

Belgische Beenhouwerij



Verantwoordelijke uitgever: J. Cuypers • Toelatingsnummer: P106350 • Afgiftekantoor Gent X • 10x/jaar • 12 januari 2020 • NR 01

2020

HAPPY NEW YEAR



★ BEENHOUWERIJ VANDE WALLE, KLUISBERGEN ★

★ TECHNISCH ARTIKEL: VEGGIE ★ ★ BTW FORFAIT ★ LONEN ★ FOODTRENDS 2020 ★

Editoriaal

WIJ HUNKEREN ALLEMAAL NAAR MEER QUALITYTIME

Zoals steeds ... als er gefeest moet worden, staan de huisgemaakte kwaliteitsproducten van de ambachtelijke beenhouwer met stip op nummer één. Heel veel leden hebben een uitstekende eindejaarsverkoop achter de rug en werden overladen met complimenten van tevreden klanten. En zo hoort het ook. Wij bedanken graag alle ambachtelijke beenhouders die de afgelopen weken enorme inspanningen gedaan hebben om iedereen een perfect feestmaal aan te bieden. Zij waren eens te meer de ambassadeurs van het ambachtelijke slagersberoep.

Anderzijds stellen we ook vast dat een aantal leden de feestdrukte aan zich laten voorbijgaan en ofwel sluiten met de feestdagen ofwel geen feestmenu's meer aanbieden. En ook zij hebben een punt en maken bewust de keuze om niet meer mee te doen aan de ratrace op het einde van het jaar. De werkdruk die deze stressperiode met zich meebrengt, het niet vinden van genoeg personeel, de steeds veeleisendere klanten en het gebrek aan tijd voor het eigen familiale leven blijken de grootste struikelblokken te zijn om nog in die feestmallemolen mee te draaien. Door het overdrukke schema door het jaar heen, kiezen deze beenhouders er bewust voor om het tijdens het eindejaar wat rustiger aan te doen. En dat sluit perfect aan bij het veranderend gedrag dat we zowel bij onze professionals als bij de consumenten zien. Iedereen hunkert naar wat meer kwaliteit in het familiale

leven en na de dagtaak komt iedereen graag aan in een veilige thuishaven.

Uit verschillende studies komt naar voor dat het enorme aanbod aan producten en de continue stroom aan informatie zorgt voor heel wat keuzestress. De consument heeft dan ook nood aan zekerheid, kwaliteit, persoonlijke bediening, ... en dat kan hij/zij allemaal vinden bij de ambachtelijke slager. Geruststellend voor ons is dat de consument steeds meer aandacht heeft voor inlandse kwalitatief hoogstaande producten, op ambachtelijke wijze bereid en gekweekt in de eigen nabijheid.

Niet alleen voor het klimaat of het milieu maar ook omdat de consument meer vertrouwen heeft in de lokale producten die de plaatselijke handelaar verkoopt. Voor maar liefst drie op vier Belgen is de Belgische oorsprong van het product doorslaggevend om het te kopen. Zij geven ook aan meer te willen betalen voor producten afkomstig van lokale producenten.

Ik ben ervan overtuigd dat de reden waarom veel mensen ook dit eindejaar thuis gefeest hebben, hem niet alleen zit in de schrik voor de hoge boetes bij de alcoholcontroles, maar ook in het gebrek aan tijd voor gezelligheid gedurende het jaar. Onze hectische levensstijl zorgt er voor dat we thuis op ons gemak willen zijn, meer willen genieten en tijd nemen om te tafelen met al wie ons lief is.

In dit nummer

BELGISCHE BEENHOUWERIJ

Colofon - inhoud - editoriaal	2-3
Woord van de voorzitters	4
Kleine aankondigingen	44
Prijsvorken - Wat doet de Landsbond? -	
Kalenders - Familie hoekje	46

REPORTAGE

Beenhouwerij Vande Walle, Kluisbergen.....	6-9
--	-----

BEURS

Saveurs & Métiers	18-19
-------------------------	-------

REGIONAAL	14
-----------------	----

INFORMATIEF/ACTUEEL

Vraag en antwoord	5
Opleiding.....	16-17, 28-29
Foodtrends 2020.....	10-11
Func-I-Meat - Voorjaarsinfoavonden.....	11
Traceerbaarheid met lotnummers.....	26
Prijsberekeningsperiodes	26
Lonen in de slagerij.....	27
BTW forfait	38-40

WEDSTRIJD

Wedstrijd Brugse Ham.....	33
---------------------------	----



Met nostalgie denkt iedereen terug aan de smaak van de stoofpotjes die de oma maakte of de perfect gebakken rosbief van de mama, ... Die tijd kunnen we helaas niet terugbrengen maar die heerlijke smaken van de topproducten van bij ons kan de ambachtelijke beenhouwer iedere consument aanbieden. En dat is een enorme troef!

Ik wens jullie, in naam van de redactie, een fantastisch 2020. Laten we met z'n allen inzetten op de promotie van het ambacht. Ik doe alleszins mijn best om in de verschillende sectorgroepen de promotie rond Belgisch vlees de juiste richting uit te sturen.

Carine vos

TECHNISCH ARTIKEL

Veggie 20-25

UITNODIGING 125 JAAR LANDSBOND

Slotdiner en familiedag Pairie Daiza 30-32

VLAM

Konijn 34-37

De week van de steak-friet..... 41

RECEPTEN

Groente van de maand 42-43

Duroc D'Olives..... 47

Colofon



WWW.BB-BB.BE

PASWOORD: MEAT

KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOEWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIË

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

tel. 02-735 24 70

fax. 02/736 64 93

DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ 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-beenhouwers.be

REDACTIE - PR-MARKETING

Carine Vos

carine.vos@landsbond-beenhouwers.be

ADMINISTRATIE EN ABONNEMENTEN

Marianne Vos

marianne.vos@landsbond-beenhouwers.be

VORMGEVING EN DRUK

Graphius Group

Eekhoutdriesstraat 67

9041 Oostakker

TECHNISCHE DIENST

Diverse wetenschappelijke en technische medewerkers uit verschillende disciplines

Correspondenten uit de E.U.-landen.

Toelating tot overname mits bronvermelding.

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



WOORD VAN DE VOORZITTERS

Beste leden,

Na een fantastisch jaareinde met voor, naar we horen, onze leden een super eindejaarsverkoop zijn nieuwjaarswensen zeker en vast op hun plaats. Wij wensen u en al wie u liefheeft dan ook een gezond, gelukkig en succesvol 2020.

Nu de drukte stilaan wat luwt, maken we u graag attent op de op til zijnde beurs SAVEURS & METIERS. Van 26 tot 28 januari kan u in Namur Expo alle nieuwigheden voor de professional bekijken en keuren.

Tijdens het beursgebeuren organiseert de Landsbond op zondag 26 januari de vakwedstrijd van DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ met als thema DROGE WORSTEN.

Leden die zich inschreven en de betaling in orde gebracht hebben, moeten nu reeds de nodige klevers en nummers om aan de producten vast te maken, ontvangen hebben. Zij die nog info nodig hebben, kunnen steeds contact opnemen met Carine of Jo op het secretariaat van de Landsbond.

Op maandag 27 januari staat HET GOUDEN MES voor leerlingen uit het slagersonderwijs in Wallonië, op het programma. Naar analogie met de vakwedstrijd in Vlaanderen, strijden de leerlingen voor het felbegeerde gouden mes. Uiteraard krijgen alle deelnemers een pakket aan naturaprijzen waarvoor wij onze sponsors nu reeds bedanken. Ook een woord van dank aan alle medewerkers en juryleden voor dit evenement.

Het is voor ons een waar genoegen om u te mogen verwelkomen op de stand van de Landsbond voor een gezellige babbel of misschien doet u wel mee aan de vakwedstrijd van de BELGISCHE BEENHOUWERIJ en ontmoeten wij elkaar in die context.

In februari zullen er 4 infoavonden (in de Vlaamse provincies) georganiseerd worden in samenwerking met KU Leuven in het kader van FUNC-I-MEAT. Het cleanlabel zal hier toegelicht worden. De data van deze infoavonden kan je verder in dit vakblad vinden.

In het kader van het 125 jarig bestaan van onze beroepsvereniging sluiten wij het feestjaar op gepaste wijze af in september 2020. Op zondag 6 september organiseert de Landsbond een familiedag in Pairi Daiza en op 13 september staat er een feestmaal op het programma in de Waerboom in Groot-bijgaarden. In dit vakblad kan je alle

info omtrent het 125 jarig bestaan van onze beroepsorganisatie vinden.

De infoavonden in het najaar zijn zeer goed verlopen. We hebben overal nieuwe gezichten gezien en zijn blij dat ook de scholen vertegenwoordigers gestuurd hebben. Wij zijn al volop bezig met de voorjaarsinfoavonden die dit jaar – gezien het EK Voetbal – vroeger zullen starten. Wij hebben aan de syndicaten gevraagd hun data zo snel mogelijk door te geven zodat u tijdig uw agenda kan vrijmaken. De infoavonden zullen doorgaan van 20/4 tot 10/6/2020.

Ook de voorbereidingen voor MEAT EXPO 2021 zijn gestart. Tijdens deze internationale vakbeurs die doorgaat van 26 tot 29 september 2021 organiseert de Landsbond traditiegetrouw haar vakwedstrijden EUROBEEF, JUNIORCUP en Meesterschapwedstrijd.

Wij horen dat her en der slaggers al voorbereidingen treffen om van hun deelname een succes te maken. Dat is zeer positief en bovendien bewijst dat eens te meer dat onze ambachtelijke slaggers geloven in het eigen ambachtelijk product.

Traditie, vakmanschap en persoonlijke toets maken van jouw huisgemaakt product iets waarvoor de klant speciaal naar jouw zaak komt. Er is geen naam sterker dan je eigen naam! Profiteer ervan en laat je klanten kennismaken met je eigen huisgemaakt assortiment. Een proevertje loont altijd!

De voorzitters.

Ivan Claeys en Philippe Bouillon



Ivan Claeys, covoorzitter



Philippe Bouillon, covoorzitter

Maurice



MATHIEU

*Mayonaise
Sausen
Salades*

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

www.mauricemathieu.be

03/216.01.11

SLAGERS VARKEN

*Proef ons vakmanschap.
Lekker en gezond!*

Nieuw! SLAGERSVARKEN® Charcuterie

Beco® **POLYESTER & INOX**
Roest en Corrosie vrij

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

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

www.becopanel.be

VRAAG EN ANTWOORD

BIJ WELKE TEMPERATUUR MOET VLEES WORDEN VERSNEDEN?

De regelgeving legt een maximumtemperatuur vast voor vers vlees: 7 °C voor rood vlees (vlees van hoefdieren en grof vrij wild) en 4 °C voor pluimveevlees, loopvogels, gekweekte lagomorfen en klein vrij wild. Van die temperatuur mag tijdens het hanteren bij de bereiding (o.a. het versnijden) slechts kort worden afgeweken met maximum 3 °C. Als de operator tijdens het versnijden vaststelt dat het product een temperatuur heeft van meer dan deze norm, moet hij onmiddellijk correctieve acties treffen en ook corrigerende maatregelen om te vermijden dat een dergelijke

overschrijding zich later opnieuw voordoet.

Er bestaan verschillende mogelijkheden om de wettelijk vastgelegde temperaturen na te leven en de operatoren mogen de manier kiezen die voor hun organisatie het beste geschikt is: de koelkamer afstellen op een lagere temperatuur dan de wettelijke grenstemperatuur, slechts kleine hoeveelheden producten uit de koelkamer nemen en bewerken...

(Bron FAVV)

BEENHOUWERIJ VANDE WALLE, KLUISBERGEN



In een historisch pand - tegenover de kerk van Kluisbergen - baat Ruben Vande Walle (40) met zijn echtgenote Tamara (42) de befaamde ambachtelijke beenhouwerij Gaston Vande Walle uit. Sinds 1856 zwaaien de Vande Walle's op deze plek de plak. Ruben is een unicum! Hij is de 7de generatie beenhouwers die hier leeft en werkt en de allerlaatste Vlaamse beenhouwer die naast een ambachtelijke beenhouwerij ook een EG-erkend slachthuis uitbaat en een eigen lamskwekerij heeft. Het koppel heeft 3 tienerzonen. Zij ambiëren niet direct een carrière als opvolger maar ze zijn nog jong en wie weet waar de toekomst hen brengt.

Met zo'n achtergrond is het normaal dat je in de slagersstiel beland bent.

Ruben: Inderdaad, als 7de generatie in deze beenhouwerij kon ik haast niet anders dan de slagersmicrobe te pakken hebben. Ik behaalde mijn slagersdiploma in Ter Groene Poorte in Brugge en kwam hier thuis in de beenhouwerij werken. Ik heb, op enkele dagen na, altijd bij mijn ouders gewerkt. Op een gegeven ogenblik wilden zij een stapje terugzetten en nam ik de zaak over maar zij zijn nog dagelijks betrokken bij de beenhouwerij en het slachthuis. Daarnaast hebben mijn vader en ikzelf ook nog een schapenkwekerij met zo'n 60 oaien en op jaarbasis zo'n 300 lammeren.

Tamara, hoe kwam jij hier terecht?

Tamara: Ik behaalde een diploma in kleding-mode en heb enige tijd in een groot postorderbedrijf in mode gewerkt waar ik vooral administratieve taken had. Ik ben ook nog aan de slag geweest als schoonheidsspecialiste. Het werk in de beenhou-

werij heb ik hier in huis al doende geleerd. Ik bedien voornamelijk de klanten - wat ik trouwens zeer graag doe - en sta in voor de administratie van de zaak.

Jullie zijn bezig bijtjes ...

Ruben: Hier is werk met overschot. Alleen zouden wij dat allemaal niet georganiseerd krijgen. Wij kunnen rekenen op een gedreven personeelsteam dat er mee voor zorgt dat we de zaken draaiende houden. In de beenhouwerij stellen we naast mijn ouders en wij als koppel een ervaren kok, een beenhouwer en 2 gasten te werk. Het beenhouwerijteam staan in voor het uitgebreid assortiment aan vers vlees, huisgemaakte vleeswaren, bereidingen en traiteurgerechten. Iedereen heeft zijn eigen inbreng en ik denk dat onze medewerkers graag bij ons werken. Wij appreciëren hun werk dan ook.

Maakt het slachthuis deel uit van de beenhouwerij?

Ruben: Het slachthuis is een onderdeel van de beenhouwerij. In het verleden was dit een slachthuis met beperkte capaciteit.



Doordat de wetgever altijd maar meer eist, hebben wij ook een EG-erkenning moeten aanvragen om onze activiteiten nog te kunnen uitvoeren. Wij moeten dus aan dezelfde voorwaarden voldoen als de grote spelers op de markt. Gelukkig werken wij heel goed samen met het FAVV maar er zijn andere instanties die het ondernemers niet gemakkelijk maken. Men vroeg ons of we interesse hadden om een audit te laten doen in verband met dierenwelzijn in het slachthuis. Uiteraard hadden we interesse. We dachten dat dit uitging van het kabinet Weyts omdat hij Minister van Dierenwelzijn is. De controle kwam maar de factuur achteraf ook! Wij moesten voor onze interesse € 3500 euro ophoesten. Je verstaat wel dat dat voor de mastodonten van slachthuizen niet veel uitmaakt maar voor ons - als kleine plaatselijke speler - zijn dat serieuze klappen. Vermits wij ook lid zijn van FEBEV (de vereniging van slachthuizen) dachten we dat zij dit misverstand wel uit de wereld zouden helpen. Daar ving we echter bot, net als op het Kabinet van Minister Weyts die aangaf dat een factuur in beide landstalen nooit van zijn diensten konden komen... Zo zie je maar. Als je als kleine onderneming niet oplet, hebben ze je goed liggen. Bij mij moeten

ze dus niet meer aankomen met de vraag of ik uit interesse ergens aan wil meedoen. Ik bekijk het zelf wel.

