

de Belgische Beenhouwerij



Verantwoordelijke uitgever: J. Cuypers • Toelatingsnummer: P106350 • Afgiftekantoor Gent X Maandelijks (behalve juli) • 14 februari 2018 • NR 02

**MET GRATIS
INLOGCODE
VOOR
TAVOLA EN
HORECATEL**

REPORTAGE HOF VAN OSSEL

**EEN GOED GESPREK MET STEVE DEVROE EN
WIM DE COCK OVER DE SLAGERSOPLEIDING**

TECHNISCH ARTIKEL: SOEPVLEES EN SCHENKELS

DOSSIER DE WEEK VAN DE SLAGER + AFFICHE

ALLERGENEN + AFFICHE

**DOE MEE EN
BRENG EEN BEZOEK
AAN JOUW
AMBACHTELIJKE
SLAGER**



**De week
van de slager**
16-22 april 2018

Contacteer je slager voor een doedag of bezoeking
Neem afzet een kijkje op WWW.DEWEEKVANDESLAGER.BE



Editoriaal

Wij leven allemaal mee met de mensen die door de reorganisatie van Carrefour getroffen worden. Terwijl we aan de éne kant horen dat er duizenden jobs niet ingevuld geraken, zien we aan de andere kant de tristesse en teloor-gang van de vele banen in de handel.

De medewerkers van Carrefour België werden op 26 januari wakker in een totaal andere wereld. In Limburg, waar de sluiting van Ford Genk in 2014, nog vers in het geheugen ligt, gaat een hypermarkt gewoon dicht. Ook de regio Luik blijft niet gespaard want ook daar sluit men een hypermarkt.

Als politici zeggen dat de aangekondigde ontslagen bij Carrefour een zware klap voor de werknemers is en dat zich persoonlijke drama's afspelen bij de getroffen gezinnen, hebben ze gelijk. Dat VDAB, Actiris, Forem en ADG klaarstaan om de mensen te helpen en zo snel mogelijk naar een andere job te leiden is voor deze werknemers wellicht een schamele troost.

Ik hoor ook dat specialisten zeggen dat men had moeten investeren in de toekomst en dat het management een

inschattingfout gemaakt heeft in verband met e-commerce maar daar kopen de ontslagen medewerkers van Carrefour niets mee. Zij zijn hun werk kwijt en staan voorlopig in de kou terwijl de aandeelhouders van Carrefour wellicht een superbonus opstreken.

De reden van het verdwijnen of afslanken van de hypermarkten is vrij simpel. Onze manier van aankopen doen, is de voorbije jaren razendsnel veranderd. De alles-onder-één-dak politiek is niet meer van deze tijd. Consumenten hoeven vandaag de dag geen vers brood, ondergoed en elektro in dezelfde winkel te vinden.

De grote spelers op de markt hadden al lang moeten mee zijn met nieuwe trends als e-commerce. Nu ontdekken ze dat ze de boot gemist hebben en zijn de werknemers het slachtoffer.

Nabijheid, lokale productie en tijd spelen een heel grote rol bij het winkelen. Dat is meteen ook de reden waarom de kleine winkels het wel goed doen.

Ik nam even de proef op de som en ging in een hypermarkt in mijn buurt winkelen. Toen ik exact 2 uur en 15 minuten later buitenkwam, was ik heel veel tijd en geld kwijt en persoonlijk contact was er nauwelijks.

In dit nummer

BELGISCHE BEEHOUWERIJ

Colofon - editoriaal - inhoud	2-3
Woord van de voorzitters	4-5
Kleine aankondigingen	17
Prijsvorken - Wat doet de Landsbond ? - Familiehoekje - Kalenders	79

INFORMATIEF/ACTUEEL

Belangrijk bericht inzake prijsaanduiding	18
Marktberichten - Onze opinie	19
Een functionele voedingsdriehoek. Sleutel tot een evenwichtige voeding	20-23
Meattime	33
Allergenen + poster	34-35
Hygiëneopleiding Realco	58-59
Dag van de ambachten	78

REPORTAGE

Hof van Ossel	6-9
Een goed gesprek met Steve Devroe en Wim De Cock over het slagersonderwijs in Vlaanderen	48-51

DOSSIER

De week van de slager + poster	28-32
--------------------------------------	-------

VIS-PROJECT

Zoutreductie in droge worst en salami	24-27
---	-------

TECHNISCH ARTIKEL

Creatief met schenkel en soepvlees	10-12
--	-------

REGIONAAL	16, 17, 36, 45
-----------------	----------------

WEDSTRIJD

Winnaars Brugse Ham	56
---------------------------	----

Geef mij maar mijn vertrouwde bakker, slager, groente-en fruit-boer. Waar ik een praatje kan slaan met de burens en binnen beperkte tijd koop wat ik nodig heb.

Onze sector heeft dringend nood aan vers bloed. Ik hoop dat de instanties die deze mensen moeten begeleiden naar een nieuwe job, hen de kans geven om ook in familiale ondernemingen aan de slag te kunnen gaan.

Via werkplekleren of stages kunnen zij op vrij korte termijn ingezet worden bij onze slaggers, bakkers, ... waar zij opgevangen zullen worden in een warm nest dat rekening houdt met de noden van het personeel en waar ze de gelegenheid krijgen om zich te ontplooiën tot schitterende werknemers. Hopelijk wordt dit nare avontuur voor velen onder hen zo omgebogen tot toch nog iets positiefs.

Als we dit allemaal horen en zien, weten we zeker dat onze troeven: nabijheid, klantvriendelijkheid in combinatie met lokale producten en topkwaliteit de verzekering is voor een succesvolle toekomst voor heel veel van onze ambachtelijke ondernemingen!

Carine Vos

RECEPTEN

Lekker van bij ons: soepvlees en schenkels	13-16
Rejo	37
Duroc D'olives	60-63

BEURS

Meat Expo	46
Horecatel	52-55
Tavola	47, 64-76

OPLEIDING	44, 45, 56, 77
------------------------	----------------

Colofon



WWW.BB-BB.BE

PASWOORD: MEAT

LANDSBOND DER BEENHOUDERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIË

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

tel. 02-735 24 70

fax. 02/736 64 93

DE BELGISCHE BEENHOUDERIJ VZW

BTW BE 0542 984 224

Rekeningnummer IBAN BE 74 0017 1573 6707

www.bb-bb.be

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER EN HOOFDREDACTEUR

Johan Cuypers

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

johan.cuypers@landsbond-beenhouders.be

REDACTIE - PR-MARKETING

Carine Vos

carine.vos@landsbond-beenhouders.be

ADMINISTRATIE EN ABONNEMENTEN

Marianne Vos

marianne.vos@landsbond-beenhouders.be

VORMGEVING EN DRUK

Drukkerij Graphius

Eekhoudriesstraat 67

9041 Oostakker

TECHNISCHE DIENST

Diverse wetenschappelijke en technische medewerkers uit verschillende disciplines
Correspondenten uit de E.U.-landen.

Toelating tot overname mits bronvermelding.
Aangesloten bij de Unie van de uitgevers van de Belgische Periodieke Pers.



WOORD VAN DE VOORZITTERS

Als woord van de voorzitters publiceren wij hierna de toespraak die de voorzitters van de Landsbond, de heren Jean-Luc Pottier en Ivan Claeys, hielden naar aanleiding van de nieuwjaarsreceptie voor de leden van het Hoofdbestuur. Voorzitter Pottier lichtte toe wat de Landsbond het afgelopen jaar gedaan heeft terwijl voorzitter Claeys overliep wat er in 2018 op het programma staat.

Ik wil met u even de prestaties die het afgelopen jaar geleverd zijn op de Landsbond overlopen.

Op de Landsbond sloten we het jaar uitstekend af.

Op 22 december 2017 kreeg onze nationale beroepsfederatie immers de titel “koninklijk” toegewezen.

Op de valreep van 2017 werd, onder druk van Staatssecretaris De Backer, een akkoord gevonden om de flexijobs in een wettelijk kader te gieten voor onze sector.

De Staatssecretaris gaf inmiddels ook zijn akkoord om tijdens onze traditionele algemene vergadering in maart te komen uitleggen hoe de vork in de steel zit. Wij hebben er met de organisatie van Saveurs & Métiers in het voorjaar in Namen en Bibac Plus in het najaar in Antwerpen alles aan gedaan om een uitgebreid gamma aan standhouders en producten onder één dak te verzamelen.

Beide beurzen werden erg gesmaakt door zowel onze leden als de standhouders. In 2019 staan beide beurzen opnieuw op het programma en zal de Landsbond mee instaan voor diverse activiteiten op deze beurzen.

In april stond DE WEEK VAN DE SLAGER op het programma. Meer dan 200 slaggers ontvingen duizenden leerlingen in hun slagerij. Wij zijn zeer blij dat onze slaggers die deelnemen aan dit project ware ambassadeurs zijn voor ons ambacht en hun steentje bijdragen om de voortgang van het ambachtelijke slaggersberoep te verzekeren.

De najaarsinfoavonden verliepen zeer succesvol.

Zowel in Vlaanderen als in Wallonië kwamen heel wat leerlingen en jonge slaggers naar de infoavonden.

De uitleg door het FAVV was zeer interessant en werd door de aanwezigen op prijs gesteld.

Het VIS-project rond gezondere charcuterieproducten in de ambachtelijke slagerij werd in 2017 aangevangen en loopt over 2 jaar.

De onderzoeksgroep van de KU Leuven – campus Gent – en onze technische dienst hebben zeer goed werk geleverd. De artikels, verschenen in onze vakbladen, zijn duidelijk en vernieuwend.

Voor elke hoofdgroep werd een film gemaakt die te bekijken is op onze website en die door de scholen

gebruikt wordt als lesmateriaal.

Ook de partnerlijst van de Landsbond, gekoppeld aan de lidkaart, werd verder uitgebreid met betrouwbare partners. Onze leden kunnen deze partnerlijst eenvoudigweg raadplegen op onze website onder de ledenpagina's.

Ons vakblad kreeg een nieuwe en modernere lay-out. Wij publiceerden alle mogelijke informatie over het slaggersberoep en onze website werd bijgewerkt en aangepast waar nodig.

Dit is nog maar een tipje van de sluier van de zaken die wij het afgelopen jaar afgewerkt hebben.

