:

Straat + nr:

Gemeente + postnummer:

Sluitingsdag:.....Tel.:.....

Datum.....Handtekening:

KONIJNENBOUTEN UIT DE OVEN MET APPEL EN CURRYSAUS



(Voor)Bereidingstijd: 15 minuten + 45 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

4 tot 6 konijnenbouten
2 appels (bv. Jonagold)
250 g ananasblokjes (vers of uit blik, uitgelekt)
2 uien
6 dl currysaus (kant-en-klaar)
snuifjes mild currypoeder
een klontje boter
peper en zout

om erbij te serveren: rijst naar keuze

Bereiding:

Verwarm de oven tot 190°C.

Snipper de uien in grove stukjes.

Kruid de bouten met mild currypoeder, peper en zout. Smelt een klontje boter in een braadpan op een matig vuur. Geef de bouten onder en boven een goudbruin korstje. Haal het konijn uit de pan en stoof daarin de uien glazig.

Snij het vruchtvlees van de appels in dobbelstenen. Voeg de appelblokjes en uitgelekte stukjes ananas toe en roer. Schenk de currysaus erbij en laat kort pruttelen.

Schik de konijnenbouten in een ovenschaal. Schenk er de warme currysaus met fruit over.

Bedek de schaal met een vel aluminiumfolie en laat alles zo'n 45 minuten garen in de hete oven.

Kook voor het serveren rijst en schep de borden vol.

ITALIAANSE WOK MET KONIJNENFILETS EN PASTA



(Voor)Bereidingstijd: 15 minuten + 15 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

400 g konijnenfilets
400 g zoete kerstomaten
200 g ui
1 teen knoflook
4 takjes tijm
1 busseltje verse basilicum
250 g mozzarella
een scheutje balsamico
scheutjes olijfolie
peper en zout
500 g pappardelle (of tagliatelle)

Bereiding:

Snij de gepelde uien in fijne halve ringen.

Halveer de kerstomaatjes, kneus de lookteen en rits de blaadjes tijm los.

Snij de konijnenfilets in hapklare blokjes.

Kook de lintpasta beetgaar in water met wat zout.

Verhit de wok op een stevig vuur. Voeg wat olie toe en bak de uien met de look en de blokjes konijnenfilet.

Voeg de halve tomaatjes toe en de verse tijm. Wok alle ingrediënten nog een paar minuten en voeg de uitgelekte pasta toe.

Werk af met een scheutje balsamico, wat olijfolie, peper en zout.

Meng en serveer de gewokte pasta met stukjes mozzarella en blaadjes basilicum.

BROODJES 'PULLED RABBIT' MET BARBECUESAUS



(Voor)Bereidingstijd: 20 minuten + 150 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

Voor de malse bouten met een 'spice rub':

4 konijnenbouten
30 g donkere kandijsuiker
30 g grillkruiden (specerijenmix)
een scheut olijfolie

Voor de BBQ-saus:

1 ui
100 g donkere kandijsuiker
100 g honing
3 dl bruin bier
2 dl ketchup
5 cl sojasaus
een scheutje tabasco (naar smaak)

Bereiding:

Verwarm de oven voor tot 150°C.

Maak de 'spice rub'. Meng grillkruiden, bruine suiker en een scheut olijfolie. Wrijf de konijnenbitten royaal in met de halfdroge mix.

Leg de gekruide bouten in een ovenschaal, dek ze af met aluminiumfolie en laat ze 2u30 garen in de oven.

Bereid tussendoor de barbecuesaus: Snipper uien zo fijn mogelijk en stoof ze op een matig vuur met de ketchup, de bruine suiker, het bier, de honing, de sojasaus en een beetje tabasco.

Laat de saus 30 minuten pruttelen op een zacht vuur, tot ze voor de helft is ingekookt.

Pluk het vlees van de gare bouten, maak het fijn en roer er een deel saus doorheen.

Serveer porties 'pulled rabbit' tussen verse broodjes.

TIP: Toast de broodjes in een warme oven en voeg wat rauwkost toe. Gebruik fris selderloof, reepjes knapperige ijsbergsla of pittige waterkers.

KRUIDIG-ZOETE TAJINE MET KONIJN EN GROENTEN



(Voor)Bereidingstijd: 20 minuten + 60 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

Voor de stoofpot:

een heel konijn (versneden)
4 wortelen
2 courgetten
2 uien
20 g verse gember
2 tenen knoflook
150 g gedroogde abrikozen
5 cl honing
2 dl groentebouillon (vers of op basis van blokjes)
10 g ras el hanout (specerijenmix)
een scheut olijfolie
peper en zout

Voor de couscous:

300 g couscous
ong. 4 dl groentebouillon (vers of op basis van blokjes)
zout (naar smaak)

Bereiding:

Kruid de stukken konijn met peper en zout.

Verhit een scheut olijfolie in de schaal van de tajine. (Of gebruik een klassieke stoofpot.)

Bak de stukken konijn op een matig vuur tot ze onder en boven kleur hebben.

Snij gepelde uien in partjes en voeg ze toe.

Rasp de geschildte gember erbij, voeg gekneusde looktenen toe en bepoeder alles met de mix van specerijen.

Schenk er bouillon bij en zet het deksel op de tajine of stoofpot.

Laat alles 30 minuten rustig stoven.

Snij de courgetten en de geschildte wortelen in brede rondjes. Voeg de groenten toe samen met de abrikozen en de honing.

Laat het vlees en de groenten zo'n 20 minuten sudderen onder deksel, tot alles gaar is.

Serveer het gestoofd konijn met groenten en saus met couscous, geweld in hete groentebouillon. Kruid met wat zout.

GEBAKKEN KONIJNENFILETS MET SPINAZIESTOEMP EN JE FAVORIETE SAUS



(Voor)Bereidingstijd: 15 minuten + 25 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

Voor de vleesbereiding:

600 g konijnenfilets (ontvlied)

een klontje boter

peper en zout

Voor de stoemp:

800 g loskokende aardappelen

300 g fijne bladspinazie

50 g boter

een scheut melk

nootmuskaat en zout

Bereiding:

Kook de geschildde aardappelen gaar in een ruime pot met licht gezouten water. Spoel de spinazie schoon. Stamp de aardappe-

len grof en breng ze op smaak met wat boter, geraspte nootmuskaat en zout. Meng er de spinazie in delen doorheen en laat het groen wat slinken en garen op een zacht vuur. Smelt een klont boter in een braadpan op een matig vuur. Bak de konijnenfilets en geef ze een goudbruin korstje. Snijd de filets in brede plakken en serveer ze bovenop de verse stoemp.

Werk af met de saus naar keuze.

Kies je favoriete saus:

ZOETE BIERSAUS MET PERENSTROOP EN SPEKJES

Ingrediënten:

200 g spekblokjes

1 ui

100 g perenstroop

33 cl bruin bier

Bereiding:

Snij de ui in fijne stukjes.

Bak de spekjes goudbruin in een pan met een scheutje olijsap.

Voeg de stukjes ui toe en roer tot ze glazig zijn. Doe de stroop en het bier in de pan, roer en laat de saus 5 tot 10 minuten pruttelen op een matig vuur.

FRISSE MOSTERDSAUS MET WIJN EN SJALOT

Ingrediënten:

2 sjalotten

2 dl volle room

1,5 dl witte wijn

2 eetlepels (graan)mosterd

een scheutje citroensap

een snuf zout

Bereiding:

Snij de sjalotten in fijne halve ringen.

Schenk de wijn in een pan op een matig vuur. Laat de alcohol verdampen en voeg room en de fijne sjalotten toe. Laat de saus voor de helft inkoken. Werk de saus af met een beetje citroensap, de mosterd en wat zout.

WITBLAUW RUNDVLEES, ONZE BELGISCHE TROTS!

Het is het bekendste Belgische runderras en dankt zijn naam aan de egaal witte kleur met blauwachtige vlekken. Het is mals en smaakvol, van bij ons en ambachtelijk.

BELGISCH WITBLAUW

Het ras is ontstaan in de tweede helft van de 19de eeuw door een kruising van roodbont en zwartbont vee uit Wallonië met Shorthornstieren. De kop is relatief klein ten opzichte van de rest van het lichaam. De duidelijk herkenbare billen bevatten zeer veel vlees. Belgisch Witblauw wordt daarom ook vaak dikbil genoemd.

SMAAK, LOKAAL EN AMBACHTELIJK.

Vlees is een belangrijke bron van kwaliteitswitten, B-vitaminen (B1, B3, B6 en vooral B12) en mineralen zoals ijzer en zink. Je hebt deze voedingsstoffen nodig voor de groei, de goede werking en het onderhoud van je lichaam. Rundvlees is zeer mager en bevat slechts 2% vet. Het is ook zeer mals met fijne spiervezels. Het wordt lokaal geproduceerd en het ambachtelijk karakter is een sterke troef.

AFFICHE VOOR IN DE WINKEL

In het midden van de Belgische Beenhouterij vind je een affiche ter ondersteuning van het Belgisch Witblauw rundvlees. Hang hem op in de winkel en maak zo de troeven kenbaar aan je klanten.



Gezond koken met een klein budget



Gezond én goedkoop eten maken kan dat? Natuurlijk!

Hou rekening met deze eenvoudige tips en gezond koken met een klein budget wordt een makkie.

KOOP VERSE, ONBEWERKTE EN LOKALE SEIZOENSPRODUCTEN

Goedkoop en gezond koken begint in de winkel. Koop verse producten van bij ons volgens de seizoenen en je hebt steeds het beste product aan de scherpste prijs.

- Verse groenten en fruit zijn het goedkoopst en gaan het langst mee. Doe je je boodschappen op de markt? Hoe dichterbij sluitingstijd, hoe goedkoper de groenten en het fruit zijn.
- Seizoensproducten zijn goedkoper. Voor wie aan budgetkoken wil doen, is de viskalender een grote hulp. Deze is te vinden op de website lekkervanbijons.be/vis
- Praktische tips om gezond te koken met een klein budget
- Ook diepvriesgroenten zijn een prima keuze, maar kies steeds een verpakking zonder toevoeging van zout, suiker en vet. Die zijn zelfs een uitstekend alternatief voor verse producten en soms ook goedkoper. Bovendien kan je de hoeveelheden perfect afmeten. Verspilling is daardoor zo goed als uitgesloten.
- Plan je weekmenu. Maak op basis van het menu een boodschappenlijstje en hou je daar strikt aan. Zo krijgt niets de kans om te bederven en moet je geen voeding wegsnijden.
- Promoties zijn fantastisch! Iedereen houdt ervan. Hoe sterk het aanbod ook is, koop enkel wat je meteen zal gebruiken. Iets kopen dat je niet gebruikt is weggesmeten geld en dus ook duur. Met een beetje creativiteit maak je maximaal gebruik van promoties. Stond er een ovenschotel met witloof op het menu, maar is prei in promotie? Dan maak je toch gewoon een ovenschotel met prei.
- Zelfgemaakte sauzen zijn niet alleen goedkoper, maar ook nog eens veel gezonder. Je bepaalt zelf hoeveel zout, suiker en/of vet je toevoegt.
- Een klassieke tip, maar wel een hele goede: ga niet winkelen als je honger hebt, anders koop je gegarandeerd dingen die je niet nodig hebt.

Goedkoop én gezond eten maken? Check de voedingsdriehoek. De voedingsdriehoek is een leidraad om gezond én goedkoop te koken. De producten die niet in de voedingsdriehoek staan zijn vaak ook duurder. Kies daarom bijvoorbeeld voor een appel als tussendoortje in plaats van koek of chips. Of ga voor thee of water in plaats van frisdrank. Wist je trouwens dat water van de kraan vele malen goedkoper is dan fleswater? Voor je gezondheid is water van de kraan perfect.

Op zoek naar gezonde en goedkope recepten?

Zoek niet langer. Probeer deze heerlijke waterzooi met kip eens, goulash of een wrap met varkensgebraad. Check nog meer recepten die lief zijn voor je portemonnee op de website lekkervanbijons.be

Recepten steeds voor 4 personen!!

HIPPE WATERZOOI IN DE WOK MET KIP



500 g kippenfilet
400 g aardappelschijfjes, voorgekookt
2 preiwitten
2 wortelen
2 gele wortelen
1 seldertak
1 kleine ui
1 mespunt gemalen laurier
½ kl gedroogde tijm
peper en zout
1 kippenbouillonblokje
150 g zure room
bakboter of olie

Snijd de prei, wortelen, selder en ui in kleine stukjes. Snijd de kip in repen en bak ze krokant in een wokpan met bakboter of olie. Haal ze uit de pan en zet aan de kant, bak in dezelfde pan de aardappelschijfjes krokant. Haal ook uit de pan. Bak nu de ui, prei, selder en wortelen in wat extra boter of olie, verkruimel het bouillonblokje over de groenten. Kruid met de tijm en laurier.

Als de groenten beetgaar zijn voeg je de kip en aardappelen opnieuw toe. Roerbak nog even verder.
Serveer met zure room.

BENEDICT-EITJE MET GEKOOKTE HAM



4 grote eieren
1 el olijfolie
1 teentje knoflook
150 g jonge spinazie
4 sneetjes gekookte ham
3 el witte-wijnazijn
4 pistolets
2 dl Hollandaisesaus (kant-en-klaar of vers)
boter
peper en zout

Snipper de knoflook fijn. Fruit aan in de olijfolie en voeg de spinazie toe, roerbak tot de spinazie geslonken is. Kruid met peper en zout. Houd warm.

Breng water met de azijn in een pannetje aan de kook. Breek elk ei afzonderlijk in een kommetje. Roer het water tot een draaikolk en laat het ei in het midden van het water glijden. Pocheer elk ei 3,5 minuten. Schep ze uit het water met een schuimspaan en leg ze in een kom met koud water, snijd de randen bij.

Halveer de broodjes en rooster ze. Leg op één helft wat boter met een sneetje gekookte ham. Verdeel er de spinazie over en leg er een gepocheerd ei op. Werk af met de saus en wat bieslook.

NAVARIN VAN KONIJN

1 konijn (of konijnendelen naar wens)
50 g boter
6 sjalotten
4 grote wortelen
2 rapen
1 lepel bloem
3 dl kippenbouillon
1,5 dl Noilly Prat (mag ook vervangen worden door witte Martini)
3 takjes tijm (indien mogelijk citroentijm)
3 blaadjes laurier
1 lepel mosterd
2 lepels geconcentreerde tomatenpuree
1 lepel abrikozenconfituur
peper en zout



Laat in een gietijzeren stoofpot de boter hazelnootbruin worden en korst alle stukken konijn aan alle kanten bruin.

Maak de sjalotten, de wortelen en de rapen schoon en snijd in grove stukken. Voeg toe aan het konijn. Bestrooi met enkele lepels bloem. Overgiet met de kippenbouillon en de Noilly Prat. Schep er de mosterd, de tomatenpuree en de abrikozenconfituur over. Voeg laurier en tijm toe.

Plaats het deksel op de stoofpot en laat het geheel langzaam garen of beter sudderen.

Anderhalf uur op een zacht vuurtje. Af en toe eens controleren of er vloeistof genoeg aanwezig is en even doorroeren. Kruiden met peper en zout.

Serveer met stukjes tomatenbrood.

SPRINGROLLS MET STEAK



1 steak
1 pakje rijstpapier
1 pakje glasnoedels
1 bosje radijzen
1 gele paprika
enkele kleine komkommertjes
1 limoen
1 handvol munt
1 handvol basilicum
1 el sriracha saus
peper en zout

Ter info: Sriracha saus is een Thaise pittige, frisure chilisaus. Ze is gemaakt van verse chilipepers, knoflook, azijn, suiker en zout. Snijd de radijzen in plakjes. De paprika en komkommer snijd je in

repen.

Kook de glasnoedels gaar, volg de aanwijzingen op de verpakking.

Bak de steak aan beide kante krokant in wat boter of olie, kruid met peper en zout. Snijd in fijne reepjes. Doe alle gesneden groentjes in kommetjes om te beginnen samenstellen.

Week één voor één het rijstpapier in warm water gedurende 30 à 90 seconden. Leg het op een proper werkvlak.

Leg in het midden de noedels, steakplakjes, plakjes radijzen, komkommer- en paprikarepen. Leg er nog enkel blaadjes munt en basilicum op en vouw de springrolls dicht.

Snijd de limoen in partjes

Serveer met de sriracha saus en een partje limoen.

WRAP MET VARKENSGBRAAD EN CURRY



400 g varkensgebraad (reeds gebakken en in plakjes)

300 g verse spinazie

30 cl room

1 kl currypoeder

1 el zwarte sesamzaadjes

olijfolie

zeste van een citroen

wraps

Was de spinazie en verwijder de middenste nerf. Laat in een pan even stoven in olijfolie.

Meng de room met 3 eetlepels olijfolie, de currypoeder, de citroenzeste en de zwarte sesamzaadjes tot een gladde saus.

Leg de wraps open en beleg met plakjes varkensgebraad. Bestrijk het geheel met de saus. Leg hierop enkele blaadjes spinazie.

Rol de wrap dicht en snijd in stukjes.

GOULASH

600 g rundstoofvlees

2 uien, fijngesneden

2 wortels, geschild en in stukken

1 rode paprika, zaadlijsten verwijderd, in stukken

250 g champignons, in partjes

1 tl paprikapoeder

1 el tomatenpuree

1 dl rode wijn

1 dl rundsfond

1 blik gepelde tomaten

1 el olijfolie

bieslook als garnituur

peper en zout



Verhit de olijfolie in een stoofpot. Kleur het vlees aan en kruid met peper, zout en paprikapoeder.

Voeg de uien, de wortels, de paprika, de champignons toe en fruit glazig. Roer de tomatenpuree eronder en blus met rode wijn. Giet de rundsfond en de gepelde tomaten erbij.

Laat alles 2 uur op een medium vuur stoven.

Werk de goulash af met bieslook.

Lekker met brood.

CANNELLONIS VAN GROENE KOOL MET VARKENSGEHAKT



300 g varkensgehakt

1 groene kool

100 g brood

1 ei

5 cl room

10 cl melk

bieslook, gesnipperd

100 g geraspte kaas

30 g boter

2 dl groentebouillon

zout en peper

Doe het brood in stukken en leg ze in de melk. Zo wordt het brood zacht.

Meng in een kom het in melk geweekte brood, de room, het ei, de bieslook en het gehakt. Kruid met peper en zout.

Verwijder de buitenste bladeren van de groene kool. Houd de overige bladeren apart. Leg elk blad open en schep hierop een lepel varkensgehakt. Rol elk blad op tot een cannelloni.

Leg de cannellonis in een beboterde ovenschaal en overgiet met de groentebouillon.

Zet het geheel 30 minuten in een voorverwarmde oven van 170 °C. Bestrooi 5 minuten voor het einde van de baktijd de cannellonis met de geraspte kaas. Laat nog even gratineren.

TAJINE MET KALFSSCHENKEL



4 kalfsschenkels

500 g wortelen (in grote stukken)

200 g uien (in schijfjes)

400 g aardappelen (geschild en in stukken)

450 g pastinaak, in grove stukken

4 knoflookteentjes

2 gesnipperde sjalotjes

1 gesnipperd chilipepertje (zonder zaadjes)

1 el pulp van gekonfijte citroen

1 kl ras el hanout (Marokkaanse kruidenmix)

1 l kalfsbouillon

3 laurierblaadjes

1 bosje koriander

rasp van 1 citroen

olijfolie

zout en peper

Kruid het vlees met peper en zout.

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

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

Voeg de kruidenpasta toe aan de pan en bak 2 a 3 minuten. Voeg de ras el hanout toe en laat 1 minuut meebakken. Voeg de wortelen, uien, aardappelen en pastinaak toe en roer ze goed door de kruidenpasta.

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

Bestrooi net voor het serveren met de korianderblaadjes en citroenrasp.

Kleine aankondigingen

IMMO

TE KOOP: BEENHOUWERIJ MET PARKING EN WOONST MET 3 KAMERS, KOER, KELDER – REGIO ATH (MAFFLE) - TEL.: 068/28 11 88

MATERIAAL

TE KOOP: IVECO DAILY 40C/35 - TOPOCCASIE BJ 14/11/2013 40250KM - FRIGO + 2 VLEESBAREN + NACHTKOELING 220V DUBBELE ASSEN - GSM 0477/483028

WERK

GEZOCHT: KOPPEL VOOR SAMENWERKING IN BEENHOUWERIJ
INDIEN GEWENST MET OPTIE OVERNAME
INFO: 0477 76 09 45

ZOEKERTJESBON

Om uw advertentie in "DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ" te plaatsen gebruikt u onderstaande 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

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-beenhouders.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

VOORLOPIG BTW-FORFAIT 2018

Na 3 jaar van ongewijzigde cijfers werd er voor 2018 met het College belast met het onderzoek der Forfaits een akkoord bereikt voor de aanpassing van dit forfait.