Hoe werkt het slachthuis?

Ruben: Op maandag als er geslacht wordt, komt de veearts de keuring doen voor het slachten plaatsvindt. De dieren worden vervolgens volgens de regels van de kunst geslacht en nadien komt de veearts opnieuw alles nakijken.

Wij slachten uiteraard de dieren die in de winkel verkocht worden zelf maar ook particulieren of collega's kunnen bij ons laten slachten. Gemiddeld slachten we per week een 5-tal runderen, 10 à 15 varkens en een tiental lammetjes.

In Wallonië zijn er nog een paar collega's die een eigen slachthuis runnen maar in Vlaanderen zijn wij de enigen die dit nog doen. Je kan stellen dat het slachthuis op zich niet rendabel is maar voor ons geeft net dit aspect van onze zaak het unieke karakter aan de beenhouwerij.

Lamsvlees is dé specialiteit van het huis.

Ruben: Wij kweken hier ter plaatse op onze eigen weiden. De dieren worden met de meeste zorg afgemest en in ons eigen slachthuis geslacht. De liefde die de dieren krijgen tijdens hun leven en de rust die zij kennen voor de slacht is cruciaal voor de kwaliteit van het vlees.

Onze klanten hechten heel veel belang aan de herkomst van hun vlees en willen er zeker van zijn dat hun stukje vlees gezond en lekker is. Ook de korte keten wint aan belang. Vermits onze slagerij en ons slachthuis naast elkaar liggen, krijgt men hier altijd vlees uit de korte keten. Dichter bij elkaar kan haast niet. Doordat wij het vlees zelf kweken, slachten en verwer-



ken in ons eigen atelier kunnen wij een constante topkwaliteit garanderen en daarvoor komen de mensen naar hier. Ik voel ook dat er meer respect is voor wat je als ambachtsman doet. Ik ben kwaad op de grootwarenhuizen omdat ze door hun gebradeer met prijzen niet alleen de boeren in een penibele situatie brengen maar ook de markt kapot maken. Ik vind dat iedereen loon naar werken moet krijgen en dat je respect voor de hele keten moet hebben. Gelukkig voel je dat bij je klanten. Die hebben respect voor wat je doet en voor je producten.

En de rest van het assortiment?

Ruben: Wij proberen onze klanten een zo groot mogelijk assortiment aan te bieden aan vers vlees met dagelijks vers rundvlees, varkensvlees, het lamsvlees is sowieso top. Daarnaast hebben we uiteraard ook kip, konijn en in het wildseizoen vers wild. Ik ben zelf jager maar mag de dieren die ik schiet niet

meebrengen voor verkoop in de winkel. Het wild dat we hier verkopen werd aangekocht. Onze slager in het atelier zorgt dat al deze topproducten piekfijn in de toonbank belanden. Daarnaast hebben we een uitgebreid assortiment aan bereidingen à la cordon bleu, etc. Om de bereidingen te maken hebben we 2 personeelsleden in het atelier die zorgen voor voldoende aanvoer naar de winkel. Onze kok tovert alle dagen een assortiment met klassiekers uit zijn hoed maar maakt daarnaast ook altijd enkele schotels uit de wereldkeuken. Dat kan zijn een Marokkaanse tajine, een Indische curry, etc... Moussaka en ovenschotels doen het hier ook uitstekend. De klant-en-klaar bereidingen zijn te vinden in de extra wandkoeling die we bij de vernieuwing van de winkel hebben laten plaatsen.

De winkel is een pareltje pure nostalgie. Hoe heb je dat warme gevoel kunnen behouden na de verbouwing?

Ruben: We wisten duidelijk wat we wilden en zeker wat we

niet wilden. De toonbank was aan vernieuwing toe maar het karakter van de winkel moest behouden blijven. Heel veel winkelinrichters kwamen bij ons binnen en begonnen hun uitleg met afbreken en vergroten. Wij wilden dat absoluut niet maar weinigen luisterden echt naar ons. De firma Frigomil deed dat wel en we zijn dus met hen in zee gegaan. alle oude tegels werden afgekapt en werden terug geplaatst in de nieuwe winkel. Er kwam een nieuwe koeltoonbank, vleeswarenfriego achter de toog en een wandkoeling om plaats bij te creëren. De winkel is niet van de grootste maar wel piekfijn in orde en het laatste wat we wilden was een karaktermoord plegen op de zaak. Ik benijd de collega's niet die grotere winkels hebben. Ieder zijn ding maar wij zijn hier best tevreden mee.

Welk soort klanten komt hier over de vloer?

Ruben: In de week hebben wij vooral vaste klanten, jonge en oude mensen uit de omgeving die hier regelmatig hun boodschappen doen. In het weekend zien we een jonger publiek dat speciaal naar hier komt voor dat heerlijke stukje kwaliteitsvlees. In de week zijn het dan ook vers vlees aankopen en in het weekend zien we een stijging van het aantal bereidingen en traiteurgerechten. Wij hebben voor elk wat wils in het assortiment. En we zien dat onze klanten dat smaken. We zitten hier midden in het parcours van de Ronde van Vlaanderen, met de Oude Kwaremont op een boogscheut van de beenhouwerij. Deze streek is echt uitgegroeid tot een fietsparadijs en is een toeristische regio geworden met meer dan 30.000 overnachtingen per jaar. Ook daar pikken wij een graantje van mee. Heel veel mensen komen naar hier om enkele dagen in een vakantiewoning te verblijven en te fietsen. Die mensen koken meestal zelf. Er is net een nieuw fietshotel bijgekomen. Deze streek floreert weer en dat is leuk om zien.

Jullie staan al heel lang in het vak, is de klant veranderd tegen vroeger?

Ruben: Zeer zeker. Niet alleen de eetgewoonten zijn veranderd, ook de klant. De hedendaagse consument is zeer mondig en wil weten van waar zijn vlees komt. Ik vind dat een enorme troef. Als we zien dat het woord van het jaar winkelieren is, wil dat zeggen dat de mensen zich eindelijk bewust worden van het feit dat ze, zowel voor mens als voor milieu, best in eigen buurt hun boodschappen doen. De aandacht die vandaag de dag gaat naar het lokale en het ambachtelijke moet de ambachtelijke slager nog meer in het oog doen springen. Alles moet een verhaal hebben vandaag, welnu, de ambachtelijke slager heeft een verhaal, een geschiedenis, een ongelofelijk kwalitatief hoogstaand basisproduct! We moeten dat nog veel meer uitspelen. Wij zijn dankbaar dat men onze slagerij uitkoos in het filmpje dat momenteel in een tv campagne loopt maar uiteindelijk zat daar ook brood in voor de producenten van de film. Mensen willen enerzijds kopen in vertrouwen en anderzijds de goedkoopste prijs en snelheid van levering, liefst buiten de werkuren en aan huis. Wel men moet goed beseffen dat dat niet allemaal samen kan. En vooral dat als men kwaliteit wil, dat een prijs heeft. Gelukkig is de doorsnee consument al zover. En wij hebben geluk met onze klanten. Zij appreciëren ons ambacht en ons. En daar doen we het tenslotte allemaal voor!

Ruben, ik wens jullie in 2020 heel veel succes toe !



Foodtrends 2020

Elk jaar worden verschillende foodtrends op een rijtje gezet. Voor 2019 voorspelde men bijzonder aandacht voor voedselverspilling, vermindering van plastic verpakkingen, online groei van boodschappen, innovatie door start-ups, Ook dit jaar hebben de gekende trendwatchers de afgelopen weken de grootste foodtrends voor 2020 op een rijtje gezet. Voeding en milieu, het nieuwe calorieën tellen, de comeback van de aardappel, plantaardige voeding en de aardse smaken zijn maar enkele trends die voorspeld worden. Ik vat alles even voor u samen.

PLASTIC VERPAKKING IN DE BAN GESLAGEN

De beelden van zeedieren die sterven door plastic afval in hun maag laten niemand onberoerd. Iedereen is er ondertussen van overtuigd dat er teveel plastic in het milieu terecht komt en dat we daar dringend iets moeten aan doen. Iedereen streeft er op zijn manier naar om zo weinig mogelijk verpakking te gebruiken. Ook de ambachtelijke slager draagt zijn steentje bij. Het afschaffen van de plastic zakjes was dan ook een stap in de goede richting. Heel veel slaggers investeerden ondertussen in herbruikbare verpakking voor bv. traiteurgerichten of gebruiken de potjes van de klant om voedingswaren in te verpakken. We zien op dat vlak bij de consument een echte mentaliteitswijziging en bijna iedereen komt met zijn eigen boodschappen tas naar de winkel.

GENIETEN VAN VOEDING

Iedereen wil genieten van het heerlijks dat onze planeet te bieden heeft. Daarom gaan steeds meer consumenten op zoek naar authentieke creaties met verse, gezonde en voedzame ingrediënten. Minder suiker, minder zout en minder vet zijn belangrijke items geworden net als nabijheid en ambachtelijke kennis. De balans tussen bewust kiezen, plezier en genot komt steeds meer naar de voorgrond. Naast koffie on the go kunnen we ook voeding on the go meenemen. Er komen zeker en vast kansen voor beenhouwers die gezonde voeding aanbieden op plekken waar dat nu nog niet kan of weinig gebeurt, zoals bij stadions, treinstations, pompstations, ... Verschillende soorten automaten kunnen helpen bij de verdeling van de producten zonder dat dat er reusachtige investeringen dienen te gebeuren.

VOEDSELVERSPILLING TEGENGAAN

Elk jaar gooien we meer dan 3,5 miljoen ton eten in de vuilnisbak. De waarde hiervan wordt geschat op 670 miljoen euro per jaar. Daarnaast verspillen we gemiddeld 345 kg voedsel per jaar per inwoner in België. Hiervan wordt 15 kg per persoon thuis verspild. In de strijd tegen voedselverspilling werd vorig jaar de app Too Good To Go ontwikkeld. Vandaag gebruiken meer dan 1 miljoen consumenten deze app. Dit initiatief kent ondertussen al heel wat opvolging. Ondernemers die meedoen met dit systeem kunnen hun onverkochte producten herwaarden en zetten mee in op duurzaamheid. Als je weet dat ongeveer 1/3 van onze voeding terecht komt in de vuilbak, is dat een zeer mooi initiatief.

BEWUST OMGAAN MET VOEDING

Omdat de verleiding om de hele dag door te eten zeer groot is, propfen we ons onbewust vol. Gelukkig groeit langzamerhand het bewustzijn dat we onze eetgewoonten moeten aanpassen willen we niet allemaal met overgewicht kampen. In de media

bestaat er heel wat aandacht voor bewuster omgaan met voeding en weten wat je in je mond stopt. Daarnaast wordt er ook veel aandacht geschonken aan bewegen. Jongeren pikken dat gelukkig op. Millennials zie je niet zonder horloge met stappen- en calorieënteller. Millennials zijn de nieuwe generatie consumenten die ervan overtuigd zijn dat voeding een belangrijke invloed heeft op hun algemeen welzijn. Zij hechten veel belang aan de voedingsinformatie op de verpakking van de producten die ze kopen. Slagers hebben het grote voordeel dat ze zelf dicht bij de klant staan en kunnen uitleggen dat hun eigenbereid assortiment gezond en kwalitatief hoogstaand is. Ze kunnen perfect toelichten welke ingrediënten in hun ambachtelijk gemaakte producten zitten.

DE AARDAPPEL IS BACK

Het eten van minder koolhydraten was de laatste jaren een echte hype. Door deze trend verdween de aardappel zowat van het dagelijkse menu. Maar daar is de aardappel weer! Variëren met aardappel is een koud kunstje. Van de traditionele toepassingen tot pizzabodems, wafels etc... je kan er alle kanten mee uit.

REIZEN LEERT ONS ANDERE SMAKEN KENNEN

Wij reizen steeds meer en brengen vanuit vakantieoordn nieuwe smaken, texturen en ingrediënten mee. De Franse of Italiaanse kennen we door en door, de wereldkeuken maakt haar intrede. Daardoor zien we in het straatbeeld van de grote steden vooral alternatieve eetgelegenheden waar men de keukens van het Midden-Oosten naar onze achtertuin brengt. Street food kent een immens succes bij de jongeren en de Scandinavische invloeden stromen onze keukens binnen. Mede door de diverse kookprogramma's en sociale media krijgen we de wereld op ons bord.

DE PRESENTATIE MOET TOP ZIJN, AARDSE TINTEN DOEN HUN WEDERINTREDE

Ook de presentatie van onze gerechten is big business: bowls, houten planken of leisteentje, .. het kan niet op. Ook kleur speelt een belangrijke rol en hier zien we dat het spectrum aan kleuren dat de laatste jaren alles opfleurende, vervangen wordt in 2020 door aardse tinten. Alle tinten bruin worden weer hip. Op voedingsvlak zullen paddenstoelen, aardappels, wortel- en knolgroenten, noten, koffie en chocolade toppingrediënten zijn. Volgens de trendwatchers gaan we de aardse kleuren ook terugzien in verpakkingen, serviesgoed en het interieur.

VLEES GEKWEET UIT STAMCELLEN VAN DIEREN IS GEEN ILLUSIE MEER

Vlees uit een labo ... tien jaar geleden hadden we nooit gedacht dat het zo'n vaart zou lopen. Er wordt naarstig

gewerkt aan een volwaardig dierlijk product met weinig impact op het milieu. Wetenschappers zijn druk bezig met het kweken van vlees uit stamcellen van dieren. We praten hier dus niet over een plantaardige vleesvervanger maar over vlees dat gekweekt wordt zonder het effectieve slachten van het dier. Verschillende landen zien kweekvlees als oplossing voor de stijgende wereldbevolking die gevoed moet worden.

ONZE FLEXIVOOR IS HET NIEUWE NORMAAL GEWORDEN. DE KEUZE OF DE BEENHOUWER MEESTAPT IN HET VERHAAL IS AAN DE BEENHOUWER ZELF

Er verschijnen met de regelmaat van de klok artikels over de trend naar meer vegetarische voeding terwijl de cijfers hierover al jaren stabiel zijn. Ongeveer 4 % van de consumenten claimt dat hij/zij vegetarisch of veganistisch eet. De grote meerderheid van onze bevolking blijft dus trouw aan zijn/haar stukje vlees. Onder het motto de aanhouder wint, blijft men ons dus bestoken met die veggie onzin. Dat onze voedingsgewoonten veranderd zijn is een feit. Dat we vlees afwisselen met alternatieven ook. Dat is vooral te danken aan het feit dat we vanuit de vleessector zelf reeds in 2011 het begrip "flexivoor" in het leven geroepen hebben.

De campagnes rond de flexivoor hebben er zeker en vast toe bijgedragen dat de consument een flexibeler eetpatroon is gaan hanteren en dat het eten van vlees afgewisseld wordt met andere alternatieven. En daar is niets mis mee op voorwaarde dat het gezonde alternatieven zijn. In de meeste ambachtelijke beenhouwerijen kan je terecht voor een vegetarische pasta, een heerlijke salade, een maaltijdsoepje, etc... Onze leden bieden dus vaak een gezond alternatief voor vlees aan. Meestal zijn er in een heel gezelschap maar een paar mensen die geen vlees eten. Als je dan geen alternatief aanbiedt als beenhouwer, stuur je ook de vleeseters van dat gezelschap naar het grootwarenhuis. Het is een keuze en iedereen is vrij deze keuze in zijn/haar winkel aan te bieden of niet.