Daarnaast ontsnappen de dagelijkse beslommeringen zoals het onderhandelen met het FAVV, College van Forfaits, etc niet aan onze aandacht. Het is in ons aller belang dat we een sterke nationale beroepsfederatie behouden die de belangen van onze ambachtelijke slaggers ten allen tijde verdedigt.

De sterkte van de Landsbond is afhankelijk van zijn leden.

Laten we dus samen een sterke Landsbond uitbouwen en ieder op zijn eigen manier en in zijn eigen omgeving weer promotie maken voor ons prachtige beroep.

Jean-Luc Pottier, co-voorzitter

Bij een nieuw jaar horen nieuwe uitdagingen en wensen. Voor de voorzitters en het Landsbondteam is het alle hens aan dek om 2018 in goede banen te leiden. Hierbij geef ik u een overzicht van wat er allemaal op ons programma staat.

Vanaf 1 januari worden de nieuwe lidkaarten verzonden. Het is de bedoeling dat onze leden massaal gebruik maken van de voordelen van de lidkaart zodat ze hun lidgeld in een mum van tijd terugverdiend hebben.

Van 16 tot 22 april 2018 organiseren wij voor de 8ste maal de WEEK VAN DE SLAGER. Jaarlijks doen meer slaggers mee en krijgt de WEEK VAN DE SLAGER meer aandacht.

In juni trekt Koning voetbal alle aandacht naar zich toe. Vandaar dat we de jaarlijkse voorjaarsinfosessies in het Vlaamse landsgedeelte zullen starten in mei. Dit jaar kunnen we tevens uitpakken met een demo gegeven door bbq-specialist Curd Velghe. Deze bbq-demo wordt georganiseerd in samenwerking met Imperial.

Van 30 september tot en met 3 oktober zijn we allemaal paraat in Kortrijk Xpo. Ons Landsbondteam

Maurice



MATHIEU

*Mayonaise
Sausen
Salades*

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

03/216.01.11

www.mauricemathieu.be

werkt volop aan de uitwerking van de vakwedstrijden en de randanimatie op Meat Expo.

De onderhandelingen voor een nieuwe editie van Saveurs & Métiers en Bibac plus 2019 zijn opgestart en worden verder uitgewerkt.

Op de lifestyle beurs Countryside die doorgaat van 1 tot en met 5 november 2018 kunt u kennis maken met het kwalitatieve aanbod van maar liefst 250 exposanten. Zij presenteren hun mooiste collecties in diverse sectoren: home & inspirations, green & garden, cook & taste, trips & travel en made by hand. Countryside heeft onze medewerking gevraagd om "iets" te doen rond bbq. Het is een consumentenbeurs en dus de ideale gelegenheid om onze federatie en haar leden voor te stellen aan het grote publiek.

Ondertussen blijven de onderhandelingen met het FAVV en diverse overheden lopen, werken we verder aan het

VIS- project, start het PROJECT "FUNC-I-MEAT uitgevoerd door KU Leuven, onder leiding van Prof. Ilse Fraeye en houden we ons bezig met de hervormingen die absoluut nodig zijn in het onderwijs om een volgende generatie topslagers op te leiden.

Met de afschaffing van de vergunning Beenhouwers-Spekslager is het meer dan ooit de noodzaak om een vakopleiding te volgen, dit is immers de garantie om te slagen als zelfstandig - ambachtelijk slager. Daarom blijven wij ijveren voor onderwijs op maat zodat onze leerlingen alle mogelijkheden krijgen om zich succesvol te vestigen als zelfstandig slager. Met de afschaffing van de vergunning biedt hoogstaand onderwijs, volgens ons, immers de enige kans om te slagen als ambachtelijke slager.

Ivan Claeys, co-voorzitter



Belgisch Wagyu, gekweekt voor de slager-vakman

Het Hof van Ossel is een boerderij welke én het eigen vee fokt én dit ook zelf aan de man wil brengen. Het is echter niet de zoveelste hoefeslagerij. Integendeel, het Hof van Ossel wil een nauw partnerschap aangaan met slagers over heel Vlaanderen en Wallonië om samen een nieuw product op de markt te brengen. Een product dat inspeelt op de wijzigende eetgewoonten van de consument en nieuwe kansen biedt aan slagers die hun vak nog als ambacht uitoefenen. Daarom gingen we ons licht opsteken bij Filip Meysmans, de uitbater van deze hoeve.

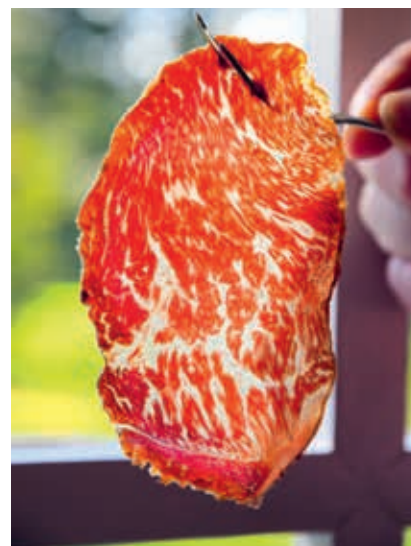
De naam “Hof van Ossel” laat vermoeden dat het bedrijf een stuk geschiedenis uitademt. Vanwaar is de naam afkomstig?

Filip: Het Hof van Ossel dateert inderdaad van 1769. Volgend jaar bestaan we dus 250 jaar. Het Hof van Ossel is een historische vierkantshoeve, gelegen in het glooiende landschap van de Brabantse Kouters, op het randje van het Pajottenland. De boerderij is gelegen in Ossel, vandaar dus ook de naam Hof van Ossel. Ossel is een klein landelijk gehucht dat behoort bij de gemeente Merchtem, gesitueerd in het noordwesten van Vlaams-Brabant nabij Brussel. Tot 10 jaar terug was het een klassiek akkerbouw-rundveebedrijf. Maar sindsdien heb ik het Wagyu geïntroduceerd.

Hoe ben jij als boer op Hof van Ossel verzeild geraakt?

Filip: Ik ben hier opgegroeid. Mijn overgrootvader komt uit een gerenommeerde landbouwersfamilie in een naburig dorp en heeft deze boerderij verworven toen hij jong was. Intussen ben ik al de vierde generatie van de familie die dit bedrijf uitbaat. Al van jongs af aan heb ik de microbe te pakken. Ik herinner me niets anders dan dat ik zei dat ik boer zou worden. Na mijn middelbare studies heb ik het diploma industrieel ingenieur biotechniek - optie landbouwkunde - behaald. Daarna heb ik enkele jaren ervaring opgedaan binnen de vleesveesector en consultancy. 10 jaar geleden heb ik dan het bedrijf overgenomen en de fokkerij van Wagyurunderen opgestart via de aankoop van raszuivere embryo's. Ik heb het bedrijf uitgebreid en vooral gemoderniseerd, maar steeds met respect voor het ambachtelijke en het authentieke karakter van de hoeve. Intussen telt het Hof van Ossel 200 runderen en heeft het ongeveer 65 ha onder de ploeg. De akkerbouw staat voornamelijk in voor de voederwinning.





De omschakeling naar Wagyu is niet iets waar men meteen aan zou denken. Vanwaar deze niet evidente keuze?

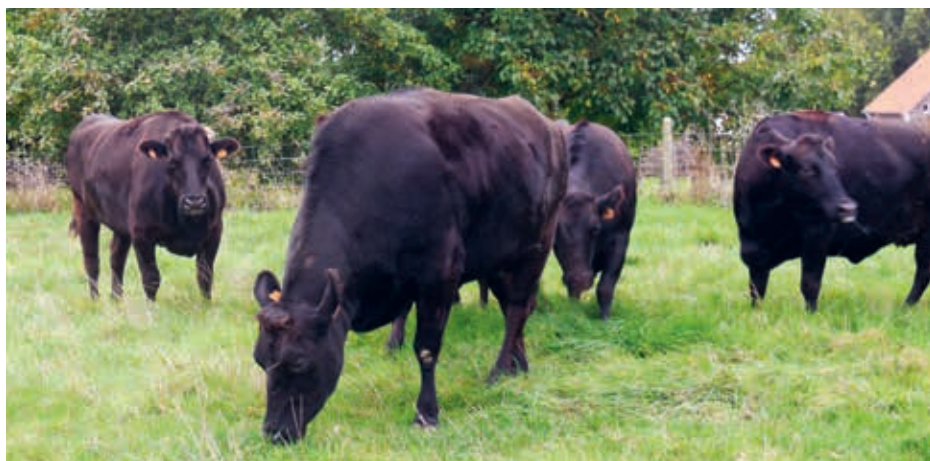
Filip: Het economische landbouwmodel, zoals het vandaag is, is nog steeds het gevolg van het naoorlogse Mansholtplan. Een goed plan voor die tijd maar intussen zijn de tijden fel veranderd. Het landbouwmodel is onvoldoende geëvolueerd. De landbouw zet nog steeds in op anonieme bulkproductie, zonder toegevoegde waarde. Hoogstaande kwaliteit is van ondergeschikt belang voor de markt en we zijn tot prijsnemer geëvolueerd. Met deze manier van werken kunnen we ons niet meer onderscheiden. Laat staan dat ik fier zou kunnen zijn op hetgeen ik voortbreng. Zonder passie voor het vak zou de fut er ook snel uit zijn. Daarom ging ik, steunend op de kennis die ik eerder opdeed, op zoek naar meer.

Het authentieke kader en de historiek van Hof van Ossel samen met de ligging en de gebouwen is wel iets waar ik fier op ben. Niets anoniems maar een bedrijf met een mooi verhaal achter. Daarom wilde ik iets doen wat strookt met de historiek van de boerderij. Het verhaal is belangrijk maar de topkwaliteit van onze producten staat centraal. Het was de bedoeling om ons volledig te kunnen onderscheiden van de rest van de markt en de consument een meerwaarde aan te bieden. Wij denken volledig out-of-the-box en zijn met een propere lei gestart. Gemakkelijk was dat zeker niet. Het was de bedoeling om onderscheidend te zijn en te kunnen overleven binnen de hedendaagse markt. Vanuit mijn passie voor vleesvee en rundvlees in het bijzonder, kwam ik

terecht bij Wagyu. Ik zie veel mogelijkheden om in het kader van het Hof van Ossel Wagyu op de markt te positioneren en er de consument warm voor te maken. Omgekeerd kan de appreciatie voor het Wagyu het Hof van Ossel terug brengen naar waar het vroeger voor stond, een toonaangevend landbouwbedrijf.