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

BTW-nr. :

F

Naam en adres van de slager :

SLAGERS EN SPEKSLAGERS 1/3

BEREKENINGSBLAD

van het ste de kwartaal van het jaar

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

Handelingen	Sommen waarop de BTW verschuldigd is
I. A. Verkoop van vlees (aangekocht op voet, geslacht of in losgesneden stukken) (Rund - Kalf - Varken - Schaap - Paard - Veulen)	Tarief van 6 pct.
Inkoopprijs :	
Bruto-winstmarges :	
a) Rund - Kalf - Varken - Schaap	
aankopen op voet :	
slachtgewicht (1) : Kg x 2,95 EUR =	
aankopen « geslacht » :	
aangekochte Kg : Kg x 2,95 EUR =	
aankopen in losgesneden stukken :	
aangekochte Kg : Kg x 3,50 EUR =	
Totaal : Kg (over te brengen naar rubriek IB hierna)	
b) Paard - Veulen	
aankopen op voet :	
slachtgewicht (1) : Kg x 2,95 EUR =	
aankopen « geslacht » :	
aangekochte Kg : Kg x 2,95 EUR =	
aankopen in losgesneden stukken :	
aangekochte Kg : Kg x 3,08 EUR =	
I. B. Meeropbrengst inzake vleesbereidingen (2)	
Totaal aantal kg : kg x 18 pct. x 1,90 EUR =	
(zie rubriek IA, a))	
II. Verkoop van bijgekochte slachtafvallen	
Varkensslachtafvallen :	
inkoopprijs : EUR x 2 =	
Andere slachtafvallen :	
inkoopprijs : EUR x 1,6 =	
III. Aanvullende opbrengst voortvloeiend uit de fabricage van vleesproducten	
IV. Opbrengst van gebraden kippen : Kg x 2,30 EUR =	
aantal x meerprijs voor braden x100 =	
106	
Over te dragen :	

Nr. 625 F/2008/2

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

WAT WORDT BESCHOUWD ALS VLEESBEREIDINGEN:

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

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

	Overgebracht :
V. Verkoop van zelf bereide gerechten (4)	
a) ontvangsten (BTW inbegrepen) volgens raming : (enkel wanneer lager dan 1/10 ^{de} van de totale omzet van de slagerij van het trimester zonder 15.000 EUR per trimester te overtreffen) :	
..... EUR x 50 pct. =	
b) ontvangsten (BTW inbegrepen) volgens ontvangstenboek : (wanneer bovenvermelde criteria worden overschreden) :	
..... EUR x 50 pct. =	
VI. Verkoop van belegde broodjes (5) :	
- Aantal aangekochte broodjes :..... (a)	
- gewogen gemiddelde verkoopprijs per stuk : (b)	
- Belastbare opbrengst : (..... (a) x(b)) x 60 pct. =	
VII. Opbrengst van de aangekochte waren (Voor een uitgebreider opsomming zie nr. IV van de forfaitaire regeling)	
11 A : Vleesproducten en alle soorten salades als dusdanig aangekocht.	
Inkoopprijs : EUR x 1,68	
11 B1 : Wild (seizoenwild)	
Inkoopprijs : EUR x 1,55	
11 B2 : Gevogelte, konijnen en verse paddestoelen.	
Inkoopprijs : EUR x 1,61	
11 C1 : Conserven, diepvriesproducten (andere dan deze bedoeld in 11 C3), specerijen, vetten, zuurkool, enz.	
Inkoopprijs : EUR x 1,32 =	
11 C2 : Quiches, pizza's, toasts, lasagne, vis- en kipbereidingen, enz.	
Inkoopprijs : EUR x 1,53	
11 C3 : Alle aardappelbereidingen (zowel vers als diepgevroren) zoals frieten, kroketten, hertoginne aardappelen, enz.	
Inkoopprijs : EUR x 1,65	
11 D1 : Kaas.	
Inkoopprijs : EUR x 1,47	
11 D2 : Andere dranken dan deze bedoeld in rubriek X, c) 11 F	
Inkoopprijs : EUR x 1,37	
Over te dragen totaal :	

Overgebracht totaal :		
VIII. Aftrek		
a) Levering van forfaitair belaste goederen die aan een hoger BTW-tarief dan 6 pct. onderworpen zijn en waarvoor de slager een factuur uitreikt (huiden, beenderen).		
b) Levering van forfaitair belaste slachtafvallen bestemd als diervoeding (bedrag punt X, b, exclusief BTW)		
c) Levering van afval- of recuperatiestoffen waarvoor de slager een inkoopborderel ontvangt (beenderen, vet)		
d) Kortingen door de slager toegekend op de detail-verkoopprijzen :		
(6) EUR x $\frac{100}{106}$ =		
Totaal van de af te trekken sommen :		
Som waarover 6 pct. verschuldigd is :		, EUR (7)
IX. 11 E : Margarine		Tarief van 12 pct.
Inkoopprijs : EUR x 1,26 =		
Som waarover 12 pct. verschuldigd is :		, EUR (8)
X. a) Leveringen van goederen afkomstig van de aangekochte dieren en onderworpen aan een hoger tarief dan 6 pct. (huiden, enz.) (Bedrag van de factuur, zonder BTW)		Tarief van 21 pct.
b) Verkoop van slachtafvallen als voedsel voor dieren		
Raming : x $\frac{100}{121}$ =		
c) 11 F : - Houtskool, voedsel voor troeteldieren en andere koopwaren aan 21 pct.		
- Bieren met een effectief alcoholvolumegehalte van meer dan 0,5 % vol. en andere dranken met een effectief alcoholvolumegehalte van meer dan 1,2 % vol.		
Inkoopprijs : EUR x 1,28		
Som waarover 21 pct. verschuldigd is		, EUR (9)

KLASSESLAGER

Creativiteit, ambacht, dynamiek, één team, samen sterk, groepsgeest dit zijn onze "Keywords" zonder dat we het zelfstandige karakter van onze leden uit het oog verliezen. De handen in elkaar slaan en samen zoeken naar strategieën, zodat we onze klanten nog beter kunnen dienen, samen zoeken onze leden naar de gepaste toekomst perspectieven. Onze zaken uitbouwen tot mooie gezonde ondernemingen, met de klant als centraal punt. Markten, tijden, wetten en eetgewoontes veranderen aan een snelvaart tempo, het wordt alsmaar moeilijker om het hoofd te bieden aan de druk van concurrenten en overheid. Heb je soms ook het gevoel dat het slagersvak alsmaar complexer wordt en dat je soms de trappers kwijt bent? Wij blijven niet bij de pakken zitten en brainstormen over alles wat een moderne slagerij inhoudt. Hou je van de slagersambacht, het zaken doen, het zelfstandig zijn en wil je er niet meer alleen voor staan? Kan je je vinden in onze visie? Dan is klasseslager worden jouw juiste keuze!



UITNODIGING

Bezoek ons jaarlijks "Taste & Discover" event op maandag 26 februari 2018, maak kennis met onze leden en ontdek alle voordelen van een klasseslager. Inschrijven kan tot 23 februari 2018 door een mail te sturen naar administratie@klasseslager.be. Na je inschrijving bezorgen wij je verdere info. Graag tot dan!

PC 119 VOOR DE HANDEL IN VOEDINGSWAREN

Vanaf 1 januari 2018 dienen de lonen geïndexeerd te worden met 1,83 %. De eventuele loonsverhoging dient toegepast te worden op de baremieke uurlonen en op de werkelijk uitbetaalde lonen.

Loonbarema van toepassing vanaf 1 januari 2018

BAREMA ARBEIDERS

Ondernemingen met minder dan 10 werknemers

Wekelijkse arbeidsduur: 38 uur

BAREMA 1

Van toepassing voor de ondernemingen die vanaf 1 mei 2012 de lonen dienden te verhogen met 0,0875 €/uur wegens de niet omzetting van de tegenwaarde van de ecocheques in een ander voordeel.

leeftijd	Jaren praktijk					
	0	1	2	3	4	5
15-16	8,50	8,76	8,99	9,20	9,46	9,68
17	9,41	9,69	9,94	10,18	10,47	10,71
18	12,11	12,48	12,80	13,11	13,48	13,79
19	12,11	12,48	12,80	13,11	13,48	13,79
20	12,11	12,48	12,80	13,11	13,48	13,79
21	12,11	12,48	12,80	13,11	13,48	13,79
na 4 jaar	12,23	12,60	12,93	13,24	13,61	13,93
na 8 jaar	12,35	12,73	13,05	13,37	13,75	14,06
na 12 jaar	12,47	12,85	13,18	13,50	13,88	14,20

BAREMA 2

Voor ondernemingen die wel overgingen tot de omzetting van de tegenwaarde van de ecocheques in een ander voordeel.

leeftijd	Jaren praktijk					
	0	1	2	3	4	5
15-16	8,41	8,67	8,90	9,11	9,37	9,59
17	9,32	9,60	9,85	10,09	10,38	10,62
18	12,02	12,39	12,71	13,02	13,39	13,70
19	12,02	12,39	12,71	13,02	13,39	13,70
20	12,02	12,39	12,71	13,02	13,39	13,70
21	12,02	12,39	12,71	13,02	13,39	13,70
na 4 jaar	12,14	12,51	12,84	13,15	13,52	13,84
na 8 jaar	12,26	12,64	12,96	13,28	13,66	13,97
na 12 jaar	12,38	12,76	13,09	13,41	13,79	14,11

Ondernemingen met minstens 10 werknemers maar minder dan 50 werknemers

Wekelijkse arbeidsduur: 38 uur

BAREMA 1

Van toepassing voor de ondernemingen die vanaf 1 mei 2012 de lonen dienden te verhogen met 0,0875 €/uur wegens de niet omzetting van de tegenwaarde van de ecocheques in een ander voordeel.

leeftijd	Jaren praktijk					
	0	1	2	3	4	5
15-16	8,58	8,84	9,05	9,31	9,51	9,76
17	9,49	9,78	10,01	10,30	10,52	10,79
18	12,22	12,59	12,89	13,26	13,55	13,90
19	12,22	12,59	12,89	13,26	13,55	13,90
20	12,22	12,59	12,89	13,26	13,55	13,90
21	12,22	12,59	12,89	13,26	13,55	13,90
na 4 jaar	12,34	12,72	13,02	13,39	13,68	14,04
na 8 jaar	12,46	12,84	13,15	13,52	13,82	14,18
na 12 jaar	12,58	12,97	13,27	13,66	13,95	14,31

BAREMA 2

Voor ondernemingen die wel overgingen tot de omzetting van de tegenwaarde van de ecocheques in een ander voordeel.

leeftijd	Jaren praktijk					
	0	1	2	3	4	5
15-16	8,49	8,75	8,96	9,22	9,42	9,67
17	9,40	9,69	9,92	10,21	10,43	10,70
18	12,13	12,50	12,80	13,17	13,46	13,81
19	12,13	12,50	12,80	13,17	13,46	13,81
20	12,13	12,50	12,80	13,17	13,46	13,81
21	12,13	12,50	12,80	13,17	13,46	13,81
na 4 jaar	12,25	12,63	12,93	13,30	13,59	13,95
na 8 jaar	12,37	12,75	13,06	13,43	13,73	14,09
na 12 jaar	12,49	12,88	13,18	13,57	13,86	14,22

OPMERKING

Voor studenten en stagiaires is een degressief tarief van toepassing, hetzij, 21 j = 100% van het uurloon; 20 j = 97,5%; 19 j = 92,5%; 18 j = 85%; 17 j = 77,5 %; 15/16 j = 70%



Geschikte grondstoffen, ingrediënten en procestechnologie voor kwaliteitsvolle droge worst en salami



Droge worst en salami zijn traditionele delicatessen die onmisbaar zijn in het charcuterieassortiment van de ambachtelijke slager. Kennis van de technologische aspecten, grondstoffen en ingrediënten zijn hierbij belangrijke voorwaarden om deze producten veilig en kwaliteitsvol te kunnen produceren.

In het kader van het VIS-project 'Vernieuwde charcuterie voor de ambachtelijke slagerij', een samenwerking tussen De Landsbond en KU Leuven, gesubsidieerd door VLAIO, worden in dit artikel de basisvereisten voor de productie van een kwaliteitsvolle droge worst en salami behandeld. Hierbij wordt specifiek ingegaan op de samenstelling en de functionaliteit van de verschillende grondstoffen en ingrediënten met aandacht voor de technologische aspecten bij de verwerking van deze componenten. Ook het bereidingsproces en de houdbaarheid van deze producten wordt besproken.

DEFINITIES EN BELGISCHE SAMENSTELLINGSNORMEN VOOR DROGE WORST EN SALAMI

Droge worst is een verkleind rauw gezouten vleesproduct dat na het afvullen gedroogd wordt om het eindproduct te bekomen. Salami, een gefermenteerde droge worst, is een verkleind rauw gezouten vleesproduct dat na het afvullen gefermenteerd wordt tot de vereiste lagere pH (4,8) en vervolgens gecontroleerd gedroogd wordt tot 20-25 % gewichtsverlies.

De Belgische samenstellingsnormen voor droge worst en salami volgens het Koninklijk besluit van 8 juni 1983 worden

weergegeven in Tabel 1.

Voor droge worst en salami wordt geen beperking geformuleerd omtrent het gebruik van keuzenzout of nitrietzout (met max. 0,6 % natriumnitriet, E 250). Verder mag er max. 3 % suiker (uitgedrukt in glucose) in de vorm van mono-, di- en polysachariden toegevoegd worden en max. 2 % caseïnat en plantaardige eiwitten (berekend op eindproduct).

GRONDSTOFFEN EN INGREDIËNTEN EN HUN BIJDRAGE TOT HET BEREIDINGS-PROCES

De grondstoffen en ingrediënten die gebruikt worden bij de bereiding van

droge worst en salami zijn van essentieel belang voor de eindkwaliteit van deze producten. In dit onderdeel wordt aandacht besteed aan de samenstelling en functionaliteit van de verschillende grondstoffen en ingrediënten bij het bereidingsproces van droge worst en salami. Daarnaast wordt ook dieper ingegaan op de basisvereisten en de technologische aspecten bij de verwerking van deze componenten.

GRONDSTOFFEN

Mager vlees

Samenstelling

Spierweefsel of mager vlees bestaat hoofdzakelijk uit water ($\pm 75\%$), eiwitten/proteïnen ($\pm 20\%$), vet ($\pm 2-4\%$) en een kleine hoeveelheid koolhydraten. De vleeseiwitten zijn goed verteerbaar en van hoge kwaliteit met een zo goed als perfecte balans van **essentiële aminozuren** die ons lichaam niet zelf kan aanmaken. Daarnaast is vlees ook een rijke bron van

Tabel 1: Belgische samenstellingsnormen voor droge worst en salami volgens het Koninklijk besluit van 8 juni 1983.

	Min. Vleeseiwit	Max. Vet	Max. Collageen op vleeseiwit	Max. Vet op eiwit
Droge worst en salami	15 %	-	25 %	3 %



mineralen zoals **ijzer**, zink en selenium en belangrijke vitaminen waaronder vitamine **B12** dat enkel in dierlijke producten aanwezig is.

Meer dan de helft (55-60 %) van de vleesproteïnen hebben een vezelachtige structuur die enkel oplosbaar zijn in zout milieu, de **myofibrillaire** of **zoutoplosbare** proteïnen met **myosine** als belangrijkste proteïne. Verder bevat vlees ook nog **wateroplosbare** of **sarcoplasmatische** proteïnen (± 30 %) die een **bolvormige** structuur hebben en een kleine hoeveelheid (± 10 %) onoplosbare structurele proteïnen zoals **bindweefselproteïnen**.

Functie

In eerste instantie zorgt het vlees in de receptuur van zowel droge worst als salami voor de **gewenste textuur** en **structuur**. Actine, maar voornamelijk myosine, zijn de belangrijkste proteïnen verantwoordelijk hiervoor. Door zout toe te voegen kunnen deze vleesproteïnen **zwellen**, gedeeltelijk in oplossing gaan en **water binden**. Verder zijn deze **opgeloste proteïnen** in staat om een driedimensionaal netwerk op te bouwen waartussen vet- en niet opgeloste vleespartikels ingesloten zitten. Deze proteïnen fungeren dus als een soort lijm dat de vet- en vleespartikels van het deeg samenhoudt. Dit netwerk is niet alleen verantwoordelijk voor de **snijdbare structuur** van droge worst en salami maar ook voor de stabiliteit van deze vleesproducten. Verder zorgt vlees in droge worst en salami ook voor de **smaak** en de **rode kleur**, afkomstig van het rode pigment van myoglobine.

Basisvereisten en technologische aspecten bij verwerking

In principe kan elke **vleessoort** aangewend worden bij de productie van droge worst of salami. Meestal wordt er gebruik gemaakt van runder- en varkensvlees maar vlees afkomstig van schapen, lam, geit, paard of wild kan ook aangewend worden. Belangrijker dan het vleestype bij de vleeskeuze, is de **pH** van het vlees. Als algemene regel geldt dat vlees met een

pH > 5.9 niet gebruikt kan worden voor de productie van salami en droge worst. Dergelijke vleesstukken bevatten van nature weinig lactaat waardoor het water te sterk gebonden is en het drogen bemoeilijkt wordt. Dit inferieur indrogen belemmert niet alleen de binding van de vleesproteïnen maar kan ook aanleiding geven tot ongewenste **microbiële** contaminatie. In tegenstelling tot kookworst en leverpastei ondergaat het deeg van droge worst en salami geen hittebehandeling. Het is daarom van essentieel dat de **microbiële lading** van de aangewende **grondstoffen minimaal** is, om een veilig eindproduct te kunnen produceren en geen ongewenste flavour of textuurproblemen teweeg te brengen.

De (grootste) hoeveelheid vlees die wordt gebruikt voor de bereiding van salami wordt verwerkt in half bevroren toestand. Het halfbevroren vlees werkt namelijk als een koelmiddel voor de aanwezige vetpartikels. Hierdoor wordt versmering van de vetpartikels zoveel mogelijk voorkomen, wat naast het spekkebeeld ook zeer gunstig is tijdens het droogproces.

Bij de productie van salami kan daarbij ook een kleine hoeveelheid vers vlees (gewolfd) gebruikt worden om de temperatuur van de vleesmassa te regelen (zie productieproces salami). Deze verse fractie wordt op het einde van het bereidingsproces met zout toegevoegd om bij te dragen tot de binding van gefermenteerde droge worst (zie ook procestechnologie). Vooraf aan de bereiding is het belangrijk om het gekoelde vlees te bewaren bij een temperatuur < 4°C. Bij deze lage temperaturen kunnen Staphylococcus aureus of Salmonella, twee van de meest significante pathogenen in gefermenteerde droge worst, niet uitgroeien.

Vet/spek

Samenstelling

Varkensspek bestaat grotendeels uit **vet** of **lipiden** (55-90%), afhankelijk van het soort vetweefsel. Verder bevat varkensspek ook nog water, (spierweefsel)eiwitten en bindweefsel (collageen). Voor de bereiding van **droge worst** wordt vaak **buikspek** toegevoegd dat voor 45-55 % uit vet bestaat. Varkensrugspek, daarentegen, bevat een grotere hoeveelheid vet (80-90 %) en wordt standaard gebruikt voor de bereiding van salami. Ongeacht het type vetweefsel, bestaat het vet hoofdzakelijk uit triglyceriden die zijn opgebouwd uit **vetzuren**. Deze vetzuren

kunnen **verzadigd** of **onverzadigd** zijn (mono-onverzadigd of poly-onverzadigd). De mate van verzadigdheid heeft een invloed op de **hardheid** van het vet. Zo is kippenvet meer **onverzadigd** en **zachter** dan varkensvet, terwijl rundsvet meer **verzadigd** en **harder** is dan varkensvet. Ook de voeding, geslacht, ras,... van het dier heeft een invloed op het verzadigd karakter van het vet in het vetweefsel. Zo resulteert een voeding gebaseerd op weinig verzadigde vetten ook in vleesstukken en vetweefsel met minder verzadigde vetten.

Functie

In het algemeen bevat (gefermenteerde) droge worst redelijk wat vet met **gehaltes** tussen **40-50 %** in het **eindproduct**, afhankelijk van het vetgehalte van het toegevoegde vetweefsel en vlees en de hoeveelheid water dat verdampt tijdens het droogproces. Vetweefsel wordt aan droge worst en salami toegevoegd omdat het vet zorgt voor een **glad mondgevoel** en bijdraagt tot de smaak. Daarnaast draagt het harde vetweefsel ook bij tot de structuur en hardheid van droge worst en salami.

Basisvereisten en technologische aspecten bij verwerking

Vet afkomstig van het varken wordt het meest gebruikt voor de productie van droge worst en salami omwille van het positief effect op de organoleptische producteigenschappen. Deze vetten worden in **bevroren toestand** toegevoegd om **versmering** tijdens het cutteren en afvullen zoveel mogelijk te vermijden. Voor het produceren van salami zijn **hardere vetten** zoals rugspek en nekviet daarvoor uitstekend geschikt. Deze hardere vetten hebben een **hoger smeltpunt** door het lager gehalte aan onverzadigde vetzuren in vergelijking met vet van andere delen van het varken. Dit heeft als voordeel dat het **vet minder** gemakkelijk **smeert** tijdens het cutterproces van salami en zo positief bijdraagt tot het spekkebeeld.

INGREDIËNTEN/ADDITIEVEN

Zout

Zout, als natrium chloride (NaCl), heeft verschillende belangrijke functies bij de bereiding van droge worst en salami. Zo is NaCl van essentieel belang voor de **microbiologische houdbaarheid** omwille van het remmend effect van de Cl-ionen in NaCl op de groei van de bacteriën. Daarbij **verlaagt** NaCl ook de **wateractiviteit** in

droge worst en salami waardoor er minder water beschikbaar is voor de ongewenste bacteriën die zo geremd worden in hun groei. Naast de **zoute smaak**, wordt NaCl ook toegevoegd omwille van de **waterbinding** en het **oplossen** van de **zoutoplosbare (myofibrillaire) proteïnen**. Deze opgeloste proteïnen zijn in staat om een fijnmazig driedimensionaal netwerk op te bouwen dat als een soort lijm de vet- en vleespartikels samenhoudt en op die manier zorgt voor de nodige binding in droge worst en salami.

In droge worst en salami wordt zout als **nitrietpekelzout** (of **NPZ**) toegevoegd in concentraties van 2,5 – 3,0 %. NPZ is een mengeling van NaCl met 0,6% natriumnitriet. Het aanwezig nitriet in NPZ heeft een antioxiderende en antimicrobiële werking en draagt bij tot de rode kleur, de houdbaarheid en de smaak.

Fosfaat

Fosfaat wordt vaak gebruikt bij de bereiding van salami omwille van de bijdrage tot de **binding** van het product. In combinatie met zout zorgt het namelijk voor een betere oplosbaarheid van de zoutoplosbare (myofibrillaire) vleeseiwitten. Dit komt omdat fosfaat in staat is om het actomyosine-**complex** te **breken** in myosine en actine waardoor deze eiwitten ook kunnen bijdragen tot de opbouw van het driedimensionaal netwerk dat als soort lijm de vlees- en vetpartikels samenhoudt. Daarnaast draagt fosfaat ook bij tot een **beter waterbinding** van de vleeseiwitten.

Suiker

Bij de productie van droge worst kan een kleine hoeveelheid suiker (0,2 %) toegevoegd worden voor de smaak. Bij salami echter is de toevoeging van suiker (0,5 – 1,0 %) eerder vanuit technologisch belang. Suiker dient hier voornamelijk als substraat voor de fermentatie om de gewenste graad van **verzuring** te verkrijgen. Tijdens de **fermentatie** wordt suiker namelijk omgezet tot melkzuur door de melkzuurbacteriën, toegevoegd via de startercultuur, waardoor de **pH** van de worst daalt. De **pH** op het **einde** van de **fermentatie** kan beïnvloed worden door de soort en hoeveelheid suiker dat toegevoegd wordt. Ook de snelheid van pH-daling kan beïnvloed worden. **Snel fermenteerbare suikers** zoals glucose, sacharose en lactose kunnen onmiddellijk omgezet worden door melkzuurbacteriën

tot melkzuur terwijl **traag fermenteerbare suikers** zoals bv. zetmeel eerst nog (enzymatisch) afgebroken moeten worden vooraleer ze gefermenteerd kunnen worden tot melkzuur. Hierdoor komt de pH-daling/verzuring te traag op gang waardoor bederfveroorzakende bacteriën mogelijks niet onderdrukt kunnen worden en de overhand kunnen nemen. Bijgevolg zijn “trage suikers” dus minder geschikt voor de bereiding van salami.

Antioxidantia

Antioxidantia worden toegevoegd aan salami en droge worst om de oxidatie van aanwezige vetten tegen te gaan. De vorming van oxidatiegerelateerde producten tijdens bewaring leidt immers tot een verslechterde productkwaliteit zoals ranzigheid en een slechte kleurstabiliteit. Om de kwaliteit van droge worst en salami te verlengen is het gebruik van antioxidantia dus aangewezen. Ze verlengen specifiek de periode alvorens oxidatiegerelateerde producten gevormd worden. Een courant gebruikt antioxidant in salami is natriumascorbaat/ascorbinezuur (Vitamine C). Ascorbaat speelt ook een belangrijke rol in de kleurvorming van salami door nitriet te reduceren tot stikstofoxide.

Kruiden en smaak

Het gebruik van bepaalde kruiden in gefermenteerde droge worsten is zeer sterk streekafhankelijk. Bij droge worst en salami wordt standaard (witte) peper en nootmuskaat toegevoegd. Ook foelie, koriander, mosterdzaad en look worden gebruikt.

Startercultuur

Starterculturen zijn **groepen bacteriën** (of culturen) van geselecteerde **levende micro-organismen** die de dag van vandaag standaard toegevoegd worden aan gefermenteerde worst (bv. **salami**). Toevoeging van deze culturen aan gefermenteerde worst zorgt niet alleen voor een **versnelling van het rijpingsproces** en een **constante productkwaliteit**, maar draagt ook bij tot een **beter kleurstabiliteit**.



teit en smaak.