UITNODIGING FUNC-I-MEAT

UITNODIGING nieuw opleidingsprogramma voor de leden van de Landsbond in samenwerking met KU LEUVEN
FUNC-I-MEAT : PROGRAMMA ANNALOOG AAN HET PROGRAMMA VIS-PROJECT maar IVM HULPSTOFFEN, KLEURSTOFFEN, BEWAARMIDDELEN.

Wat mag u gebruiken?

Wat is goed?

Wat kan er vervangen worden door alternatieven?

Lesgevers: Lieselot Steen en Olivier Goemaere

DATA

6/2: Syntra Midden Vlaanderen

10/2: Hotelschool Hasselt

13/2: Syntra West

17/2: PIVA

Iedereen van harte welkom!

UITNODIGING VOORJAARSINFOAVONDEN

Naar jaarlijkse gewoonte komt het FAVV langs, worden de zaken die de beroepsfederatie aangaan besproken en wordt er een educatief programma uitgewerkt.

DATA INFO-AVONDEN VOORJAAR 2020 START OM 20 UUR:

20 april	Gent
27 april	Aalst, Het Paviljoen
4 mei	Vlaams Brabant, COOVI Anderlecht
18 mei	Antwerpen, ADHEM hotel, Grobbendonk
20 mei	Sint Niklaas
25 mei	Kortrijk, Syntra West F gebouw
9 juni	Brugge, Syntra
10 juni	Hasselt, Het Borrelhuis

Slagerij Bjorn en Eline, Hulste



WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



b FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION

BUFFER pH-WAARDEN VOOR AMBACHTELIJKE EN ALLE IN HUIS BEREIDE PRODUCTEN

Voor volledige info en praktische toepassing met pH-meter:
info@ph-liquid.com klikken op banner 1 en logo Belgische Beenhouwerij



Buffer pH :
5.2 - 5.4 max.



Buffer pH :
5.2 - 5.4 max.



Buffer pH :
5.2 - 5.4 max.



Buffer pH :
6.2 - 6.4 max.



Buffer pH :
6.2 - 6.4 max.



Buffer pH :
6.2 - 6.4 max.

Internationale richtnormen voor de eind buffer pH-waarden met Bufferglucose Clean Label® voor alle verse, bereide en verhitte vleeswaren.

Voor de eerste maal in de vleeswereld: publicatie van buffertabellen.

	PRODUKTEN	MIN. - MAX.
Buffercode 1	salamiproducten	Buffer pH 4.8 - 5.1
Buffercode 2	curingproducten	Buffer pH 5.3 - 5.6
Buffercode 3	verhitte cutlerproducten : vleesworst	Buffer pH 5.9 - 6.2
Buffercode 4	verhitte leverbereidingen	Buffer pH 5.9 - 6.2
Buffercode 5	alle verhitte hambereidingen	Buffer pH 5.9 - 6.2
Buffercode 6	vol conserven	Buffer pH 6 - 6.2
Buffercode 7	alle bereidingen vers gehakt en braadworsten	Buffer pH 5.4 - 5.6

Bufferglucose Clean Label® voldoet aan volgende voorwaarden:

1. Volledig vrij van E-nummers
2. Volledig vrij van allergenen
3. Volledig vrij van pesticiden
4. Niet genetisch gemodificeerd
5. Vrij van gluten
6. Vrij van dierlijke ingrediënten
7. Samengesteld op basis van 100% natuurlijke vruchten-, planten- en kruidenextracten op drager van glucose en fructose siroop.

Meer informatie over de praktische toepassingen op www.ph-liquid.com, klikken op banner 1 en op het logo van 'De Belgische Beenhouwerij' met totaal overzicht van analyses.

www.ph-liquid.com

ONLINE BESTELLING

Hoe bestelt u Bufferglucose Clean Label® (BCL) aan de voordeligste prijs?

PH Liquid Belgium Nv heeft de meest voordelige keuze genomen om U de beste prijs aan te bieden door uitsluiting van tussenhandelaars zoals kruiden en specerij verdelers om de Belgische en Nederlandse slagers en spekslagers te bevoorraden van Bufferglucose Clean Label® direct van fabriek naar verbruiker. Zo wordt 30 tot 40% op de verkoopprijs bespaard die anders naar de verdelers gaat.

Prijs af fabriek Bufferglucose Clean Label®:

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

25 kg drums: 6,50 euro/kg

Online bestellingen op info@ph-liquid.com worden binnen de 36 u geleverd in België,
voor Nederland binnen de 48 u, franco levering via Bpost of PostNL.
PS. Proefstaal van 1 kg wordt U gratis via online aanvraag toegestuurd.

Voor bestellingen: info@ph-liquid.com

www.ph-liquid.com



5KG



25KG



Zeer belangrijke pH - controle voor alle ambachtelijke, huisbereide producten

Voordelen bij gebruik van pH-meting in alle verse-, bereide- en ambachtelijk verhitte vleeswaren

- 1) Aanmaak vers gehakt en braadworsten - varkens, kalfs of runds. Eindbuffer pH-waarde van afgewerkt product: 5.4 - 5.5.
Blijft langer vers, heeft een langere bewaring, beter kleurbehoud, frissere reuk en smaak die scherper doorkomt door de juiste buffer pH-waarde.
- 2) Alle ambachtelijke bereidingen met cutter voor vlees-, lever- en bakbereidingen. Buffer pH-waarde min. 6 - max. 6.5.
- 3) Alle ambachtelijke hammen
Pekelbereiding voor manuele injectering, spier- of aderinjectering.
Bufferwaarde van de pekela pH: min. 6 - max. 6.5 (zelfde injectering zoals de U gekende eigen toepassing).



Conclusie

Het aanschaffen van een pH-meter is even belangrijk en noodzakelijk als een thermometer is voor de controle van de kern^o van het verhitte, afgewerkte product. Met de juiste buffer pH-waarde bekomt U zeer belangrijke voordelen zoals langere versheid, een frissere smaak, betere kleurhouding, specifieke product reuk.

Werkwijze pH-meting met MT FiveGo

VOORAFGAAND

1. Electrode is verbonden met het toestel
2. Uitleeswijze ingesteld op "pH"
3. Eindpunt ingesteld op "automatic"

pH-METING UITVOEREN

1. Plaats de electrode in het staal
2. Druk op de toets "Read" om de meting te starten
3. Het decimaal punt knippert
4. Als de meting stabiel is, stopt het decimaal punt met knipperen en verschijnt er "A"
5. De pH-meting is voltooid, noteer het resultaat

ONLINE BESTELLING pH-METER

LEDEN van de Belgische Beenhouwerij krijgen een intelligente korting van 5%

ACTIEPRIJS voor de METTLER TOLEDO FOOD pH-meter:

NETTO 530 euro (excl. BTW)

Actieprijs geldig t.e.m. 30 juni 2020.

Actiecode 'VK' te vermelden bij bestelling op info@ph-liquid.com



Voor bestellingen: info@ph-liquid.com - www.ph-liquid.com

Kapittel van de Gilde van Brussel

Op 3 november vierden de Gildeleden van de Brusselse Beenhouwers en Spekslagers hun 25ste Kapittel met de start op de Grote Markt.

De weergoden waren ons niet zo gunstig gezind maar er was toch een goede opkomst. Met de opkomst van een 80-tal personen en met de Fanfare van De Meiboom aan het hoofd, gingen we stoetsgewijs naar Manneken Pis.

Hij had voor de gelegenheid zijn Gildekostuum aangetrokken.

Na een korte toespraak van onze Burgemeester René Vandeweyer, die werd ondersteund door de folklorieke Voorzitter van de Confrérie van Manneken-Pis, zongen we samen het lied van Manneken Pis en bij de woorden: "Quand il fait psss, psss.et refait psss, psss" werden er toch een paar mensen "gedoopt".

Tot slot degusteerden we een lekkere Faro van de Brouwerij Lindemans.

De terugtocht naar de Grote Markt werd gevolgd door vele honderden kijklustigen en fotografen.

In De Gouden Sloep werd Benny De Doncker als Gildelid geïntrooniseerd. Antoin Schalck en Ivan Claeys werden op traditionele wijze als gezellen geïntrooniseerd in de Gilde t.t.z. hun CV werd voorgelezen en ze kregen de eer om Bloempanch en Kip-Kap te proeven en door te spoelen met Brusselse jenever.

We sloten de avond af met een zeer lekkere maaltijd in het restaurant "Aux Armes de Bruxelles."



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.



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

www.deweco.be

POLL ROND VEGETARISCHE PRODUCTEN: BIJ WELKE GROEP HOORT U?



“Ik heb hier geen vraag naar” **VERSUS** “Ik merk dat klanten hier zeker open voor staan”

We kunnen er niet om heen: Belgen eten sinds jaren minder vlees om verschillende redenen. Het is een trend die zich duidelijk doorzet en waar de industrie en de vakman zich moet naar aanpassen, willen ze blijven voldoen in de behoeftes van hun cliënteel.

Het dwingt slagers om zich anders te gaan organiseren qua type aanbod: ze zetten bewust in op gezonde salades, maar een deel gaat ook al aan de slag met de bereiding van eigen vegetarische burgers omdat er effectief meer vraag naar komt.

“Voor de organisatie van een BBQ, wordt het de regel dat er 10% vegetarisch moet zijn”

Imperial Meat Products praat over deze evolutie met zijn klanten en stelt vast dat er heel verschillende visies zijn. “De ene klant spreekt van een ‘mode die zal overwaaien’, de andere klant aarzelt om het aan te bieden uit trots voor zijn lekker vlees en de andere zoekt nu al naar het beste veggie-aanbod in de markt”, zegt Kristof De Nayer (Marketing Imperial).

En zo gaat het met alle veranderende situaties in een overgangsfase: de ene geven aan dat er geen nood is voor een aanpassing (hier zijn dat de slagers die aangeven geen vraag te krijgen naar deze producten omdat ze geen (pure) vegetariërs in hun winkel zien) en de ‘early adopters’ kopen kruiden aan om zelf burgers te bereiden of bieden ze al aan uit hun diepvries.

“De consument maakt geen compromissen op smaak. De slager moet ook trots kunnen zijn op dit type producten”

Imperial Meat Products ondergaat een transitie van een vleesverwerkend bedrijf, naar een voedingsbedrijf. “We zoeken steeds naar hoe de slager meerwaarde kan bieden naar zijn cliënteel en geloven sterk in een vegetarisch aanbod. Een ‘goede smaak’ is hierbij de belangrijkste factor. We hebben hierop enorm hard gewerkt, omdat de consument hier geen compromissen maakt. Vandaag stellen we een assortiment groenteburgers voor, die dus gesmaakt zal worden door zijn cliënteel.”

Een 20-tal slagers hebben de nieuwe Imperial Vegalia Groenteburgers getest gedurende 3 weken. Dit maakt het mogelijk om de “best practices” te definiëren: Hoe en waar presenteert de slager de burgers het best? Hoe reageert de klant op dit aanbod? Welke zijn de barrières volgens de slager?

“70% van de slagers, die de groenteburgers reeds verkochten, wil ze ook effectief opnemen in hun assortiment”

“De belangrijkste resultaten uit de test delen we met slagers die aan de slag willen met dit gamma. De bevestiging dat collega’s tevreden waren over de verkoop en wat extra advies kan een lancering maken of kraken. Het is onze taak om onze klanten hierin te begeleiden en te ondersteunen,” zegt Kristof De Nayer (Marketing Imperial).



VEGALIA SPINAZIEBURGER
Artikelnummer: 32679

VEGALIA AUBERGINEBURGER
Artikelnummer: 32678

VEGALIA PAPRIKABURGER
Artikelnummers 32677

De Imperial Vegalia Groenteburgers zijn beschikbaar in 3 smaken: met Paprika, met Aubergine en met Spinazie. Ze zijn een bron van proteïnen en vezels, laag in vet- en zoutgehalte, zonder bewaarmiddelen of smaakversterkers (nutriscore A) en werden ontwikkeld in samenwerking met EVA.

De burgers zijn verpakt onder vacuüm (2 st. van 80g, verpakt per 8 units) en zijn ten minste 30 dagen houdbaar.

► Nu verkrijgbaar.

Leerlingen Diksmuidse slagersschool versnijden lokaal duurzaam vlees voor hun GIP



Duurzaamheid is hét thema in de Belgische vee- en vleessector. Ook de Slagers-traiteurschool GO! -Diksmuide is zich daarvan bewust! Vlees kan alleen duurzaam zijn als het maatschappelijk verantwoord lokaal ondernemen is geproduceerd! Onze landbouwers zijn continu in ontwikkeling om duurzamer te kunnen ondernemen. Vlees moet duurzaam geproduceerd worden: met oog voor het milieu, dierenwelzijn, het grondstof- en energiegebruik en de omgeving. Hoe kunnen ze hun stallen verbeteren om zuiniger te werken? Hoe zorgen ze ervoor dat hun dieren een prettiger leven hebben?... Dit vraagt om innovaties op de boerderij. Korte keten duurzaam ondernemen geldt voor zowel de veehouderij tot en met de verwerkende lokale ambachtelijke slagers!

Het varken van morgen...

De klimaatverandering is de laatste jaren niet meer uit de actualiteit weg te denken. En is een hevig besproken debat gebleken, zowel binnen als buiten de wetenschappelijke wereld. Vandaag bekommeren jongeren zich over het klimaat, organiseren ze klimaatmarsen en wordt landbouw en vleessector in een slecht daglicht gesteld. De vraag stelt zich dan ook of sector dan zo slecht bezig is?

In dit kader stelden enkele **laatstejaarsleerlingen** hun project **“Het verhaal van ons hoevevlees”** voor tijdens een **druk bijgewoonde persconferentie**. Vakleraar **Jerry Vandemoortele** van de Diksmuidse slagersschool bedacht dit nieuw project als opdracht onderdeel van de geïntegreerde proef (GIP). **Directeur Els Poublon** verwelkomde de **lokale varkenskwekers** en **journalisten** en gaf haar visie over dit nieuw pedagogisch project. Voor het **stadsbestuur van Diksmuide** waren **Marc Deprez** (1e schepen – milieu - duurzaamheid...), **Marc De Keyrel** (2e schepen – onderwijs...), **Martin Obin** (3e schepen - Land- en tuinbouw ...) en **Gaby Verstraete** (4e schepen - financiën - Noord-Zuidbeleid...) aanwezig.

“De geïntegreerde proef is een project waar beroepsvaardigheden, manuele vaardigheden, algemene kennis en communicatievaardigheden evenwichtig en aangepast aan de studierichting aan bod komen. Het is een unieke aanleiding om in een realistisch kader beroepsvaardigheden geïntegreerd aan te

leren en dit gedurende een heel schooljaar. Het resultaat zal een duidelijk beeld geven van de rijpheid van de leerling om deel te nemen aan het beroepsleven en om te functioneren in het maatschappelijk proces”, aldus **Directeur Els Poublon**.