De hedendaagse landbouw staat onder druk en heeft het niet gemakkelijk. Het slagersberoep is ook geen gemakkelijke stiel. Zie jij overeenkomsten?

Filip: Ik ben uiteraard zelf geen slager en heb nog niet zo veel ervaring in deze sector. Maar ik hoor toch geregeld dat het beroep van slager, net als dat van landbouwer, een zwaar beroep is. En dat de markt veel slagerijen tot aanpassen noopt. De nodige passie voor dit ambacht aan de dag kunnen blijven leggen is, volgens mij, een vereiste. Misschien kan dat enkel, zoals ik dat bij mezelf ervaar, als men voldoening kan blijven vinden in het werk dat men doet, de appreciatie van de klant kan merken en voeling kan blijven houden met het dier en met het vlees. De markt is in volle verandering. Vlees staat vandaag bij sommige consumenten niet hoog meer aangeschreven en het gedrag van de consument evolueert naar minder vleesconsumptie. Dit is uiteraard een verandering waar men weinig aan kan doen. De kunst bestaat er, volgens mij, in om de kansen die deze verandering in eetgewoonte met zich meebrengt, te zien. Mensen gaan minder consumeren, maar als ze consumeren mag het al eens wat beter zijn en al eens speciaal zijn. Wagyu past perfect in dat



verhaal.

Ik merk dat enkele topslagerijen ook een omgekeerde evolutie maken en niet verder meegaan met de markt maar terug keren naar het pure ambacht van het vlees en veel meer belang hechten aan kwaliteit en het authentieke verhaal achter de producten. Dit strookt volledig met hetgeen ik met het Hof van Ossel en Wagyu tracht te doen. Vandaar denk ik dat de slager die zijn ambacht kent en die met passie zijn ambachtelijk beroep uitoefent heel veel gemeen heeft met het Hof van Ossel en Wagyu. Ik ben dan ook hoopvol dat de trend van vleesmindering zeker kansen biedt aan zij die het goed menen.

Je hebt het over kansen voor de authentieke ambachtelijke slagerij. Hoe rijm je dat met wat jij doet?

Filip: Ik ben van het principe “schoenmaker blijf bij je leest”. Ik ben op en top boer en verdiep me vanuit mijn interesse en passie voor mijn product in de wereld van de slager. Maar zelf ben ik geen slager. ik blijf dan ook bij mijn leest. Slagers die zich door hun passie en interesse in vlees gaan verdiepen vormen voor mij geen bedreiging. En ook omgekeerd ben ik dat niet voor hen. Ik zie de slager eerder als een partner. We delen dezelfde passie en zijn beiden bezig met onze stiel. In plaats van elkaar voor de voeten te lopen, kunnen we elkaar versterken en kunnen we ons samen achter een exclusief product scharen om de consument te bereiken.

Hoeveslagerijen blijven actief binnen de klassieke landbouw en zoeken hun heil in verbreding, net zoals sommige slagerijen uit noodzaak ook groenten, ... gaan aanbieden en dus hun assortiment verbreden. Het Hof van Ossel zoekt naar een nieuwe afzetmarkt en keert van daaruit terug naar het ambacht. In deze

nieuwe markt zijn boer én slager broodnodig om de consument te bereiken.

Hoe zie jij dat dan concreet?

Filip: Een nieuwe afzetmarkt bereik je niet zomaar. Dat is geen gemakkelijke weg en dat doe je niet in je eentje. De consument over een groter gebied bereiken zou, voor mij, logistiek gezien onrendabel zijn. Ik heb dan ook geen enkele intentie om particulier te gaan verkopen. Op dit moment zoek ik in elke gemeente of in elke regio één slager om ons Wagyu aan de man te brengen. Op die manier kan ik particulieren doorverwijzen naar het verkooppunt in hun gemeente. Deze slagers moeten uiteraard vakmensen zijn die het ambacht kennen en net als ikzelf passie voor vlees uitdragen. Vanuit het ‘elk-heeft-een-eigen-kennis’ kunnen we samen iets bereiken. Vandaar respecteer ik ook het werkgebied van de slagers en zal ik geen tweede verkooppunt aannemen binnen eenzelfde gemeente.

Slagers die interesse hebben in deze samenwerking kunnen contact opnemen.

Filip: Graag zelfs! Ik zal de slagers die geïnteresseerd zijn, bezoeken om samen, ter plaatse, de mogelijkheden en de aanpak te bekijken. Op dit moment zijn we met het Hof van Ossel druk bezig met de opmaak van promomateriaal, folders voor de consument, filmmateriaal, ... Dit professioneel materiaal kan de slager gebruiken om het verhaal van Wagyu van het Hof van Ossel te promoten. Ook demo's, proeverijen, ... behoren tot de mogelijkheden. Enkel zo kunnen we de kwaliteiten en de mogelijkheden van Wagyrundvlees uitdragen.

Slagers kennen de kwaliteiten van het vermaarde Wagyu intussen waarschijnlijk wel. Na 10 jaar van opbouw van je Wagyuveestapel is het Belgisch Wagyu nu het hele jaar door beschikbaar. Wat maakt het Wagyu van het Hof van Ossel speciaal ten opzichte van ander Wagyu?

Filip: Enerzijds is sinds 2014 de import uit Japan toegelaten. Dit is, net zoals ons raszuiver Wagyu vlees, van hoge kwaliteit. De prijs van het Japanse vlees is door de importkost zeer hoog. Sinds vele jaren is er ook import uit Amerika, Australië en Zuid-Amerika. De prijs van dit vlees is dan weer lager dan dat van ons Wagyu. Deze import is echter nooit raszuivere Wagyu. Alhoewel de wetgeving het toelaat om hier 'Wagyu' op te kleven, is dit steeds een kruising van Wagyu met een ander ras. Vaak is de raszuiverheid van andere leveranciers slechts 50% ten opzichte van ons Wagyu. Daardoor, maar ook mede door het feit dat dit vlees van vele verschillende boerderijen afkomstig is, is de kwaliteit lager en verre van constant. Door onze uniforme manier van werken is de kwaliteit van ons vlees zeer constant en vooral van topkwaliteit. Alle dieren die op het Hof van Ossel aanwezig zijn, bezitten een certificaat van raszuiverheid en voeren terug op Japanse genetica. Het Hof van Ossel is het enige bedrijf in België en één van de enigen binnen Europa dat raszuiver Wagyu fokt. Het hoeft geen betoog dat het geïmporteerde vlees door de afstand dat het aflegt verre van dagvers is. Ons vlees wordt geleverd nadat het gedurende 1 week op karkas heeft "gerijpt". De ecologische voetafdruk, waar de laatste tijd veel rond te doen is, valt door de lokale productie uiteraard ook veel lager uit. Verder zet ik ook in op voeding en verzorging om de kwaliteit te garanderen. De laatste 6 maanden voor de afmest krijgen onze dieren een zelf samengesteld en natuurlijk rantsoen waardoor de marblering, de rode kleur van het vlees, de witte kleur van het vet, het smeltpunt van het vet en zelfs de houdbaarheid van het vlees positief beïnvloed wordt. Stieren worden ook op zéér jonge leeftijd gecastreerd. De groei van de dieren valt daardoor uiteraard veel lager uit maar de kwaliteit van het vlees is vele malen beter. En tenslotte is het voor de kwaliteit dat ik deze dieren kweek.

Staat de hoge aankoop prijs van een volledig dier en het feit dat de slager de verkoop van Wagyu vaak nog moet opstarten een samenwerking met slagers niet in de weg?

Filip: De slager kan een karkas, half dier of een kwartier aankopen wat de prijs voor het vlees beduidend lager doet uitkomen. Maar het is inderdaad zo dat de slager vaak nog dit vlees moet promoten aan zijn cliënteel zodat de mensen het vlees beter leren kennen. Zoals reeds gezegd werken we hier zelf volop aan mee door promomateriaal ter beschikking van de slagers te stellen en door ons goed over te brengen. Wij bieden slagers die

geen karkassen wensen te versnijden de mogelijkheid om het vlees, versneden in onze eigen versnijdingszaal, in technische delen aan te kopen. Ik bied deze service om tegemoet te komen aan slagers die moeilijk met kwartieren kunnen werken. Een slager die heel low-profile wil starten, bied ik zelfs geportioneerde en eventueel voorverpakte stukken aan. Verder hebben we ook zelf een heuse Wagyu burger ontwikkeld die we zelf produceren. Maar slagers die zelf burgers willen produceren volgens ons recept, of volgens een eigen recept, kunnen dat ook. Daarnaast maken we ook zelf charcuterie van Wagyu. Het bedrijf rond Gandaham laat zo onder andere de platte billen van Wagyu gedurende 6 maand drogen ... Volgens ingewijden is dit een echt topproduct binnen de wereld van de charcuterie!

Dit om duidelijk te maken dat wij de dieren zelf fokken, versnijden én verwerken op maat van de klant. We houden ons niet aan een standaard snit maar versnijden steeds op maat van de vraag. Omdat de versnijding gebeurt in eigen beheer én door een slager die ook nog les geeft aan toekomstige slagers, zijn onze mogelijkheden haast eindeloos om tot een duurzame samenwerking met slagers te komen. De enige voorwaarde is dat de slagers waarmee we samenwerken passie voor hun ambacht hebben en authenticiteit in het vaandel dragen.

Recent hebben we ons de Japanse methode van versnijden eigen gemaakt. Ook deze kennis wil ik met de slagers gaan delen. Het versnijden van een Wagyu is toch nog net iets anders in de zin dat je het rendement aanzienlijk kan verhogen als je de mogelijkheden van de verschillende delen kent. Door de positieve kenmerken van Wagyu vlees kan je er hoogstaandere dingen mee te doen dan met de klassieke bestemming van deelstukken.

En wat zegt de keuken?

Filip: De reacties over de smaak en de kwaliteit van dit vlees zijn van in den beginne unaniem positief. De genetica van Wagyu dieren blijft iets uitmuntends op het vlak van rundvlees. Met enkele topchefs hebben we gerechten met Wagyu ontwikkeld en doen we ook aan foodpairing. Met een aantal technische delen van Wagyu kan je verassend mooie dingen doen terwijl ze klassiek voor niet meer dan stoofvlees of soepvlees zouden gebruikt worden. Ik ben voorstander van het puur Wagyu en mijn advies is dan ook: hou het zo natuurlijk mogelijk en laat de smaak van Wagyu het werk doen. De puurheid en de specifieke smaak onderstrepen zeker nog eens de kwaliteit van dit rundvlees.