Meestal bestaan starterculturen hoofdzakelijk uit **melkzuurbacteriën** en coagulase negatieve **staphylococcen**. De melkzuurbacteriën zijn voornamelijk betrokken bij de omzetting van **suker** naar melkzuur, resulterend in een snelle pH daling. Deze snelle verzuring speelt niet alleen een belangrijke rol bij het voorkomen van de groei van bederf en pathogene bacteriën, maar draagt ook bij tot de ontwikkeling van smaakcomponenten in gefermenteerde droge worst. Veel gebruikte melkzuurbacteriën in gefermenteerde droge worsten zijn *Lactobacillus* en *Pediococcus* species zoals bv. *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus sakei* en *Pediococcus pentosaceus*. De *coagulase negatieve staphylococcen* zoals *Staphylococcus carnosus* en *Staphylococcus xylosus* zijn verantwoordelijk voor de smaakvorming en de **kleurvorming** door nitraat en nitriet om te zetten tot stikstofoxide (NO molecule), noodzakelijk voor de vorming van het rode pigment, nitrosomyoglobine. Deze staphylococce species mogen zeker niet verward worden met *Staphylococcus aureus*, dat coagulase positief is en toxines aanmaakt.

De meeste starterculturen die verkrijgbaar zijn op de markt zijn **gevroordroogde** culturen. Vriesdrogen houdt in dat zuivere bacterieculturen in een vloeibaar milieu worden **ingevroren** en onder vacuüm worden **gedroogd**. De cultuur wordt verkleind en met een zogenaamde dragerstof (meestal glucose) vermengd. Ondanks het vriesdrogen zijn deze gekweekte bacteriën **moeilijk te bewaren**. Een optimale activiteit wordt slechts gewaarborgd door **bewaring bij -18°C** gedurende **maximaal vier tot zes maanden**. Vooraleer ze worden toegevoegd aan gefermenteerde droge worst worden ze eerst opgelost in een kleine hoeveelheid **mineraalwater** en **goed geschud**.

Andere hulpstoffen

Bij bv. het gebruik van minder kwaliteitsvol vlees of minder zout, worden vaak functionele hulpstoffen toegevoegd die bijdragen tot de nodige binding in droge worst en salami. Zo worden klassiek andere eiwitten, die de functie van vleeseiwitten gedeeltelijk kunnen overnemen, toegevoegd zoals bijvoorbeeld melkeiwitten. Ook kunnen andere hulpstoffen toegevoegd worden die in staat zijn vet en/of water te binden zoals bv. vezels.

PROCESTECHNOLOGIE

In dit onderdeel worden de relevante procesaspecten bij het productieproces van droge worst en gefermenteerde droge worst, salami in het bijzonder in detail besproken.

Productieproces droge worst

In vergelijking met salami is het productieproces van droge worst **snel** en **eenvoudig**. Traditioneel wordt droge worst gemaakt door de stukken vlees (licht aangevoren) te mengen met NPZ, kruiden en antioxidant en vervolgens te wolven door een 4 à 5 mm plaat. Nadat het

deeg nog eens goed wordt gemengd, wordt het deeg afgevuld in darmen. Daarna worden de afgevulde worsten eerst **overnacht** in de **koelcel** gehangen om het **zout** verder te **verdelen** in de vleeskorrel. Omwille van de **kleuropwekking** worden ze daaropvolgend **maximaal 24 uur** blootgesteld aan een **temperatuur van 20-22 °C** en luchtvochtigheid van **± 90 %**. Pas daarna worden ze ingedroogd. Dit gebeurt bij een temperatuur van **16-18 °C** en een luchtvochtigheid van **± 80 %**. Belangrijk hierbij is dat dit gebeurt in een ruimte waar er niet teveel luchtcirculaties.

Productieproces salami

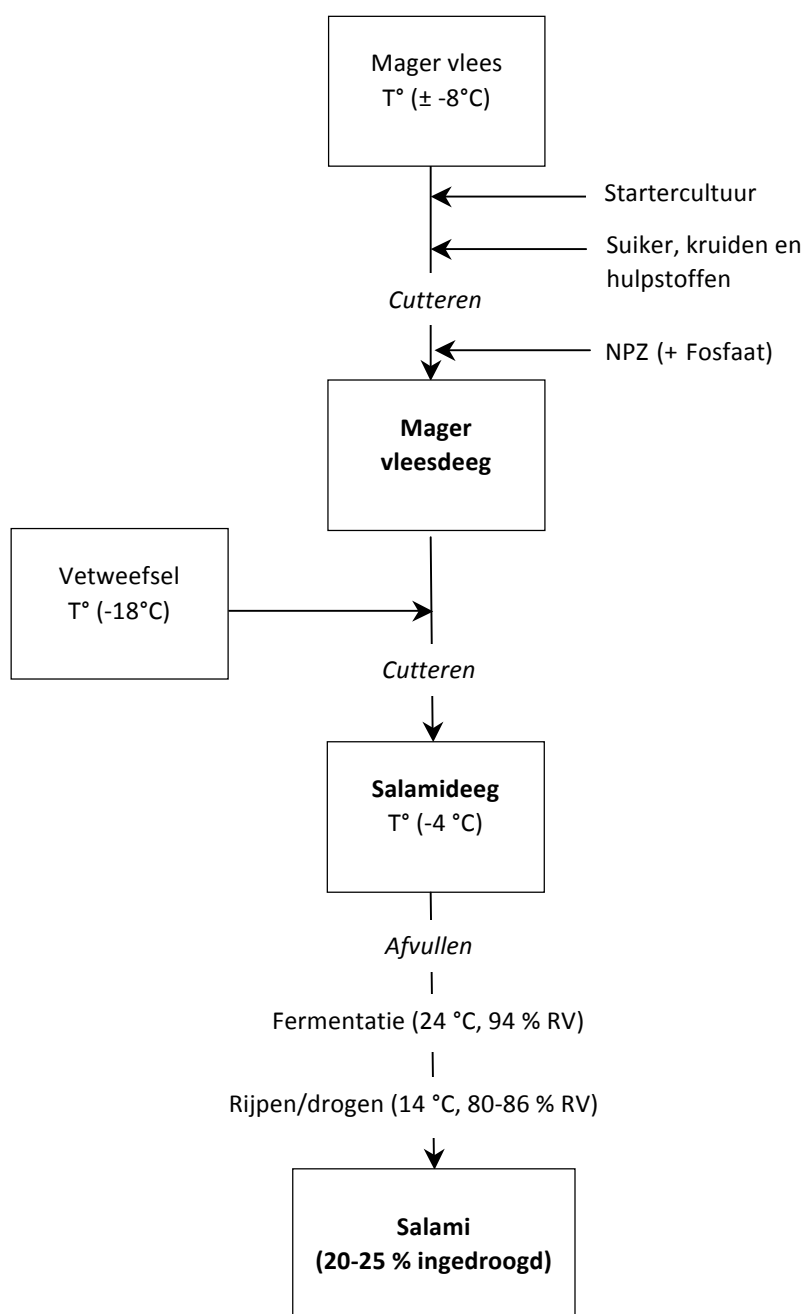
Het productieproces van gefermenteerde droge worst (bv. salami) bestaat uit drie verschillende stappen: 1) formulering (bereidingsproces), 2) fermentatie en 3) rijpen/drogen.

1) Formulering



Een klassiek traditioneel **bereidingsproces** van salami, zoals weergegeven in de flowsheet van Figuur 1, omvat **twee processtappen** vooraleer het eindproduct wordt bekomen. In de **1ste stap** wordt het halfbevroren vlees verkleind samen met de startercultuur, suiker, kruiden en antioxidant. Na fijncutteren tot de gewenste vleeskorrel, worden NPZ en fosfaat toegevoegd en gemengd onder het **mager vleesdeeg**. Vaak worden aan dit vleesdeeg nog andere functionele ingrediënten (bv. melkeiwitten of vezels) toegevoegd om de binding en de vorming van de gewenste textuur te bevorderen. In de **2de stap** wordt het bevroren spek toegevoegd en gecutterd tot de gewenste spekkorrel tot vorming van het **salamideeg** (-4 °C). Deze methode wordt voornamelijk op **ambachtelijk** niveau toegepast.

Een ander mogelijk bereidingsproces van salami omvat **3 stappen**. Hierbij wordt de toevoeging van het vlees verdeeld onder stap 1 (**bevroren vleesfractie**) en stap 3 (**vers gewolfde vleesfractie**) en wordt **NPZ** en **fosfaat** pas op het **einde** van het **bereidingsproces** toegevoegd, na het vers gewolfde vlees. Het bereidingsproces gebeurt als volgt. Net zoals bij het klassiek bereidingsproces wordt in de **1ste stap** ook gestart met cutteren van het half bevroren vlees (-12 °C). Na toevoeging van de starter en het fijncutteren tot de gewenste vleeskorrel, wordt in de **2de stap** het bevroren spek samen met suiker, kruiden en antioxidant gecutterd tot de gewenste spekkorrel. Al laatste, **3de stap** wordt het vers vlees toegevoegd en gemengd samen met NPZ en fosfaat tot het salamideeg (-4 °C). Deze methode wordt voornamelijk **industrieel** toegepast.



Figuur 1: Flowsheet productieproces salami

Ongeacht de bereidingsmethode wordt na het afvullen van het salamideeg, de salami's **gefermenteerd** en **gedroogd**. Dit wordt hieronder in detail besproken.

2) Fermentatie



Afhankelijk van het type worst zal de fermentatie 2 à 3 dagen duren bij een temperatuur van ongeveer **24 °C** en **hoge luchtvochtigheid** ($\pm 94\%$). Tijdens de fermentatie worden de toegevoegde suikers door de melkzuurbacteriën, toegevoegd via de startercultuur, snel omgezet tot melkzuur waardoor de pH daalt. De fermentatie wordt opgevolgd door het meten van de pH en duurt meestal 2 à 3 dagen, tot de gewenste **eind-pH** van $\pm 4,8$ bereikt is. Deze snelle pH-daling is van essentieel belang vermits het de groei van contaminerende ongewenste bacteriën verhindert. Daarnaast is de fermentatie is ook van belang voor de **rode kleurvorming**. Zo zetten de coagulase negatieve staphylococci, toegevoegd via de startercultuur, nitraat en nitriet om tot stikstofoxide (NO molecule), dat noodzakelijk is voor de vorming van het rode kleurpigment, **nitrosomyoglobine**.

Vermits de relatieve vochtigheid tijdens het fermenteren hoog is zullen de salami's nagenoeg geen water verliezen en hun gewicht behouden.

Vaak worden de salami's tijdens de fermentatie **gerookt**. Meestal gebeurt dit

elke dag van de fermentatie gedurende een half uur. Door hout, bv. beukenhout, te verbranden ontstaat rook dat uit meer dan 200 chemische verbindingen bestaat. Deze rookcomponenten voorkomen dat gisten en toxine producerende schimmels kunnen groeien op het oppervlakte van de salami's. Rook bevat naast antimicrobiële componenten ook vluchtige aromatische moleculen die de worst een typisch rookaroma geven en een antioxiderende werking hebben. Het meest bekende ongewenst effect van roken zijn de vorming van polycyclische aromatische koolwaterstoffen, of afgekort PAK's, die kankerverwekkend kunnen zijn bij een te hoge inname van gerookte producten gedurende lange perioden. Bij een normaal eetpatroon is dit te verwaarlozen.

3) Drogen

Na de verzuring tijdens de fermentatie worden de salami's minimum 20 % ingedroogd om het nodige vocht te verliezen. Afhankelijk van de diameter van de salami's zal dit ongeveer 2-3 weken duren. Het indrogen gebeurt bij een temperatuur van $\pm 14\text{ °C}$ en een vochtigheid van 80-86 %. Onder deze omstandigheden zullen de salami's geleidelijk aan hun vocht afstaan. Indien de vochtigheid te laag ingesteld is, zal het water aanwezig in de buitenste rand veel sneller verdampen dan de diffusie van water vanuit de kern naar de rand. Hierdoor zal de rand te sterk uitdrogen en een barrière (korst) vormen voor verdere uitdroging waardoor de salami van binnenin zal beginnen rotten.

HOUDBAARHEID EN VEILIGHEID VAN DROGE WORST EN SALAMI

De houdbaarheid en veiligheid van (gefermenteerde) droge worst berust op het antimicrobieel effect van **nitriet** en nitraat, het **verwijderen** van **zuurstof** door het deeg te vacumeren alvorens die af te vul-

len en de antimicrobiële **rookcomponenten**. Zeer belangrijk is ook het toevoegen van **zout** en het vochtverlies tijdens het **indrogen** vermits dit beiden resulteert in een **verlaging** van de **wateractiviteit** waardoor er minder water beschikbaar is voor de groei van ongewenste bacteriën. De wateractiviteit is bijgevolg een zeer belangrijke parameter voor de microbiële veiligheid en de klassering van de houdbaarheid van zowel droge worst als salami. Bij een **indroogpercentage** van **40 - 45 %** vereist droge worst namelijk **geen koudebewaring** vermits de **wateractiviteit** dan **< 0,91** is.

Bij salami draagt de verzuring door melkzuurbacteriën in de startercultuur ook significant bij tot de houdbaarheid en veiligheid. Daarbij is het belangrijk dat de verzuring reeds in het begin van de fermentatie optreedt om bederfveroorzakende bacteriën direct te onderdrukken in hun groei. Niet alleen de wateractiviteit maar ook de pH is dus een belangrijke parameter voor de houdbaarheid en veiligheid van salami. Bij salami dient **geen koudebewaring** te worden toegepast indien volgende criteria gehanteerd worden: **pH < 5** en **wateractiviteit < 0,94**. Salami wordt standaard 20-25 % ingedroogd wat resulteert in een wateractiviteit < 0,94 terwijl de pH na fermentatie $\pm 4,8$ bedraagt en tijdens het drogen en de bewaring maximum tot pH = 5 kan stijgen.

KU LEUVEN



BELANGRIJKE DATA VIS-PROJECT 2018

De workshops droge worst/salami staan ingepland in februari-maart 2018:

19/2: Syntra Gent
22/2: PIVA Antwerpen
28/2: Hotelschool Hasselt
26/2: Syntra Kortrijk

De workshops zouterijwaren staan ingepland in mei 2018:

2/5: Syntra Gent
3/5: Syntra Kortrijk
23/5: Hotelschool Hasselt
24/5: PIVA Antwerpen

TECHNISCH ARTIKEL

Afterparty met kip new-style, gevulde kipfilet, rollades en mini-gebraadjes

Nu de feestdagen achter de rug zijn, wordt het tijd om onze klanten te prikkelen met lekkere en mindere dure vleescreaties. Als vakman werken we altijd met grondstoffen van uitstekende kwaliteit en is het de kunst om met goedkopere grondstoffen lekkere eindproducten te maken.

In de maand januari staan er vaak nog feestjes hier en daar op het programma en kunnen we onze gasten geen klassiek gevulde kalkoen meer voorschotelen. Daarom vervangen we deze klassieker door een lekkere kip.

KIP NEW-STYLE.



Werkwijze:

- De kip wordt volledig ontbeend langs de rugzijde en alle beentjes worden verwijderd (zowel de vleugel- als boutbeentjes).
- De binnenkant van de kip wordt mooi in model gelegd en volledig gekruid met een klassieke kruidenmix of een eigen samenstelling. Lekker is ook om de kip eerst een 12 uur te pekelen, eventueel met enkele smaakmakers naargelang het eindproduct. Van de vulling, op basis van kippenvlees, maken we een mooie bal en plaatsen deze op de vleeskant van de kip. Het gewicht van de vulling kunnen we aanpassen naargelang het aantal personen en de grootte van de kip.
- Hou er wel rekening mee dat het geheel nog moet dichtgeplooid worden.
- Nu plooiën we de ontbeende kip over de vulling zodanig dat we een mooi gesloten geheel krijgen.
- We vormen het geheel tot een mooie ronde vorm met het vleesgedeelte naar boven en de dichtgeplooid zijde naar beneden.
- We binden het geheel op tot een pom-

poenvorm, al of niet gegarneerd met een garnituur naargelang de vulling.

Variaties:

- Kip-orange: vulling van kippenvlees, verrijkt met stukjes mandarijn en een scheutje sinaasappellikeur.
- Kip-citroen: vulling van kippenvlees, verrijkt met zeste van citroen en een scheutje citroenjenever.
- Boerenkip: vulling van kippenvlees met een grove r korrel en wat extra kruiden.
- Italiaanse kip: vulling van kippenvlees met zongedroogde tomaten en de binnenzijde van de gekruide kip beleggen met mozzarellakaas.

Kruidenmix uitgebeende kip

2 eetlepels bruine suiker

2 theelepels chilipoeder

2 eetlepels paprikapoeder

1 eetlepel gemalen komijn

1 eetlepel knoflookpoeder

3 theelepels mosterdpoeder

2 theelepels zout

2 theelepels zwarte peper

½ theelepel cayennepeper

Wil je het nog pittiger voeg dan iets meer cayennepeper toe!

Pekel voor de kip:

50 gr suiker

80 gr keukenzout

3 l water

3 tenen knoflook

4 takjes tijm

Klanten moeten steeds opnieuw verrast worden en het is onze taak om daarop in te spelen. Daarom moeten wij het bestaand vleesaanbod blijven vernieu-

wen met leuke en lekkere creaties. Rollades zijn dan ook een welgekomen afwisseling in het vleesassortiment. Verandering van spijs doet eten!

GEVULDE KIPFILET.



Niets leuker is er het om de kipfilet in te snijden of open te snijden en te vullen met een lekkere vulling op basis van kaas, groenten of vaste sausen. De vullingen kunnen bestaan uit kruidenkaas, een mire-poix van fijne groenten (= een combinatie van ui, wortel en knol- en/of bleekselderij), al of niet verrijkt met andere groenten en/of champignons. Naast deze combinaties kunnen we ook creaties maken van diverse sausen om onze kipfilet te vullen. Door de sausen in te vriezen in een kleine staafjes vorm of in blokjes kunnen deze makkelijk in de kipfilet worden gelegd.

Belangrijk is om deze producten mooi te garneren tot kleine kunstwerkjes.

De methode om de kipfilet te vullen is verschillend naargelang het eindproduct

De kipfilet kan langs de dikke zijde ingesneden en gevuld worden. Of we snijden de kipfilet volledig open, eventueel wat platduwen, en leggen de vulling erop en rollen deze als een kleine rollade op. Let op: vullen we de kipfilet met een licht vloeibare vulling dan zorgen we dat het geheel mooi gesloten is, al of niet omwikkeld met gerookt spek, een varkensnetje of iets anders dergelijke zodanig dat de vulling mooi in het product blijft tijdens het bakken.

ROLLADES.



Rollades kunnen gemaakt worden in diverse gewichten. Beginnen we met een klassieke rollade dan vertrekken we vanuit een varkensgebraad en hebben we een product voor een grotere groep mensen. Het is nog creatiever om mini-rollades te maken per persoon of per twee personen.

Tip voor Valentijn, maak een Valentijn-rollade van de flanksteak:

- Leg de flanksteak open en kruiden de binnenkant met peper en zout.
- Bestrijk de flanksteak met kruidenkaas en leg hierop groene asperges die lichtjes geblancheerd zijn.
- Strooi hierop wat gemalen kaas met wat pit.
- Rol het geheel op en bind het samen.
- Adviseer de klant om de Valentijn-rollade licht aan te bakken en verder te garen in een tomatensausje.

Werkwijze voor een mini-rollade:

- We vertrekken van een varkensgebraad van ongeveer 20 cm lang.
- We plaatsen het varkensgebraad op de snijmachine zodanig dat we mooie grote rechthoekige lappen kunnen snijden.
- De lappen mogen dikker gesneden zijn dan de klassieke lapjes voor vinken. Opgelet niet te dik, omdat dit het rollen vermoeilijkt.



- Neem het klassiek gehakt of maak een vulling die je door middel van een spuitzak op de lange rand van het lapje spuit.
- Onze creaties kunnen wederom uitgebreid worden door op het lapje een laag met onder andere spinazie, gemalen kaas, droge ham of iets anders te leggen. Ook vullingen op basis van groenten zijn oké, zoals pompoen of zoete aardappel.
- Rol het geheel mooi op en werk deze rollades langs de bovenzijde om af door een kruidenmengeling erop te strooien of een dun laagje marinade erover te strijken.

Tip: Plaats je nieuwe creaties centraal in de toonbank, succes verzekerd.

MINI-GEBRAADJES.

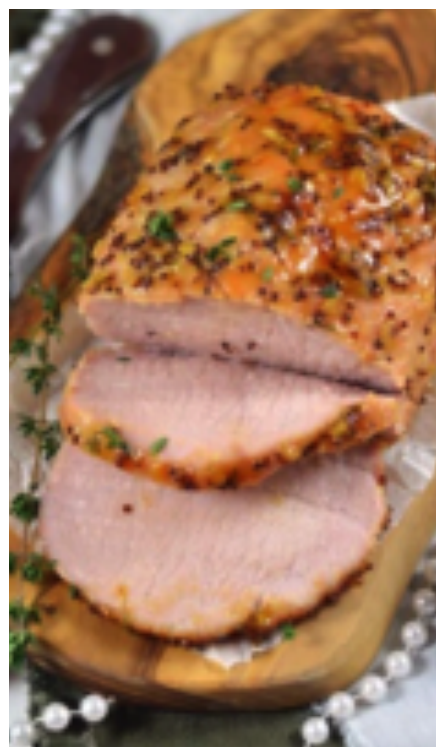


Hebben we wat problemen om de varkensrug als magere koteletten te verkopen dan kunnen we deze uitbenen, volledig afvliezen en doormidden snijden zodanig dat we kleine gebradjes beko-

Diverse methodes:

- Omwikkel deze met rugspek, doe er een netje rond en een laagje marinade erop. Geef deze gebradjes een aantrekkelijke naam, presenteer ze en vertel er een verhaal bij.
- Maak er kleine kubusjes van, eventueel doe je er een vulling in van groenten door in het gebradje een insnijding te maken en de vulling met een spuitzak erin te spuiten. Rondom kruiden of licht marineren.
- Of leg deze kleine gebradjes in een lichte pekel van 9°B en laat deze één tot twee dagen liggen. Geef als advies om deze te bakken en te glaceren met een honingglacé. Snijd 2 teentjes knoflook fijn en doe deze in een kommetje met 3 eetlepels honing, 1,5 eetlepel grove mosterd en ris de blaadjes van 2 takjes tijm. Meng dit goed door elkaar en verdeel dit over de kleine gebradjes. Tijdens het bakken kan de glacé er opnieuw over lepelen.

Hopelijk vind je hierin nieuwe ideeën om uw mager gedeelte van de varkensrug te verkopen.



Het is onze taak als vakman om door creatief te zijn ons assortiment te vernieuwen door minder dure producten aan te bieden die voor u makkelijk te bereiden zijn en ervoor zorgen dat ook minder vlot verkoopbare stukken een meerwaarde creëren.

Rollades



RECEPTEN ROLLADES – TELKENS VOOR 4 PERSONEN

ROLLETJES VAN KALFSVLEES MET GEDROOGDE HAM EN KAAS



600 g kalfsvlees (liefst uit de platte bil of spier van de platte bil)
4 plakjes gedroogde ham
4 plakjes kaas
16 blaadjes salie (eventueel basilicum)
2 bolletjes mozzarella
1 aubergine
2 grote tomaten
30 g parmezaanse kaas
1 theelepel provençaalse kruiden
1 dl olijfolie
40 g boter
versgemalen peper en grof zout

Snijd het kalfsvlees in 8 plakjes en sla ze met de deegrol plat tussen 2 vellen keukenpapier.

Beleg elk plakje vlees met een half sneetje ham, een half sneetje kaas en 2 blaadjes salie (eventueel basilicum). Rol het geheel op en steek het vast met een houten prikker. De salie kan ook op de buitenkant van het rolletje worden gerold (zie foto).