“Deze GIP wil een positief project zijn, aantonen dat vlees ook een verantwoord product kan zijn en zo een steentje bijdragen aan de verspreiding van een positief imago van de ambachtelijke slagerij. De Slagersschool van Diksmuide wil de jongeren klaarstomen voor de toekomst en hen alle kansen bieden, daarom is het belangrijk om, naast traditionele landbouw, ook kennis en knowhow te geven over de duurzame en alternatieve landbouw. Samenwerken met lokale bedrijven is belangrijk. Een project dat ook meerwaarde zal betekenen voor de bekendheid van de producten van de bedrijven waarmee onze toekomstige slagers zullen werken. Onze leerlingen hebben ter plaatse hun product leren kennen, van ambachtelijk kweken tot aankoop, verwerking en verkoop. Zo kregen ze inzicht in het volledige proces en het belang van kennis van het product. Het verhaal achter het vlees biedt ook een grote meerwaarde. Samenwerken met lokale bedrijven is belangrijk. Een project dat ook meerwaarde zal betekenen voor de bekendheid van de producten van de bedrijven waarmee onze toekomstige slagers zullen werken”, zeggen **directeur Els Poublon** en vakleraar **Jerry Vandemoortele**.

De slagersschool werkt samen met volgende lokale bedrijven o.a.:



📍 Hoeve Bien Acquis, Diksmuide (leerling Decleyre Colin)



📍 Varkenskekerij Glorius, Merkem-Houthulst (leerling Deswarte Zinéline)



📍 Varkenskekerij Casier, Merkem-Houthulst (leerling Ledaine Milan)



📍 Sint-Amandshof, Pittem (leerling Daelman Jolien)



📍 Varkenskekerij Danis, Koolskamp (leerling Dhondt Debby)

“Hier hebben onze leerlingen vaardigheden geleerd en kennis opgedaan waardoor ze in hun latere beroep een kritische en eigen keuze kunnen maken als ze in de vleessector stappen. Het aanvoelen van de eer van hun job, opnieuw kennis verwerven over het dier en het voorop plaatsen van dierenwelzijn zijn belangrijk. Het is een voorbereiding op de toekomst op verschillende vlakken: hun ambacht volledig onder de knie krijgen, het proces van aankoop tot verkoop in handen kunnen nemen, een eigen keuze kunnen maken welk soort bedrijf ze later willen runnen. De ambachtelijke slager heeft de mogelijkheden om zich te onderscheiden van de grootdistributie door de klemtoon in zijn eigen zaak te leggen op kwaliteit, duurzaamheid en authenticiteit. Daarvoor moet tijdens de opleiding samengewerkt worden met lokale, ambachtelijke bedrijven zodat een maatschappelijk vereiste reële verandering binnen de sector werkelijkheid kan worden. Hier komt onze school ruim aan tegemoet!”, aldus *directeur Els Poublon* en *Jerry vakleraar Vandemoortele*.

Het verhaal van ons hoevevlees

In opdracht voor hun GIP moeten de eindejaarsleerlingen van het 6e B.O. slagerij-vleeswarenbereiding elk een varkensras in de kijker plaatsen. Het is de bedoeling dat de leerlingen dit varkensvlees vakkundig versnijden voor verse verkoop, ambachtelijk produceren van allerlei charcuterie en culinaire bereidingen. In de didactische schoolwinkel bieden de leerlingen alles aan op de juiste wijze aan hun klanten.

Heb je ambities om slager-traiteur te worden of ben je op zoek naar een andere studierichting... neem gerust contact op!



Info:

Slagers-traiteurschool dagonderwijs (TSO - BSO) met internaat

Volwassenenonderwijs CVO Cervo-GO & VDAB

Kaaskerkestraat 22, 8600 – Diksmuide

Tel: 051 51 92 51

www.go-diksmuide.be

www.cervogo.be

www.leerlingenotel.be

SAVEURS & MÉTIERS: 3 INSPIRATIEDAGEN VOOR VOEDINGSPROFESSIONALS 26 | 27 | 28 JANUARI 2020 • NAMUR EXPO

Saveurs & Métiers, de vakbeurs die voortaan ieder jaar plaatsvindt, opent de deuren van haar 4e editie op 26, 27 en 28 januari 2020 in Namur Expo. Saveurs & Métiers is de niet te missen afspraak voor professionals uit de voedings- en horecasector: ze ontdekken er de nieuwste sectortrends en vinden er alle oplossingen (apparatuur, materiaal of producten) die hun zaak nodig heeft. Hoewel de beurs vasthoudt aan haar niche, werd het aanbod dit jaar uitgebreid met 'retail on the go', een markt in volle bloei.

NIEUW: RETAIL ON THE GO

In België brengt de conveniencemarkt jaarlijks ruim 25 miljard euro* op. Een trend waar de sector niet blind voor is: de laatste jaren worden hoe langer hoe meer maaltijden en snacks aangeboden aan consumenten die onderweg zijn, met name in tankstations, winkelcentra, treinstations enz. Die resultaten indachtig

diversifieert Saveurs & Métiers haar aanbod, met extra aandacht voor de convenienceproducten die de exposanten aanbieden.

FOCUS OP EXPOSANTEN DIE IN VLEES EN CHARCUTERIE HANDELEN

De 150 deelnemende exposanten werden met de grootste zorg geselecteerd.

Van grote merken tot streekproducenten: alle toonaangevende ondernemingen uit de voedingssector tekenen present op de beurs. De vleessector blijft niet achter, met de bevestigde deelname van:

Ardennes Volaille • Bizerba • Condromat • Danis • Digi • Epicuris • Espera • Euraceta • Franky • GHL



Groupe • Jo Herbots • **Landsbond der Beenhouwers** • Père Lejeune • Petit Forestier • Rational • Sitasoft • Valentyn • Valfrais • Verstegen

COMBINATIE VAN LEREN EN ZELF ONTDEKKEN

Wedstrijden, demonstraties, seminars... noem maar op. Het programma is erop gericht om professionals de nieuwste markttrends en technieken bij te brengen en ze de kans te geven om met elkaar te praten over hoe zij hun sector zien evolueren. Staan al zeker op het programma: **wedstrijd Het Gouden Mes, vakwedstrijd charcuterie georganiseerd door De Belgische Beenhouwerij, seminars van het FAVV, demonstraties door slager Dierendonck en de Beste Ambachtsmannen van Frankrijk (MOF).**

PRAKTISCHE INFO

Openingsuren: 10u > 19u (dinsdag 28 – Sluiting om 18u)

Namur Expo • Av. Sergent Vrithoff, 2 – 5000 Namen

Gratis registratie voor voedingsprofessionals

(De registratie gaat van start in oktober)

DEMO'S PROGRAMMA

ZONDAG 26 JANUARI

Vakwedstrijd « De Belgische Beenhouwerij » – Thema 2020: droge worst

Georganiseerd door De Belgische

Beenhouwerij vzw

Zone “Espace Métiers”

Prijzuitreiking om 17u30

11u > 14u: Demonstratie bakkerij – Zuurdesembroden

Georganiseerd door Epicuris

Opleidingswagen “Boulpat Mobile”

11u > 15u: Demonstratie slagerij – Lamsvlees

Georganiseerd door Epicuris

Met Hervé Sancho, Meilleur Ouvrier de France

Zone “Espace Saveurs”

15u30 > 18u: show cooking

Met Julien Lapraille, Chefkok

Zone “Espace Saveurs”

MAANDAG 27 JANUARI

11u > 14u: Demonstratie bakkerij – Bakkersspecialiteiten

Georganiseerd door Epicuris

Opleidingswagen “Boulpat Mobile”

11u > 15u: Demonstratie ijs – Ijs entremet

Georganiseerd door Epicuris

Met Luc Debove, Meilleur Ouvrier de

France glacier

Zone “Espace Saveurs”

14u > 17u: Wedstrijd “Gouden Mes”

Georganiseerd door De Landsbond der

Beenhouwers

Zone “Espace Métiers”

Prijzuitreiking om 17u30

DINSDAG 28 JANUARI

Demonstratie slagerij

Met Hendrik Dierendonck, ambachtelijke

slager

11u > 14u: Demonstratie bakkerij – Cake

Georganiseerd door Epicuris

Opleidingswagen “Boulpat Mobile”

11u > 15u: Demonstratie Traiteur – Hapjes

Georganiseerd door Epicuris

Met Pascal Tanguy, Meilleur Ouvrier de

France Traiteur

Zone “Espace Saveurs”


Doorlopend:

Demo's in de **opleidingswagen** voor slagersjongen, bakkers- en banketbakkersjongen: “Transfoviande” (nieuw) en “BOULPATmobile”

REEDS INGESCHREVEN VOOR 2020

naam	stand
A.T.A.D	2108
Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire - AFSCA	1219
Algist Bruggeman	1210
Ardenne Volaille	1216
Atimo Cleantech	1107
Au Bleu Sarrau	1225
Bizerba België nv	1522
Bleuzé	1122
Bragard	1547
Champagne Ruelle Dommange	2005
Cnudde	1222
Colosseum	1227
Condromat	1616
Conti-Label Pauwels nv	1323
CSM Bakery Solutions Benelux SA	1310
Datages Sprl	1348
Devafloor bvba	1226
Deweco	1735
Digi Belgium	1233
Diversi Foods	1129
Drukkerij Alain Bogaerts	1716
Dupont - Professional Equipment for Food Heroes	1610
Engels Logistics	1117

Epicuris - Centre de Compétence des Métiers de Bouche	1638
ES Textiel	1330
Espera Belgium bvba	1510
Ethiquable	1305
Ets Denis	1316
Euraceta	1121
Evlier	1416
Faircoop	1730
Fraidilux	1128
Franky Fresh Food	1418
GHL Groupe	1326
Gin de Binche	2100
Horecatouch	1204
Jo Herbots Meat Products	1116
K&F De Pauw	1106
Komplet Benelux	1119
La Chavée	1126
LC Company	2105
M.C.P.	1307
Mitera	1321
Multivac Belgium	1534
Pasta Della Mamma	1536
Père Lejeune	1517
Petit Forestier	1516
Rational Belgium	1223
Roche4Meat	1410
Sitasoft Belgium	1111
Solco	1335
Testo	1123
Valentyn	1322
Valfrais	1733
Wouters	1722

 Saveurs & Wallonie	
APAQ-W producenten	
Apéros & Liqueurs De La Molignette	A08
Brasserie Caracole	A27
Conserverie & Moutarderie Belge	A19
Ferme de Bertinchamps	A07
Ferme De Frocourt	A23
Ferme de la Sauvenière	A03
Graines de curieux	A20
L&L Plaqueette	A30
La Chavée	A09
La Cuisine Des Champs	A11
Le Safran de Cotchia	A24
Limousin Bio d'Ardenne	A33
Porc Qualité Ardenne	A34

 Start-ups	
Granoladies	1
Sofkidoe	2
Quality Guard	3
Tip Top Coffee	4
Athyla	5
Picnic Pocket	6
BE-STRAW	7
Natura	8

VEGGIE

Als 't eens wat anders mag zijn



Steeds meer bepalen media en hypes ons dagelijks leven. En wat voeding betreft, is dat niet anders. 'Veggie' is daar een voorbeeld van. Daarbij wordt ons voorgehouden dat al wat plantaardig is, zoveel beter zou zijn. Zoveel gezonder? In elk geval is vlees een gezond levensmiddel.

In een evenwichtige voeding brengt het op een volkomen natuurlijke wijze hoogwaardige eiwitten aan; is het een onovertroffen bron van ijzer en voorziet het in het levensnoodzakelijke vit B12 (zie februarinummer van de Belgische Beenhouwerij 2018, 'Een functionele voedingsdriehoek, sleutel tot een evenwichtige voeding'). Dat vlees ongezond zou zijn, is in dat blad bij herhaling weerlegd (zie oktobernummer van de Belgische Beenhouwerij 2017, 'Zo (on) gezond is vlees'). Deze mening werd recent nog bevestigd in een grote internationale studie, die de verschillende studies van de laatste jaren tegen het licht hield. De bevindingen werden neergeschreven in het artikel *'Unprocessed Red Meat and Processed Meat Consumption: Dietary Guideline Recommendations from the Nutritional Recommendations (NutrRECS) Consortium'* verschenen in *Annals of Internal Medicine* 2019: 171 (756 - 764).

De aanbevelingen in de besluiten zijn duidelijk: The panel suggests that adults continue current unprocessed red meat consumption ... Similarly, the panel sug-

gests adults continue current processed meat consumption ... Daarbij wordt gesteld dat de huidige voedselrichtlijnen (wereldwijd) zwak zijn onderbouwd en dat, als er op enig gebied al negatieve effecten zouden zijn, deze in elk geval zeer laag zijn. Wat wij in de Belgische Beenhouwerij ook altijd hebben beweerd.

Met een gerust gemoed kunnen de slagers hun klanten dan ook blijven bedienen. Met een groot hart en een oog voor kwaliteit.

Dit betekent niet dat klanten, als zij al eens iets vegetarisch op het menu willen zetten, de ambachtelijke slager dat niet zou willen aanbieden. Vandaar ook de voorbeeldrecepten verder in het artikel.

Daarbij willen wij benadrukken dat plantgebaseerde levensmiddelen - zoals 'Veggie' - op zichzelf niet gezond zijn, maar in een evenwichtige voeding moeten worden opgenomen. Waarbij onder andere ijzer en vit B12 via andere producten zal moeten aangeleverd worden.

Liefst niet via (dure) voedingssupplementen. Nog zo'n hype!

RECEPT-IDEËËN

1. VEGGIE GRILL BURGER



Basis: surrogaat voor vlees (hamburger) op basis van een granulaat van getextureerd soya-eiwit.

GRONDSTOFFEN

1.15 l plantaardige olie, bv. zonnebloemolie
5.85 l ijswater

INGREDIENTEN

3 kg VEGAN BURGER S GRILL
Allergenen: Soja en Producten op basis van soja
Vleeskruiden naar keuze, bv.
KRUIDENMELANGE VOOR GEHAKT APOLLO

BEREIDING



Alle voorbereide grondstoffen en ingrediënten volgens het recept juist afwegen.



VEGAN BURGER S GRILL in de mengbeker gieten.



Meng de VEGAN BURGER S GRILL met het ijswater.



Plantaardige olie bijvoegen en laat dit goed mengen tot een homogeen geheel.



Laat minimum 12 uur rusten en doorkoelen in de frigo of dieptekoeler.



Maal door een 5 mm plaat (kan uiteraard ook met een ander kaliber).



Vleeskruiden naar keuze bijvoegen.



Mengen tot een homogene massa.



Gelijkmatige veggieballetjes vormen.



Leg de veggieballetjes op een cellofaanfolie en vouw dicht.

Pers de veggieballetjes in ronde vormen.



Garneer de veggie grill burger naar keuze, bv. bladpeterselie.

Tip: Kan ook ingevroren worden. Bakken gedurende 10 minuten in oven op 160 °C bij een relatieve vochtigheid van 20%.

2. VEGGIE SPAANSE SPREAD



Basis: surrogaat voor vlees (bereid gehakt) op basis van een granulaat van getextureerd soya-eiwit. Zie Grill Burger.

GRONDSTOFFEN

2.15 l plantaardige olie, bv. zonnebloemolie
5.85 l ijswater

INGREDIENTEN

3 kg VEGAN BURGER S GRILL
Allergenen: soja en producten op basis van soja
8.75 kg SPAANSE SALADESAUS
Allergenen: Mosterd, Ei
Vleeskruiden naar keuze, bv.
KRUIDENMELANGE VOOR GEHAKT APOLLO

BEREIDING



Alle voorbereide grondstoffen en ingrediënten volgens het recept juist afwegen.

Meng, zoals bij de bereiding van de Grill Burger, de VEGAN BURGER S GRILL met het ijswater en de plantaardige olie in een menger, laat dit goed mengen tot een homogeen geheel.