Dit smaakt niet alleen letterlijk naar meer...

Filip: Ik denk in elk geval te kunnen stellen dat we met onze topproducten op z'n minst het ambacht van de slager en van de landbouwer kunnen opwaarderen. En dat is op zich al een nobel streven.

Voor meer info:
filip@hofvanossel.be
 0474/516135

Creatief met schenkel en soep



A) BESCHRIJVING SCHENKEL.

Schenkel is afkomstig van de voor- of achterpoten van runderen, schapen en varkens. Een schenkel is een been (mergpijp) met vlees errond. Van runderen, kalveren en schapen wordt het in platte schijven gesneden en gezaagd met in het midden het bot met daarin duidelijk zichtbaar het beenmerg. De schenkels van de achterpoten van het dier bevatten meer vlees dan die van de voorpoten.

Alle schenkelsoorten kunnen worden gebraden, gestoofd of gekookt.

Ook varkensschenkels worden gebruikt, maar dan meestal op zijn geheel.

B) SOORTEN SCHENKELS.

1) Runderschenkel

De schenkel van de achterpoot van een rund heeft een mooie ronde, vaste en fijne vleesstructuur terwijl dit bij de voorschenkel niet zo is. Na het verwijderen van de dikke pezen kan het vlees ook gebruikt worden voor stoofvlees of bij volledig pellen voor filet americain. Het vlees heeft een dieprode kleur en een fijnere draad dan de voorschenkel.

Een voorschenkel van een rund wordt vaak gebruikt om er bouillon van te maken. Het bot en het merg zorgen voor extra smaak en uit het bindweefsel in het vlees komt gelatine vrij, dat ervoor zorgt dat de bouillon licht gebonden wordt. Hoe langer de bouillon op staat, hoe krachtiger hij wordt.

Deze bouillon is mager en ideaal om voedzame bouillons te bereiden en het vlees levert soepvlees op met een fijne smaak.

Kan ook gebruikt worden voor stoofvlees of filet americain.

2) Kalfsschenkel

De kalfsschenkel is gelijkaardig aan rundsschenkel, maar zachter van smaak, fijner van vleesstructuur en bleker van kleur en wordt vooral gebruikt voor de bekende "Ossobuco".

3) De lamsschenkel

Dit is een smakelijk stuk vlees met been van de voor- of achterpoten. Een lamsschenkel is perfect om stoofgerechten te maken. Het vlees bevat veel collageen wat ervoor zorgt dat het zeer smeug blijft na de het garen.

Lamsschenkels moet je langer laten garen. Ideaal dus voor stoofschotels of in soepen. Het vlees en het been laten hun smaken tijdens het kookproces langzaam vrij.

4) Geitenschenkels.

Schenkels van geiten hebben ongeveer dezelfde structuur als lamsschenkels en kunnen op gelijkaardige wijze bereid worden.

5) Varkensschenkel.

Hiervan kan zowel de voorschenkel en achter schenkel gebruikt worden als stoofvlees of in bereidingen van hutsepote of stoemp. Deze kunnen ook licht gepekeld worden (gespoten met pekel van 6° B.)

C) TECHNISCHE FICHE RUNDERSCHENKEL**De runderschenkel**

73,8 % water

22,6 % eiwit

2,6 % vet

Vezels

koolhydraten - suikers

verzadigde en onverzadigde vetzuren

114 Kcal per 100 gr.

Aanwezige vitamines en mineralen in een runderschenkel

→ Vit. A, Vit. B 1, Vit B 2, B 6, B 11, B 12, Vit C, Vit D

→ Natrium, kalium, calcium, fosfor, ijzer, magnesium, koper, zink

D) BEREIDINGEN MET SCHENKELS**1) GESTOOFDE HOEVESCHENKEL (RUND) IN DE OVEN OF OP HET VUUR.****Ingredienten**

1,3 kg runderschenkel

1 l kalfsfond

100 g licht gezouten en gerookt spek erbij. (in stukken gesneden)

2 uien

1 prei

2 wortels

1 teentje knoflook

Peperkorrels

zeezout

1 klein glaasje cognac

Bereiding.**Werkwijze 1: (in een pot op het vuur - lage temperatuur garen)**

De gesneden prei, wortel, ui en de spekstukjes lichtjes aanbakken.

De schenkel rondom rond aanbakken en daarna overgieten met de kalfsfond en de groenten samen met de geplette peperkorrels, cognac en het gehakte teentje knoflook bijvoegen.

Verwarm het vocht tot 55°C en laat het vlees in ongeveer 4 à vijf uur zachtjes gaar worden. Let erop dat de temperatuur 55 graden blijft. Neem het vlees uit de pot en verdeel in stukken.

Het vocht door een zeef gieten en laten inkoken tot de saus voldoende dik is.

Op smaak brengen met peper en zout en koel bewaren.

Werkwijze 2: (in de oven).

Zelfde bereidingswijze maar de pot gaat nu in de oven op 160 graden voor ongeveer 3 uur.

Serveren.

Verwarm het vlees met de saus.

Schep het vlees samen met wat saus en geef hierbij winterse groenten en natuuraardappelen of stoemp.

Leg eventueel extra gekookt merg op het vlees.

Of simpelweg met stokbrood of grof bruin brood in stukken en

lekker soppen.

2) OSSO BUCCO MET KALFSSCHENKEL. (OOK MET LAMSSCHENKEL MOGELIJK)

Kalfsschenkels (6 cm dik)

Wortel 2 stuks

Selder 1 stengel

Ui 1

Knoflook 2 teentjes

Tomatenstukjes 500 gr.

Witte wijn 30 cl.

Kalfsbouillon 30 cl.

Tomatenpulp 40 cl

Geconcentreerde tomatenpuree 1 el

Bloem 3 el

Tijmtakje 1 stuk

Laurierblaadje 1 stuk

Boter of olijfolie

Peper

Zout

Gremolata

Citroen 1 (Geraspte schil)

Peterselie 2 el

Knoflook 3 teentjes

Vorbereiding.**Groenten.**

Maak de groenten schoon.

Schil de wortel en selder fijn.

Pel en snipper de ui en de knoflook.

Het vlees.

Kruid de moten kalfsschenkels met peper en zout, wentel ze in bloem

Bereiding

Fruit de knoflook in boter met olijfolie.

Bak de kalfsschenkels bruin.

Haal het vlees uit de pan.

Voeg de ui, de wortel en de selder bij het braadvocht van het vlees.

Stoof de groenten ongeveer 4 minuten op matig vuur.

Leg het vlees er weer bij in de pan.

Voeg de wijn met de tomatenstukjes, tijm, laurier, tomatenpulp en tomatenconcentraat toe.

Schenk er dan de bouillon bij. Verwarm de oven voor op 190°C.

Laat afgedekt in de oven 180° C ongeveer 2 uur garen, tot het vlees zacht is, (afhankelijk van de dikte van de moten).

Roer regelmatig om en voeg eventueel nog wat meer bouillon toe. Maak alle ingrediënten voor de gremolata fijn en meng ze.

Schep het vlees met een schuimspaan uit de pan en laat de saus verder indikken en breng ze op smaak. Leg het vlees terug in de pan en werk eventueel af met de gremolata. Opdienen met pasta (Tagliatelle), aardappelen natuur of stokbrood.

3) VARKENSSCHENKELS (1)**Marinade**

5 eetlepels mosterd, fijne of met graantjes

3 eetlepels honing

2 eetlepel olijfolie

peper en zout naar smaak

Bereiding.

Kook eerst de hammetjes (al of niet gespoten met een pekel van 6° B) in een groentebouillon, ongeveer 1 ½ uur.

Volgens grootte!

Meng alle ingrediënten van de marinade en smeer de hammetjes in en smeer ook de ovenschotel in.

Verwarm de oven op 160 °C, leg de hammetjes in de schotel en laat 40 à 50 minuten braden.

Serveer de hammetjes met een frisse salade, tomaatjes of andere.

VARKENSSCHENKELS (2)**Een stoofpotje**

4 varkensschenkels

Olijfolie

Peper (naar smaak)

Zout (naar smaak)

Paprikapoeder (naar smaak)

½ liter witte wijn

1 u, fijngesneden

1 takje tijm

1 laurierblad

1 wortel, in kleine stukjes

1 takje selder, in kleine stukjes

35 cl bruine fond

35 cl passata (pulp) van tomaten

Geraspte schil van 1 citroen

Peterselie fijngesneden (1 halve tas)

Werkwijze.

Breng de schenkels op smaak met peper, zout en paprikapoeder. Bak ze bruin in een pan met olijfolie.

Overgiet dan met een glas witte wijn en laat deze volledig weg koken en haal de schenkels uit de pan.

Fruit in dezelfde pan de ui met de tijm en de laurier. Voeg dan de wortel en selder toe, samen met de schenkels.

Overgiet met de fond, de pulp van tomaten en de rest van de wijn. Laat ze ongeveer 1 1/2 à 2 uur zachtjes sudderen. (volgens grootte)

Serveren met gratin aardappelen, puree of pasta

VARKENSSCHENKEL (3)

Ook kan een varkensschenkel gepekeld (gespoten) en gerookt worden om mee te koken met de groenten en aardappelen in een lekkere hutsepot.

4) LAMSSCHENKEL IN DE OVEN. (OOK MET GEITENSCHENKELS MOGELIJK)

4 lamsschenkels

1 eetlepel bloem

1 eetlepel mosterd

3 eetlepels honing

1 fles witte wijn

6 deciliter kippenbouillon

3 blaadjeslaurier

1 takje tijm

1 takje rozemarijn

2 teentjes look

3 uien

2 wortelen

1 stengel selder

olijfolie

peper

zout

Voorbereiding.

Pel de uien en snij ze fijn. Snij de selder stengels in repen en snij ze dan in stukjes. Snij de geschilde wortelen in repen en dan in stukjes snijden. Pel de lookteentjes en plet en roer ze door de fijne groenten. Maak een bundeltje met de takjes tijm en rozemarijn en blaadjes laurier tot een 'bouquet garni'. Een mengeling maken van de vloeibare honing, de witte wijn en de mosterd. De kippenbouillon opwarmen.