Snij de aubergine dwars in 8 plakjes, bak kort in een eetlepel olijfolie en laat uitlekken op keukenpapier. Ontvel de tomaten en snij in schijfjes. Snij de mozzarellabollen in dunne schijfjes. Maak torentjes door afwisselend tomaat, aubergine en mozzarella op elkaar te stapelen. Bestrooi de torentjes met provençaalse kruiden. Kruid met zout en peper, strooi er de parmezaanse kaas over en lepel er de resterende olie over.

Zet gedurende een 20-tal minuten in een oven van 180°.

Bak intussen de rolletjes in de pan op een matig warm vuur in de boter. Kruid met zout en peper en lepel er tijdens het bakken regelmatig de bakjus over.

Serveer de rolletjes op warme borden naast de groentetorentjes en lepel er de bakjus langs.

VARKENSROULADE MET PESTO VAN SALIE EN GEGRILDE AARDAPPELTJES MET SALADE



1 varkensgebraad van ongeveer 400 g
10 ratte aardappeltjes, in de schil
1 busseltje salie
2 eetlepels pijnboompitjes
50 g geraspte parmezaan
2 teentjes knoflook
1/2 busseltje bieslook
1 krussalade (frisée)
300 g jonge spinazie
peper van de molen
4 eetlepels olijfolie

Kook de aardappeltjes gaar in de schil in water, giet ze af en laat ze afkoelen. Snijd de aardappeltjes doormidden.

Snijd het varkensgebraad met een scherp mes langzaam in zodat je een rechthoekige lap vlees bekomt. Plet de salieblaadjes met de knoflook, de pijnboompitjes en de parmezaan tot een fijne pesto. Bestrijk hiermee het varkensgebraad en rol het weer op tot zijn oorspronkelijke vorm. Bestrijk een dubbelgevouwen vel aluminiumfolie met wat olijfolie en rol hierin de roulade. Verwarm de oven voor op 220°C en zet de roulade in de folie circa 20 minuten in de oven. Neem de roulade eruit, laat ze minstens 15 minuten rusten en verwijder dan pas de folie. Zet de oven terug op 220°C en zet de roulade er nog een tiental minuten in om te kleuren. Was ondertussen de geplukte krussalade en meng er de fijngesneden blaadjes jonge spinazie onder. Breng de salade naar wens verder op smaak. Bestrijk de aardappeltjes lichtjes met wat olijfolie en grill ze in een hete grillpan. Snipper de bieslook fijn en meng de bieslook onder de aardappeltjes. Snijd de roulade in gelijke plakken.

Serveer de roulade met de gegrilde aardappeltjes en de frisse salade.

ROSBIEF GEVULD MET GEITENKAAS



1 rosbeef van ongeveer 800 g
1 potje verse geitenkaas
1/2 bot verse basilicum
10 hazelnoten
2 sjalotten
boter
peper en zout

Snijd het vlees open tot een zo groot mogelijk oppervlak. Je kan dit uiteraard ook aan je slager vragen. Snipper de sjalot en stoof glazig in boter. Breek de hazelnoten in een vijzel. Haal de sjalotten van het vuur en doe er de noten bij. Voeg ook de fijngesneden basilicum toe en prak er de geitenkaas door. Breng op smaak met peper. Strijk het kaasmengsel op het vlees, maar laat de randen onbedekt. Rol de rosbeef op en bind vast met keukentouw. Kruid het vlees met peper en zout en schroei het rondom dicht in hete boter. Doe het vlees over in een ovenschaal en braad eerst 10 minuten op 200°C en vervolgens nog eens 10 minuten op 180°C. Mager rundvlees als rosbeef wordt het best op een vrij hoge temperatuur gebraden. Laat het vlees minstens 10 minuten warm rusten voor je het aansnijdt.

Serveer met gegrilde groenten.

KIPROLLETJES MET HAM, WORTEL EN SPINAZIE

400 g kipfilet
100 g gekookte ham



100 g spinazie
200 g wortelen
boter

Snijd de kipfilet door in de helft. Leg de halve kipfilet op een vel keukenfolie. Sla hem plat met een keukenplankje. Leg op elk lapje kipfilet een snede gekookte ham. Snijd de uiteinden van de wortelen. Schil ze. Leg ze gedurende 5 minuten in kokend water. Spoel de spinazie schoon. Dep droog. Bedek de plak ham met spinazie. Leg daarop een wortel. Rol de kipfilet op. Steek vast met een houten prikker. Schroei de kipfilets dicht in hete geklaarde boter en laat rustig 20 minuten garen met het deksel op de pan. Verwijder de houten prikker en snijd de kipfilets in schijfjes. Dien op met aardappelpuree en seizoensgroenten.

GEVULDE KONIJNENRUG MET HAZELNOTEN EN WITLOOF



2 konijnenruggen (vraag de slager ze uit te benen, maar de ruggen moeten wel heel blijven)

8 stronkjes witloof
handvol hazelnoten
1 sjalot
4 eetlepels olijfolie
1 tak rozemarijn
een scheutje balsamicoazijn
nootmuskaat
peper en zout

Snijd 2 stronkjes witloof en de sjalot fijn. Hak de hazelnoten grof. Trek de blaadjes van de rozemarijn en snijd ze fijn. Giet een flinke scheut olie in een pan en stoof het witloof en de sjalot goudbruin, voeg de hazelnoten toe en bak ze nog even mee. Kruid met peper, zout en nootmuskaat en meng er de rozemarijn onder. Laat deze vulling afkoelen. De andere 6 stronkjes witloof stoof je in hun geheel in wat olijfolie; kruid met peper, zout en wat nootmuskaat. Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de konijnenruggen open op een werkblad en verdeel de vulling erover, rol de ruggen stevig op en leg ze op een ingeolied vel aluminiumfolie, wikkel de konijnenruggen stevig op in de folie. Leg de konijnenruggen in een ovenschotel en zet ze ongeveer 25 minuten in de voorverwarmde oven. Laat ze vervolgens wat afkoelen. Verwijder de folie van de konijnenruggen en kruid ze met peper en zout. De opgerolde konijnenruggen zijn nu stevig en kun je bakken in een flinke scheut olijfolie, zodat ze goudbruin worden. Neem de konijnenruggen uit de pan en blus het braadvocht met een scheut balsamicoazijn, laat kort inkoken. Snijd de konijnenruggen in dikke plakken en serveer met de gestoofde stronkjes witloof. Serveer de jus er apart bij.

KALKOENROLLADE MET TAARTJE VAN WINTER-GROENTJES



4 grote, dun gesneden kalkoenescalopes
 1 el kippenkruiden (kant-en-klaar)
 2 grote wortelen
 4 sneetjes geroosterde beenham (dun gesneden)
 150 g spinazie
 klein klontje boter voor de spinazie en voor het vlees
 een handvol oesterzwammen
 2 sjalotten
 2 teentjes look
 2 el olijfolie
 1 dl witte porto
 2 dl kalfsbouillon (kant-en-klaar)
 1/2 dl room
 2 aardappelen

1 grote witte ui
 1 pastinaak
 1 prei
 peper en zout

Leg de sneetjes kalkoen op een plastic folie, leg er nog een stukje folie bovenop en sla ze wat plat. Bestrijk het vlees daarna met kippenkruiden.

Maak één wortel schoon en snijd met een mandoline in fijne lange plakken. Schik die op de kalkoen. Leg daarop telkens een snede geroosterde beenham.

Was de spinazie en maak ze schoon.

Laat een klontje boter uitsmelten, voeg een versnipperde sjalot en look toe en stoof alles heel kort aan. Schik de spinazie, sjalot en look op de beenham. Rol het vlees zeer vast op tot een worst. Leg dat op een stukje aluminiumfolie en draai goed aan tot je een mooie vorm hebt. Breng ruim water aan de kook en laat de 4 rolletjes een 7-tal minuten pocheren (water net niet aan het kookpunt), neem de pan van het vuur en laat nog even rusten. Maak de oesterzwammen schoon. Laat olijfolie verwarmen, voeg een versnipperde sjalot en lookteentje toe en bak de zwammen krokant. Kruid met peper en zout. Haal de champignons daarna uit de pan en deglaceer met witte porto en kalfsbouillon en laat inkoken tot de helft. Voeg nu ook de room toe en laat opnieuw inkoken. Kruid met peper en zout.

Snijd alle groentjes fijn (brunoise): wortel, ui, pastinaak en prei. Schil de aardappelen en versnijdt ook in kleine blokjes. Stoof de groentjes kort aan in wat boter en kruid af. Versnijdt het vlees in ringetjes.



NIEUW NIEUW NIEUW

**** RIB SPICES INTERSPICE**
**** RIB LAKAGE INTERSPICE**
**** PULLED PORC SPICES**
**** PULLED PORC SAUCES**

Inlichtingen en/of stalen.....

Vraag er naar bij uw leverancier van kruiden

INTER-SPICE INDASIA

Groothandel - Import

KRUIDEN – SPECERIJEN – DARMEN
 HULPSTOFFEN – MARINADE

Wij leveren rechtstreeks aan Groothandel en industrie

Pamelstraat Oost 448 • 9400 Ninove, Belgium
 Tel. 054-33 86 54 • Fax 054-34 42 08
 e-mail: info@interspace.be
www.interspace.be

• ADVIES • PRODUCTONTWIKKELING



Horecaprofessionals zijn verlekkerd op Horecatel!

Van 04 tot 07 maart 2018

In het WEX in Marche-en-Famenne

Al meer dan 50 jaar lang geeft Horecatel de toon aan in de sector van de horeca, catering en gastronomie. Van 04 tot 07 maart verenigt het opnieuw zo'n 420 exposanten, zorgvuldig uitgekozen vanwege de kwaliteit van hun producten, materialen en diensten, in het WEX in Marche-en-Famenne voor deze eerste grote afspraak van het seizoen 2018.

In 2017 lokte Horecatel 35.776 bezoekers en het wil ook nu opnieuw de top van de professionals aantrekken die nieuwe trends en eigentijdse smaken willen ontdekken. Nu al, maanden voor het evenement, is het salon al bijna volzet, wat wijst op zijn vitaliteit en uitstraling.

Een mix van sectoren in de 6 paleizen van het WEX

Met vijf paleizen gewijd aan de horeca en een zesde gericht op gastronomie, is de kracht van Horecatel het verenigen van een mix van leveranciers, zodat elke professional er zeker de aangepaste oplossingen vindt voor zijn activiteiten.

Het is geweldig hoe, aan de zijde van de grootste brasserieën van het land en van de grootste namen uit de food- en non-foodsectoren, artisanale bieren en producenten van lokale en/of biologische producten met elkaar in contact komen, en dat in het paleis van de gastronomie.

Conferenties, wedstrijden, workshops, culinaire demo's en een handvol chef-koks vullen de affiche aan van de editie 2018. En dan is er ook nog de Ambassadeur. Zijn of haar naam wordt binnenkort bekendgemaakt!

www.horecatel.be

WEEK *van het* KONIJN

van 31 januari 2018
tot 7 februari 2018

Heerlijk en
boordevol vitaminen



★ ambachtelijk ★ lokaal ★ smaakvol





Lekker
VAN BIJ
ONS.be




Lekker
VAN BIJ
ONS.be


KONIJN.BE
DEZE KEER

**GRATIS
TOEGANGSCODE VOOR
DE LEDEN VAN DE
LANDSBOND
CODE:
MJPRCDJ3A6YEJET4U**

"Hoe bereid ik vlees?" gaat digitaal

In 2009 verscheen de uitgave "Hoe bereid ik vlees" in samenwerking met VLAM en De Landsbond der Spekslagers, ...

Vandaag is een digitale versie beschikbaar met een update van de bestaande bereidingstechnieken van vers vlees en uitbreiding met meest recente informatie over foodpairing, rijpen van vlees, voedingswaarde van vlees, minder gekende stukken uit de vergeethoek. Bovendien hebben we rechtstreekse linken gelegd naar de versnijdingsfiches en de versnijdingsfilmpjes, naar extra receptuur,

We noemen het een Smartboek omdat het niet enkel om een digitale versie gaat van het boek, maar omdat we het 'smart' - verrijkt hebben!

Je kan ook zelf informatie koppelen aan deze digitale versie. Kortom een leer-en werkinstrument dat je meteen ook 'smart' maakt in de digitale wereld.

Wie de uitdaging wil aangaan, kan zich registreren op www.knooppunt.net en na de registratieprocedure het boek digitaal activeren met de code: MJPRCDJ3A6YEJET4U

Toch een probleem of wat onwennig: mijPublishing kan je hierbij op weg helpen. Je kan altijd een korte handleiding opvragen via marina.stoop@mjpublishing.be. Zij helpt je graag op weg!

Alvast enkele tools die je met dit Smartboek kan uitproberen:

- Foto's, kaarten of schema's kunnen uitvergroot en verschoven worden over de pagina.
- Doorklikken kan op onderliggende woorden verspreid over het hele boek. Hierachter zitten foto's van de diverse stukken vlees!
- Elke inhoudsopgave is interactief gemaakt. Op elk van de titels kan doorgelikt worden zodat je meteen naar de juiste pagina gaat.
- De verwijzingen naar websites zijn geactiveerd zodat je meteen op het juiste scherm komt van de desbetreffende website. Uiteraard indien je online bent.
- Als er filmmateriaal ter beschikking is, werd dit gekoppeld aan het 'Smartboek' en staat bij de tekst het icoontje van een camera. Hiermee kan je rechtstreeks doorklikken naar het filmpje.
- Ook andere icoontjes leggen meteen een link naar extra informatie als daar zijn:

Extra info uit Handboek Vee & Vlees
Extra info Vlam - PDF Versnijdingsfiche
Extra info Vlam - Versnijdingen
Extra info Landsbond films
Extra info Versnijdingen Zaal
Extra Kooktechnieken uit Syllabus 'Eerbetoen aan het varken'
Extra recepten voor de professionele slager

Je kan ook zelf aanvullingen en opmerkingen toevoegen, eigen filmpjes of foto's vanuit je bestanden linken aan de bladzijden uit het digitale boek zodat je klassikaal hiermee aan de slag kan gaan.

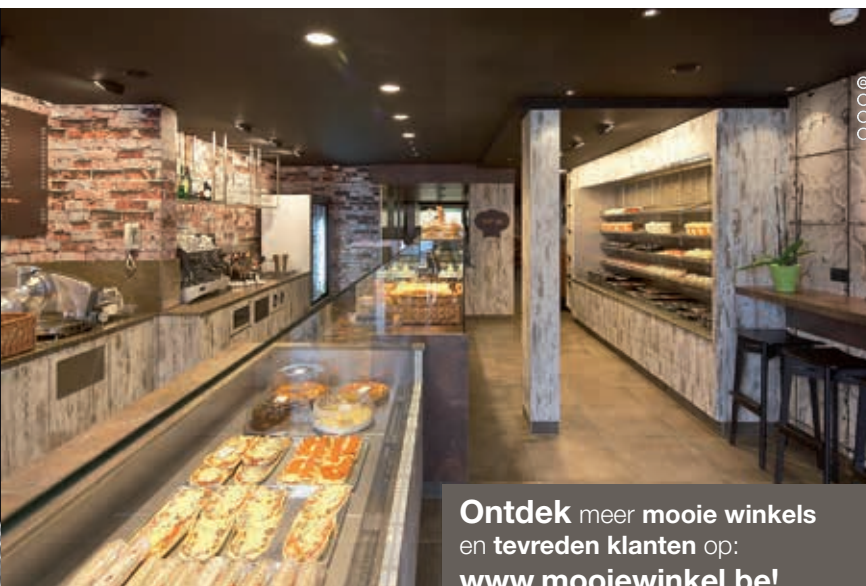
Daag jezelf uit en ontdek hoe 'smart' je kan omgaan met vlees. Veel succes!



WWW.MOOIEWINKEL.BE
SAMENCONTENT

"We wisten dat alleen Bossuyt onze ideeën perfect zou kunnen uitwerken. En dat deden ze ook."

Katia Verschoore van
 Eetwinkel Maertens
 uit Oostkamp



**Ontdek meer mooie winkels
 en tevreden klanten op:
[www.mooiewinkel.be!](http://www.mooiewinkel.be)**

Frans De Wachter stelt het jaarprogramma VLAM 2018 voor



Wat in Vlaanderen geproduceerd wordt, is van wereldklasse. Waarom zou je kiezen voor ingevoerde producten als het allerbeste hier in al zijn diversiteit gekweekt, geteeld en bereid wordt door absolute vakmensen met passie en fierheid voor hun product?

Als ik het zo stel, ligt het antwoord voor de hand natuurlijk. Maar op restaurant of in de winkel is het vaak minder vanzelfsprekend. Wat van ver komt, moet wel beter zijn. Iets exotisch bij het ontbijt? Dat kan niet anders dan gezond zijn. Of zo lijkt het toch.

Daarom onderstreept VLAM dat producten van bij ons de concurrentie makkelijk de baas kunnen. Onze boodschap is eenvoudig: wat je ook kiest, kies van bij ons. Of het nu over bier, vlees, fruit of iets anders gaat, de beste kwaliteit vind je gewoon hier, in eigen land. 'Lekker van bij ons' is niet voor niets de overkoepelende boodschap die VLAM wil uitdragen.

Die eenvoudige boodschap zit vervat in al onze activiteiten en 'van bij ons' wordt meer en meer de essentie van de communicatie. Met 'meer en meer' bedoel ik dat er een verschuiving plaatsvond de laatste jaren. Waar we vroeger bijna uitsluitend promotie-acties rond één product of productgroep organiseerden, werken we nu ook in de breedte, in een overkoepelend 'van bij ons'-thema, waarin alle producten hun plaats hebben.

Let op, promotie per productgroep blijft belangrijk, in het binnenland, maar zeker ook in het buitenland. Voor de landbouw in Vlaanderen is export onontbeerlijk. In de eerste plaats naar de ons omliggende landen, maar ook verder. Ook daar is gespecialiseerde promotie voor nodig. De dossiers voor Europese cofinanciering die VLAM indiende blijken robuust.

Het is niet zonder trots dat ik in dit voorwoord mag aanstippen dat VLAM opnieuw 5,5 miljoen euro aan Europese fondsen kon binnenhalen voor de promotie van onze producten. We blijven inzetten op het bekomen van Europese cofinanciering. Zo maximaliseren we elke euro van de bijdrage-betalers en vergroten we de impact van onze campagnes in het buitenland.

Ik nodig u dan ook graag uit om op de volgende pagina's te ontdekken hoe onze mensen, in nauw overleg met de betrokken sectoren, een evenwichtig programma uitdokterden dat rekening houdt met de beschikbare budgetten, de opportuniteiten in eigen land en de kanalen elders.

Frans De Wachter
Algemeen directeur VLAM vzw

LEKKER VAN BIJ ONS

Lekker van bij ons is niet alleen de signatuur van alle consumentgerichte communicatie van VLAM, het is ook het koepelconcept van de gemeenschappelijke promotie voor alle eetbare Vlaamse agrovoedingsproducten binnen VLAM. Alle sectoren van VLAM behalve sierteelt, financieren mee aan deze gemeenschappelijke promotie. Middels de algemene subsidie aan VLAM ondersteunt ook de Vlaamse overheid Lekker van bij ons.

Binnen het koepelconcept Lekker van bij ons wil VLAM de Vlaamse eetcultuur uitdragen en de verschillende doelgroepen enthousiasmeren om bewust te kiezen voor de producten van eigen bodem. De belangrijkste doelgroep zijn de Vlamingen tussen 25 en 64 jaar die zich dagelijks

afvragen wat ze zullen klaarmaken en hiervoor inspiratie zoeken. Zij worden in hoofdzaak benaderd via het kookplatform lekker-vanbijons.be en de bijhorende socialemediakanalen (Twitter, Facebook, Instagram, Pinterest).

In lijn met 2017 wordt het kookplatform inhoudelijk verder verrijkt met themapagina's, kookvideo's en blogverhalen in 2018. De verdere uitbouw is steeds grondig voorbereid en stoelt op een uitgebanceerd content- en communicatieplan waarin alle producten uit de VLAM-korf evenwichtig aan bod komen.

In 2018 zal gewerkt worden rond het centrale thema 'de nieuwe Vlaamse klassieker'. We zoomen in op de eigenheid van de bestaande klassiekers en ontrafelen waarom deze bekende schotels toch zo populair gebleven zijn over generaties heen. We kijken echter ook vooruit en dagen iedereen uit om mee te werken aan nieuwe Vlaamse klassiekers. Met slimme partnerships hopen we veel weerklank te genereren voor dit thema en het eigen kookplatform en de achterliggende producten nog meer top of mind te maken.

Biendechezvous.be

We timmeren ook verder aan de uitbouw van de Franstalige versie, biendechezvous.be, inclusief een eigen Facebookpagina.

Dagelijkse Kost

Binnen deze poot hoort ook de samenwerking met het kookprogramma Dagelijkse kost op één. Zowel op tv als op de website van het programma worden producten van eigen bodem in de schijnwerpers gezet.

SECTOR RUNDEREN

Er is een duidelijke kloof ontstaan tussen de consument en vlees als product. Dit is te wijten aan verschillende factoren (gebrekkige kennis van de sector, de industriële schaal van vleesproductie, wantrouwen, negatieve berichtgeving, antivleeslobby, etc.). De consument kent

meestal noch het verhaal van het product in het algemeen, noch het verhaal achter vlees van bij ons.

Vlees van bij ons (zie ook varkens)

Met de campagne Vlees van bij ons wil de var- kens-, rund- en kalfssector gezamen- lijk een positief imago voor de totale vleessector uitbouwen.

De aanpak rond de vorige Vlees van bij ons-cam- pagnes werd opgebouwd rond rationele pijlers (voedzaam, veilig en ver- antwoord), die sterk wetenschappelijk onder- bouwd werden. Door het imago- probleem van de sector en het gebrek aan communicatie/beeld- vorming door de sector de afgelopen jaren, die gemaakt hebben dat de antivleesgroepen de over- hand hebben genomen in

de berichtgeving, kunnen de traditioneel gebruik- te rationele pijlers niet langer succesvol worden ingezet. De nadruk dient eerst en vooral te liggen op com- municatie die emotionele drijfveren voor vleesconsumptie uitspeelt, waarna ook ingezoomd kan worden op rationele argu- menten om die keuze te ondersteunen.

De campagne van 2018 rust op de drie pijlers smaak, vakmanschap en lokaal. Aan de hand van deze pijlers wil de sector een sterk verhaal over de positieve aspecten van vlees van bij ons binnen een even- wichtige voeding brengen. De campagne wordt uitgewerkt met ondersteuning van een pr-bureau.

Rundvlees generiek

In het binnenland zal een extra inspanning geleverd worden naar horeca en food ser- vice, zowel via promotie en story telling als vorming. Daarbij wordt extra aandacht gegeven aan Belgisch Witblauw. Dit luik binnen de promotie zal in nauwe samen- wer- king met Belbeef, ApaQ-W en de horecafederaties uitgewerkt worden.

Voorts zal de in 2017 uitgevoerde mark- studie de basis vormen voor een langeter- mijnmarketing- en communicatiestrategie in zowel binnen- als buiten- land. Deze strategie zal de zwaartepunten in de gene- rieke rundvleescampagne en de campagnes van het Belgian Meat Office bepa- len. De specifieke campag- ne dient nog uitgewerkt te worden. Verder overleg met de sector volgt nog.

Kalfsvlees

Kalfsvlees is lekker, past in een gezonde

en evenwichtige voeding, maar is ook veelzijdig in gebruik en eenvoudig te bereiden. Met deze boodschap wil VLAM de consument overtuigen om deze minder courante vleessoort vaker op het menu te zetten.