Laat geheel minimum 12 uur rusten en doorkoelen in de frigo of dieptekoeler. Maal vervolgens door een 5 mm plaat (kan uiteraard ook met een ander kaliber).



De 'vleesmassa' met de SPAANSE SALADESAUS in de mengbeker gieten.



Meng de 'vleesmassa' met de SPAANSE SALADESAUS tot een homogene massa.



Bestrooien met een brunoise van ajuintjes.



Garneren met gesnipperde pijpajuintjes (lente-ui).



Presentatie... speerpunt: om dit product, vaak als aanbieding beter te laten opvallen in de koeltoonbank... is het speerpunt van je etalage een zeer belangrijke aankoopfactor bij de klant!.

Tip: Kan ook verpak bewaard en te koop aangeboden worden.

3. VEGGIE BALLETTJES IN TOMATENS AUS



Basis: surrogaat voor vlees (gehaktballetjes) op basis van een granulaat van getextureerd soya-eiwit. Zie Grill Burger.

GRONDSTOFFEN

3.15 l plantaardige, bv. zonnebloemolie
5.85 l ijswater

INGREDIENTEN

3 kg VEGAN BURGER S GRILL
Allergenen: soja en producten op basis van soja
3.00 kg
GROOTMOEDERSTOMATENS AUS
Allergenen: Mosterd, Ei
Vleeskruiden naar keuze, bv.
KRUIDENMELANGE VOOR GEHAKT APOLLO

BEREIDING



Alle voorbereide grondstoffen en ingrediënten volgens het recept juist afwegen. Meng, zoals bij de bereiding van de Grill Burger, de VEGAN BURGER S GRILL met het ijswater en de plantaardige olie in een menger, laat dit goed mengen tot een homogeen geheel.

Laat geheel minimum 12 uur rusten en doorkoelen in de frigo of diepe koeler. Maal vervolgens door een 3 mm plaat (kan uiteraard ook met een ander kaliber).



Vleeskruiden naar keuze bijvoegen.



Mengen tot een homogene massa.



Gelijkmatige veggieballetjes vormen.



Combi steamer voorverwarmen.



Bak ze 10 minuten in een oven op 160 °C bij een relatieve vochtigheid van 20%.



Meng doorkoelde 'gehaktballetjes' met GROOTMOEDERTOMATENSAUS.



Presenteer in een mooie schotel.
Garneren.

Tip: 'Gehakt kan eventueel bijgekruid worden: bijvoorbeeld met KRUIDENMELANGE VOOR GEHAKT APOLLO. Doe dit dan voor het malen door de 3 mm plaat.

4. VEGGIE PASTASAUS



Basis: surrogaat voor vlees (gebakken gehakt) op basis van een granulaat van erwten-eiwit.

INGREDIENTEN

1,25 kg NEXTERA E MINCED

Allergenen: geen

4,5 kg SPAGHETTI SAUS

Allergenen: Melk, Soja, Selderij, Gluten

60 g SPAGHETTIKRUIDEN

Allergenen: Selderij, Soja

Vleeskruiden naar keuze, bv.

KRUIDENMELANGE VOOR GEHAKT APOLLO

BEREIDING



Alle voorbereide grondstoffen en ingrediënten volgens het recept juist afwegen.



Bak de NEXTERA E MINCED met de SPAGHETTIKRUIDEN aan in wat bakvet/olie.



Vleeskruiden naar keuze bijvoegen.
Laat afkoelen.



Meng koud met de SPAGHETTISAUS.



Tot een homogene massa mengen.



Presenteer in een mooie schotel.
Presentatie... speerpunt: om dit product, vaak als aanbieding beter te laten opvallen in de koeltoonbank... is het speerpunt van je etalage een zeer belangrijke aankoopfactor bij de klant!



Veggie pastasaus voor tal van toepassingen o.a. spaghetti, penne, fusilli, agnolotti...

5. VEGGIE CARAIBISCHE PASTASALADE



Basis: surrogaat voor vlees (gebakken stukjes kippenvlees) op basis van getextureerd erwten-eiwit en wei.

GRONDSTOFFEN

100 g maïs, uitgelekt
400 g verse ananas in partjes
7 tomaten in brunoise gesneden
2 bundels lenteui

INGREDIENTEN

250 g CURRYSAUS MET ROOM
Allergenen: Mosterd, Melk
1 kg HONING MOSTERD VINAIGRETTE
Allergenen: Ei, Mosterd
50 g KIPKRUIDEN EXOTIQUE
Allergenen: Mosterd, Selderij
1 kg PENNE ZITI RIGATE 23 DIVELLA
Allergenen: Gluten
1.5 kg NEXTERA E PULLED
Allergenen: Melk

BEREIDING



Alle voorbereide grondstoffen en ingrediënten volgens het recept juist afwegen. Kook de PENNE ZITI RIGATE 27 DIVELLA beetgaar 'al dente' in ruim gezouten water, koel zo snel mogelijk terug.



Kruid de NEXTERA E PULLED met de KIPKRUIDEN EXOTIQUE.



Bak de massa' aan in wat bakvet/olie. Koel zo snel mogelijk terug.



Gesnipperde lenteui bijvoegen.



Uitgelekte maïs en tomaten brunoise bijvoegen.



Verse ananas in partjes bijvoegen.



PENNE ZITI RIGATE 27 DIVELLA beetgaar 'al dente' bijvoegen.



Voorzichtig mengen.



CURRYSAUS MET ROOM bijvoegen.



HONING MOSTERD VINAIGRETTE voorzichtig ondermengen.



Garneer met enkele van de gebruikte grondstoffen en presenteer in een mooie schaal.



Pimpen... 'opleuken'... 'verfraaien'... met bv. KIPKRUIDEN EXOTIQUE.



Presentatie... speerpunt: om dit product, vaak als aanbieding beter te laten opvallen in de koeltoonbank... is het speerpunt van je etalage een zeer belangrijke aankoopfactor bij de klant!

6. VEGGIE CORN SCHNITZEL



Basis: Surrogaat voor vlees (gebakken schnitzel) op basis van tarwe- en erwten-eiwit.

GRONDSTOFFEN

540 g water

INGREDIENTEN

400 g CORN FLAKES MIX

Allergenen: *Gluten*

300 g SFINC BATTER UNIVERSEEL

Allergenen: *Gluten*

20 g KIPKRUIDEN ZZ APOLLO

Allergenen: *Selderij, Mosterd*

1kg NEXTERA CHUNKS XXL

Allergenen: *Gluten*

BEREIDING



Alle voorbereide grondstoffen en ingrediënten volgens het recept juist afwegen.



SFINC BATTER UNIVERSEEL in de mengkom gieten.



Meng de SFINC BATTER UNIVERSEEL met water tot een homogene massa.



De NEXTERA CHUNKS XL kruiden met de KIPKRUIDEN ZZ APOLLO.



Alles goed invrijven.



Haal chunks door de batter.



Paneer met CORN FLAKES MIX



Garneer en presenteer op een mooie schotel in de toonbank.

Presentatie... speerpunt: om dit product, vaak als aanbieding beter te laten opvallen in de koeltoonbank... is het speerpunt van je etalage een zeer belangrijke aankoopfactor bij de klant!

SLOTBESCHOUWING

Anders dan vleesgebaseerde gerechten, bevatten boven beschreven producten geen of onvoldoende ijzer en vit B12. Om deze in een evenwichtig dieet te integreren dienen daarom via andere producten supplementair ijzer en vit B12 opgenomen te worden. Liefst via natuurlijke weg. Wat eenvoudiger lijkt dan het is!

Bekijk de instructiefilmpjes op: www.bb-bb.be

Traceerbaarheid met lotnummers voor 2020

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	120	30/12/19	5/01/20	28	2820	6/07/20	12/07/20
2	220	6/01/20	12/01/20	29	2920	13/07/20	19/07/20
3	320	13/01/20	19/01/20	30	3020	20/07/20	26/07/20
4	420	20/01/20	26/01/20	31	3120	27/07/20	2/08/20
5	520	27/01/20	2/02/20	32	3220	3/08/20	9/08/20
6	620	3/02/20	9/02/20	33	3320	10/08/20	16/08/20
7	720	10/02/20	16/02/20	34	3420	17/08/20	23/08/20
8	820	17/02/20	23/02/20	35	3520	24/08/20	30/08/20
9	920	24/02/20	1/03/20	36	3620	31/08/20	6/09/20
10	1020	2/03/20	8/03/20	37	3720	7/09/20	13/09/20
11	1120	9/03/20	15/03/20	38	3820	14/09/20	20/09/20
12	1220	16/03/20	22/03/20	39	3920	21/09/20	27/09/20
13	1320	23/03/20	29/03/20	40	4020	28/09/20	4/10/20
14	1420	30/03/20	5/04/20	41	4120	5/10/20	11/10/20
15	1520	6/04/20	12/04/20	42	4220	12/10/20	18/10/20
16	1620	13/04/20	19/04/20	43	4320	19/10/20	25/10/20
17	1720	20/04/20	26/04/20	44	4420	26/10/20	1/11/20
18	1820	27/04/20	3/05/20	45	4520	2/11/20	8/11/20
19	1920	4/05/20	10/05/20	46	4620	9/11/20	15/11/20
20	2020	11/05/20	17/05/20	47	4720	16/11/20	22/11/20
21	2120	18/05/20	24/05/20	48	4820	23/11/20	29/11/20
22	2220	25/05/20	31/05/20	49	4920	30/11/20	6/12/20
23	2320	1/06/20	7/06/20	50	5020	7/12/20	13/12/20
24	2420	8/06/20	14/06/20	51	5120	14/12/20	20/12/20
25	2520	15/06/20	21/06/20	52	5220	21/12/20	27/12/20
26	2620	22/06/20	28/06/20	53	5320	28/12/20	3/01/21
27	2720	29/06/20	5/07/20	1	121	4/01/21	10/01/21

PRIJSBEREKENINGSPERIODES 2020

PERIODE	AANKOPEN		VERKOOPPRIJZEN	
	VAN	TOT	VAN	TOT
1	9/12/19	5/01/20	13/01/20	9/02/20
2	6/01/20	2/02/20	10/02/20	8/03/20
3	3/02/20	1/03/20	9/03/20	5/04/20
4	2/03/20	29/03/20	6/04/20	3/05/20
5	30/03/20	26/04/20	4/05/20	31/05/20
6	27/04/20	24/05/20	1/06/20	28/06/20
7	25/05/20	21/06/20	29/06/20	26/07/20
8	22/06/20	19/07/20	27/07/20	23/08/20
9	20/07/20	16/08/20	24/08/20	20/09/20
10	17/08/20	13/09/20	21/09/20	18/10/20
11	14/09/20	11/10/20	19/10/20	15/11/20
12	12/10/20	8/11/20	16/11/20	13/12/20
13	9/11/20	6/12/20	14/12/20	10/01/21
jan/21	7/12/20	3/01/21	11/01/21	7/02/21

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 belastingssysteem 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.

PC 119 VOOR DE HANDEL IN VOEDINGSWAREN

Vanaf 1 januari 2020 dienen de lonen verhoogd te worden met 1,90 % (indexverhoging 0,80 % en conventionele verhoging 1,1 %). De eventuele loonsverhoging dient toegepast te worden op de baremieke uurlonen en op de werkelijk uitbetaalde lonen.

Loonbarema van toepassing vanaf 1 januari 2020

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	8,85	9,12	9,34	9,58	9,85	10,08
17	9,79	10,09	10,34	10,60	10,89	11,15
18	12,11	12,99	13,31	13,65	14,03	14,36
19	12,61	12,99	13,31	13,65	14,03	14,36
20	12,61	12,99	13,31	13,65	14,03	14,36
21	12,61	12,99	13,31	13,65	14,03	14,36
na 4 jaar	12,74	13,12	13,44	13,79	14,17	14,50
na 8 jaar	12,86	13,25	13,58	13,92	14,04	14,65
na 12 jaar	12,99	13,38	13,71	14,06	14,45	14,79

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	8,76	9,03	9,25	9,49	9,76	9,99
17	9,70	10,00	10,25	10,51	10,80	11,06
18	12,52	12,90	13,22	13,56	13,94	14,27
19	12,52	12,90	13,22	13,56	13,94	14,27
20	12,52	12,90	13,22	13,56	13,94	14,27
21	12,52	12,90	13,22	13,56	13,94	14,27
na 4 jaar	12,65	13,03	13,35	13,70	14,08	14,41
na 8 jaar	12,77	13,16	13,48	13,83	14,22	14,56
na 12 jaar	12,90	13,29	13,62	13,97	14,36	14,70

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	8,93	9,20	9,41	9,69	9,9	10,16
17	9,88	10,17	10,41	10,72	10,95	11,23
18	12,72	13,10	13,41	13,80	14,10	14,47
19	12,72	13,10	13,41	13,80	14,10	14,47
20	12,72	13,10	13,41	13,80	14,10	14,47
21	12,72	13,10	13,41	13,80	14,10	14,47
na 4 jaar	12,85	13,23	13,54	13,94	14,24	14,61
na 8 jaar	12,97	13,36	13,68	14,07	14,38	14,76
na 12 jaar	13,10	13,49	13,81	14,21	14,52	14,90

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	8,84	9,11	9,32	9,60	9,81	10,07
17	9,79	10,08	10,32	10,63	10,86	11,14
18	12,63	13,01	13,32	13,71	14,01	14,38
19	12,63	13,01	13,32	13,71	14,01	14,38
20	12,63	13,01	13,32	13,71	14,01	14,38
21	12,63	13,01	13,32	13,71	14,01	14,38
na 4 jaar	12,76	13,14	13,45	13,85	14,15	14,52
na 8 jaar	12,88	13,27	13,59	13,98	14,29	14,67
na 12 jaar	13,01	13,40	13,72	14,12	14,43	14,81

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%



OPLEIDING: CLEAN LABEL

De laatste tijd wordt een nieuwe trend vastgesteld die er in bestaat om zo weinig mogelijk E-nummers te vermelden op het etiket. Daarvoor worden alternatieven voor additieven aangeboden, bijvoorbeeld extracten van groenten (spinazie, snijbiet,...) en fruit (citrus, granaatappel) ,gebufferde of droge azijn.... om de levensmiddelen een clean label te geven.

WAT IS EEN LEVENSMIDDELENADDITIEF?

Elke stof, met of zonder voedingswaarde, die **op zichzelf gewoonlijk niet als voedsel** wordt **geconsumeerd** en gewoonlijk niet als kenmerkend voedselingrediënt wordt gebruikt, en die **voor technologische doeleinden** bij het vervaardigen, verwerken, bereiden, behandelen, verpakken, vervoeren of opslaan van levensmiddelen bewust aan deze levensmiddelen wordt toegevoegd, met als gevolg of redelijkerwijs te verwachten gevolg dat de stof zelf of bijproducten ervan, direct of indirect, een bestanddeel van die levensmiddelen worden.

Vervullen deze alternatieven de rol van additieven, dan moeten zij ook als dusdanig erkend worden via een goedkeuringsprocedure, zoals dit bijvoorbeeld het geval is voor rozemarijnextract (E 392) en uiteraard op het etiket bij de andere additieven vermeld worden. Zolang deze alternatieven met de functie van additief niet erkend zijn, is elk gebruik verboden. Daarenboven misleiden zij de consument en kunnen onveilig zijn omdat zij niet gecontroleerd werden op hun zuiverheid en concentratie. Om deze redenen hecht het FAVV een groot belang aan deze materie en stelde dienaangaande de hierna opgenomen omzendbrief op.