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 160°C.

Kruid de verse schenkels rondom rond met peper en wat zout.

Verhit er een bodempje olijfolie in een stoofpot.

Bak de schenkels rondom in de hete olie tot ze een licht bruine kleur hebben en haal ze uit de pot.

Doe nu de stukjes ui, selder, wortel en de look in de pot en stooft ze enkele minuten, terwijl je af en toe roert.

Doe het 'bouquet garni' in de pot en roer.

Strooi een dun laagje bloem over de gestoofde groenten, roer even en leg de gebruide schenkels erbij.

Schenk de mengeling van vloeibare honing, witte wijn, mosterd en de warme kippenbouillon er boven op.

Peper en zout toevoegen en zet het deksel op de pot.

Schuif de schenkels in de voorverwarmde oven van 160 °C en gaar ze gedurende minstens 2 uur (volgens de grootte)

Neem de stoofpot met schenkels met de licht gebonden saus.

Serveer iedereen een schenkel met saus, wintergroenten (raapjes, wortelen of andere) en eventueel puree van prei of spinazie aardappel erbij.

BESLUIT.

Schenkels met geduld klaargemaakt en mooi geserveerd, zien er niet alleen lekker uit, maar zijn ook een smaakvolle delicatessen.

Lekker van bij ons: soepvlees en schenkels

Vlees
VAN BIJ ONS.be

✓oedzaam ✓eilig ✓erantwoord

SOEPPVLEES

Soepvlees wordt versneden uit de lap en de buik van het rund. Omdat het minder mals is, moet het altijd gekookt of gestoofd worden. Soepvlees vind je in de winkel met of zonder been. Eén van de beste stukken voor soepvlees is een schijf runderschenkel met mergpijpje. Dat maakt de soep extra smaakvol.

LEKKER KLAARMAKEN

Soepvlees kook je best in een bouillon met groenten voor een krachtige smaak. Daarna laat je het afkoelen in zijn kookvocht en kan je het koud eten in een salade of met een vinaigrette.

OP JE GEZONDHEID

Soepvlees is een relatief vet stuk rundvlees. Wissel vette vleessoorten geregeld af met magere soorten.

GOED BEWAREN

Vlees gebruik je best zo vers mogelijk. Soepvlees is doorgaans twee dagen houdbaar in de koelkast.

SCHENKEL

Schenkel is de benaming voor een vleesproduct afkomstig van de poot van runderen en andere viervoetige dieren. Schenkels worden horizontaal uitgesneden en bestaan uit een vleesdeel en een mergdeel.

LEKKER KLAARMAKEN

Schenkels worden gebruikt in stoofschotels en bouillon. Er wordt onderscheid gemaakt tussen runderschenkels (rood van kleur) en kalfsschenkels (roze van kleur). Een schenkel wordt vaak in zijn geheel aangeboden of in schijven gesneden om osso bucco te maken.

Je kan de schenkel koken en er een bouillon van trekken. Haal het vlees vervolgens van het bot en verwerk het in het gewenste gerecht. Het merg en het been geven de bereiding een fijne volle smaak.

GOED BEWAREN

Vlees gebruik je best zo vers mogelijk. (Kalfs)schenkel is doorgaans twee dagen houdbaar in de koelkast.

RECEPTEN LEKKER VAN BIJ ONS

Recepten telkens voor 4 personen

STOFPOTJE VAN VARKENSSCHENKEL MET GRATIN VAN KOOLRABI EN ZOETE AARDAPPEL



4 varkensschenkels van ± 150 g/stuk

1 wortel, in kleine blokjes

1 takje selder, in kleine blokjes

2,5 dl bruine fond (kant-en-klaar)

2,5 dl passata van tomaten

paprikapoeder

½ liter witte wijn

1 ui, fijngesneden

1 takje citroentijm

1 laurierblad

1 el venkelzaad

de geraspte schil van 1 citroen

1 handvol peterselie, fijngesneden

olijfolie

peper

zout

Voor de gratin:

2 zoete aardappels

1 koolrabi

3 grote, vastkokende aardappelen

nootmuskaat

2 teentjes knoflook, geplet
 2,5 dl room
 2,5 dl melk
 peper
 zout

Breng de schenkels op smaak met peper, zout en paprikapoeder. Bak ze mooi goudbruin in een diepe pan met een scheutje olijfolie. Overgiet dan met een glas van de witte wijn en laat deze volledig weg koken. Haal de schenkels uit de pan en hou ze even apart. Fruit in dezelfde pan de ui glazig met de tijm, laurier en venkelzaad. Voeg dan de wortel en selder toe, samen met de schenkels. Overgiet met de fond, de passata van tomaten en de rest van de wijn. Laat 1 uur zachtjes sudderen.

Bereid intussen de gratin. Snijd de geschilde zoete aardappels, koolrabi en aardappelen in plakjes van 3 mm. Gebruik hiervoor eventueel een mandoline. Schik alle groenten dakpansgewijs in een grote ovenschaal en breng goed op smaak met peper, zout, nootmuskaat en de knoflook. Overgiet met de room en de melk. Zet ± 45 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven.

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

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

GEGRATINEERDE VARKENSSCHENKEL MET WITLOOF



2 varkensschenkels (gebakken)
 8 stronkjes witloof
 80 g boter
 2 sjalotten
 30 cl room
 6 eieren
 4 el mosterd
 bieslook

Snijd het witloof en de sjalotten fijn. Stoof beide aan in een pot. Leg de gestoofde groenten in een ovenschotel.

Snijd de gebakken schenkels in fijne sneden en bedek hiermee het witloof.

Meng de room, de eieren en de mosterd. Giet dit mengsel over het vlees en zet 10 minuten in een oven van 180 °C.

Werk net voor het serveren af met bieslook.

KALFSSCHENKEL (OSSO BUCCO) IN 'T GROEN



4 kleine kalfsschenkel sneden van +/- 160 à 180 g met been

200 g doperwtten

1 kleine broccoli

150 g spruitjes

150 g sluiwererwtten

2 jonge preistengels

2 uien

2 courgettes

3 teentjes knoflook

1/2 busseltje peterselie

1/2 busseltje basilicum

3 takjes dragon

4 eetlepels olijfolie

8 dl ontvette vleesbouillon

Snijd de uien in fijne plakjes.

Braad de schenkels aan beide zijden aan in de olijfolie. Neem de schenkels uit de pan en laat de uien zachtjes glazig stoven in dezelfde pan. Pers de teentjes knoflook erbij en leg de schenkels opnieuw in de pan. Voeg de vleesbouillon toe. Breng alles langzaam tot aan het kookpunt.

Snijd de broccoli in roosjes, verwijder de buitenste blaadjes van de spruitjes en snijd de preistengels in stukken van ongeveer 2 cm. Snijd de courgettes in balkjes van ongeveer 1 op 3 cm.

Voeg de prei bij de schenkels en laat alles ongeveer 1 uur zachtjes sudderen onder deksel.

Voeg vervolgens de spruitjes, de courgettes, de sluiwererwtten,

de broccoli en de doperwten toe en laat alles nog een 30-tal minuten verder sudderen.

Schep 3 flinke pollepels van de bouillon uit de pan en mix er alle verse kruiden door.

Voeg de kruidencoulis net voor het serveren toe aan de schenkels en warm nog even door.

Serveer met volkorenbrood of volkorenpasta.

OSSOBUCO MET GREMOLATA



4 kalfsschenkels
 2 el bloem
 1 el olijfolie
 1 ui, fijngesneden
 1 knoflookteen, fijngesneden
 2 wortels, in blokjes
 1 stengel bleekselderij, in blokjes
 2,5 dl rode wijn
 400 g passata
 4 dl kalfsfond
 1 kruidentuiltje (peterseliestengels, tijm, laurier)
 500 g tagliatelle
 peper en zout
 Voor de gremolata:
 1 tl citroenzeste
 4 el platte peterselie, fijngehakt
 1 knoflookteen, geperst

Kruid de kalfsschenkels met peper en zout. Wentel ze in bloem en klop de overtollige bloem af. Bind eventueel keukentouw rond de schenkels, zodat het vlees blijft zitten.

Verhit de olijfolie in een grote braadpan en bak de schenkels aan beide kanten mooi bruin. Neem het vlees uit de pan en zet even opzij.

Doe de ui, de knoflook, de wortels en de selderij in de pan en fruit glazig. Zet het vuur hoger. Blus met de wijn en laat tot de helft (2 à 3 minuten) inkoken. Voeg de passata, de kalfsfond en het kruidentuiltje toe.

Leg het vlees terug in de pan. Laat afgedekt ongeveer 1 à 1,5 uur sudderen op een middelmatig vuur. Haal het deksel van de pot en laat nog 30 minuten verder stoven of tot het vlees zacht is en je het met een vork kunt losmaken. Verwijder het kruidentuiltje en breng de saus op smaak met peper en zout.

Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Meng voor de gremolata de citroenzeste, de peterselie en de knoflook. Verdeel de pasta en de ossobuco over de borden en bestrooi met gremolata.

Voor een dikkere saus kun je het vlees nog even uit de pan nemen en de saus verder laten inkoken.

BOUILLIE MET ERWTJES EN WORTELJES



1 kg soepvlees
 1 prei
 1 selder
 2 takjes tijm
 2 kruidnagels
 2 blaadjes laurier
 snuifje zout
 2 uien
 250 g verse erwtjes
 8 wortelen
 1 raap
 4 aardappelen
 peper en zout
 4 takjes krulpeterselie

Zet het soepvlees op in een ruime kom koud water met zout. Breng aan de kook en schuim de onzuiverheden af. Giet af en spoel het vlees af onder koud stromend water.

Zet het vlees opnieuw op in een ruime kom met koud water en zout. Voeg er grofgesneden prei en selder aan toe.

Pel de uien, halveer ze en laat ze dichtschroeien in een pan zonder vetstof. Prik er een kruidnagel in en voeg toe. Voeg ook de tijm en laurier toe samen met de grofgesneden wortelen. Laat het geheel 2,5 uur sudderen.

Schil de aardappelen en de raap en haal er bolletjes uit met een parisiennelepeltje.

Blancheer de erwtjes.

Rasp de wortelen en snijd in plakjes. Stoof de worteltjes in een weinig boter en voeg de erwtjes toe.