De kalversector zet verder in op een uit- gebreide sa- menwerking met verschil- lende retailers. Kalfsvlees komt op die manier op regelmatige tijdstippen uitge- breid aan bod via inlassingen in de eigen communicatiekanalen van de verschillen- de betrok- kenen zowel in folders, maga- zines als online.

Kalfsvlees participeert in de overkoepe- lende cam- pagne 'Vlees van bij ons' (zie hierboven). Daarnaast participeert kalfs- vlees ook zoveel mogelijk in het sec- toroverkoepelende programma 'Lekker van bij ons' en komt kalfsvlees regelmatig op het menu in Dagelijkse Kost van Jeroen Meus.

Lamsvlees

De promotie voor lams- vlees (via de beroeps- vereniging Vlaamse Schapenhouderij) blijft in het teken van het Pastorale-keurmerk staan. Verdere uitbouw van de regionale net- werken, samenwerkingen met nieuwe partners, de uitbouw van de naamsbe- kendheid en de aanmaak van promotie- materiaal (receptenfolders) staan op het programma.

EXPORTPROMOTIE RUND

Vleeswaren

Met een business-to-busi- ness (B2B)- campagne die in 2017 werd opgestart, wil de vleeswarenssector het imago van Belgische vleeswaren in Scandinavië opbouwen en de export naar deze landen onder- steunen. De doellanden van deze campagne zijn Zweden, Denemarken en Noorwegen. Deze campagne wordt uitge- werkt met bijdragen uit de rund-, pluim- vee- en varkenssector. In 2018 zal er deel worden genomen aan de beurzen Tavola (Kortrijk) en Gastronord (Stockholm). Hierbij hoort de nodige communicatie via direct mail, vakpers enz.

Vers vlees

In het buitenland wordt enkel B2B gewerkt door Belgian Meat Office (BMO). Doel is het imago van Belgisch vlees in het bui- tenland te versterken en onze export te onder- steunen – zie programma BMO.



Uw specialist in industriële vloeren

Bent u actief in de voedingssector?

Deweco plaatst uw **Dewefloor AC** vloer in slechts 1 dag. Deze vloer is zeer onderhoudsvriendelijk, voldoet aan de HACCP-normen en **kan al na 2 uur chemisch en mechanisch belast worden**. Een Dewefloor HT vloer is daarnaast ook **bestand tegen hoge temperaturen en chemische producten**. De vloer is gemakkelijk te combineren met andere vloeren in functie van de ruimte.

Onze referenties spreken voor zich en getuigen van een efficiënte en persoonlijke aanpak met oog voor elk detail. Voor elke zaak bieden we een gepaste oplossing. Aarzel daarom niet ons te contacteren voor meer informatie.

VOOR

NA

Herman De Nayerstraat 9D
2550 Kontich (Waarloos)
+32.3.455.56.36
info@deweco.be

www.deweco.be

SECTOR VARKENS

Varken voor alle vorken

Deze campagne legt de nadruk op de veelzijdigheid van varkensvlees en werkt met de slogan 'een stukje varken voor alle vorken'. De campagne werd al in 2015 in de steigers gezet en zal worden vervolgd in 2018. Naast een online luik met recepten en spots zal opnieuw een foodtruck ingezet worden.

Meesterlyck

In 2017 werd het Meesterlyck-gamma uitgebreid met gedroogde ham. Hiervoor werd o.a. een nieuwe tv-spot gemaakt. Deze spot zal in 2018 opnieuw worden uitgezonden. Daarnaast zijn communicatie via lekkervanbijons.be en de afgeleide socialmediakanalen en een versterking van de zichtbaarheid op de verkooppunten met behulp van winkelmateriaal erg belangrijk.

Exportpromotie vleeswaren

Met een B2B-campagne die in 2017 werd opgestart wil de vleeswarenssector het imago van Belgische vleeswaren in Scandinavië opbouwen en de export ondersteunen. De doellanden van deze campagne zijn Zweden, Denemarken en Noorwegen. Ze wordt uitgewerkt met bijdragen uit de rund-, pluimvee- en varkenssector. In 2018 zal er deel worden genomen aan de beurzen Tavola (Kortrijk) en Gastronord (Stockholm). Hierbij hoort de communicatie via o.a. direct mail, vakpers.

SECTOR PLUIMVEE, EIEREN, KONIJNEN

Voor het binnenlandse luik van de promotie pluimvee wordt voornamelijk ingezet op de deelname aan het programma van 'Lekker van bij ons', het sectoroverkoepelende programma waaraan alle aan VLAM verbonden sectoren deelnemen. Dit betekent concreet een participatie in de kookwebsite, de sociale media, nieuwsbrieven, de online advertenties en ten slotte ook een deelname in de structurele samenwerking met het kookprogramma Dagelijkse kost op één.

'Kip is lekker, veelzijdig en past in een gezonde en evenwichtige voeding' is de voornaamste boodschap die via deze sectoroverkoepelende kanalen verspreid wordt.

Kwaliteitssysteem - Belplume

Het budget dat uitgetrokken wordt voor

de communicatie rond het kwaliteitssysteem 'Belplume' wordt aangewend om de betrokken bedrijven via nieuwsbrieven, artikels en infovergaderingen op de hoogte te brengen van de wijzigingen die doorgevoerd worden binnen de Belplume-werking en het Belplume-programma.

Promotie konijn

Het reguliere programma konijn wordt vervangen door het Europees programma konijn dat loopt over drie jaar in België en Nederland. De doelstelling van dit programma is een positief imago opbouwen en de voordelen van parkkonijn (diervriendelijk, gezond) ook bij een jonger publiek onder de aandacht brengen om zo een verdere daling in verbruik af te remmen.

Het eerste jaar start met de 'Week van het konijn' tussen 1 en 8 februari met aandacht voor samenwerking met distributie- en foodservicebedrijven. Daarnaast wordt een consumentencampagne uitgerold met onder andere kookvideo's en receptenfolders.

Promotie ei

Eieren maken deel uit van een gezonde en evenwichtige voeding. Dit is de kernboodschap van de reguliere campagne. Daarnaast wordt het extra budget voor crisiscommunicatie naar aanleiding van de Fipronilcrisis ingezet voor een online imagocampagne via sociale media en eigen kanalen van VLAM via Lekker van bij ons. De online consumentencampagne zal worden aangevuld met communicatie op het winkelpunt en gedrukte communicatie. Er zal tevens een toolkit gemaakt worden om B2B-campagnes uit te rollen. Ten slotte zullen er ook acties uitgevoerd worden om het imago van Belgische eieren te versterken op de Europese markt. De nadruk ligt daarbij op Duitsland, Frankrijk en het Verenigd Koninkrijk.

STREEKPRODUCTEN

Het promotieprogramma voor streekproducten richt zich zowel naar de consument als naar de producent. De eerste doelgroep wordt gestimuleerd om vaker streekproducten te proeven en de tweede wordt aangemoedigd om de zelfgemaakte producten met traditie officieel te laten erkennen met het label STREEKPRODUCT.be.

In februari 2018 verschijnt de laatste editie

van het streekproductenmagazine bij De Standaard. De vorige drie edities werden zeer gewaardeerd door zowel consumenten als producenten. Om die reden neemt de sector een vervolg in overweging.

Streekproduct.be

De belangrijkste actie voor 2018 zal de vernieuwing van de website www.streekproduct.be zijn. De website zal SEO-vriendelijk gemaakt worden. Zo zullen onder andere de URL's verbeterd worden en zullen de productfiches een update krijgen. In een

Facebook en nieuwsbrief

Op de Facebookpagina van Streekproduct.be wordt de consument doorlopend geïnspireerd en geïnformeerd. De nieuwsbrief blijft het instrument bij uitstek om geïnteresseerden op de hoogte te houden over nieuw erkende streekproducten, nieuwe recepten en ander nieuws.

Lekkervanbijons.be

Lekkervanbijons.be en de nieuwe biowebsite gaan op zoek naar synergieën die de boodschap versterken.

Streekproductenmarkt

De sector zal opnieuw aanwezig zijn op de streekproductenmarkt van Oostende die in 2018 zijn vijfjarig jubileum viert. De sector bekijkt of het opportuun is om ook de streekproductenmarkt van Bokrijk aanwezig te zijn.

Productencampagne

Er zijn drie nieuwe erkenningsrondes in 2018. Indiening van het lastenboek dient te gebeuren voor 1 maart, 15 juli en 15 november. De sector is vragende partij om het gamma uit te breiden met groenten, fruit, bieren en gebak.

Ook voor de Vlaamse BOB/BGA/GTS-erkenningen zijn er kandidaten. Er wordt gewerkt aan een dossier voor Filet d'Anvers en voor Limburgse vlaai. Het Steunpunt Streekproducten begeleidt de nieuwe Vlaamse en Europese aanvragen. De Beoordelingscommissie geeft haar advies en de sectorgroep neemt de uiteindelijke beslissing. Andere aandachtspunten zijn de opvolging van de jaarlijkse controle en de inning van de licentiebijdrage. In april worden de licentiehouders uitgenodigd voor een netwerkevent. In 2018 zal dit in Limburg plaatsvinden.

Word Belbeef-slager en ontvang een promotiepakket met display en recepten-waaiers met 24 rundvleesrecepten



Engagementsverklaring Beenhouwerijen

Inschrijving

Ondergetekende, (naam deelnemer),

Verantwoordelijke van beenhouwerij:

Adres:

Ondernemingsnummer :

Tel:

Fax :

E-mail:

bevestigt hierbij Belbeef gecertificeerd rundvlees te willen aanbieden in deze beenhouwerij. Ik zal mij daartoe belevaren bij een deelnemende veehouder, slachthuis of groothandel (zie de lijst op de website www.belbeef.be/groothandels).

Om mijn engagement kenbaar te maken aan mijn klanten wens ik wel/niet¹ gebruik te maken van promomateriaal dat mij door VLAM/APAQ-W ter beschikking zal gesteld worden.

Op korte termijn zal mij een log-in en paswoord voor de Belbeefdatabank bezorgd worden, zodat ik de herkomst en de Belbeefwaardigheid van het mij geleverde vlees kan verifiëren.

Naam deelnemer:

handtekening:

Datum:

¹ Schrappen wat niet pas

BESTELFORMULIER PROMOTIEMATERIAAL

terug mailen naar carine.vos@landsbond-beenhouders.be
of faxen naar 02/736 64 93

Naam:

Voornaam:

Straat + nr:

Gemeente + postnummer:

Sluitingsdag:

Tel.:

Datum:

Handtekening:



GEREGISTREERD KASSASYSTEEM (GKS)

Op 21 november 2017 verscheen in het Belgisch Staatsblad eindelijk de langverwachte circulaire met betrekking tot het GKS waardoor een slager met cateringactiviteiten die de drempel overschrijdt enkel voor deze activiteit een kasticket van een GKS dient uit te reiken en niet meer voor de verkopen in de beenhouwerij.

Deze nieuwe regeling trad in werking vanaf 1 december 2017. Eventjes het geheugen opfrissen.

Overeenkomstig de wettelijke bepaling ter zake moet de exploitant van een inrichting waar maaltijden worden verbruikt en de traiteur die cateringdiensten verricht, kastickets uitreiken met behulp van een geregistreerd kassasysteem wanneer de jaaromzet, exclusief btw, met betrekking tot de restaurant- en cateringdiensten, met uitsluiting van het verschaffen van dranken, meer bedraagt dan 25.000 euro.

Voor de berekening van de drempel van 25.000 euro dient naast het verschaffen van dranken evenmin rekening gehouden te worden met de verhuur van tafels, stoelen, borden, glazen; personeel voor bediening en dergelijke indien deze niet inbegrepen zijn in de prijs van de maaltijd of m.a.w. voor de berekening van de drempel komen enkel de spijzen in aanmerking. Tot 30 november 2017 had de overschrijding van de drempel tot gevolg dat een slager die deze overschreed, naast de cateringactiviteit, ook voor al zijn verkopen verricht in beenhouwerij het GKS diende te gebruiken.

Dit laatste is niet meer verplicht vanaf 1 december 2017 of m.a.w. voor de verkopen in de winkel moet er geen kasticket van een GKS uitgereikt worden.

LEVERING VERSUS CATERING

De drempel van € 25.000 heeft betrekking op cateringactiviteiten. Het is dan ook zeer belangrijk te weten wat als catering (activiteit onderworpen aan BTW-tarief van 12 %) en wat als levering (activiteit onderworpen aan BTW-tarief van 6 %) beschouwd wordt. De enkele levering komt immers niet in aanmerking voor de berekening van de drempel.

In de circulaire wordt dan ook bepaald wat als catering en wat als levering beschouwd dient te worden.

Spijzen verstrekt elders dan in de ruimten van de belastingplichtige en zonder menselijke tussenkomst.

Het enkel vervoeren van de spijzen naar de klant zonder andere menselijke tussenkomst wordt beschouwd als een levering en dient niet in rekening gebracht te worden voor het berekenen van de drempelwaarde. Het toepasselijk BTW-tarief is 6 %.

De levering van dranken en roerende goederen die verhuurd (bijv. servies, bestek, glazen, meubilair, decoratie, tent, ...) worden, samen met de spijzen, zijn onderworpen aan het tarief van 21 %.

Spijzen verstrekt elders dan in de ruimten van de belastingplichtige en met menselijke tussenkomst

Wanneer een belastingplichtige op verzoek van een klant op een andere door deze klant gekozen locatie (maar elders dan in de ruimten van de belastingplichtige) en tijdstip, spijzen en/of dranken verstrekt samen met een menselijke tussenkomst bij die klant en eventueel de goederen die verband houden met de cateringdienst ter beschikking stelt van die klant, is er sprake van één dienst, zijnde een cateringdienst.

Het gaat bijvoorbeeld om de volgende tussenkomsten:

- de bereiding ter plaatse van de spijzen door de belastingplichtige en/of zijn personeel bij de klant aan huis (ook het louter verwarmen van de spijzen bij de klant)
- de aanwezigheid (al dan niet in de verbruiksruimte) van de belastingplichtige en/of zijn personeel op het tijdstip waarop de spijzen door de klant worden genuttigd wanneer die aanwezigheid gepaard gaat met tussenkomsten van die personen (bereiden, serveren, dressereren, afruimen, afwassen)
- het schikken en eventueel afruimen van buffetten, tafels
- het instaan voor de afwas, reiniging (bij de klant).

Opgelet!

U of uw personeelsleden hoeven niet noodzakelijk aanwezig te zijn tijdens het evenement op dat er sprake zou zijn van een cateringactiviteit.

Het op voorhand dressereren van het buffet wordt ook beschouwd als een cateringactiviteit.

CATERING EN FORFAITAIRE BELASTINGAANGIFTE

Degenen die de 25.000 euro overschrijden, zijn gehouden kastickets van een geregistreerd kassasysteem uit te reiken. Aangezien het gebruik van een geregistreerd kassasysteem (verplicht of vrijwillig) niet verenigbaar is met de toepassing van de forfaitaire regeling, verliezen zij de toepassing van deze regeling vanaf het kalenderjaar volgend op de overschrijding van de drempel;

Degenen die de 25.000 euro niet overschrijden moeten bij een cateringactiviteit een BTW-bon of een volledige factuur uitreiken maar mogen nog altijd de forfaitaire regeling toepassen.

TIJDSTIP VAN UITREIKING VAN HET KASTICKET

In principe moet het kasticket uitgereikt worden bij de voltooiing van de dienst, evt. op het einde van het evenement.

Praktisch gezien is dit niet altijd mogelijk, bijvoorbeeld bij cateringdiensten op locatie of restaurantdiensten door feestzaaluitbaters. Daarom aanvaardt de administratie de volgende afwijkende regeling.

Er hoeft geen kasticket van een geregistreerd kassasysteem uitgereikt te worden bij de voltooiing van de dienst wanneer dit praktisch niet mogelijk is, op voorwaarde dat de handeling op voorhand werd geregistreerd op het kassasysteem ter waarde

van de offerte, bestelbon of geschatte waarde en dat eventuele correcties binnen de 7 kalenderdagen na het evenement worden geregistreerd op het kassasysteem. Beide kastickets moeten worden uitgereikt aan de klant, eventueel samen met de factuur en uiterlijk op de 15de dag van de maand volgend op die waarin de dienst plaatsvond.

Voorbeeld communie- of lentefeest

De cateraar ontvangt een voorschot van 300 euro voor een communie- of lentefeest. De cateraar tikt het voorschot in op het geregistreerde kassasysteem, aangezien de btw opeisbaar wordt en het voorschot moet opgenomen worden in de btw-aangifte.

De cateraar registreert de handeling op het geregistreerde kassasysteem, vóór vertrek naar het feest, ter waarde van de offerte. Voor een offerte van 1.000 euro, moet nog 700 euro ingetikt worden, rekening houdend met het reeds geregistreerde voorschot. Hierdoor wordt het feest onherroepelijk vastgelegd in het geregistreerde kassasysteem.

Scenario 1

Na afloop van het feest, stelt de cateraar vast dat de offerte van 1.000 euro correct is. Er hoeven dus geen correcties meer opgenomen te worden in het geregistreerde kassasysteem. De twee kastickets (van 300 en 700 euro) moeten uitgereikt worden aan de klant, bijvoorbeeld op het einde van het feest of uiterlijk de 15de dag van de maand volgend op die waarin de cateringdienst plaatsvond. Aangezien de klant een particulier is, mag er een factuur worden uitgereikt, maar is dit niet verplicht.

Scenario 2

De cateraar stelt vast dat er meer personen aanwezig zijn op het feest dan oorspronkelijk voorzien, waardoor er 200 euro extra betaald moet worden. Na afloop van het feest, en binnen de 7 kalenderdagen na het feest, registreert de cateraar deze bijkomende 200 euro in het geregistreerde kassasysteem. De drie kastickets (van 300, 700 en 200 euro) moeten uitgereikt worden aan de klant, uiterlijk de 15de dag van de maand volgend op die waarin de cateringdienst plaatsvond. Aangezien de klant een particulier is, mag er een factuur worden uitgereikt, maar is dit niet verplicht.

Voorbeeld receptie

Een cateraar verzorgt een receptie voor een belastingplichtige met hapjes en dranken, inclusief bediening. Er wordt een forfaitair bedrag afgesproken voor de receptie die een aantal op voorhand overeengekomen uren duurt. Bovenop dit bedrag zullen eventuele supplementaire uren receptie, evenals de gepresterde uren voor lossen, laden en transport worden aangerekend. Er moet een factuur worden opgemaakt voor het geheel die eveneens ter betaling zal aangeboden worden aan de belastingplichtige klant.

Op voorhand wordt het evenement op basis van de offerte ingetikt op het geregistreerde kassasysteem. Achteraf (binnen de 7 kalenderdagen na de receptie) worden de supplementen ingetikt (supplementaire uren receptie, evenals de gepresterde uren voor lossen, laden en transport).

Er moet een factuur worden uitgereikt, aangezien de klant een belastingplichtige is. De uitreiking moet echter pas uiterlijk de 15de dag van de maand volgend op de handeling plaatsvinden. De twee kastickets (de offerte en de correcties) moeten ook binnen deze termijn worden uitgereikt en kunnen dus eventueel aan de factuur worden gehecht.

WELK DOCUMENT MOET AAN DE KLANT GEGEVEN WORDEN BIJ EEN CATERINGACTIVITEIT DOOR EEN DIE NIET VERPLICHT IS HET GKS TE GEBRUIKEN?

Wanneer de drempel van 25.000 euro niet overschreden wordt moet een BTW-bon uitgereikt worden voor het verschaffen van maaltijden en bijhorende dranken.

Deze BTW-bon mag vervangen worden door een volledige factuur voor zover deze factuur aan de klant wordt uitgereikt op het tijdstip waarop de dienst is beëindigd.

Dit artikel is slechts een beknopt overzicht wat betreft het al dan niet verplichte gebruik van het GKS en omvat dan ook niet al de rechten en verplichtingen van de belastingplichtige die er mee gepaard gaan.

De volledige tekst van de circulaire kan geconsulteerd worden op de website www.geregistreerdkassasysteem.be



Karel en Els HAVERMANS, DEURNE



In Deurne baten Karel Havermans (50) en Els Luyckx (46) een mooie ambachtelijke slagerij uit. Karel en Els stammen beiden uit een slagersgezin. Zowel hun ouders aan beide zijden als meerdere nonkels in de familie zijn slagers. Karel en Els zijn de tweede generatie die familieslagerij Havermans aan de Confortalei in Deurne uitbaten. Karel en Els zijn de fiere ouders van Yasmine (21) en Axel (19).

Ook in het verenigingsleven nam Karel de fakkel van zijn vader over. Jos Havermans stond destijds immers mee aan de wieg van de Clubslagers. De Clubslagers fuseerden destijds met de Topklasseslagers en gingen een tijdje door het leven als Klasse-Clubslagers. Sinds 2011 zijn de ex-Topklasse en ex-Clubslagers gefusioneerd en vandaag de dag doet de vereniging het uitstekend onder de naam Klasseslagers. Als voorzitter van de Klasseslagers wil Karel het voortouw nemen om de ambachtelijke beenhouwers de erkenning te geven die ze verdienen.

TWEDE GENERATIE AAN HET ROER

Karel: Nadat ik afstudeerde als slager in Piva Antwerpen volgde ik verschillende cursussen die me vandaag de dag nog goed van pas komen. Naast beroepsgelateerde opleidingen zoals traiteur en banketaannemer volgde ik ook de gerenomeerde U-MAN bedrijfsopleiding voor zaakvoerders en managers. De gepersonaliseerde aanpak rond de 'menselijke factor' vind je terug in alle U-man opleidingen. Je leert er hoe je mensen rekruteert, motiveert, evalueert en leidt. Vandaag de dag is dat zeer belangrijk om een succesvolle onderneming uit te bouwen met een team van medewerkers.

Niet alleen de extra opleidingen waren een ruggensteun. Het feit dat ik voor ik in de ouderlijke zaak ging meewerken bij collega's van mijn ouders aan de slag ging, gaven me een beter inzicht in hoe het er elders aan toeging. Al deze factoren vormde mee een gezonde basis om zelfstandig ondernemer te worden. Els en ik zijn in 1994 getrouwd. Els is een slagersdochter en gediplomeerd kok en kende dus de kneepjes van het vak.

Els: Ik studeerde af aan Spermalie in Brugge. Ik volgde er gedurende 4 jaar een koksopleiding en volgde daarna nog een jaar toerisme. Ik deed zowel bediening als keuken. Ik was initieel nooit van plan om de slagerij van mijn ouders over te nemen of in de slagerswereld terecht te komen. Mocht ik Karel niet leren

kennen hebben, ik zou zeker en vast een restaurantje uitgebaat hebben. Toen we de beenhouwerij van Karels ouders overnamen, hebben we het assortiment aangepast aan de noden van de hedendaagse klant en hebben we ook stelselmatig onze winkel uitgebreid. De aanpassingen zijn nooit meer gestopt. Telkens onze klanten aangaven dat ze iets misten, hebben we dat in ons assortiment opgenomen.

Karel: In 2000 werd de winkel echt te klein en hebben we onze zaak volledig vernieuwd en uitgebreid. Sindsdien is het winkeloppervlak verdubbeld en er kwamen in de loop der jaren nieuwe ateliers bij. De laatste verbouwing dateert van vorig jaar toen we achteraan een grote overdekte ruimte bijbouwden die nu dient als opslagplaats en voor een deel verhuurd wordt. De achteringang is een zegen. Het betekent niet alleen dat je veel meer ruimte hebt maar ook dat leveranciers veel gemakkelijker kunnen lossen.