OMZENDBRIEF (13/11/2019) MET BETREKKING TOT INGREDIËNTEN DIE GEBRUIKT WORDEN IN EEN 'CLEAN LABEL' CONTEXT

1. Doel

Deze omzendbrief heeft als doel de regels te verduidelijken die van toepassing zijn op het gebruik van ingrediënten die op zichzelf gewoonlijk niet als voedsel worden geconsumeerd. Deze atypische voedselingrediënten worden bewust toegevoegd aan levensmiddelen voor technologische doeleinden om additieven te vervangen en een bestanddeel van deze levensmiddelen te worden. Het gebruik van deze ingrediën-

ten is gelinkt aan het toepassen van een 'clean label' benadering, waarbij men tracht de ingrediëntenlijst op het etiket te vereenvoudigen en te verkorten. Dit moet gebeuren conform de geldende wetgeving.

2. Toepassingsgebied

Deze omzendbrief is gericht aan alle bedrijven in de voedingssector, waaronder ook de distributiesector, en in het bijzonder aan de leveranciers en/of verdelers van ingrediënten die bedoeld zijn om toegelaten levensmiddelenadditieven (E-nummers) te vervangen.

3. Referenties

Geïnteresseerden kunnen hiervan kennis nemen in de omzendbrief en de bijlagen zoals gepubliceerd op de website van het FAVV op de hierna vermelde link <http://www.favv.be/professionelen/levensmiddelen/omzendingen/> (van toepassing vanaf 13/11/2019)

4. Afkortingen en definities

Afkortingen

FAVV: Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

FOD VVVL: Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu
VO: Verordening

Definities

Aroma's: producten

- i) die niet bedoeld zijn om als zodanig geconsumeerd te worden en die aan levensmiddelen worden toegevoegd om hieraan geur en/of smaak te geven of die te wijzigen;
- ii) die uit de volgende categorieën zijn vervaardigd of bestaan: aromastoffen, aromatiserende preparaten, via een thermisch procedé verkregen aroma's, rookaroma's, aromaprecursoren of overige aroma's of mengsels daarvan. (zie VO (EG) nr. 1334/2008, artikel 3, punt 2, a))

Ingrediënt: elke stof of product, waaronder aroma's, levensmiddelenadditieven en voedingsenzymen, elk bestanddeel van een samengesteld ingrediënt, die/ dat bij de vervaardiging of de bereiding van een levensmiddel wordt gebruikt en nog in het eindproduct aanwezig is, zelfs in een veranderde vorm; residuen worden niet als ingrediënten beschouwd. (Zie VO (EG) 1169/2011, artikel 2, punt 2.f)

Levensmiddelenadditief: elke stof, met of zonder voedingswaarde, die op zichzelf gewoonlijk niet als voedsel wordt geconsumeerd en gewoonlijk niet als kenmerkend voedselingrediënt wordt gebruikt, en die voor technologische doeleinden bij het vervaardigen, verwerken, bereiden, behandelen, verpakken, vervoeren of opslaan van levensmiddelen bewust aan deze levensmiddelen wordt toegevoegd, met als gevolg of redelijkerwijs te verwachten gevolg dat de stof zelf of bijproducten ervan, direct of indirect, een bestanddeel van die levensmiddelen worden. (zie VO (EG) nr. 1333/2008, artikel 3, punt 2, a))

Technische hulpstof: elke stof die

- i) op zichzelf niet als levensmiddel wordt geconsumeerd;
- ii) bij de verwerking van grondstoffen, levensmiddelen of voedselingrediënten bewust wordt gebruikt om tijdens de bewerking of verwerking aan een bepaald technologisch doel te beantwoorden; en tevens
- iii) kan leiden tot de onbedoelde maar technisch onvermijdelijke aanwezigheid van residuen van deze stof of bijproducten ervan in het eindproduct, mits deze residuen geen gevaar voor de gezondheid vormen en geen technologisch effect op het eindproduct hebben. (zie VO (EG) nr. 1333/2008, artikel 3, punt 2, b))

5. Voorwaarden voor het in de handel brengen van ingrediënten die gebruikt worden in een 'clean label' context

Leveranciers van ingrediënten moeten klanten correct informeren over de aard van hun producten

Alle leveranciers dewelke vermeld zijn in het punt 2. "Toepassingsgebied", dienen ervoor te zorgen dat de wetgeving gerespecteerd wordt, zodat enkel toegelaten ingrediënten verkocht worden en het gebruik ervan in een 'clean label' context niet leidt tot een foute etikettering van levensmiddelen of het gebruik van niet goedgekeurde additieven in de gehele keten, voor zowel geëtiketteerde als niet geëtiketteerde levensmiddelen. De levensmiddelenbedrijven en de consumenten mogen niet misleid worden. Het moet duidelijk zijn om welke ingrediënten het precies gaat, hoe ze geproduceerd worden, hoe ze zijn samengesteld, welke functie ze vervullen in het levensmiddel waaraan ze worden toegevoegd en hoe ze gedeclareerd dienen te worden in de beoogde toepassingen.

Voorbeelden van ingrediënten die worden gebruikt in een 'clean label' context

De ingrediëntenlijst van levensmiddelen met een 'clean label' benadering bevat vaak ongebruikelijke en schijnbaar 'natuurlijke' ingrediënten, aangeduid met termen zoals (gebufferde of droge) azijn, azijnpoeder, "extract" van groenten (spinazie, snijbiet,...) of fruit (citrus, granaatappel,...), gistextract, "vezels", "gefermenteerde suiker", (natuurlijk) aroma,... zonder dat deze ingrediënten qua samenstelling of benaming daarmee volledig overeenstemmen.

Sommige van deze ingrediënten worden namelijk selectief verrijkt en/of verarmd of chemisch gewijzigd zodat de functie als dusdanig verandert en ze dezelfde functionaliteit als additieven verkrijgen. Deze ingrediënten geven een 'natuurlijke' indruk aan het eindproduct en worden als 'natuurlijke' ingrediënten op de markt gebracht terwijl ze soms dezelfde technologische functionaliteit hebben als de additieven die ze beogen te vervangen.

Levensmiddelenadditieven die niet expliciet toegelaten zijn, zijn verboden

Indien ingrediënten onder de definitie van een levensmiddelenadditief vallen, moeten deze beschouwd worden als

levensmiddelenadditieven. Het gaat bijvoorbeeld om een nieuw soort ingrediënt dat voor technologische doeleinden bewust aan levensmiddelen wordt toegevoegd om de houdbaarheid te verlengen, de smaak te versterken, een bestaande kleur te stabiliseren of kleur te geven,... en dat niet wordt verwijderd.

Heel wat additieven kunnen geproduceerd worden met behulp van micro-organismen, waarbij suiker en/of gistextract het substraat kunnen zijn voor de groei van de micro-organismen; in dit geval moet men de geproduceerde stoffen benoemen en niet het substraat. Heel wat componenten kunnen geëxtraheerd worden uit planten: hier dient men te antwoorden op de vraag welke technologische functie(s) het extract vervult in het levensmiddel (kleurstof, antioxidant, conserveermiddel, geleermiddel, verdikkingsmiddel,...). Indien zuurteregelaars worden toegevoegd aan azijn, dienen de additieven op het etiket vermeld te worden.

Technische hulpstoffen en aroma's vallen niet onder de wetgeving van levensmiddelenadditieven, tenzij ze als levensmiddelenadditief gebruikt worden (zie VO (EG) 1333/2008). Met andere woorden, indien een ingrediënt beantwoordt aan de definitie van een levensmiddelenadditief (zie punt 4.2), moet dit ingrediënt aan alle eisen van de wetgeving inzake levensmiddelenadditieven voldoen en wordt het niet aanzien als een technische hulpstof of een aroma. Een ontgeurd en ontkleurd carnosol-rijk extract van rozemarijn bijvoorbeeld werd in het verleden verkeerdlijc als "aroma" geëtiketteerd terwijl het eigenlijk de functie van antioxidant vervulde. Inmiddels is "extracten van rozemarijn", zoals gedefinieerd in VO (EU) 231/2012, een toegelaten additief (E392).

Elk levensmiddelenadditief moet een goedkeuringsprocedure doorlopen

Alle levensmiddelenadditieven moeten een goedkeuringsprocedure doorlopen volgens VO (EG) nr. 234/2011 en worden, indien goedgekeurd, toegelaten onder bepaalde gebruiksvoorwaarden (bv. maximale gehalten,...) die worden opgenomen in VO (EG) nr. 1333/2008. De goedgekeurde levensmiddelenadditieven (E-nummers) moeten bovendien voldoen aan specifieke zuiverheidseisen (zie VO (EG) nr. 231/2012). Zo niet,

betreft het een oneigenlijk gebruik van additieven en zijn de daarmee geproduceerde producten onwettelijk, dus schadelijk te verklaren.

Na het succesvol doorlopen van de toelatingsprocedure moeten levensmiddelenadditieven geëtiketteerd worden in de ingrediëntenlijst, door vermelding van de categorie gevolgd door het E-nummer (bv. conserveermiddel: E250, smaakversterker: E621) ofwel door vermelding van de categorie gevolgd door de officiële benaming (bv. conserveermiddel: natriumnitriet, smaakversterker: mononatriumglutamaat) (zie bijlage VII, deel C van VO (EU) nr. 1169/2011).

Meer informatie over het indienen van een dossier bij de Europese Commissie is te vinden op de website van de FOD VVVL (<https://www.health.belgium.be/nl/voeding/specifieke-toegevoegdestoffen/levensmiddelenadditieven/toegelaten-additieven>) of van de Europese Commissie (https://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives_en).

Levensmiddelenadditieven die niet zijn opgenomen in VO (EG) nr. 1333/2008, worden beschouwd als verboden additieven. Ze werden niet gecontroleerd op zuiverheid en op concentratie, hebben geen goedkeuringsprocedure doorlopen,... en zijn misleidend en mogelijk onveilig. Ze dienen schadelijk te worden verklaard volgens het koninklijk besluit van 20 maart 2013 betreffende de specificaties van levensmiddelenadditieven en kunnen uit de handel worden genomen.

6. Verantwoordelijkheid

Elke operator in de voedingssector (zowel B2B als B2C) is verantwoordelijk voor het product dat hij in de handel brengt zoals bepaald volgens:

- Verordening (EG) nr. 1333/2008, artikel 5: Verbod op levensmiddelenadditieven en/of levensmiddelen die niet aan de verordening voldoen
- Verordening (EU) nr. 1169/2011, artikel 8: Verantwoordelijkheden [inzake voedselinformatie]
- Verordening (EG) nr. 178/2001, artikel 19: Verantwoordelijkheden voor levensmiddelen: exploitanten van levensmiddelenbedrijven



125 JAAR KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOUWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIË

Ter afsluiting van ons jubileumjaar organiseert de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België twee slotevenementen voor haar leden.

Op zondag 6 september 2020 organiseren wij in Pairi Daiza een familiedag en op zondag 13 september 2020 vindt er in de Waerboom in Groot-Bijgaarden een slotdiner plaats waarop alle leden en hun partner uitgenodigd worden.

Iedereen is van harte welkom op deze evenementen.

De bestuurders van de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België hebben unaniem beslist om financieel tussen te komen in de kostprijs van de evenementen ten bedrage van € 20 voor de eerste persoon of € 40 per koppel.

Jullie mogen familie en vrienden uitnodigen maar die moeten dan wel de onderstaande toegangsprijs betalen. Deze prijs is ook al gereduceerd omdat we zowel van Pairi Daiza als van Salons De Waerboom een gunsttarief mochten ontvangen.

Het programma van beide evenementen ziet er als volgt uit.

U bent uiteraard welkom op beide evenementen doch de sponsoring van de Landsbond kan maar voor één evenement gebruikt worden. Indien u aan beide evenementen wenst deel te nemen, dient u voor één van beide evenementen de normale prijs te betalen.



FAMILIEDAG PAIRI DAIZA OP 6 SEPTEMBER 2020

Programma:

9u30 : toegang tot het park
 11u00 - 11u30 : roofvogelshow in het amfitheater
 14u30 - 15u30: roofvogelshow in het amfitheater
 16u30 - 18u00: vieruurtje
 21u : einde

Inbegrepen in de prijs zijn de toegang tot Pairi Daiza, de parking, gepersonaliseerd onthaal met hostessen, het vieruurtje, 2 x roofvogelshow, ...

Het vieruurtje bestaat uit drie minidesserts, muffins, donuts, cookies, Luikse wafels, pannenkoeken, taart, fris-co, wafels, dranken in zelfbediening aan de bar: witte en rode wijn, bier, plat en bruiswater, cola, fruitsap, koffie, thee, warme chocolademelk.

De prijs voor het lid van de Landsbond en zijn partner: € 43 per persoon

De prijs voor kinderen tot 11 jaar: € 57 per kind

De prijs voor familieleden en vrienden: € 63 per persoon.

INSCHRIJFSTROOK VOOR DEELNAME AAN DE FAMILIEDAG IN PAIRI DAIZA OP 6/9/2020

terug te zenden voor 1 juni 2020 naar carine.vos@landsbond-beenhouders.be

DE DEELNAME KAN ENKEL BEVESTIGD WORDEN INDIEN HET VERSCHULDIGDE BEDRAG VAN DEELNAME GESTORT WERD VOOR 1 JUNI 2020

Naam:

Adres lidmaatschap:

zal aanwezig zijn met personen

en stort voor het lid € 43

voor zijn/haar partner € 43

Aantal kinderenx € 57 = €.....

Aantal genodigdenx € 63 = €.....

Totaal: €

op rekeningnr. BE 44 3630 4544 5045 van de Koninklijke Landsbond der Beenhouders, Spekslagers en Traiteurs van België;
 met vermelding **deelname familiedag Pairi Daiza 6 september 2020**



PROGRAMMA DINER IN SALONS DE WAERBOOM TE GROOT-BIJGAARDEN OP 13 SEPTEMBER 2020



Programma:

13u00: ontvangst en receptie met schuimwijn en fruitsap (1u30)

14u30: aan tafel

Dit alles voor de prijs van € 73 p.p. voor het lid en zijn partner en € 93 per persoon voor genodigden.

MENU

Gevarieerd en evenwichtig assortimenthapjes met
Schuimwijn, Blanc de blanc en vers fruitsap
Waters, softdrinks en gewone bieren



Warm voorgerechtje (opgediend):
Snoepertje



Koud voorgerechten buffet à gogo (9 soorten) :
Carpaccio van zalm met dille vinaigrette en appelsientjes
Carpaccio van rundvlees met pijnboompitten
Grijze garnalen mozaïek van tomaten
Ceviche van kabeljauw met limoendressing
Mozzarella met tomaat op een bedje van sla
Rillette van gans met gerookte eendenborst en chutney
Paté met bessenconfituur en julienne van Granny Smith
Gerookte zalm met gesnipperde uitjes
Parmaham met meloen



Entrecote dry aged Wit Blauw, Béarnaise jacket potato en seizoensgroentjes



Het dessertenbuffet

verse fruitsalades, verschillende soorten bavarois zoals chocolade met kokos, frambozen met passie,..., frangipane taarten, rijsttaart, kaastaart, fruittaart, chocomousse, tiramisu, crème brûlée, huisgemaakt vanille-ijs met coulis van frambozen, warme pannenkoeken met appelsiensaus, ...