Kook de aardappelbolletjes en de raapjes een 7-tal minuutjes, giet af.

Versnijd het soepvlees in stukjes en meng met de aardappelen, raapjes, erwten en worteltjes.

Werk af met een beetje bouillon, kruid af met peper en zout en garneer met wat fijngehakte krulpeterselie.

SOEP CULTIVATEUR



2 wortelen
2 takjes groene selder
1 prei
2 rapen
½ venkel
¼ groene kool
boter
100 g gerookte spekreepjes
verse kervel
peper en zout
Voor de bouillon:
1 flink stuk soepvlees
1 ui
1 grote wortel
2 takjes groene selder
1 prei
enkele takjes verse tijm
2 laurierblaadjes
enkele peterseliestengels

Zet het rundvlees op in koud water. Breng even aan de kook en spoel het soepvlees vervolgens onder stromend water om de onreinigheden te verwijderen.

Zet het vlees opnieuw op in vers water. Snijd alle groenten voor de bouillon in grote stukken en voeg toe, samen met de kruiden. Als je grote stukken groenten gebruikt, blijft de bouillon veel helderder. Laat 4 tot 5 uur pruttelen op een zo laag mogelijk vuur. Schep het schuim af en zeef de bouillon.

Snijd de groenten voor de soep in paysanne, een keukenterm voor kleine driehoekjes. De groene kool snijd je het best in dunne reepjes. Stoof de groenten aan in boter. Kruid met peper en zout en blus met de bouillon. Laat nog 15 minuten sudderen.

Snijd intussen het soepvlees in kleine stukjes. Blancheer en verfris het spek.

Voeg het vlees bij de soep en breng op smaak.

Serveer deze maaltijdsoep met verse kervelpluksels en lekker brood.

Regionaal Gent BBQ DEMO



De Beenhouwersbond van Gent organiseert in samenwerking met de Beenhouwersbond van de provincie Oost-Vlaanderen een BBQ DEMO.

Wij nodigen u uit op dinsdag 27 februari voor een BBQ demo in samenwerking met BRASVAR, Big Green Egg en de Firma VAN HEES. Deze demo gaat door op de Brasvar hoeve te Nevele.

De ontvangst loopt van 19:30 tot 20u. Aansluitend gaan we over tot de presentatie van diverse charcuterie en krijgen we een grill en BBQ demo. Deze demo wordt gepresenteerd door een collega slager Mark Noordijk.

Het belooft een boeiende avond te worden boordevol inspiratie voor de zomer 2018 met aandacht voor de praktische uitvoering. Er is bovendien voor elke aanwezige een goodiebag en receptenboekje voorzien en onder de aanwezigen wordt er zelfs nog een half Brasvar varken verloot.

Adres Brasvar hoeve: Landegemstraat 14 te 9850 Vosselare (Nevele)

Ontvangst: 19:30 à 20u

Mogen wij vragen u in te schrijven voor deze "BBQ demo" ten laatste op dinsdag 20 februari 2018 via onze website: www.slagersbond-gent.be/reservatie.php

Met vriendelijke groeten,
Namens het bestuur

Regionaal Brussel

De Koninklijke Corporatie van Brussel begint haar jaarlijkse activiteitenkalender van 2018 met een Diner Dansant in de Waerboom. Net als vorige jaren werd dit evenement weer een groot succes. De gasten genoten van de fijne sfeer, het lekkere eten, het leuke gezelschap en de meeslepende muziek. Een pluspunt dit jaar was de aanwezigheid van verschillende jonge slaggers. Wij hopen er in de toekomst nog meer te kunnen verwelkomen!

De mooie prijsloten, geronseld door onze feestbestuurder Théo Vander Elst, werden enorm gewaardeerd door de gelukkige winnaars. De Heer Eric Van Den Bossche heeft het gewicht van de Gandaham, geschonken door de heer Cornelis, tot op de gram juist geschat. Proficiat voor de stielkennis van Eric.

Een speciaal woord van dank gaat naar onze verschillende sponsors.

Wij danken ook de prominenten, de heer Lionel BAJAAR, Brussels Parlements lid, de heren Jean-Luc Pottier en Ivan Claeys, voorzitters van de Landsbond van de voor hun aanwezigheid en hun bijdrage, alsook de afgevaardigden van de syndicaten van Aalst, Verviers, Charleroi en Les Mangons.



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

Kleine aankondigingen

IMMO

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

TE KOOP: INSTAPKLARE SLAGERIJ MET WOONST, ROND BRUGGE. LANGS DRUKKE INVALSBAAN. TEL.: 0470/50 50 50

MATERIAAL

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

TE KOOP: GEHAKTMOLEN - VULBUS - BEENDERZAAG - VAC. - DIEPTEKOELRE - REKKEN - BALANS - ALLES IN INOX. TEL.: 0475/61 52 22

WERK

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

ZELFSTANDIGE SLAGER ZOEKT EXTRA UREN
REGIO WEST EN OOST – VLAANDEREN
TEL: 0478/44 25 66

BELANGRIJK BERICHT INZAKE PRIJSAANDUIDING



Minister Kris Peeters, bevoegd voor Consumentenzaken, schrijft ons dat uit een onderzoek gebleken is dat in 15 % van de onderzochte slagerijen inbreuken aangaande de regels in verband met de prijsaanduiding vastgesteld werden.

Hierna publiceren wij de toepasselijke regels. De basisregel is dat een onderneming die goederen te koop aanbiedt aan de consument, de prijs ervan schriftelijk en ondubbelzinnig aanduiden. De prijs moet bovendien goed leesbaar en goed zichtbaar zijn. De prijs moet op het product zelf of op de verpakking aangeduid worden.

Het is toegestaan de prijs in de onmiddellijke nabijheid aan te duiden wanneer er geen onzekerheid kan bestaan omtrent het product waarop de prijs betrekking heeft.

Het is ook toegestaan één enkele prijs aan te duiden voor producten die tegen een zelfde prijs worden aangeboden en samen worden uitgesteld, ook al zijn het geen identieke producten, op voorwaarde dat er omtrent de producten waarop de prijs betrekking heeft, geen onzekerheid kan bestaan.

Naast de verkoopprijs moet ook de prijs per meeteenheid (kg, liter) aangeduid worden.

Voor los verkochte producten hoeft alleen de prijs per meeteenheid te worden aangeduid.

Elke reclame, waarin de verkoopprijs van producten wordt vermeld, moet ook de prijs per meeteenheid aanduiden.

De prijs per meeteenheid van de producten moet ondubbelzinnig, gemakkelijk herkenbaar en goed leesbaar worden aangeduid in de onmiddellijke nabijheid van de vermelding van de verkoopprijs.

De prijs per meeteenheid van de los verkochte producten moet worden aangeduid in de onmiddellijke nabijheid van deze producten.

Uitzonderingen wat betreft de verplichte vermelding van de prijs per meeteenheid

- Indien de prijs per meeteenheid identiek is aan de verkoopprijs moet deze niet aangeduid worden.
- De voorverpakte producten die aan snel bederf onderhevig zijn, wanneer zij te koop aangeboden worden met een aankondiging van prijsvermindering.
- het assortiment van producten aangeboden in een fantasieverpakking, normaal bestemd om als geschenk aangeboden te worden
- De voorverpakte producten in vooraf bepaalde hoeveelheden die te koop worden aangeboden door verkopers die over een netto verkoopoppervlakte < 150 m².



Marktberichten van de prijzen voor levend vee

MAXIMUMPRIJZEN ZOALS VASTGESTELD OP DE HIERNA VERMELDE MARKTEN

RUNDEREN	De prijzen zijn aangeduid in EUR/kg				
	Week 2/2018	Week 3/2018	Week 4/2018	Week 5/2018	Week 1/2018
Battice	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00
Ciney	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90
Brugge	3,00 - 3,15	3,00 - 3,15	3,00 - 3,15	3,00 - 3,15	3,00 - 3,15
	2,85 - 3,15	2,85 - 3,15	2,85 - 3,15	2,85 - 3,15	2,85 - 3,15

OPMERKINGEN

Week 2/2018 Grote aanvoer- Stabiele prijzen

Week 3/2018 Minder aanvoer-Stabiele prijzen

Week 4/2018 Grote aanvoer- Stabiele prijzen

Week 5/2018 Grote aanvoer- Stabiele prijzen

ONZE OPINIE

60 tot 80 patiënten bij wie hepatitis E het afgelopen jaar werd gediagnosticeerd zijn blijkbaar genoeg om onze varkensvleesketen in een slecht daglicht te plaatsen. Waarmee ik niet wil zeggen dat diegenen die besmet geraken met dit virus geen aandacht verdient maar waarmee ik wel wil zeggen dat het voor de media een hapklare brok is om het eten van varkensvlees in een negatief daglicht te stellen.

“Een verdrievoudiging van de gevallen tegenover vroeger” kopen zowel Het Laatste Nieuws als De Gazet van Antwerpen – als men het heeft over voorheen 20 gevallen en nu 60 gevallen per jaar, is dat natuurlijk een titel die tot de verbeelding spreekt en wellicht wat meer kranten doet verkopen maar ook niets meer!

Dat de brave man in kwestie concludeert dat hij een melding op het varkensvlees wil, is zelfs voor het Agentschap Zorg en Gezondheid, bij monde van hun woordvoerder Joris Moonens, een brug te ver. De tegenstelling in de meningen van beide heren, duidt er, mijns inziens, duidelijk op dat dit onderwerp geen issue is voor de volksgezondheid. Iedereen weet immers dat je varkensvlees goed moet bakken maar dat je bijvoorbeeld een varkenshaasje wel rosé kan eten omdat de meeste bacteriën altijd aan de buitenkant van het vlees zitten.

Als viroloog Marc Van Ranst stelt dat hij geen paniek wil zaaien met dit nieuws, geloof ik de man echt wel maar in tijden van fake news en banale persberichten catalogeer ik dit bericht toch maar onder de noemer onnodige onruststokerij, een bedje waarin onze media tegenwoordig vaak ziek zijn.