KWALITEIT, SMAAK EN SERVICE ALS AANTREKKINGSPOOL

Karel: Dat de ambachtelijke slagers zich meer moeten profileren is geen nieuws. Ik ben ervan overtuigd dat onze klanten weten dat wij het ambacht nog hoog in het vaandel dragen en topproducten afleveren maar we moeten nog meer hameren op het verschil in kwaliteit tussen de ambachtelijke slagers en de distri-





butie. Wij maken omzeggens alles zelf en investeren in onze eigen huisgemaakte producten. We creëren, als ambachtsman een eigen smaak die je nergens anders kan vinden. Ons beroep heeft nood aan “trekkers”. Beroepsmensen die buitenkomen en vertellen waar het slagersambacht voor staat. Hier in onze slagery zijn vrijwel alle vleesbereidingen in onze koeltoonbank ter plaatse in ons eigen atelier gemaakt, vaak nog met recepten van mijn grootouders. Dat is een meerwaarde voor de klant. En wij zijn uiteraard daarin niet uniek. De meeste ambachtelijke slagers doen dat maar de consument weet dat niet altijd!

Els: De klant is hier koning. Samen met onze medewerkers staan we onze klanten altijd met de glimlach te woord. Of het nu gaat om de juiste baktijden of om welk stuk vlees bij welk recept past, maakt niet uit. De persoonlijke service en het luisterend oor krijgen ze er gratis bij!

Karel: Onze préparé van het huis is een echte topper waarvoor de mensen speciaal naar hier komen. Tot twee maal per dag draaien we vers gehakt en we versnijden het vlees zoals de klant het wenst. Dik, dun, groot of klein, dat maakt voor ons niet uit. Ook typisch producten uit de streek zoals onze zelfgemaakte kalfsrol met hersensaus, zijn toppers in ons zeer uitgebreid assortiment.

Voor het vers vlees werken wij samen met een vaste leverancier die ons dagelijks vers Belgisch vlees van topkwaliteit bezorgt. Wij hebben met deze mensen een vertrouwensrelatie opgebouwd waardoor wij onze klanten een constante kwaliteit en service kunnen garanderen.

CHARCUTERIE EN SALADES

Karel: Elke dag ligt onze koeltoonbank volledig gevuld met verse charcuterie, een mooi kaasassortiment en huisgemaakte salades bereid volgens de regels van de kunst. Wij maken zelf frikadel-

lenkoek, rookvlees, bacon, gerookt spek, heerlijke smeersalades etc. We zijn daar ook bijzonder fier op. Zelfs de mayonaise die we gebruiken wordt in het eigen atelier gemaakt. Doordat alles huisgemaakt is, kunnen we aan onze klanten smaken aanbieden die je nergens anders kan vinden. De producten die ze hier kopen zijn dus vrij exclusief in smaak en kwaliteit.

Ook voor het assortiment bereide gerechten wijken we niet van onze principes af. Al onze bereide gerechten zijn met verse topproducten in het eigen atelier gemaakt. Na de bereiding worden de gerechten verpakt, gepasteuriseerd en in handige bakjes gepresenteerd die rechtstreeks in de microgolfoven of de gewone oven kunnen. Dit is handig voor de klanten en door de pasteurisatie zijn de gerechten ook enkele dagen te bewaren.

TRAITEURSERVICE VOOR FEESTEN EN BARBECUES

Karel: Voor feesten en barbecues bieden wij een complete traiteurservice aan. Een barbecue met een groentebuffet, een fondue of gourmet, een koud of warm buffet, een charcuterieschotel, ... Alles is mogelijk. Indien de klant het wenst, staan we als chef-kok zelf achter de barbecue of gaan we ter plaatse om te koken. Hiervoor werken wij ook samen met een gerenommeerde partner.

VERSMARKT

Els: Ik ben de mening toegedaan dat met het uitsterven van de buurtwinkel menig slager zijn klanten kan voorhelpen met een assortiment van groenten en fruit aan te bieden. Ook wij kozen uiteindelijk om het assortiment uit te breiden naar een soort versmarkt. De groenten- en fruitstand kwam er op algemeen verzoek van onze klanten. Toen de warme bakker in de buurt zijn deuren sloot, was het als het ware normaal dat we er dagvers brood en een assortiment van courante voedingsproducten zoals

boter, eieren, confituren, wijnen, bier, dranken bijnamen. Uiteindelijk is dat een service aan je klanten. Ook hier kiezen we doelbewust voor kwaliteit en waar het kan regionale producten. Zo verkopen wij ook de heerlijke koffie van koffiebrandery Verheyen uit Deurne.

Els: Het vers brood bakken we natuurlijk niet zelf. Ieder zijn stiel. Voor het brood werken we samen met een warme bakker uit de Antwerpse regio. Deze levert dagelijks verschillende soorten pasgebakken broden. In het weekend breiden we ons assortiment uit met pistolets, koffiekoeken,...

De broodjes voor onze belegde broodjesstand bakken we wel zelf af. Onze klanten appreciëren dat enorm. De uitbereiding van de winkel is er altijd gekomen nadat de klanten aangaven dat ze er nood aan hadden. Drie keer per week wordt er een levering groenten en fruit, recht van de versmarkt, geleverd. Dat proef je! Ook de groentestand is er op vraag van de klanten gekomen en daarmee stopte het niet. Omdat er ook geen krantenwinkel meer is in deze buurt, bieden we eveneens kranten en tijdschriften aan.

PERSONEELSTEAM

Karel: Uiteraard kunnen we dat allemaal niet alleen bolwerken en kunnen we een beroep doen op een prachtig team medewerkers die al jaren bij ons in dienst zijn. We stellen 4 vaste medewerkers tewerk en doen beroep op 2 interims. Onze slager Ronny werkt hier al 40 jaar en is als leerjongen bij mijn vader gestart. Slager Wim is al 15 jaar bij ons in dienst. Sonja, de verkoopster in de winkel, is 20 jaar in dienst en Deborah die vooral in de keuken aan de slag is, is 8 jaar in dienst.

Els: We hebben een leuk team en iedereen is ingespeeld op het reilen en zeilen in de zaak. Ik bedien de klanten in de winkel en sta in voor de presentatie van de koeltoonbank en de orde in de winkel. Daarnaast ben ik ook creatief bezig met de ontwikkeling van recepten en nieuwe producten. Ik heb een zeer gevarieerde job en doen mijn werk zeer graag.

Karel: Ik ben helaas niet veel meer in het atelier te vinden. De hedendaagse slager is meer manager dan beenhouwer. Ik zorg er voor dat alles op wieltjes loopt en dat de anderen aan de slag kunnen blijven doordat alles op tijd voorhanden is. Alle aankopen passeren mijn hand. Ik ben ook belast met de personeelsplanning etc. en spring op de drukke momenten bij in de winkel.

Het is zeer belangrijk dat je als ondernemer kan rekenen op een goed team. Alleen kan je de zaken immers niet beredderen. Daarom appreciëren wij onze medewerkers enorm. Ik weet dat ze hun uiterste best doen en wij hopen dat ze van ons weten dat we hun werk appreciëren. Dat is ook de reden waarom we op woensdagnamiddag de winkel sluiten. De meeste medewerkers hebben nog kinderen thuis en zijn graag thuis als de kinderen thuis zijn. Een blijk van appreciatie doet wonderen. Ook tijdens het allerheiligenverlof en het krokusverlof is de winkel dicht. In de grote vakantie sluiten wij ook een paar weken. Zo heeft iedereen tijd voor zijn gezin.

KLANTEN

Karel: We kunnen stellen dat wij een vast cliënteel hebben dat alle rangen uit de bevolking weerspiegelt. Hier komt de arbeider zowel als de directeur over de vloer. Jong, oud, .. iedereen is welkom. Wij proberen voor elk wat wils aan te bieden en dat niet alleen op niveau van de producten maar ook rekening houdend met ieders budget.

Els: Ik kan gerust zeggen dat ik 85% van onze klanten echt ken en kan aanspreken met de voornaam. Vroeger sprak men de

klanten nooit met de naam aan maar ik vind dat dat een andere band schept. Onze klanten laten ook blijken dat ze ons werk appreciëren en vaak krijgen we na de vakantieperiodes geschenken van de klanten. Dat raakt je soms wel.

Karel: Vroeger was dit een zeer welstellende buurt. Vandaag de dag is het een mix van allochtonen en autochtonen. Gelukkig zijn onze klanten ons trouw gebleven en alhoewel sommige klanten verhuisd zijn, komen ze nog altijd bij ons hun aankopen doen. Onze omzetcijfers zijn gedurende vele jaren omhoog gegaan en zijn nu stabiel. Heel wat klanten die hier over de vloer komen, waren reeds klant bij mijn ouders. Mensen die 40 jaar over de vloer komen zijn geen uitzondering!

OPENINGSUREN EN EVENWICHT TUSSEN GEZINSLEVEN EN WERK

Karel: Onze slagerij is open op maandag, dinsdag, donderdag, vrijdag van 8 uur tot 12.30 uur en van 13.30 uur tot 18 uur. Op woensdag en zaterdag zijn we maar een halve dag geopend. Zondag is de winkel toe maar kunnen de klanten wel grote bestellingen afhalen op afspraak en kunnen ze terecht aan één van onze automaten. Er is nog een leven naast de slagerij en toen ik enkele tijd geleden wat gezondheidsproblemen kreeg, werd het tijd om ook wat tijd aan onszelf en ons gezinsleven te besteden.

Els: Dat ging niet zonder slag of stoot. Je bent gewoon om er altijd voor de klanten te zijn en Karel kan moeilijk afstand nemen. Ondertussen bieden de automaten een goed alternatief. Ook als de winkel gesloten is, kan de klant hierdoor bij ons terecht en kunnen we op elk moment verse producten aanbieden. We zien dat de automaten zowel voor ons als voor onze klanten een meerwaarde zijn. Dranken, vers brood en etenswaren zijn altijd te koop. In onze foodautomaat bieden we ook producten aan zoals bereide spaghetti, gehaktballen, boter, charcuterie,...

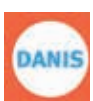
Karel: Dagelijks controleren wij de producten in de automaten op versheid en vullen we het aanbod aan.

Els: Buiten de vakanties hebben we niet veel vrije tijd. Karel is voorzitter van de Klasseslagers en tevens verbonden als bestuurder aan de Koninklijke Antwerpse Beenhoudersbond.

Karel: Het verenigingsleven heeft me altijd al geboeid. Ik kreeg dat mee van mijn vader die destijds mee aan de wieg stond van de CLUBSLAGERS. Ondertussen ben ik zelf voorzitter van de Klasseslagers en groeperen we zelfstandige slagers die met 'klasse' (producten) hun klanten willen verwennen! Klasse in kwaliteit is de prioriteit in onze vereniging en dé norm waarin we elkaar stimuleren. We zijn in alle Vlaamse regio's vertegenwoordigd. Ik doe dat graag en probeer ook jonge slagers te motiveren om een bestuursfunctie op te nemen zodat onze vereniging de toekomst kan trotseren. We hebben momenteel een 45 tal leden over gans Vlaanderen. Slagers die willen aansluiten bij onze vereniging kunnen zich altijd bij mij melden op voorwaarde dat ze ook lid van de nationale beroepsfederatie zijn. De Klasseslagersvereniging legt vooral de nadruk op het commerciële en het managementsaspect terwijl de nationale beroepsfederatie de slagers verdedigt op alle niveaus en zorgt dat ons ambachtelijk beroep leefbaar blijft met aangepaste wetgeving op ons niveau. Via deze weg nodigen de Klasseslagers graag alle geïnteresseerden uit op hun jaarlijkse "Taste en discover" beurs die doorgaat op 26/2/18 in Kruibeke.

PARTNERLIJST



PARTNER	CONTACT	KORTING
 ALL FIRE SECURITY	Laurens Mingneau T. 056/ 42 32 29 laurens@allfiresecurity.be	5% korting bij bestelling via onze webshop. Dit kan door het ingeven van de couponcode: 'landsbond755'. Enkel geldig op bepaalde toestellen
 BARO	Peter Renders peter.renders@baero.com 0499/813500	50% korting op montage bij aankoop compleet verlichtingsplan
 BLEIJENBERGH	DIRK VALKIERS 03/326 36 00 verkoop@bleijenbergh.be	Extra themapunten voor gratis marketing ondersteunende tools! Nieuw klanten krijgen GRATIS MYQU.TV
 BOSSUYT	BOSSUYT TOM 056/36 11 80 tom@bossuytwi.be	Slagersactie via bon in De Blegische Beenhouwerij
 BRAGARD	Alexandre Blondiaux 063/22.16.76 info@bragard.be www.bragard.com	15% korting op de ganse catalogoog
 BTS INTERIM	Vlaanderen: 03/211 09 03 Wal: 04/277 45 10 info@btsfood.be	Persoonlijke aanpak + gunstige voorwaarden voor onze leden
 CCV	HILDE DECLOEDT 057/21 52 15 h.decloedt@be.ccv.eu	Tot €100 korting bij aankoop/huur van uw CCV betaaloplossing
 DANIS	Klaas Gruyaert 0479 72 29 30	Gratis degustatie bij de slager naar aanleiding van een evenement met inbegrip van 10kg gratis vlees
 DEVAFLOOR	SERNEELS NILS 014/51 54 85 info@devafloor.eu	5% korting op factuurbedrag + 5 l onderhoudsproduct specifiek voor gietvloeren
 DEWECO	DE WEERDT FRANK 03/455 56 36 fdw@deweco.be	5% korting op factuur van uitgevoerde werken
 DUPONT	DUPONT NV 056/20 32 09 info@dupont.be	7% afhaalkorting in showroom, niet cumuleerbaar met andere kortingen of promoties
 EDENRED	AANSLUITINGEN EDENRED 02/679 55 59 affiliatenetwork-be@edenred.com www.edenred.be cindy.voisin@edenred.com	Slagersactie via www.edenred.be
 ESSENT	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.

PARTNER	CONTACT	KORTING
EUROFINS 	DE GROOTE STEVEN 050/45 00 60 stevendegroote@eurofins.com	ANALYSEPRIJS: € 34,00 bij contante beta-ling / € 39,00 bij overschrijving na ont- vangst factuur. vanaf het tweede gehaktstaal dat u mee- geeft: € 26,00/staal. TRANSPORTPRIJS: binnen afgesproken periode (augustus-september): eerste afhaling: gratis tweede afhaling: - bij her- analyse: gratis - indien eerste keer geen staal beschikbaar: + transport: € 25,00 een extra afhaalronde wordt in oktober 2014 georganiseerd. bij heranalyses wordt geen transport doorgerekend, bij andere afhalingen wel (transport: € 25,00).
FIMATEC FIMATECH WEECHALEN EN MACHINES	DEBRUYNE JELLE 0475/ 68 18 31 jelle@fimatech.be	5% korting
FOODDESK 	LAMBAERTS SEL 0475/75 13 58 info@fooddesk.be	Ontdek onze ALL-IN-ONE APP waarbij u zowel via PC als tablet uw recepturen kan beheren, u in 2 minuten de allergenen / voedingswaar- den / ingrediëntenlijst kan berekenen (inclusief receptenboek) en op een snelle en efficiënte manier aan AUTOCONTROLE kan doen (we begelei- den u indien gewenst naar een smiley). Alle beenhoudersbond-leden krijgen een korting van 150€ op de opstartkost van 450€. Tevens kunnen wij een fikse korting voorzien voor alle opleidingen (KMO-portefeuille) en krijgt u de eerste 2 maanden gratis licentie. Interesse? Wij komen graag vrijblijvend even langs!
IMPERIAL MEAT PRODUCTS  YOUR FIRST CHOICE	JENS NACHTEGAELE 09 370 02 11 www.imperial.be	Slagersacties
JOYN 	Arne Van Lersberghe Joyn Ambassador Coach arne.vanlersberghe@joyn.be 0498/67.62.73	Joyn is een innovatief getrouwheidssysteem die momenteel al bij meer dan 6000 handelaars in België actief is met bijna 2 miljoen gebruikers. Met de Joyn-kaart of applicatie sparen je klanten punten bij elk bezoek of bij elke aankoop in je zaak. Je krijgt toegang tot een individueel han- delaarsportaal die jou inzicht geeft in je klanten met uitgebreide mailing- tool. Ontvang nu 200 gratis klantenkaarten bij aansluiting van het Joyn getrouwheidssysteem!
KONVERT INERIM 	HEGGERMONT SIMON 056/24 01 66 national.accounts@konvert.be	Een uniforme nationale doorstuurcoëfficiënt van 1,78 als korting voor de leden van de Landsbond
LEMMENS WINKELINRICHTING LEMMENS WINKEL IN DE WERKEN	Pieter Nuyts 03/455 24 90 info@winkelinrichting.be	Extra korting op eigen gefabriceerde meubelen
LIMAS GROUP 	MASSON CHRISTOPHE 03/298 01 01 christof.masson@grouplimas.be	Gratis audit en proofing aan (ongedierte bestrijding) + korting van 15% op de basistarieven
LIXERO  PROFESSIONAL LIGHTING SOLUTIONS	CORNEZ LUC 0479/56 50 28 retail@lixero.eu	20% korting op brutoprijslijst + gratis bezoek en offerte voor nieuwe verlichting
LUMINUS 	Contact facturatie: Kmo.service@edfluminus.be 078/155 230 Contact commercieel: kmosales@edfluminus.be 011 246 498 Openingsuren: 8u-16u30	Ons commercieel KMO team staat steeds voor jullie klaar om een offerte op maat te maken. Zowel voor elektriciteit en gas alsook voor onze nieu- we diensten zoals zonnepanelen, laadpalen en boilers. Met deze nieuwe diensten vergroot Luminus uw energie-efficiëntie en laat U besparen op uw energieverbruik.
LUNCHBREAK 	Davy De Witte lunchbreak@davydewitte.com 0488 35 33 26	10 % korting
MEAT TIME 	Henk De Vlieger 0496/36 87 15 devliegerhenk@msn.com	200 € korting bij aankoop van de afhaalfrigo. Niet cumuleerbaar met andere acties.

PARTNER	CONTACT	KORTING
MY FLEXI-JOB 	Dave Peeters dave@myflexijob.be Tel: 0468/35.78.85	Exclusieve korting voor onze leden bij My Flexi-Job Wil jij in jouw slagerij ook starten met flexi-jobs? Surf dan zeker eens naar www.myflexijob.be . Daar vind je alle informatie over werken met flexi-jobs én meer dan 10.000 kandidaten in heel Vlaanderen die op zoek zijn naar een flexi-job. En als lid van de Landsbond Beenhouders krijg je er een exclusieve korting van 10% op jouw vacatures. Hiervoor stuur je een mailtje naar info@myflexijob.be met vermelding van jouw lidnummer. Veel succes!
MY QU tv 	VALCKIERS MICHAEL 0473/ 43 86 85 michael@valckiersmarketing.be	€ 200 korting bij aankoop van een starters- pakket
MFC KOELPLATEN 	MISSANT ANNICK 0477/67 53 07 monheimfoodcontact@skynet.be	GRATIS LEVERING OVER HEEL BELGIE
NAVIMEAT 	DECONINCK PASCAL 050/82 23 33 info@navimeat.be	Slagersactie via bon in De Blegische Beenhoudwerij
PLUS DEALS 	VERMASSEN BART 016/29 58 05 francis.michils@riston.be	45 Euro/maand ipv 59 Euro/maand voor het PlusDeals open
PREMED 	STEVENS SVEN 016/30 81 11 sven.stevens@premed.be	€100 korting op beheersbijdrage
QUALITY GUARD 	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 ongedierte-bestrijding 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.
RANDSTAD 	PLANCQUAERT MICHELE 02/229 14 28 michele.plancquaert@randstad.be	Persoonlijke aanpak + gereduceerd tarief
REALCO 	WAUTERS THIBAUD 010/45 30 00 t.wauters@realco.be	5% korting (vanaf € 250)
REJO  	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 Beenhoudwerij
SD WORX 	PEETERS JOAN 03/220 26 28 joan.peeters@sdworks.com	Zie website www.bb-bb.be
SECUREX 	VAN ROY SONJA 0477/51 46 66 Sonja.Van.Roy@securex.be	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 btwstopzetting 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)

PARTNER	CONTACT	KORTING
	NICO DECUYPER 02/370 66 11 nico.decuypere@sita.be	Minimum 5% korting op huidige factuur (te bepalen na overleg exclusief dierlijk afval) + optimalisatie ivm vlarem of andere wetgeving).
	Vicky Sneppe +32 (0)50 23 19 60 vickysp@summitretail.be	Korting/slagersactie
	MORADE R'GHIF 02/547.55.88 affiliates-sodexocard.be@sodexo.com	Zie website www.bb-bb.be
	GYSEL KAREL 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-traiter
	Vanessa Sim +32 (0)2 233 37 41 Vanessa.sim@total.com	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 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.
	VANDENBUSSCHE KATLEEN 02/521 63 06 info@vanengelandt.com	5% korting
	VANHEEDE ENVIRONMENT GROUP VANHEEDE CAROLINE 056/ 52 16 31 caroline.vanheede@vanheede.com	Gratis afvalscan en verbetervoorstel op maat van het bedrijf ivm van Vlarema-wetgeving - optimale recyclagegarantie - gratis toegang tot uw online afvaldossier myVanheede
	Geert Vermeersch. 015/21 09 75 gvermeersch@verstegen.be	Slagersactie via bon in De Belgische Beenhouwerij
	WAUTERS NICO 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.
	MEVR. CARREBROUCK KATHY TEL 093745715 - FAX 093740537 info@wimag.be	Slagersactie
	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)
	www.tickets-for-parks.be	Aanbod voor de leden van Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België. Walibi Belgium: € 29,50 (in plaats van €36.50) - Bellewaerde: € 26,50 (in plaats van €31) - Aqualibi: € 14 (in plaats van €21).

Reportage beste beenhouwer van België promoot wedstrijden 2018



Omdat wij op de Landsbond vonden dat het hoog tijd werd om de winnaars van onze prestigieuze vakwedstrijden meer te betrekken bij het wedstrijdgebeuren, hebben we hen gevraagd om mee te werken aan de uitbouw en de jurering van de vakwedstrijden. Alle winnaars waren meteen enthousiast en beloofden hun absolute medewerking. Op de komende EUROBEEF vakwedstrijden en de Meesterschapwedstrijd zal Erwin Mertens, als winnaar van de Meesterschapwedstrijd 2015, mee de jurering van de rubrieken van de Meesterschapwedstrijd onder zijn hoede nemen. Drie jaar na het behalen van de titel van Beste Beenhouwer van België is het leven van Erwin Mertens, zaakvoerder van Culinaire Slagerij de Kapblok, compleet veranderd. Tegenover mij zit dan ook een totaal andere man. Het alfamannetje heeft de spelerei achter zich gelaten en is volwassen geworden... Een verbouwing van de slagerij aan de Tiensesteenweg en de opstart van een nieuwe zaak later, neemt Erwin rustig de tijd om te praten over de vakwedstrijden 2018 en de opening van zijn nieuwe slagerij in De Smidse in Leuven.

Erwin, het ging heel hard voor jou na het behalen van de titel van BESTE BEENHOUWER VAN BELGIE in september 2015.

Erwin: Inderdaad. Ik had nooit gedacht dat ik, na de succesvolle editie van 2013, nog beter zou kunnen doen. Onze deelname en vooral de voorbereiding ervan in 2015 verliep nogal chaotisch omdat we midden in de verbouwingswerken zaten. De winkel aan de Tiensesteenweg onderging een ware metamorfose en werd volledig verbouwd en verdubbeld in oppervlakte. Al onze aandacht ging op dat moment naar de verbouwingen. De overwinning kwam dan ook als een donderslag bij heldere hemel. Achteraf gezien was het behalen van de overwinning een fantastische ervaring maar als zaakvoerder moet je er wel je hoofd bijhouden. Ik heb van deze overwinning gebruik gemaakt om De Kapblok ook buiten het Leuvense bekendheid te geven en te zien aan onze bestellingen is dat aardig gelukt.