Koffie en mignardises

INSCHRIJFSTROOK VOOR DEELNAME AAN HET DINER SALONS DE WAERBOOM OP 13/09 2020

terug te zenden voor 1 juni 2020 naar carine.vos@landsbond-beenhouders.be

DE DEELNAME KAN ENKEL BEVESTIGD WORDEN INDIEN HET VERSCHULDIGDE BEDRAG VAN DEELNAME GESTORT WERD VOOR 1 JUNI 2020

Naam:

Adres lidmaatschap:

zal aanwezig zijn met personen

en stort voor het lid € 73

voor zijn/haar partner € 73

Aantal genodigden x € 93 = €.....

Totaal: €

op rekeningnr. BE 44 3630 4544 5045 van de Koninklijke Landsbond der Beenhouders, Spekslagers en Traiteurs van België; met vermelding deelname diner Salons De Waerboom op 13/9.



TWEEMAANDELIJKSE WEDSTRIJD

VOOR SNELLE EN SNUGGERE SLAGERS!

Win een Brugse Ham!

Om ons partnerschap met de firma Hoste te onderstrepen 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!

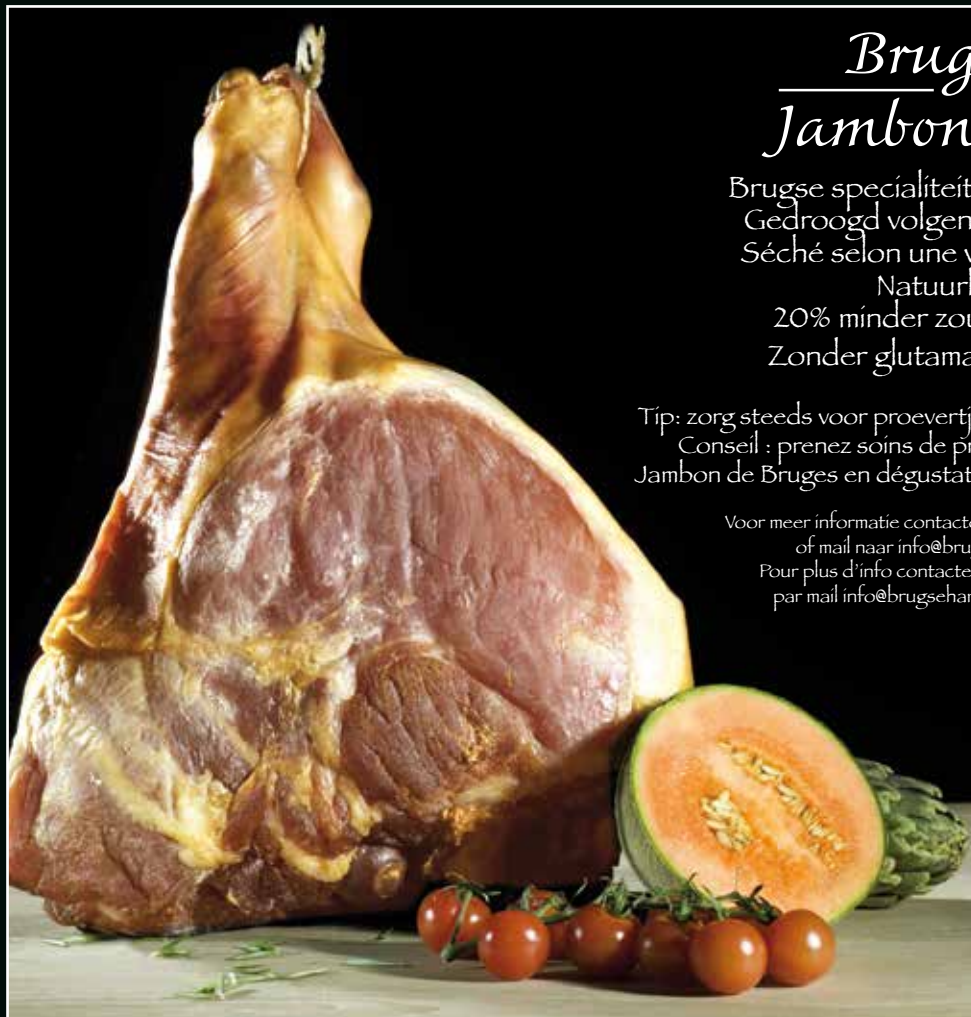
Wedstrijdvraag: WIE SCHREEF HET TECHNISCH ARTIKEL VEGGIE?

Zorg dat we je antwoord vóór 28-01-2020 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. 050713655
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





Konijn zorgt voor variatie op het menu!

VLAM.be



Wanneer heb jij konijn voor het laatst klaargemaakt? Dit fijne vlees heeft veel meer te bieden dan je denkt. 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" (29 januari tem 5 februari).

KONIJN, LEKKER EN LICHT

Achter deze sappige smaaksensatie schuilt een mager stukje vlees dat makkelijk verteerbaar is. Konijn bevat gemiddeld ongeveer 8 g vet per 100 g. Een bout doet nog beter met gemiddeld 4 g vet per 100 g. Bovendien levert een portie konijn van 100 g gemiddeld zo'n 145 kcal. Het is tevens een goede bron van omega 3-vetzuren. Het hoge gehalte is mede te danken aan de uitgebalanceerde voeding die parkkonijnen krijgen met onder meer luzerne en lijnzaad.

Konijn bevat bijna 4 keer meer ijzer dan spinazie. Wie een tekort aan ijzer heeft, is sneller vermoeid. Nu en dan een lekker gerecht met konijn is zonder twijfel de lekkerste remedie.

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. En bovendien ook makkelijk te bereiden. In feestelijke bereidingen overtuigt konijn altijd. Maar ook in de wok, op de barbecue 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 gloednieuwe 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:

WOK MET KONIJN EN GROENE GROENTJES



4 pers. • voorbereidingstijd: 15 min. - bereidingstijd: 15 min.

Ingrediënten:

350 g konijnfilets

4 lente-uitjes

1 teentje knoflook

250 g prinsessenboontjes

200 g groene aspergepunten

200 g broccoliroosjes

handvol koriander

½ limoen

250 g jasmijnrijst

handvol cashewnoten

4 el sojasaus

1 tl chilisaus

½ tl sesamololie

arachideolie

peper en zout

Recept:

Kook de rijst gaar in licht gezouten water.

Snijd de konijnfilets in blokjes. Halveer de boontjes en snijd de lente-ui in ringen. Roerbak de lente-ui en de geperste knoflook 2 minuten in arachideolie. Voeg de konijnblokjes en cashewnoten toe en roerbak 5 minuten verder. Haal uit de pan en hou warm.

Verwarm opnieuw wat olie in de wok en roerbak de broccoli, aspergepunten en boontjes beetgaar.

Voeg het vlees opnieuw toe en blus met de sojasaus, sap van de ½ limoen, de chilisaus en sesamololie. Roerbak nog even verder. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout.

Schep de wok in borden, werk af met de koriander en geef er de rijst bij.

VOL-AU-VENT VAN KONIJN



4 pers. • voorbereidingstijd: 20 min. - bereidingstijd:

60 min.

Ingrediënten:

1 konijn, versneden

2 uien

2 teentjes knoflook

1 stengel selder

2 wortelen

4 takjes tijm

2 blaadjes laurier

enkele takjes krulpeterselie

500 ml wildfond

1500 ml water

250 g champignons

200 g erwttjes, diepvries

bosje kervel

boter

peper en zout

Voor de balletjes:

400 g kalfsgehakt

1 eidooier

50 g paneermeel

Voor de saus:

50 g boter

50 g bloem

200 ml room

nootmuskaat

½ citroen

Recept:

Snijd de uien, wortelen en selder in grove stukken. Pel en plet de look. Stof alles in boter. Bind de tijm, laurier en peterselie samen en laat even meestoven.

Schik de stukken konijn op de groenten en overgiet met de wildfond en 1,5 l water. Dek af en laat 1 uur stoven.

Meng de eidooier en het paneermeel onder het gehakt. Kruid met peper en zout. Rol er kleine balletjes van.

Haal het konijn uit de bouillon en laat afkoelen. Zeef de bouillon.

Kook de balletjes gaar in de bouillon van het konijn. Schep uit met een schuimspaan.

Snijd de champignons in kwartjes en bak ze in boter goudbruin. Kruid met peper en zout. Voeg de gehaktballetjes toe en bak even mee.

Pluk het vlees van het konijn.

Smelt 50 g boter en voeg al roerend de bloem toe. Laat 2 minuten al roerend bakken. Giet er langzaam de room bij en vul aan met bouillon tot er een smeulige saus ontstaat. Breng op smaak met nootmuskaat, wat citroensap, peper en zout. Voeg de stukjes konijn, champignons, gehaktballetjes en erwten toe. Schep om en laat nog even doorwarmen.

Schep de vol-au-vent op de borden en werk af met een plukje kervel.

Lekker met puree.

STOOPPOTJE VAN KONIJN, PEPERKOEK EN BIER MET CHINESE KOOL

4 pers. • voorbereidingstijd: 15 min. - bereidingstijd: 60 min.

Ingrediënten:

1 konijn in delen

boter

1 zoete witte ui

3 el bloem

200 ml groentebouillon

2 flesjes bier, bv. Rodenbach Grand Cru

verse tijm

3 laurierblaadjes

2 el mosterd

1 el balsamicoazijn

Luikse siroop

3 plakjes peperkoek

1 Chinese kool

100 g pancetta

pijnboompitten

Recept:

Verwarm de oven voor op 150 °C.

Snijd de ui in grove stukken. Laat in een pan de boter bruin worden en korst alle stukken konijn mooi bruin. Voeg de gesneden ui toe.

Bestrooi het geheel met 3 el bloem. Overgiet met het bier en de groentebouillon.

Voeg enkele takjes tijm en 3 laurierblaadjes toe. Laat het



geheel opkoken.

Plaats de pan in de oven gedurende 30 minuten op 150 °C. Besmeer 2 plakjes peperkoek met mosterd. Haal het konijn uit de oven en voeg de peperkoek, met de mosterd naar beneden gericht, toe. Plaats nogmaals 30 minuten in de oven op 150 °C. Controleer regelmatig of het konijn onder de saus blijft. Indien niet, voeg je wat water toe.

Snijd de Chinese kool in fijne reepjes. Snijd de pancetta eveneens in reepjes.

Snijd 1 plakje peperkoek in kleine stukjes en bak krokant in een antikleefpan met wat boter. Laat uitlekken en afkoelen op keukenpapier.

Smelt wat bakboter in de wok en voeg de pancetta toe. Bak licht knapperig en voeg de Chinese kool toe. Roerbak 5 minuten. Voeg tot slot enkele pijnboompitjes toe.

Neem het konijn uit de oven en voeg als laatste de Luikse siroop en balsamicoazijn toe.

Serveer het konijn met enkele stukjes gebakken peperkoek, gekookte aardappelen en de gewokte Chinese kool.

SLAATJE MET GEVULD KONIJN, BLAUWE KAAS EN TOMAAT

4 pers. • voorbereidingstijd: 15 min. - bereidingstijd: 30 min.

Ingrediënten:

4 konijnfilets

200 g blauwe kaas

8 trostomaatjes

4 plakjes gerookt spek

4 takjes basilicum

bakboter

100 g gemengde sla

200 g kerstomaatjes

50 g walnoten

4 el olijfolie
 2 el balsamicoazijn
 2 lente-uitjes
 peper en zout

Recept:

Snijd de konijnfilets open en leg daarop één of twee sneetjes kaas. Gebruik de helft van de kaas en houd de rest apart. Ontvel de tomaten, snijd in twee en ontpit, snijd verder in schijfjes. Leg telkens enkele schijfjes op de kaas. Schik hierop een drietal blaadjes basilicum en kruid naar eigen smaak met peper en zout.

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Plooi de konijnfilets dicht en rol aan de buitenkant nog een laagje gerookt spek. Maak het rolletje vast met een houten prikker. Laat bakboter bruinen in een pan en bak de konijnrolletjes krokant aan gedurende 2 minuten. Schik ze daarna in een ovenschotel en bak ze voort in de oven op 180 °C gedurende 20 minuten.

Spoel de gemengde sla en droog goed.
 Snijd de kerstomaatjes in 2.

Maak de vinaigrette:

Snijd de lente-uitjes fijn. Voeg 4 el olijfolie en 2 el balsamicoazijn toe, kruid met peper en zout en meng alles door elkaar.

Afwerking:

Maak een bodem van gemengde sla en kerstomaatjes. Bedruppel met de vinaigrette. Brokkel er de kaas over en bestrooi met noten. Snijd het rolletje konijn in 2 en leg op de salade.

Serveer met een stukje brood.



KONIJN YAKITORI



4 pers. • voorbereidingstijd: 15 min. - bereidingstijd: 25 min.

Ingrediënten:

300 g konijnfilets
 8 el mirin
 4 el rijstwijn (sake)
 8 el sojasaus
 1 el geraspte gember
 1 el bruine suiker
 1 citroenstengel
 2 lente-uitjes
 1 tl sesamzaadjes
 peper

Recept:

Hak de citroenstengel fijn, schil de gember en rasp fijn. Meng de rijstwijn, sojasaus, mirin, citroenstengel, bruine suiker en gember in een steelpan. Breng aan de kook en roer totdat de suiker is opgelost. Zet het vuur laag en laat 15 minuten pruttelen tot er een stroperige saus ontstaat. Roer geregeld.

Snijd de konijnfilets in lange reepjes en kruid met peper. Rijg ze aan spiesjes en besmeer met de saus. Gril ze goudbruin op een middelmatig vuur.

Snijd de lente-uitjes in ringen.

Leg de spiesjes op een schaal en werk af met sesamzaad en de lente-ui.

DEZE KEER
 KONIJN
 KONIJN.BE

VLAM.be

VOORLOPIG BTW-FORFAIT 2020

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

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

BTW-nr. :

F

Naam en adres van de slager :
.....
.....
.....

SLAGERS EN SPEKSLAGERS 1/3

BEREKENINGSBLAD

van het ste de kwartaal van het jaar

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

Handelingen	Sommen waarop de BTW verschuldigd is
I. A. Verkoop van vlees (aangekocht op voet, geslacht of in losgesneden stukken) (Rund - Kalf - Varken - Schaap - Paard - Veulen)	Tarief van 6 pct.
Inkoopprijs :	
Bruto-winstmarges :	
a) Rund - Kalf - Varken - Schaap	
aankopen op voet :	
slachtgewicht (1) : Kg x 3,05 EUR=	
aankopen « geslacht » :	
aangekochte Kg : Kg x 3,05 EUR=	
aankopen in losgesneden stukken :	
aangekochte Kg : Kg x 3,60 EUR=	
Totaal : Kg (over te brengen naar rubriek IB hierna)	
b) Paard - Veulen	
aankopen op voet :	
slachtgewicht (1) : Kg x 3,05 EUR=	
aankopen « geslacht » :	
aangekochte Kg : Kg x 3,05 EUR=	
aankopen in losgesneden stukken :	
aangekochte Kg : Kg x 3,18 EUR =	
I. B. Meeropbrengst inzake vleesbereidingen (2)	
Totaal aantal kg : kg x 18 pct. x 1,95 EUR = (zie rubriek IA, a))	
II. Verkoop van bijgekochte slachtafval	
Varkensslachtafval :	
inkoopprijs : EUR x 2 =	
Andere slachtafval :	
inkoopprijs : EUR x 1,6 =	
III. Aanvullende opbrengst voortvloeiend uit de fabricage van vleesproducten	
..... Kg x 2,35 EUR =	
IV. Opbrengst van gebraden kippen :	
aantal x meerprijs voor braden x100 =	
106	
Over te dragen :

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

WAT WORDT BESCHOUWD ALS VLEESBEREIDINGEN:

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

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

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

Overgebracht totaal:

VIII. Aftrek

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

Totaal van de af te trekken sommen:

Som waarover 6 % verschuldigd is:

, EUR (7)

IX. 11 E : Margarine

Inkooprijzen: EUR x 1,26 =

Som waarover 12 % verschuldigd is:

, EUR (8)

X. a) Leveringen van goederen afkomstig van de aangekochte dieren en onderworpen aan een hoger tarief dan 6 % (huiden, enz.) (Bedrag van de factuur, zonder btw)

b) Verkoop van slachtafvallen als voedsel voor dieren

Raming: x $\frac{100}{121} =$

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

Inkooprijzen: EUR x 1,28 =

d) Afleveren plastic zakjes (*)

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

Som waarover 21 % verschuldigd is:

, EUR (9)

(*) Verkoop van plastic zakjes

Vlaams Gewest: Artikel 65 van het Besluit van de Vlaamse Regering van 22/03/2019 voegt een nieuwe onderafdeling 5.3.11 toe m.b.t. de voorwaarden voor het gratis ter beschikking stellen van lichte plastic draagtassen voor eenmalig gebruik. Het bedrag dat hiervoor aan de klanten wordt aangerekend moet, volgens de geldende economische reglementering ter zake, duidelijk worden geafficheerd in de verkoopruimte of op het kasticket. In de rubriek X,d) van het berekeningsblad dient het aantal tijdens het belastbaar tijdperk aangekochte plastic zakjes te worden vermeld waarvoor (al dan niet volgens een wettelijke verplichting) aan de klant een bijdrage wordt gevraagd.