Op de site van het FAVV wordt duidelijk uitgelegd dat (<http://www.afsca.be/onzevoeding/rauwvarkensvlees/lekkernijof-hoog-risico>)

- wij niet de gewoonte hebben om varkensvlees “saignant” en nog minder rauw te eten.
- er algemeen aangenomen wordt dat varkensvlees parasieten kan bevatten maar dat er sinds vele jaren geen enkel geval van cysticercose meer ontdekt werd (veroorzaakt door de varkenslintworm).
- de laatste jaren werd geen enkel positief geval van trichine bij gekweekte varkens
- ontdekt in ons land.

Het FAVV stelt bovendien dat hygiëne bij het slachten en bereiden van uiterst groot belang is en dat de microbiologische normen strenger zijn voor vleesbereidingen bestemd om rauw gegeten te worden (Verordening (EG) Nr. 2073/2005). Ondernemingen in de agro-voedingssector hebben, in het kader van hun autocontrole, de verplichting ervoor te zorgen dat de voedingsmiddelen die ze op de markt brengen geen ziekten kunnen veroorzaken bij de consumenten. Het voedselagentschap neemt steekproefsgewijze monsters van varkensvlees dat bestemd is om rauw te worden gegeten.

Het eten van rauw varkensvlees houdt geen hoog risico in als de consument de nodige hygiëne aan de dag legt en de koudeketen respecteert. Dat jonge kinderen, zwangere vrouwen, ouderen en zieken extra voorzichtig moeten zijn staat buiten kijf.

Carine Vos

EEN FUNCTIONELE VOEDINGSDRIEHOEK SLEUTEL TOT EEN EVENWICHTIGE VOEDING

GEZONDE VOEDING EN VLEES. HET BLIJFT EEN GEVOELIG THEMA.

Vreemd, want er bestaan geen ongezonde voedingsmiddelen. Groenten, fruit, granen ... melk, vlees en eieren zijn stuk voor stuk gezonde basisproducten. Daarvoor staan de moderne landbouwmethoden – wat men ook beweert – garant en is de controle op de verschillende stappen in de voedingsketen voldoende streng. Een gezonde voeding is dan ook meer dan een samenraapsel van verondersteld gezonde producten. Eerder dan van een gezonde voeding moet men dan ook spreken van een EVENWICHTIGE VOEDING. En om tot een evenwichtige voeding te komen moet men (1) inzicht hebben in de nutritionele samenstelling van de gebruikte grondstoffen en moet men (2) weten wat de gebruiker (= ons lichaam) nodig heeft om optimaal te functioneren.

En daar loopt het vaak fout. Te weinig consumenten hebben een gedegen inzicht in wat een gezonde = evenwichtige voeding hoort te zijn. Vandaar de toevloed aan de meest diverse diëten. De één al wereldvreemder dan het andere, maar allemaal nauwelijks of niet onderbouwd. Hoog tijd dus voor meer nuance als het gaat om 'gezonde' voeding, en de cruciale rol daarin van vlees.

NUTRITIONELE BEHOEFTE

Materieel gezien is het menselijk lichaam een klomp eiwitten omgeven en doorregen met vet.

VETTEN, als triglyceriden opgeslagen in adipocyten in het bindweefsel, spelen daarbij de rol van energieleverancier in perioden van voedselschaarste. Evolutief was dat belangrijk omdat in de schaarse perioden van overvloed, energiereserves konden worden aangelegd voor perioden met voedselschaarste. Vetweefsel is vandaag de dag dan ook in ruime mate aanwezig in/op ons lichaam. Bij mannen varieert de hoeveelheid van 8 tot 18 procent van het lichaamsgewicht; bij vrouwen van 20 tot 32 procent. Bij mannen hopen deze vetreserves zich vooral op in de buik; bij vrouwen op de heupen en de dijen (figuur 1). Bij verouderen en overmatig eten nemen de volumes daarvan nog in omvang toe. Voldoende vet/energiesreserves hebben is tegenwoordig dan ook geen probleem. Integendeel. In België kampt 46 procent van de bevolking met overgewicht. In de bevolkingsgroep van 55 – 65 jarigen is 20 procent zelfs obees. Daar waar overgewicht dé oorzaak is van welvaartsziekten: hart- & vaatziekten, diabetes, zelfs bepaalde kankers. Risico's die nog toenemen als dat gepaard gaat met een ongezonde levensstijl: overmatige consumptie van alcohol, roken en weinig bewegen.

EIWITTEN daarentegen zijn ongelooflijk veel veelzijdiger. Als leverancier van aminozuren zijn het de bouwstenen van alle lichaamscellen (stroma-eiwitten). Het zijn de contractiele elementen (o.a. actine en myosine) in de spieren (40 tot 60 procent van het lichaamsgewicht). Zij komen tussen in allerlei transportprocessen (zuurstof bijvoorbeeld via haemoglobine en myoglobine), fungeren als hormoon (o.a. insuline, groeihormoon...) en ondersteunen als anti-lichamen de weerstand tegen infecties. Als

enzym zijn zij betrokken bij tal van vitale processen (energiegeneratie, synthese biochemische componenten, ... afbraak weefsels). Als meer eiwitten worden opgenomen dan nodig fungeren zij ook als brandstof (1 g = 4 kcal).

Terecht worden eiwitten dan ook soms de 'werktuigen van het leven' genoemd.

Met betrekking tot de voeding is het belangrijk te weten dat de eiwitten in ons lichaam – ons lichaam zelf dus – permanent wordt afgebroken en dus continu dient heropgebouwd te worden. Aangenomen wordt [1] dat per dag 5.7 g eiwit per kg lichaamsgewicht wordt afgebroken. Voor een (standaard) persoon van 70 kg komt dat neer op een eiwitafbraak van $5.7 \text{ g.kg}^{-1} \cdot \text{dag}^{-1} \cdot 70 \text{ kg} = 399 \text{ g}$ eiwit per dag. Anderzijds bestaat het menselijk lichaam voor circa 15 procent uit eiwit. In droge stof uitgedrukt 150 g.kg^{-1} . In het lichaam van een persoon is dan $150 \text{ g.kg}^{-1} \times 70 \text{ kg} = 10500 \text{ g}$ eiwit aanwezig. Aan een 'afbraaksnelheid' van 399 g eiwit.dag⁻¹ duurt het dus $10500 \text{ g} / 399 \text{ g} \cdot \text{dag}^{-1} = 26.3$ dagen om het equivalent van de totale hoeveelheid eiwit in het menselijk lichaam af te breken. Indien alle eiwitten in het lichaam aan dezelfde snelheid zouden worden afgebroken, zou dat betekenen dat het lichaam om de 26.3 dagen volledig zou worden afgebroken. Of op jaarbasis $365 \text{ dagen} / 26.3 \text{ dagen} = 13.5$ maal. Bijna 15 maal per jaar. Bijzonder snel dus, en dat heeft zijn repercussies op de manier waarop wij ons voeden!

Het grootste deel van de daarbij vrijkomende aminozuren wordt hergebruikt; de rest wordt verbrand of afgebroken en als ureum via de urine en de feces uitgescheiden. De verliezen die daarbij optreden moeten via de opname van eiwitten in de voeding worden gecompenseerd.

Algemeen wordt aangenomen dat volwassen personen daarvoor per dag 0.8 g eiwit per kg lichaamsgewicht nodig hebben. NUBEL geeft hiervoor richtwaarden van 61 g eiwit per dag voor mannen en 52 g eiwit per dag voor vrouwen. Omdat de spierafbraak bij zware belasting hoger is varieert de dagelijkse eiwitbehoefte van fysiek erg actieve personen en sporters tussen 1.2 en 1.7 g eiwit.kg⁻¹.dag⁻¹. Omdat anderzijds de stofwisseling bij ouderen trager is, voorziet men voor deze bevolkingsgroep eiwitbehoeften begrepen tussen 1.0 en 1.2 g eiwit.kg⁻¹.dag⁻¹ Voor opgroeiende kinderen wordt een eiwitopname van 1.2 g eiwit.kg⁻¹.dag⁻¹ aanbevolen [1].

Zouden deze eiwitbehoeften via het eten van ALLEEN (mager) vlees (20 g eiwit/100g vlees) gedekt worden, dan zouden daarvoor bij fysiek weinig actieve vrouwen $(100 \text{ g vlees} / 20) \times 52 = 260 \text{ g}$ vlees per dag nodig zijn. Voor fysiek weinig actieve mannen zou dat $(100 \text{ g vlees} / 20) \times 61 = 305 \text{ g}$ vlees per dag zijn. Voor personen die (zware) arbeid verrichten (en sporters) zijn dat hoeveelheden variërend tussen $1.2 \times 70 \times (100/20) = 420 \text{ g}$ en $1.7 \times 70 \times (100/20) = 595 \text{ g}$ vlees per dag. Onder deze omstandigheden hebben ouderen $1.0 \times 70 \times (100/20) = 350 \text{ g}$ tot $1.2 \times 70 \times (100/20) = 420 \text{ g}$ vlees per dag nodig. Opgroeiende kinderen

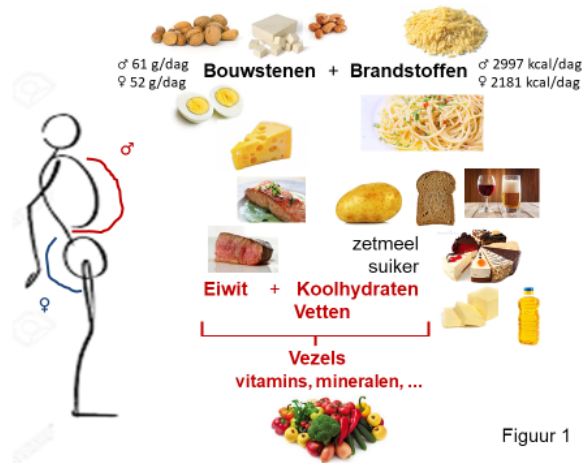
hebben meer vlees nodig naarmate zij opgroeien (= meer wegen).

Natuurlijk worden lang niet alle eiwitten nodig voor het onderhoud/restauratie van het lichaam via (mager) vlees opgenomen, maar hoe dan ook blijft het opnemen van eiwitten daarbij de hoeksteen van elk dieet. Proteins first!