Ondertussen weten we allemaal dat een overwinning – goed gepromoot door de winnaar – geen windeieren legt.

Erwin: Je moet je beenhouwerij profileren en het ijzer smeden

terwijl het heet is. Het is uiteraard aan de winnaars zelf om zoveel mogelijk uit de overwinning te halen. Dat wil zeggen dat je van de gelegenheid gebruik moet maken om jouw zaak en jouw producten onder de aandacht te brengen. Je legt op die momenten zoveel contacten die je later nog nodig hebt. Iedereen is bij ons over de vloer geweest. Op dat moment is het allemaal best vermoeiend maar je moet weten dat het je inderdaad iets opbrengt. Plotseling kende iedereen De Kapblok. Ik werkte al goed samen met de pers in onze regio en heel wat journalisten komen bij mij over de vloer, wat ook helpt natuurlijk. Maar toch, een beetje inspanning loont echt de moeite om je zakencijfer omhoog te duwen en daar doe je het uiteindelijk voor. Anderzijds is het ook zo dat we sinds de overwinning geen probleem meer hebben om personeel aan te trekken. Ik krijg nu zelfs spontane sollicitanten over de vloer. Ook aan het Kapblokteam is te merken dat ze best fier zijn dat ze voor De Kapblok werken. De overwinning zorgt voor een positieve sfeer en tilt je zaak gewoon naar een hoger niveau.





Wat betekent het om Beste Beenhouwer van België te zijn?

Erwin: Deze titel betekende een echte boost voor De Kapblok. We hadden al ontzettend veel werk maar na de overwinning is ons personeelsteam alsmaar uitgebreid. Voor mij persoonlijk was het de erkenning van de collega's en professionals uit de voedingswereld die mij het meest aangreep. Het geeft een fijn gevoel als collega's hun respect tonen voor wat je doet. Het is leuk te weten dat jouw producten – in moeilijke categorieën en gecontroleerd door vakmensen – zeer goed bevonden zijn want anders zou je niet als winnaar uit de bus komen. Je krijgt op dat moment heel veel aandacht en felicitaties van iedereen. Minister Borsus nam zelfs de tijd om ons persoonlijk in Leuven te komen bezoeken. Dat is ook een bekroning voor je werk.

Spijtig genoeg zijn er natuurlijk ook mensen die je dat succes niet gunnen en die er alles doen om dat te minimaliseren of je in een slecht daglicht te stellen. Sommigen zouden daardoor geschokt zijn en in hun schulp kruipen maar zo zit ik niet in elkaar. Hoeveel te meer tegenwind, hoeveel te gemotiveerder ik ben om door te gaan. Ik geef, samen met mijn team, alle dagen het beste van onszelf en ik wil mijn klanten altijd het allerbeste product geven. Dat is wat telt, de rest is bijzaak.

Ik doe mijn werk supergraag. Ik sta nog altijd zelf in het atelier al is het alleen maar om charcuterie te maken. Ik vind dat superbelangrijk om de voeling met het atelier niet te verliezen. Slagers hebben heel veel bureauwerk te doen maar het werk in de slagery blijft voor mij het belangrijkste.

Waarom moeten je collega's meedoen aan de vakwedstrijden 2018?

Erwin: Ik weet dat iedereen heel veel werk heeft en weinig tijd maar ik doe hier toch een warme oproep aan alle collega's om mee te doen met de vakwedstrijden. Om de drie jaar moet je toch een beetje tijd kunnen vrijmaken. Zodra de inschrijving gedaan is, heb je nog alle tijd om je voor te bereiden. Uit ervaring

weet ik nu dat het best is dat je gewoon het product meeneemt dat je in de winkel verkoopt. Heel veel slagers maken de fout dat ze "iets" extra willen doen aan de producten die ze laten jureren. Vaak loopt het daar fout. Al te veel tierlantijntjes maken dat het product toch niet de gewenste smaak, kleur, ... heeft. Je producten gewoon laten jureren is de beste manier om te weten te komen hoe de vakjury denkt over de producten die je je klanten dagelijks meegeeft. Door middel van de juryrapporten die je terug krijgt na de wedstrijd weet je perfect wat de vakjury ervan vond en zie je de punten die je moet verbeteren. Vaak denk je aan sommige puntjes gewoon niet tot je ze zwart op wit ziet staan. Kleine wijzigingen in het productieproces of samenstelling doen soms wonderen. Iemand die niet betrokken is, een buitenstaander, ziet dat vaak beter dan jij die al jaren hetzelfde doet. Ik hoor soms van collega's dat je toch wat moet investeren in tijd en geld maar de meerwaarde weegt echt wel op tegen de investering. Als je je zaak op de kaart wil zetten in jouw regio (of daar buiten) moet je deelnemen.

Wat ga jij doen?

Erwin: Om anderen de kans te geven om ook iets te kunnen winnen (lacht) besliste ik om in te gaan op de vraag van de Landsbond om mee te werken aan de vakwedstrijden. Vermits ik zal jureren, kan ik niet meer meedoen aan de vakwedstrijden. Ik hoop dat we samen heel veel collega's kunnen motiveren en dat ze allemaal in de prijzen vallen.

Slagers die eens een blik achter de schermen wensen te werpen en mee wensen te jureren of mee willen werken tijdens de wedstrijden achter de schermen, kunnen dat altijd melden op het secretariaat van de Landsbond. Als we met z'n allen aan de kar van de vakwedstrijden trekken, blijven we reclame maken voor ons ambachtelijk vak en ons vakmanschap.

Je zei me onlangs dat het misschien tijd was om wat af te bouwen en toch ben je in een nieuw avontuur gestapt?

Erwin: Het was inderdaad mijn bedoeling om op termijn een betere balans te vinden tussen het werk en het gezinsleven en ik ben er ook van overtuigd dat dat wel zal lukken. De opening van de nieuwe site is achter de rug en over een paar maanden volgt een evaluatie. Voorlopig ziet het er allemaal zeer goed uit. Ook de organisatie van de tweede winkel loopt verbazingwekkend gemakkelijker dan ik gedacht had. In vogelvlucht is De Smidse maar een 5-tal minuutjes van de Tiensesteenweg verwijderd. Ik verlies dus niet te veel tijd met over en weer te rijden en ook de medewerkers zijn razend enthousiast. Ik heb dus een beurtrol opgesteld zodat iedereen eens hier in de overdekte foodmarket kan komen werken.

Vertel eens iets over deze nieuwe site?

Erwin: De Smidse was de voormalige smederij van de brouwerij. Het gebouw was prima gelegen en bood enorm veel mogelijkheden. De site is volledig gerenoveerd en omgevormd tot een overdekte voedingsmarkt voor ambachtelijke voedingsproducten. Foodies vinden hier vlees, brood, wijn en geestrijke dranken, aperitiefhapjes, koffie en thee, chocolade, verse pasta en groenten en dat niet van de eerste de beste ondernemers. Met Félici Meluzzi Ristorante Rossi hebben we de beste Italiaanse restauranthouder van België 2018 (Gault Milaut) gestrikt, Jeroen De Pauw is de bezieler van APEROBAG waar je een kant-en-klare selectie van bits & bites en een heerlijke frisse fles voor een authentiek aperitiefmoment kan kopen. Content, dé verpak-

kingsvrije voedingswinkel van Leuven biedt zijn klanten verse groenten en fruit aan maar ook sapjes en salades. In het atelier van Séraphine kan je heerlijk brood en gebak kopen en bij Rom kan je terecht voor koffie van uitstekende, ambachtelijke kwaliteit, servies, koekjes, pralines, suiker, melk,... . De centrale bar vormt het middelpunt van de site. Hier kunnen de klanten een hapje eten of genieten van een drankje. Bij ons kan men zowel degusteren als onze topkwaliteitsproducten kopen. Op de bovenverdieping biedt De Smidse plaats aan een yogastudio, een kapsalon, een schoonheidssalon met een praktijk voor hartcoherentie en nog één prachtige grote ruimte. Momenteel wordt er bekeken hoe we die ruimte gaan invullen. Waarschijnlijk wordt het een feestzaal waar we de catering met partners uit de food-hall zullen verzorgen.

Vreemde manier van afbouwen heb jij...

Erwin: Ik was in eerste instantie niet van plan mee in dit project te stappen maar de opportuniteit was zo aantrekkelijk dat ik deze kans niet kon laten liggen. Een drietal jaren geleden vroeg de investeerder van dit project mij wat ik vond van het idee om een soort versmarkt te maken van deze oude site. Ik zag er wel wat in maar niet direct voor mezelf. De Kapblok barstte uit zijn voegen, we waren aan het verbouwen en ik had juist de wedstrijd gewonnen. Een jaar later kwam de investeerder terug langs met een concreter plan en ik besloot mee in dit project te stappen. Ik kreeg de opdracht om de ruimte te vullen met ambachtelijke ondernemers uit de streek. Het was geen probleem om de plaatselijke zelfstandig ondernemers mee te krijgen in dit verhaal. De site ligt aan de Vaart, in een deel van Leuven waar men er alles aan doet om dat op te waarderen. In enkele jaren tijd zijn hier heel wat nieuwe bewoners gekomen in de hippe nieuwbouwapartementen. Er is hier heel veel toekomst en iedereen die in dit verhaal gestapt is, is super tevreden. Zoals altijd, zijn er nog wat kinderziekten maar die halen we er naar verloop van tijd wel uit. Ik ben er zeker van dat deze site een aantrekkingspool zal worden in dit stadsgedeelte.

Meer winkels, meer verantwoordelijkheid, meer personeel....

Erwin: Voor sommigen is het glas altijd half leeg, voor mij is het altijd half vol. Ik zie de opportuniteit en niet de nadelen. Al zijn die er vast ook wel. Wat is meer verantwoordelijkheid? Alleen ben je natuurlijk niets maar met een goed team kom je al een heel eind. Iedereen is enthousiast en wil dat dit project slaagt. Onze medewerkers passen zich aan alle situaties aan. Ons team is gestaag gegroeid en momenteel zitten we aan 19 medewerkers. Elke winkel heeft zijn eigenheid. Hier verkopen we bijvoorbeeld veel meer ambachtelijke vleeswaren en traiteur terwijl we aan de Tiensesteenweg heel wat meer vers vlees verkopen. Hoe de verkoop loopt, hangt voor een groot deel af van het publiek dat je aantrekt. Hier zie je vooral een hip en gemengd publiek. Consumenten die oog hebben voor de kwaliteit van ambachtelijke producten. En dat is tof!

Hoe zie je de toekomst van dit project?

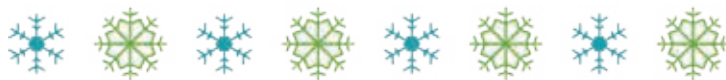
Erwin: De site moet echt een ontmoetingsplek worden voor jong en oud in deze buurt. Tijdens de opening was het hier een echte overrompeling en nadien bleef het volk komen. Het is hier aangenaam winkelen omdat de winkels indoor zijn en omdat er een gezellige sfeer hangt. Met een parking voor 45 wagens voor de deur hebben we natuurlijk ook een enorme troef te pakken. Er zijn nog plannen om de zijkanalen van de hal open te maken



naar buiten toe zodat we in de zomerperiode terrasjes kunnen zetten op het water. De marktplaats is open van 10 uur 's ochtends tot 18 uur 's avonds. De bovenverdieping blijft open en kan volledig los van het gelijkvloers functioneren zodat het restaurant en het yogacentrum ook 's avonds open kunnen blijven.



HAPPY enzymatic NEW YEAR !



Realco nieuwtjes

Realco wenst u een gezond, gelukkig en succesvol nieuwjaar 2018 boordevol enzymen en hygiëne.

Realco start in 2018 met een nieuwe CEO, George Blackman. Hij neemt het familiebedrijf over van zijn vader.



De opvolger van Thibault, uw voormalige hygiëne-expert die naar de Verenigde Staten vertrokken is voor een nieuwe uitdaging, is begin januari bij Realco van start gegaan. Ayman heeft als missie de ontwikkeling van ons beenhouwerssegment in België maar ook in het buitenland. Na 2 intensieve weken opleiding zal hij klaar zijn om op de baan te gaan.

Eindejaarswedstrijd: Bravo aan Patrick Callens ! Hij wint een pack enzymatische producten.



Ayman Amin, opvolger van Thibault



Thibault met zijn nieuwe collega's in Ohio

Wist u dat micro-organismen niet van geld houden?



Geld wordt vaak gezien als een bron van besmetting omdat het door vele handen gaat. Maar in tegenstelling tot wat veel mensen denken vormen muntstukken en biljetten geen goed milieu voor de ontwikkeling van micro-organismen, ze bevatten er dan ook weinig of geen. Het risico op kruisbesmetting tussen geld en voedsel via de handen is dan ook klein.

Het is dus niet noodzakelijk om systematisch de handen te wassen na het aanraken van geld maar een goede handhygiëne blijft wel belangrijk.

Handen wassen met een ontsmettende zeep zoals Lavmain+ is vooral vereist:

- voor je met het werk begint,
- na elk toiletbezoek,
- na elke pauze,
- na elke handeling waarbij je handen vuil worden (manipuleren van bedorven voedsel, aanraken van vuilnisbakken, na een niesbui, na het snuiten van je neus, na het hoesten, ...)
- na het werken met rauwe producten.

Het dragen van handschoenen is geen wettelijke verplichting. In sommige gevallen wordt het aangeraden maar dit geeft soms een vals gevoel van veiligheid en goede hygiëne. Als een handelaar ervoor kiest handschoenen te dragen, moet hij deze regelmatig vervangen. Hij moet hier dus ook de nodige hygiënemaatregelen naleven.

Bron: FAVV, Nieuwsbrief n°59, p.10

REALCO

ENZYMES FOR LIFE

BEHEERS HYGIËNE IN UW SLAGERIJ

met de enzymatische
expertise van
REALCO

DE ENZYMATISCHE REINIGING VAN REALCO IS:

- ✓ KRACHTIG
- ✓ SNEL
- ✓ EENVOUDIG
- ✓ PROFESSIONEEL
- ✓ ONGEVAARLIJK (pH-NEUTRAAL)

Ontdek de nieuwe Realco
catalogus bij uw verdeler



5%
KORTING
VOOR LEDEN VAN
DE LANDSBOND DER
BEENHOUDERS

MEER INFO :
0490/44.34.76

REALCO
ENZYMES FOR LIFE

Albert Einsteinlaan 15, 1348 Louvain-la-Neuve / België
www.realco.be

Drie ambachtelijke kaasmakerijen slepen liefst 18 awards in de wacht

Belgische kazen absolute winnaar

World Cheese Awards



Belgische kazen zijn absolute wereldtop. Dat is nogmaals gebleken op de World Cheese Awards in Londen. Kaasboerderij De Moerenaar (Veurne), Flandrien Kaas (Wervik) en Kaasboerderij 't Groendal (Roeselare) wisten liefst 18 prijzen in de wacht te slepen voor hun kazen. “Dit bevestigt dat er een nieuwe wind waait in het Belgische kaaslandschap waar ambacht en kwaliteit centraal staan”, stellen de zaakvoerders Johan Deweer, Jan Desmet en Thijs Dewicke.

België is een echt kaasland. Traditioneel werden in onze streken vooral industriële half-harde abdijskazen gemaakt. Maar de voorbije 5 jaar zijn er heel wat kaasmakerijen die nieuwe, smaakvolle soorten hebben gelanceerd, zowel in gouda-kaas, gatenkaas, light-kaas als geitenkaas.

Het prestigieuze kaasconcours, de World Cheese Awards in Londen, waar dit jaar 3000 kazen uit de hele wereld aan deelnamen, levert andermaal een puik resultaat op voor de Belgische ambachtelijke kazen. Kaasboerderij De Moerenaar, Flandrien Kaas en Kaasboerderij 't Groendal winnen samen 18 medailles, waaronder Goud voor onderstaande kazen:

- Gouda-kazen: Brokkeloud Roeselare, Flandrien Grand Cru, Frontieren Brokkel, Old Groendal
- Light kazen: Jeunesss Light Gerijpt
- Geitenkazen: 't Groendal, Smokkelaar

GROEIENDE VRAAG NAAR KWALITEITSKAZEN

De beoordeling van de jury komt niet geheel onverwacht. “Ook het publiek apprecieert de smaak en het ambacht van onze producten. De verkoop van de Belgische kazen zit in de lift. Dat heeft met de kwaliteit te maken, maar we merken ook dat mensen steeds vaker teruggrijpen naar lokaal geproduceerde voeding. Niet toevallig besteden zowel De Moerenaar, Flandrien Kaas als Kaasboerderij 't Groendal veel aandacht aan duurzaamheid en lokale verankering in de ontwikkeling van hun activiteiten”, aldus de zaakvoerders.

Ook in het buitenland groeit de vraag naar de Belgische topproducten gestaag. Er is een groeiende export van onze ambachte-

lijke kazen naar Nederland, Frankrijk, Duitsland, UK, Italië, Spanje en zelfs Amerika en Canada. De mooie resultaten die onder meer Flandrien Kaas en 't Groendal de voorbije jaren neerzetten op de World Cheese Awards zijn daar niet vreemd aan.

VERDER INVESTEREN

De drie kaasmakerijen die in de prijzen vielen, blijven dan ook investeren om aan de groeiende vraag te kunnen voldoen. Ze investeerden de laatste 5 jaar samen voor meer dan 12 miljoen euro. Flandrien Kaas bouwde vijf jaar geleden een gloednieuwe kaasmakerij in Wervik en breidde gestaag zijn productie uit. De Moerenaar voltooide pas vorig jaar zijn nieuwe productielocatie om aan de strengste normen voor kwaliteit en hygiëne te voldoen. En kaasboerderij 't Groendal bouwt momenteel aan een nieuwe kaasmakerij in Roeselare.

“We zijn ervan overtuigd dat de bekroning op de World Cheese Awards een positief effect zal hebben en voor verdere groei zal zorgen. Het onderstreept alleen maar dat België een echt kaasland is en dat we de juiste keuzes hebben gemaakt. Ondertussen stellen de 3 kaasmakerijen zo'n 35 gepassioneerde personeelsleden tewerk. De kaasmakers van onze drie bedrijven overleggen regelmatig en wisselen kennis en ervaringen uit om onze kazen naar een steeds hoger kwaliteitsniveau te tillen. Voortaan komt de Belgische kaasliefhbber volledig aan zijn trekken met kazen van eigen bodem!”, besluiten Johan Deweer, Jan Desmet en Thijs Dewicke.

Op de bijgaande foto ziet u v.l.n.r.: Thijs Dewicke (De Moerenaar Veurne), Jan Desmet (Flandrien Kaas Wervik) en Johan Deweer (Kaasboerderij 't Groendal Roeselare)

TWEEMAANDELIJKSE WEDSTRIJD

VOOR SNELLE EN SNUGGERE SLAGERS!

Win een Brugse Ham!

Om ons partnerschap met de firma Hoste te ondersteunen en om de Brugse Ham bij onze leden een grotere bekendheid te geven, start de redactie van de Belgische Beenhouwerij in samenwerking met Vleeswaren Hoste een nieuwe WEDSTRIJDCAMPAGNE.

Tweemaandelijks kunnen jullie deelnemen aan de wedstrijd en één van de vijf ontbeende Brugse Hammen winnen. Om kans te maken op zo'n heerlijke Brugse Ham dien je eenvoudigweg het juiste antwoord op de wedstrijdvraag door te mailen of te faxen naar Carine Vos – fax: 02/736 64 93 – mail: carine.vos@landsbond-beenhouwers.be

De winnaars worden bekendgemaakt in onze vakbladen en kunnen door middel van de verkregen waardebon de gewonnen Brugse Ham laten leveren door hun groothandelaar.

De firma Hoste en de redactie van de Belgische Beenhouwerij wensen jullie veel succes!

Wedstrijdvraag: WIE SCHREEF HET ARTIKEL ROND DROGE WORST EN SALAMI?

Zorg dat we je antwoord vóór 01-02-2018 hebben! De namen van de 5 gelukkige winnaars die een waardebon ontvangen van de firma HOSTE verschijnen in onze volgende editie.

NAAM:

ADRES:

Tel.:



Brugse Ham Jambon de Bruges

Brugse specialiteit - Spécialité de Bruges
Gedroogd volgens oud Vlaams recept -
Séché selon une vieille recette flamande
Natuurlijk - Naturel
20% minder zout - 20% mois de sel
Zonder glutamaat - Sans glutamate

Tip: zorg steeds voor proevertjes in de winkel, vooral voor de kids!
Conseil : prenez soins de présenter des petits morceaux de
Jambon de Bruges en dégustation, spécialement pour les enfants !

Voor meer informatie contacteer de firma Hoste op het nr. 050/713655
of mail naar info@brugseham.be, www.brugseham.be
Pour plus d'info contactez la firme Hoste tél. : 050/713 655 ou
par mail info@brugseham.be, site web: www.brugseham.be





U verwent uw klanten graag met gezond, heerlijk en mals kwaliteitsvlees.
Daarom verwennen wij onze varkens met pure granen en olijfolie.

www.durocdolives.be



Recepten Duroc d'Olives

GEBAKKEN VARKENSKROON MET CREME VAN TIJM EN GEROOSTERDE OVENGROENTEN



INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

1 Duroc d'Olives varkenscroon met
4 beentjes
3 eetlepels Duroc d'Olives olijfolie
3 eetlepels gedroogde tijm
2 dl room
2 dl vleesbouillon
peper

zout

4 jonge wortelen

4 gele wortelen

4 paarse wortelen

½ knolselder

½ butternutpompoe

4 sjalotten

1 potje erwtscheuten

BEREIDING:

Kruid de varkenscroon met peper en zout en 1 eetlepel gedroogde tijm. Bak het vlees rondom goudbruin in wat olijfolie. Leg het op een ovenschaal en bak de kroon nog 30 tot 45 minuten op 180° C. Haal het vlees uit de oven en laat het 30 minuten onder aluminiumfolie rusten. Dek de zijanten van de folie niet toe zodat de damp weg kan en het vlees niet verder gaart. Laat de room en de vleesbouillon met 1 eetlepel gedroogde tijm inkoken tot sausdikte. Kruid met peper en zout. Snijd de wortelen en sjalotten in de lengte in 4 en de knolselder en de pompoe in lange stukjes van gelijke grootte en bestrooi ze met 1 eetlepel gedroogde tijm en wat olijfolie. Kruid met peper en zout en gaar 15 minuten in de oven op 180° C. Snijd het vlees aan en schik het op de borden. Dresseer de groenten ernaast en overgiet met saus. Werk af met wat erwtscheuten.

CARRE VAN TOAST, PATÉ, APPEL EN LIMOEN



INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

4 sneden bruin toastbrood
4 plakjes Duroc d'Olives paté
1 granny smith appel
(om een dag vooraf te bereiden)
2 limoenen
1 potje rode amarant of rode zuring

BEREIDING:

Snijd een dag vooraf de granny smith appel in brunoise. Leg de appelstukjes in een boterhamzakje en pers het sap van de 2 limoenen erbij. Duw alle lucht eruit, rol het zakje op en laat dit 1 nacht in de koelkast marineren. Snijd het toastbrood in een vierkant. Toast de vierkanten in de oven of broodrooster tot ze goudbruin en krokant zijn. Snijd de paté in vierkanten die net wat kleiner zijn dan de toast. Leg een plakje paté op elke toast en schik als laatste de appelbrunoise in een vierkantje. Garneer met wat rode amarant of zuring.