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

DE WEEK VAN DE STEAK-FRIET!

Net zoals vorige jaren zet VLAM deze Belgische klassieker extra in de kijker. We blikken alvast vooruit naar de vierde editie. Week van de steak-friet 8-15 oktober 2020. Gebakken of gegrilde steak, hoe je het ook doet, kies voor rundvlees van bij ons, want dat betekent minder impact op het milieu én een maximale zorg voor het dier.

In de komende maanden informeren we u verder over deze campagne.

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

VLAM.be



LEKKER
VAN BIJ
ONS

LEKKER
VAN BIJ
ONS

BOERENKOOL

GROENTE VAN DE MAAND

Boerenkool of krulkool is een van de vele lekkere koolsoorten die onze Belgische telers kweken. Boerenkool heeft donkergroene, krullende bladeren. Hij heeft een stevige, pittige koolsmak, die vooral op koude dagen heel erg gewaardeerd wordt. Niet onlogisch, want het is een echte herfst-en wintergroente.

ZO KOOP JE KWALITEIT. ALTIJD.

Verse boerenkool heeft een heldergroene kleur en een brede kroesrand aan de bladeren. Koop geen geel, verwelkt, beschadigd of rot blad. Boerenkool kan je kopen tijdens de herfst- en wintermaanden.

LEKKER KLAARMAKEN

In stoemp of stampot is boerenkool fantastisch, maar ook in soep is hij erg lekker. Gebruik voldoende kool, want de groente krimpt tijdens het koken.

OP JE GEZONDHEID

Boerenkool behoort tot de groep van de groenten en past dus prima in een gezonde voeding. Omdat niet alle groenten dezelfde voedingsstoffen bevatten, is variatie belangrijk.

GOED BEWAREN

In de koelkast is de kool ongeveer een week houdbaar.



GEWOKTE RUNDERREEPJES MET BOERENKOOL

(zie foto links)

Niet veel tijd om in de kookpotten te roeren? Deze wok met rundvlees en boerenkool zet je binnen het halfuur op tafel.

Ingrediënten

250 g rundvlees, in reepjes
2 teentjes knoflook
2 el geraspte gember
300 g boerenkool
200 g shii-take champignons
100 ml groentebouillon
40 ml sojasaus
zwarte peper
2 el maïzena
2 el olijfolie
1 el sesamololie
2 lente-uitjes
sesamzaadjes

Recept

Maak een marinade met de geraspte gember, fijngesneden teentjes look en sojasaus. Laat hierin de stukjes rundvlees voor een half uurtje marineren.

Verwijder de nerf van de boerenkool en snijd de bladeren in reepjes. Snijd de shii-take champignons in vier.

Verwarm de olijfolie in de wok en voeg het rundvlees toe. Houd de marinade apart.

Breng de runderreepjes op smaak met zwarte peper. Voeg de shii-take en de boerenkool toe en wok kort op. Voeg de sesamololie toe en wok het geheel gaar, ongeveer 15 minuten.

Los de maïzena op in de marinade van het rundvlees en giet deze bij de wok. Voeg de groentebouillon toe en laat het geheel even opkoken.

Hak tenslotte de lente-uitjes fijn en strooi deze samen met sesamzaadjes over het gewokte rundsvlees.

Serveer met (bruine) rijst.

TORTILLA MET GESTOOFDE SAVOOI EN GEGRILDE BOEREN- KOOL MET BRUGGE BLOMME

Zin in een lekkere, snelle hap? Dan is een tortilla maken een goed idee. Deze winterse variant met boerenkool, savooikool en Belgische kaas zal je zeker doen smelten.

Ingrediënten

8 tortilla's
1/3 savooikool
20 g boter
2 el olijfolie
2 teentjes look, fijngesneden
8 blaadjes salie
8 bladeren boerenkool
1 el olijfolie
peper en zout
250 g Brugge Blomme



Recept

Verwijder de harde buitenste bladeren van de savooikool. Was de kool zorgvuldig. Snijd per blad de witte kern eruit. Snijd de koolbladeren daarna in repen van ca. twee centimeter.

Smelt de boter in een ruime pan. Stoof de look en de fijngesnipperde salie kort in de boter. Voeg de reepjes savooi toe en stoof de bladeren langzaam gaar. Sommige koolreepjes zullen lichtjes karamelliseren terwijl de stevigere delen mooi zacht worden.

Was ondertussen de boerenkool grondig. Verwijder telkens de harde nerf en snijd het blad in fijne reepjes. Lepel 2 el olijfolie eroverheen, breng op smaak met peper & zout en masseer de bladeren.

Snijd de Brugge Blomme in schijfjes.

Verwarm een ruime grillpan. Leg de boerenkool op de grillpan en grill tot de blaadjes lichtjes beginnen te bruinen. Haal ze van de grill en houd opzij.

Leg een tortilla op de grill, beleg deze met Brugge Blomme, verdeel de savooi hierover en schep telkens een beetje boerenkool erbovenop. Leg opnieuw een tortilla erbovenop en grill kort tot de kaas smelt. Draai de tortilla voorzichtig om en bak ook de andere kant. Snijd in kwarten en serveer meteen.

Herhaal deze stappen tot de tortilla's op zijn.



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

Kleine aankondigingen

IMMO

OVER TE NEMEN: GOEDDRAAIENDE GROTE KEURSLAGERIJ
AAN DE WESTKUST - INFO: BRUGGE@TURNER
IMMO: 0474494792

TE KOOP OF TE HUUR - OVER TE NEMEN: SLAGERIJ MET WOONST -
COMMERCIEEL GELEGEN OP HOEK - IDEAAL VOOR ST PARTERS -
VEEL POTENTIEEL. - 02/5324085

TE KOOP OF OVER TE NEMEN: GOED DRAAIENDE SLAGERIJ MET
RUIME PARKING REGIO FRANSE GRENS.
TEL. 0478 71 07 47

SLAGERIJ OVER TE NEMEN - TE KOOP REGIO BRUGGE -
GOEDE LIGGING - NOG ACTIEF - GROTE WINKEL -
WERKPLAATS ERKEND BE NR - PRIJS OVEREEN TE KOMEN.
MEER INFO: 0477 61 86 02

MATERIAAL

TE KOOP: TOONBANK 10M WIMAG - 14J - PRIJS OTK
INFO: 056481780 OF INFO@DVVENS.BE

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

Elektronische betalingen: een goede zet voor jouw zaak!

Betalen klanten in jouw slagerij nog vaak met cash? In België wordt 63% van alle transacties cash betaald, vooral voor kleine bedragen. Waarom zou je dan elektronisch en contactloos betalen aanvaarden? Is de kool het sop wel waard?

Zeker! **Elektronisch betalen zit in de lift, in alle lagen van de bevolking, en dan vooral bij jongeren**, jouw toekomstige klanten. Wil je hen de best mogelijke dienstverlening bieden, dan voorzie je dus best ook een elektronische betaalmethode.

Inzetten op hygiëne

De restaurants van de Vlaamse Overheid schakelden sinds 2015 over naar volledige elektronische betalingen. Technisch expert Stijn Van Goethem: "Als ons personeel broodjes smeerde én geld moest ontvangen, moest het tussen elke handeling de handen reinigen of wegwerphandschoenen aandoen. Dat was slecht voor de huid en zorgde voor veel onnodig afval. We zetten in alles wat we doen in op hygiëne en hanteren de hoogste standaarden. **Het was voor ons dus evident om ook aan de kassa voor de meest hygiënische oplossing te kiezen: YOMANI betaalterminals.**"

Elektronische transacties goedkoper dan cash

Twijfel je nog over de kostprijs van elektronisch betalen voor jouw zaak? Wist je dat **elektronische transacties tot 18 eurocent goedkoper zijn dan transacties met cash?***

Je mag immers niet vergeten om de verborgen kosten van cash in rekening te brengen. Dankzij elektronische betalingen winst je personeel ook tijd en kan het zich toeleveren op andere taken. Een win-win dus!

Elektronisch betalen is naast klantvriendelijk, kostenbesparend en hygiënisch ook veilig en efficiënt. **Lees meer getuigenissen van handelaars in het Way to pay magazine: mijnbetaaloplossing.be/waytopay**

“ Dankzij elektronische betalingen win je tijd en kan je je toeleveren op andere taken. Een win-win. ”

* Bron: FOD Economie, K.M.O Middenstand en Energie 2019, Analyse van de prijzen ("Prijsobservatorium"), eerste kwartaalverslag 2019 van het Instituut voor de Nationale Rekeningen

Worldline

Bij Worldline werken we enthousiast mee aan een bloeiende retailsector waar klanten zo gemakkelijk mogelijk kunnen betalen. Als wereldspeler in vernieuwende betaaloplossingen en diensten spelen we in op de behoeften van jou en van je klanten. Vandaag werken we in België samen met meer dan 100.000 handelaars. **Met onze oplossingen helpen we je alles uit je zaak te halen.**



FAMILIEHOEKJE

OVERLIJDENS

Het Koninklijk Beenhouwerssyndicaat van Lokeren en omliggende meldt het overlijden van mevrouw Raphaëlle Vervaet, zij was de echtgenote van Leon Roosens, oud lid en moeder van Noël en Philip Roosens, lid van de beenhouwersbond.

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

GEBOORTEN

Op 5 november '19 zag Florence het levenslicht in Gent. Zij is het kleinkind van Martin en Corine Vancaeyzeele. Martin is voorzitter van Slagersbond Zuid-West regio Kortrijk-Harelbeke en omliggende.

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

ACTIVITEITENKALENDER

19/01/2020	Nieuwjaarsreceptie en Lunch van de Koninklijke Corporatie de Beenhouwers van Brussel in de Waerboom.
26/01/2020	Provinciaal feest Poperinge
08/02/2020	Jaarfeest leper: Molenhog, Westouter
08/03/2020	Jaarfeest leper: Molenhog, Westouter
21/03/2020	Jaarlijks Banket van Slagersbond Zuid-West regio Kortrijk- Harelbeke en omliggende



Vanaf 3/12/2019 is DEVAFLOOR geen partner meer van de Landsbond.

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 13 JAN 2020

Te gebruiken prijsvorken

REFERENTIEPERIODE

9-12-2019 tot 15-12-2019

16-12-2019 tot 22-12-2019

23-12-2019 tot 29-12-2019

30-12-2019 tot 5-1-2020

Te gebruiken prijsvorken

RUNDEVLEES

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

VARKENSVLEES

Cat.	Half dier
1	€ 2,77 en +
2	€ 2,65 tot minder dan € 2,77
3	minder dan € 2,65

WAT DOET DE LANDSBOND?

DATUM	ACTIVITEIT	AANWEZIG
18/11/19	Bureau	Leden van het Bureau
18/11/19	Hoofdbestuur	Leden van het Hoofdbestuur
18/11/19	leper : infoavond	I.Claeys
19/11/19	Sint-Niklaas : infoavond	I.Claeys
21/11/19	Bica beurs afronding	I,Claeys , C. Vos, F. Vercruyssen
25/11/19	FAVV: 45 steoverlegvergadering	I. Claeys, J.-L. Pottier, F. Vercruyssen, A.Briclet, J.Cuyper
25/11/19	Brugge : infoavond	I.Claeys
26/11/19	FAVV dierlijke bijproducten	I.Claeys
27/11/19	FAVV: Raadgevend Comité	J.-L. Pottier
2/12/19	Brussel: infoavond	I.Claeys
4/12/19	Moeskroen : infoavond	I.Claeys

BERICHT AAN ONZE CORRESPONDENTEN

ONZE VOLGENDE UITGAVE VERSCHIJNT OP 09/02/2020. ALLE ARTIKELS, MEDEDELINGEN, KLEINE AANKONDIGINGEN, BESTEMD VOOR DIT BLAD, DIENEN UITERLIJK IN ONS BEZIT TE ZIJN VOOR 28/01/2020. TEKSTEN DIE NA DIE DATUM TOEKOMEN, WORDEN VERSCHOVEN NAAR DE UITGAVE VAN MAART 2020.

ALTIJD OP ZOEK NAAR DE BESTE SMAKEN.



Duroc d'Olives varkens krijgen een unieke samenstelling van granen en olijfolie in het voeder. En dat proef je. Met Duroc d'Olives ben je zeker van gezond, mals en lekker varkensvlees.

WIL JE GRAAG MEER WETEN?
Neem dan een kijkje op www.durocdolives.be



VARKENSWANGEN GARAM MASSALA EN CURRY, VERSE FRIETJES

Benodigheden

- 12 Duroc d'Olives varkenswangen
- 2 uien
- 1 wortel
- 1 stengel selder
- 1 el bloem
- 2 flesjes Westmalle dubbel
- 5 dl vleesbouillon
- 1 el garam massala
- 1 el currypoeder
- pezo
- 8 grote frietaardappelen
- 2 dl Duroc d'Olives olijfolie
- 4 el currimayonaise

Werkwijze

Kleur de wangen mooi bruin in olijfolie en haal ze uit de pan. Snijd de ui, de wortel en de selder in kleine blokjes en stoof ze in dezelfde olie aan. Bestrooi de wangen met bloem, bak ze even mee en blus ze met de Westmalle en de vleesbouillon. Voeg de garam massala en de curry toe en laat het geheel 2 uur rustig pruttelen tot de wangen mooi zacht zijn. Schil de aardappelen en snijd ze in frieten. Pocheer ze 4 minuten op 140°. Bak de frieten af op 180° tot ze goudbruin zijn. Serveer met de currimayonaise.





BELGISCH WAGYU

- Gekweekt voor de **slager-vakman**
- **Japanse topkwaliteit** naar wens van de Europese consument
- Dé nieuwste **smaaksensatie** in het rundvlees
- Past perfect in de nieuwe vleescultuur “**minder maar beter**”
- Wordt onze **nieuwe ambassadeur** en onderscheid je van de rest



HOF VAN OSSEL
WAGYU BEEF

Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

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