COPPA MET ROOMKAAS, PESTO VAN CHAMPIGNONS EN PARMEZAAN, TRUFFELOLIE



INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

8 sneetjes Duroc d'Olives coppa

150 gram roomkaas met noten
250 gram Parijse champignons
50 gram gemalen Parmezaan
1 dl Duroc d'Olives olijfolie
1 dl truffelolie
4 takjes shiso
peper
zout
1 spuitzakje

BEREIDING:

Schik de coppa rondom in de potjes.

Vul het spuitzakje met de roomkaas en spuit dotjes in een rondje op de coppa. Laat het midden van de cirkel vrij voor de pesto. Stoof voor de pesto de fijngesneden champignons aan in olie en kleur ze goudbruin. Kruid met peper en zout en laat afkoelen. Schep de champignons in de blender en mix ze fijn samen met de Parmezaan en wat truffelolie. Schep een lepel van deze pesto in het midden van elk potje. Overgiet het geheel met nog wat extra truffelolie en werk af met een takje shiso.

CROQUE VAN BRICKDEEG, RILETTE MET OLIJF EN GRAANMOSTERD



INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

2 vellen brickdeeg
4 theelepels graanmosterd
1 eetlepel Duroc d'Olives olijfolie
200 gram Duroc d'Olives rilette met olijven
4 takjes bronzen venkel of dille

BEREIDING:

Leg de 2 vellen brickdeeg op elkaar en duw met een ronde vorm een afdruk op het bovenste vel. Maak zo 4 rondjes in het deegvel. Knip met de schaar langs de afdruk zodat je 8 mooie deegschijfjes verkrijgt. Bak de schijfjes krokant goudbruin in de olijfolie en laat ze even uitlekken op keukenpapier. Smeer een schijfje in met een lepeltje graanmosterd. Schep daarop een vierde van de rilette en leg er een schijfje bovenop. Lepel daarop nog wat olijfstukjes uit de rilette en werk af met de bronzen venkel of dille. Herhaal dit tot de 4 hapjes klaar zijn.

NEW
Kippenworstje
met **30%**
worteltjes

Disney WORSTJES

GRATIS

1 doos (per 20)
**Frozen Kippenworstje
met worteltjes**
om uit te delen aan de bezoekers.

PRAKTISCH

Deze actie is exclusief voor deelnemende
slagers aan "week van de slager".

Deelname aan actie enkel mogelijk via mailing
naar carine.vos@landsbond-beenhouders.be

Graag doorgeven tegen welke datum dit geleverd
moet worden* en via welke grossier.

* Gelieve rekening te houden met termijn van ±2 weken;
van moment van bestelling tot moment van levering

✓
-30%
VET

12h
Tot 12 uur buiten
de koeling te
bewaren!

✓
**ZONDER
KLEUR-
STOFFEN**

✓
**MAKKELIJK
TE
OPENEN**



Imperial
Meat Products

WEEK VAN DE SLAGER



SLAGER - SPEKSLAGERIJ - TRAITEUR



leren. durven. doen.

Kortlopende opleidingen januari en februari 2018



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% !



Jan Reynaert

- Docent Syntra West
- Kok bij 'Traiteurs Mieke & Jan'

GASTRONOMISCHE GERECHTEN MET EXOTISCH WILD

Exotisch vlees is bij ons minder gekend, en dat is spijtig. Want dit wild is mager, voedzaam en lekker, maar bovenal kan je er erg creatief mee aan de slag.

2 sessies - Op maandag 29 januari en 5 februari 2018, telkens van 18u30 tot 21u30- Syntra West Brugge
Prijs: € 150 (excl. 21% BTW). Syllabus en grondstoffen zijn inbegrepen in de prijs.



Jelle Vanquathem

- Zaakvoerder 'Atelier Van Quathem' te Veurne - www.ateliervq.be
- Heeft ervaring opgedaan in Salons Saint-Germain, Notarishuys, Ten Boogaerde, Boury, In de Wulf, Atelier Dierendonck, Patisserie Stephan Destrooper...

ARTISANALE BEWARINGSTECHNIEKEN: VLEES PEKELN, ROKEN, KONFIJTEN, FERMENTEREN... AVOND-OPLEIDING

Vandaag staan de technieken als pekelen, opleggen, konfijten, roken, drogen, ... weer volop in de belangstelling door enkele nieuwe toepassingen. Traditionele, klassieke smaken komen terug op de borden. Zo krijgen verse producten toch een lange bewaartijd en winnen ze aan smaak.

2 sessies - Op woensdag 31 januari en 7 februari 2018, telkens van 19u tot 22u- Syntra West Brugge
Prijs: € 150 (excl. 21% BTW). Syllabus en grondstoffen zijn inbegrepen in de prijs.



Geert Jonckheere

- Auteur 'Basic Hartig gebak' Uitgeverij Lannoo (Winnaar Cultuurprijs Bredene 2014)
- Lid Richemont Club België
- Ervaren lesgever Bakkerijsschool Ter Groene
- Gastdocent Syntra West

DE BELEGDE BOTERHAM AVOND-OPLEIDING

Sleutelbegrippen als innovatief, trendy en inspirerend blijven belangrijke pijlers in de creaties van jouw sandwichrecepten.

Je maakt je eigen broodjes. Aan jou dus om veranderingen en aanpassingen zowel in smaak als presentatie door te voeren.

1 sessie - Op donderdag 8 februari 2018 van 18u30 tot 21u30 - Syntra West Kortrijk
Prijs: € 70 (excl. 21% BTW). Syllabus en grondstoffen zijn inbegrepen in de prijs.



Philippe de Clercq

- Zaakvoerder H.CCP Quality Assistance
- Auditeur voor certificatie autocontrole Foodcheck NV
- Gastdocent Syntra West

HACCP - DE GENERIEKE GIDS OP MAAT VAN JE BEDRIJF AVOND-OPLEIDING

Deze specifieke modulaire opleiding bestaat uit 2 algemene, sectoroverschrijdende sessies aangevuld met 1 specifieke module die zich richt op jouw eigen segment.

Ondernemers die deze opleiding volgen, krijgen een praktijkgerichte, eenvoudige handleiding om het autocontrolesysteem in hun eigen zaak op een correcte en efficiënte manier toe te passen.

3 sessies waarvan 2 sessies op maandag 19 februari 2018 van 15u tot 21u30 + 1 sessie naar keuze:
- Horeca gaat door op maandag 26 februari 2018 van 15u tot 18u
- Grootkeuken gaat door op 12 maart 2018 van 15u tot 18u
- Slager gaat door op maandag 12 maart 2018 van 19u tot 22u

Syntra West Brugge
Prijs € 195 (excl. 21% BTW) Syllabus inbegrepen



Julie Van den Kerchove en Simon Matthys

- 2 Raw foodchefs met een passie voor pure plantaardige gerechten
- All Good: hun eigen raw vegan productielijn

RAW FOODS: ITALIA! DAG-OPLEIDING

Demonstratie & uitgebreide proeverij van 5 raw vegan italiaanse gerechten.

Een receptenbundel - inclusief bonusrecepten & een introductiegids tot raw food. Hapjes, water & thee. Praktische tips & achtergrondinformatie over de raw food levensstijl, kooktechnieken & keukenmateriaal. En heel wat ruimte voor vragen!

1 sessie - Op maandag 26 februari 2018 van 11u tot 14u - Syntra West Brugge
Prijs: € 110 (excl. 21% BTW). Syllabus en lunch inbegrepen in de prijs.

Voor meer info bel Riki Vangeel via 078/353 653 of mail riki.vangeel@syntrawest.be

www.syntrawest.be

Bezoek ons op    

Syntra West vzw is ISO 9001:2008 gecertificeerd
v.u. J. De Neve, Spoorwegstraat 14 te 8200 Brugge

Met de steun van:    



NIEUWS VAN HET FAVV

Het FAVV werkt vanaf 1 januari met grotere en nog efficiëntere buitendiensten (19/12/2017)

Om nog efficiënter te kunnen werken, zullen de buitendiensten van het FAVV vanaf 1 januari niet meer per provincie georganiseerd zijn maar wordt er vanaf dan met grotere controle-eenheden gewerkt. De veranderingen grijpen plaats in Oost-Vlaanderen, Vlaams-Brabant, Limburg, Waals-Brabant, Luxemburg en Namen.

Vanaf 1 januari wordt er binnen het FAVV niet meer gewerkt met 11 provinciale controle-eenheden (PCE's) maar met 9 lokale controle-eenheden (LCE's). Op die manier zullen de verschillende buitendiensten allemaal ongeveer even groot zijn. Dat moet toelaten om in elke LCE de vereiste technische kennis te verzamelen en om nog efficiënter te kunnen werken.

Wat verandert er concreet? Voor West-Vlaanderen, Antwerpen, het Brussels Hoofdstedelijk Gewest, Henegouwen en Luik zijn er geen wijzigingen voorzien.

De veranderingen grijpen plaats in de overige provincies:

- Het westelijk deel van de PCE Vlaams-Brabant wordt samengevoegd met de PCE Oost-Vlaanderen en zal vanaf 1 januari samen een LCE vormen, gevestigd op de site in Gent.
- Het oostelijk deel van de PCE Vlaams-Brabant zal samengaan met de PCE Limburg en samen een LCE vormen. Ze blijven voorlopig werken vanuit de huidige twee sites in Leuven en Hasselt.
- De PCE Waals-Brabant wordt samengevoegd met de PCE Namen tot een LCE, die zal werken vanuit de site van Bouge.
- Vier gemeenten in het zuiden van de provincie Namen (Beauraing, Gedinne, Bièvre en Vresse-sur-Semois) worden bij de PCE Luxemburg gevoegd tot een nieuwe LCE in Libramont.

Door de reorganisatie veranderen de generieke mailadressen waarop u de bovenstaande buitendiensten kan bereiken.

Via deze link kan u de nieuwe mailadressen en het adres van vestiging van de LCE's vinden: www.favv.be/lce/herstructurering/_documents/2017-12-18_LCE-Contactgegevens.pdf

Onder welke LCE valt u voortaan? U kan alles terugvinden op de kaarten via deze link: www.favv.be/lce/herstructurering/_documents/2017-12-18_Cartes-Kaarten.pdf

Een Lokale Controle-eenheid is verantwoordelijk voor de controles op de voedingsbedrijven die zich binnen haar zone bevinden. Ze fungeert eveneens als het contactpunt voor die bedrijven en voor iedereen die binnen die regio een activiteit in de voedingssector wil starten.

Hieronder vindt u een overzicht van de contactgegevens van 9 LCE:

LCE Antwerpen (LCE ANT)

AMCA-gebouw (6de verdieping)

Italiëlei 4 bus 18

2000 Antwerpen

Tel.: 03/202 27 11

Fax.: 03/202 27 93

E-mail: info.ANT@FAVV.be

Verplichte melding: notif.ANT@FAVV.be

Grondgebied: Provincie Antwerpen

LCE Oost-Vlaanderen Vlaams-Brabant (LCE OVB)

Zuiderpoort - Blok B (10de verdieping)

Gaston Crommenlaan 6 / 1000

9050 GENT

Tel. 09/210 13 00

Fax: 09/210 13 20

Email: info.OVB@FAVV.be

Verplichte melding: notif.OVB@FAVV.be

Grondgebied: Provincie Oost-Vlaanderen en het westelijk gedeelte van de provincie Vlaams-Brabant (gemeenten:

Londerzeel, Kapelle-op-den-Bos, Opwijk, Merchtem, Meise, Wemmel, Asse, Affligem, Liedekerke, Ternat, Dilbeek, Lennik, Gooik, Sint-Pieters-Leeuws, Drogenbos, Linkebeek, Sint-Genesius-Rode, Beersel, Halle, Pepingen, Herne, Galmaarden en Bever).

LCE Vlaams-Brabant Limburg (LCE VLI)

CORDA Campus

Kempische Steenweg 297 bus 4

3500 HASSELT

Tel. 011/26 39 84

Fax: 011/26 39 85

Email: info.VLI@FAVV.be

Verplichte melding: notif.VLI@FAVV.be

Grondgebied: Provincie Limburg en het oostelijk gedeelte van de provincie Vlaams-Brabant (gemeenten: Grimbergen, Zemst, Kampenhout, Vilvoorde, Steenokkerzeel, Machelen, Zaventem, Kraainem, Wezembeek-Oppem, Overijse, Hoeilaart, Boortmeerbeek, Keerbergen, Tremelo, Begijnendijk, Aarschot, Scherpenheuvel-Zichem, Diest, Haacht, Rotselaar, Kortenberg, Herent, Leuven, Holsbeek, Tielt-Winge, Bekkevoort, Bertem, Lubbeek, Glabbeek, Kortenaak, Geetbets, Huldenberg, Oud-Heverlee, Bierbeek, Boutersem, Tienen, Hoegaarden, Linter, Zoutleeuw en Landen).

LCE West-Vlaanderen (LCE WV)

AIPM

Koning Albert I laan 122

8200 BRUGGE

Tel. 050/30 37 10

Fax: 050/30 37 12

Email: info.WVL@FAVV.be

Verplichte melding: notif.WVL@FAVV.be

Grondgebied: Provincie West-Vlaanderen

LCE Brussel (LCE BRU)

Administratief Centrum Kruidtuin

Food Safety Center

Kruidtuinlaan 55

1000 BRUSSEL

Tel. 02/211 92 00

Fax: 02/211 91 80

Email: info.BRU@FAVV.be

Verplichte melding: notif.BRU@FAVV.be

Grondgebied: Brussels Hoofdstedelijk Gewest

REGISTER

VOOR DE SLAGER-KLEINHANDELAAR 2018

www.bb-bb.be

In deze uitneembare katern vindt u de volgende documenten :

- Traceerbaarheid met lotnummers voor 2018
- Prijsberekeningsperiodes 2018

Hoger vermelde documenten en de overige documenten die ongewijzigd bleven en die u voorheen jaarlijks ontving in een volledige gedrukte versie van het Register zijn elektronisch beschikbaar in de pagina's voorbehouden voor de leden op onze website www.bb-bb.be. Het paswoord om toegang te krijgen tot de documenten vindt u telkens terug in dit vakblad.

Aanvulling reiniging- en ontsmettingsplan.

Wij stellen vast dat bij controles de opmerking gemaakt wordt dat het reinigingsmateriaal mee opgenomen moet worden in het reinigingsplan.

Dit werd niet voorzien in het voorgedrukte reinigings- en ontsmettingsschema zoals opgenomen in het register. Hiertoe kan het document "Aanpassing aan eigen handelszaak" gebruikt worden.

Voorbeeld dat indien nodig aangepast dient te worden aan de eigen specifieke situatie.

Plaats : Opbergruimte reinigingsmateriaal

Wat	Wanneer	Volgorde	Product(*)	Opmerking
Muren	Volgens bevuilding			
Vloer	2 X per week	Vuil verwijderen Reinigen Spoelen Droog dweilen		
Dweilen	Volgens bevuilding	Afspoelen Uitwringen Wasmachine		
Borstels	Volgens bevuilding	Vuil verwijderen Afspoelen en ontsmetten (indien van toepassing)		
Aftrekkers	Volgens bevuilding	Afspoelen Ontsmetten		
Waterstofzuiger	Volgens bevuilding	Afspoelen Ontsmetten		
....				

(*) Vermeld hier het interne volgnummer zoals opgenomen in de lijst met de gebruikte reinigings- en ontsmettingsmiddelen



TRACEERBAARHEID MET LOTNUMMERS VOOR 2018

Het lotnummer betreft ALLE leveringen in de overeenstemmende aankoopweek.
(bijv. vlees, vleesproducten, kruiden, ingrediënten, verpakkingen enz.)

week	lotnummer	van maandag	tot en met zondag	week	lotnummer	van maandag	tot en met zondag
1	118	1-01-18	7-01-18	27	2718	2-07-18	8-07-18
2	218	8-01-18	14-01-18	28	2818	9-07-18	15-07-18
3	318	15-01-18	21-01-18	29	2918	16-07-18	22-07-18
4	418	22-01-18	28-01-18	30	3018	23-07-18	29-07-18
5	518	29-01-18	4-02-18	31	3118	30-07-18	5-08-18
6	618	5-02-18	11-02-18	32	3218	6-08-18	12-08-18
7	718	12-02-18	18-02-18	33	3318	13-08-18	19-08-18
8	818	19-02-18	25-02-18	34	3418	20-08-18	26-08-18
9	918	26-02-18	4-03-18	35	3518	27-08-18	2-09-18
10	1018	5-03-18	11-03-18	36	3618	3-09-18	9-09-18
11	1118	12-03-18	18-03-18	37	3718	10-09-18	16-09-18
12	1218	19-03-18	25-03-18	38	3818	17-09-18	23-09-18
13	1318	26-03-18	1-04-18	39	3918	24-09-18	30-09-18
14	1418	2-04-18	8-04-18	40	4018	1-10-18	7-10-18
15	1518	9-04-18	15-04-18	41	4118	8-10-18	14-10-18
16	1618	16-04-18	22-04-18	42	4218	15-10-18	21-10-18
17	1718	23-04-18	29-04-18	43	4318	22-10-18	28-10-18
18	1818	30-04-18	6-05-18	44	4418	29-10-18	4-11-18
19	1918	7-05-18	13-05-18	45	4518	5-11-18	11-11-18
20	2018	14-05-18	20-05-18	46	4618	12-11-18	18-11-18
21	2118	21-05-18	27-05-18	47	4718	19-11-18	25-11-18
22	2218	28-05-18	3-06-18	48	4818	26-11-18	2-12-18
23	2318	4-06-18	10-06-18	49	4918	3-12-18	9-12-18
24	2418	11-06-18	17-06-18	50	5018	10-12-18	16-12-18
25	2518	18-06-18	24-06-18	51	5118	17-12-18	23-12-18
26	2618	25-06-18	1-07-18	52	5218	24-12-18	30-12-18
				1	119	31-12-18	6-01-19

PRIJSBEREKNINGSPERIODES 2018

						AANKOPEN		VERKOOPPRIJZEN	
						PERIODE	VAN	TOT	TOT
1	11-12-17	7-01-18	15-01-18	11-02-18					
2	8-01-18	4-02-18	12-02-18	11-03-18					
3	5-02-18	4-03-18	12-03-18	8-04-18	10	20-08-18	16-09-18	24-09-18	21-10-18
4	5-03-18	1-04-18	9-04-18	6-05-18	11	17-09-18	14-10-18	22-10-18	18-11-18
5	2-04-18	29-04-18	7-05-18	3-06-18	12	15-10-18	11-11-18	19-11-18	16-12-18
6	30-04-18	27-05-18	4-06-18	1-07-18	13	12-11-18	9-12-18	17-12-18	13-01-19
7	28-05-18	24-06-18	2-07-18	29-07-18	1/2018	10-12-18	6-01-19	14-01-19	10-02-19
8	25-06-18	22-07-18	30-07-18	26-08-18					
9	23-07-18	19-08-18	27-08-18	23-09-18					

Het blad voor het noteren van de verkoopprijzen is beschikbaar in de ledenpagina's van onze website www.bb-bb.be

Voor de slagers die het forfaitair belastingstelsel toepassen worden is het sterk aan te raden om 4-wekelijks de verkoopprijs van het vers vlees te (laten) berekenen en te noteren, dit om bij eventuele betwisting van uw handelsmarge een bewijskrachtig document te kunnen voorleggen als verdediging.



FAMILIEHOEKJE

OVERLIJDENS

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van de heer Marcel Vandenbroucke, echtgenoot van mevrouw Maria Sticker en vader van de heer Vandenbroucke, lid van het beenhouwerssyndicaat van Menen en Omliggende.

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van de heer Jean Roobarert, verschillende jaren lid van het Bureau van de Koninklijke Corporatie van de Beenhouwers en Spekslagers van Brussel, alsook één van de stichtende leden van de Gilde van de Brusselse Beenhouwers.

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van de heer Grondelaers, schoonvader en vader van de heer en mevrouw Paul Houben. Uit Hasselt vernemen wij het overlijden van de heer Jos Coninx, senior lid van de slagersbond van Hasselt.

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van de heer Geysmans, schoonvader en vader van de heer en mevrouw Louis Peeters.

Uit Koksijde vernemen wij het overlijden van de heer Bernard Vincent, vader van Frederick Vincent, bestuurslid bij de Slagersbond van Menen en Omliggende.

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van de heer Adrien Verbeke. De heer Verbeke was jarenlang voorzitter van de Beenhouwersbond van Ieper en Omliggende en beenhouwer in hart en nieren.



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

ACTIVITEITENKALENDER

21-01-2018	DINER BRUSSELSE CORPORATIE
25-01-2018	NIEUWJAARSRECEPTIE SLAGERSBOND ZUIDWEST REGIO KORTRIJK – HARELBEKE EN OMLIGGENDE
28-01-2018	JAARLIJKS FEEST SYNDICAAT AALST
04-03-2018	JAARFEEST ZELEN IN HET KASTEEL VAN SAFFELAERE TE ZAFFELAERE.
17-03-2018	JAARLIJKS BANKET SLAGERSBOND ZUIDWEST REGIO KORTRIJK – HARELBEKE EN OMLIGGENDE

KALENDER VOORJAARSINFOAVONDEN

28/5	Aalst: nieuwe locatie: Vleesrestaurant De Frigo - Zwarte Zustersstraat 7a - 9300 Aalst
31/5	Syntra Kortrijk
4/6	Gentbrugge (Gent en St.-Niklaas)
6/6	Borrelhuis Hasselt
7/6	Hotel Adhem Grobbendonk
11/6	syntra Brugge (Brugge en Ieper)

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 15 JANUARI 2018

Te gebruiken prijsvorken

REFERENTIEPERIODE

11-12-18 tot 17-12-18

18-12-18 tot 24-12-18

25-12-18 tot 31-12-18

1-01-19 tot 7-01-19

Te gebruiken prijsvorken

RUNDEVLEES

Cat	Half dier	Achterkwartier	Voorkwartier
1	€ 6,24 en +	€ 7,94 en +	€ 3,68 en +
2	€ 5,61 tot minder dan € 6,24	€ 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	€ 2,22 en +
2	€ 2,10 tot minder dan € 2,22
3	minder dan € 2,10

WAT DOET DE LANDSBOND?

DATUM	ACTIVITEIT	AANWEZIG
20-11-17	Bureau	Leden van het Biureau
20-11-17	Hoofdbestuur	Leden van het Hoofdbestuur
23-11-17	Horecabeurs Gent : voorstelling Smartboek	I.Claeys, C. Vos
27-11-17	Gent: Voorbereiding deel 3 V.I.S.-project	Leden van de technische werkgroep
28-11-17	Wondelgem: Voorbereiding infoavonden voorjaar	I. Claeys
30-11-17	FAVV: 41ste overlegvergadering	I. Claeys, J.-L. Pottier, F. Vercruyssen, A.Briclet, J. Cuypers
4-12-17	Moeskroen : infoavond	I. Claeys
5-12-17	Syntra Kortrijk: Voorbereiding Gouden Mes 2018	I.Claeys
11-12-18	Interview Staatssecretaris De Backer	C. Vos
8-12-17	Vlaio: Tetra- project Func-I-Meat	I.Claeys
10-01-18	Gent: Voorbereiding BIBACPLUS 2019	I.Claeys, C.Vos



Mini Pain d'Ardenne

NIEUW



Een heerlijk salamibolletje, ideaal als aperitief of tussendoortje. Snij extra fijn voor uw klanten!

**Imperial**
Meat Products