Opgemerkt wordt dat naast **BOUWSTOFFEN** (eiwitten) en **BRANDSTOFFEN** (vetten en koolhydraten) er nog een hele reeks zogenaamde **BESCHERMSTOFFEN** mee met de voeding moeten worden opgenomen om het lichaam optimaal te laten functioneren. Kwantitatief de belangrijkste groep daarbij zijn de vezels. Alhoewel zij als onverteerbare plantenbestanddelen geen voedende waarde hebben, zijn zij wel nodig om de darm goed te laten functioneren. Een meer vitale rol spelen vitamines en mineralen. Het zijn onmisbare componenten in tal van biochemische processen. Hetzelfde geldt voor de essentiële vetzuren (-linoleenzuur, linolzuur).

FUNCTIONELE VOEDINGSDRIEHOEK

Hoe de verschillende groepen voedingsmiddelen bijdragen tot de voorziening in bouwstoffen (EIWITTEN), brandstoffen (VETTEN + KOOLHYDRATEN: zetmeel en suikers) en beschermstoffen (VEZELS, VITAMINE, MINERALEN...) wordt voorgesteld in figuur 1. Omdat deze figuur de mogelijke invulling voorstelt van de verschillende nutritionele functies van de verschillende (groepen) voedingsmiddelen kan deze voorstelling gezien worden als een 'functionele voedingsdriehoek'.



Figuur 1

Zoals in deze figuur voorgesteld kunnen de eiwitten worden geleverd door levensmiddelen van zowel dierlijke als plantaardige oorsprong. Omdat dierlijk weefsel is opgebouwd uit eiwit, zijn in regel alle levensmiddelen van dierlijke oorsprong rijk aan eiwit (tabel 1). Voorbeelden daarvan zijn vlees, vis, eieren, kaas (en bij uitbreiding alle zuivelproducten). Bij planten vindt men het meeste eiwit terug in zaden. Het eiwit ligt er als reserve-eiwit opgeslagen in embryonale structuren. Plantaardige bronnen van eiwitten zijn, noten, bonen, ... en producten op basis soja (tofu bijvoorbeeld).

Omdat zij rijk zijn aan zetmeel kunnen graanproducten (brood, deegwaren, ...), ook als brandstoffen beschouwd worden. Dat

geldt ook voor rijst, en eigenlijk alle zaden. Andere brandstoffen zijn zetmeelrijke knollen als aardappelen en de daarvan afgeleide producten (frietten, kroketten, chips,...). Alcohol is een koolhydraat. Als dusdanig zijn wijn, bier en dergelijke brandstoffen. Bij groot verbruik zelfs echte 'brandstofbommen'. Dit geldt ook voor alle patisserieproducten (cake bijvoorbeeld), die naast zetmeel nog rijk zijn aan suiker én vetten. De belangrijkste bronnen van vet zijn melkvet (o.a. boter) en spijsoliën en spijsvetten. Deze laatste vaak 'verborgen' in sterk bewerkte levensmiddelen (margarines, sandwich spreads, vleesvervangers, gebak, gemaksvleeding...).

Groenten en fruit zijn in deze voorstelling bij uitstek aanbrengers van beschermstoffen (vezels, vitamines, mineralen,...). Waarbij moet worden opgemerkt dat fruit en fruitsappen ook veel suiker bevatten (ca. 10 procent) en dus een bron van suikers zijn.

TABEL 1	per 100 g	kcal	Eiwit	Vetten	Suikers	Zetmeel	Vezels
Varkensvlees*	110	20,5	3,1	0,0	0,0	0,0	0,0
Zalm	222	18,4	16,4	0,0	0,0	0,0	0,0
Melk	63	3,3	3,5	4,7	0,0	0,0	0,0
Ei	154	12,6	11,2	0,8	0,0	0,0	0,0
Sla	7	1,3	0,0	0,4	0,0	1,3	1,3
Aardappel	85	2,0	0,1	0,0	19,0	2,1	2,1
Appel	46	0,3	0,0	11,4	0,0	1,5	1,5
Brood	242	7,0	3,6	2,4	42,7	5,7	5,7
Salami	336	21,0	28,0	0,1	0,0	0,0	0,0
Kaas (48 ⁺)	351	25,3	27,8	0,0	0,0	0,0	0,0
Tofu	114	11,8	7,0	0,5	0,5	2,4	2,4
Cake	443	6,0	22	40	7,6	3,3	3,3

* mager (NUBEL 4de editie)

VLEES IN EEN EVENWICHTIGE (GEZONDE) VOEDING

Aangezien met de voeding in verschillende nutritionele behoeften moet worden voorzien, maar geen enkel levensmiddel de juiste samenstelling heeft om al deze behoeften in te vullen, is elk evenwichtig dieet een combinatie van verschillende levensmiddelen. Van de juiste soort en in de juiste hoeveelheden.

Zoals boven omstandig geargumenteed is het continu vernieuwen van de lichaamsweefsels de eerste prioriteit van de voeding. Onder alle omstandigheden immers moet het lichaam intact gehouden worden. Als spierweefsel is vlees - van nature - daartoe de aangewezen grondstof. Vlees is immers niet alleen rijk aan eiwitten (tabel 1), het bevat ook alle 9 essentiële aminozuren die het lichaam nodig heeft om dierlijke eiwitten te transformeren tot menselijke eiwitten. Vandaar dat ze - zoals alle dierlijke eiwitten trouwens - een biologische waarde hebben van 100 (tabel 2). Met ander woorden, de aminozuursamenstelling ervan matcht perfect met de behoeften. Het zijn volwaardige eiwitten.

En dat geldt ook voor verschillende beschermstoffen. Zo bevatten vlees en vleesproducten superieure hoeveelheden ijzer (Fe); dat als haem-ijzer nog gemakkelijk opneembaar is ook. Aangezien Fe het functionele element is in de haemgroep van haemglo-

bine en myoglobine leidt ijzertekort tot bloedarmoede en een verminderde zuurstofvoorziening. Fe-tekort leidt dan ook tot en verlaagd uithoudingsvermogen, vermoeidheid, lusteloosheid en een verminderde weerstand tegen infecties allerhande. Fleisch quelle der kraft. Nochtans is ijzeregebrek heden ten dage de meest voorkomende nutriëntendeficiëntie. Zo komt bij 20 procent van de Belgische vrouwen ijzer-deficiëntie voor. Bij 3 procent is zelfs sprake van ijzer-deficiënte-anemie ! Gelijkwaardige problemen stellen zich ten aanzien van pernicieuze anemie veroorzaakt door een gebrek aan vitamine B12. Wanneer dit stofje in onvoldoende hoeveelheden voorhanden is in de voeding komt de aanmaak van rode bloedcellen in het gedrang, met bovenvermelde symptomen tot gevolg. Nochtans geldt ook hier dat mensen die voldoende vlees, vis of eieren eten hiermee geen problemen hebben.

Anderzijds is (mager) vlees een calorie-arm product. Wat lang niet van alle plantaardige eiwitbronnen kan gezegd worden. Mager varkensvlees bijvoorbeeld bevat niet meer dan 110 kcal/100 g vlees (tabel 1). Een weinig actieve man met een energiebehoefte van 2997 kcal per dag, zou om zijn energiebehoefte te voorzien $(100 \text{ g vlees}/110) \times 2997 = 2724 \text{ g vlees}$ moeten eten. Jawel 2.75 kg per dag. Voor vrouwen is dat $(100 \text{ g vlees}/110) \times 2181 = 1983 \text{ g vlees}$ per dag. 2 kg !

Mager vlees en magere vleesproducten zijn dan ook ideale dieetproducten. Calorie- en vetarmer dan brood, maar zoveel rijker aan hoogwaardige eiwitten en ander levensnoodzakelijke bestanddelen dan brood. En omdat vleeseiwitten snel een verzadigd gevoel geven – zwaar op de maag liggen – eet men minder. Van vlees eten wordt men dan ook niet dik! Ook niet van veel vlees eten, omdat een overmaat aan eiwitten verbrand worden, en dus niet blijven plakken. Wat niet van de brandstoffen kan gezegd worden.

Daarbij wordt opgemerkt dat ook met de opname van vette vleessoorten daarbij, gemiddeld niet meer dan 1/3 van de door de WHO geadviseerde opname van verzadigde vetten wordt opgenomen. Vlees bestempelen als dé bron van 'slechte' vetten is dan ook totaal verkeerd. De grootste hoeveelheden slechte/verzadigde vetten worden opgenomen als melkvet of spijsvetten en spijsoleïen. Deze laatste zijn plantaardig van oorsprong, maar als geraffineerde producten arm aan beschermstoffen, maar rijk aan calorieën. Niet erg gezond/evenwichtig.

Anderzijds dienen in een evenwichtige voeding voldoende beschermstoffen opgenomen te worden: vezels, vitaminen, mineralen, essentiële vetzuren. In de eerste plaats via groenten en fruit. In regel zijn groenten rijk aan vezels maar arm aan calorieën. Zo levert sla slechts 7 kcal/100 g (tabel 1). Om daarmee voldoende energie op te nemen moet een weinig actieve man $(100 \text{ g sla}/7) \times 2997 = 42814 \text{ g sla}$ per dag opeten. Bijna 43 kg! Voor vrouwen is dat $(100 \text{ g sla}/7) \times 2181 = 31157 \text{ g sla}$ per dag. 31 kg sla per dag! Onmogelijke hoeveelheden, maar mensen zijn van nature dan ook geen vegetariërs.

Omdat groenten zo weinig energie aanbrengen mogen zij principieel in onbeperkte hoeveelheden gebruikt worden. Geadviseerd wordt 30 tot 40 g vezels per dag op te nemen. Waarbij opgemerkt wordt dat fruit en fruitsap wel om en bij de 10 g suiker per

100 g aanbrengen en als dusdanig een verborgen bron van suikers zijn!

Probleem bij de voeding is het opnemen van de juiste hoeveelheden brandstoffen. In casu vetten en koolhydraten (zetmeel en suiker). Omdat men niet weet hoeveel energie men dagelijks nodig heeft en men al evenmin weet hoeveel energie men dagelijks via de diverse voedingsmiddelen opneemt, neemt men er snel te veel van op. Naar schatting kampt 46 procent van de Belgische bevolking dan ook met overgewicht. Al lang worden koolhydraten hiervoor met de vinger gewezen. In tegenstelling immers tot eiwitten en vezels genereert suiker geen verzadigingsgevoel. Integendeel. Suiker werkt als een drug. De zoetste drug! Hoe meer men ervan opneemt, hoe meer men ervan wil opnemen. En wat men teveel opneemt blijft plakken. Vandaar!

VLEES ALS UNIEKE EIWITBRON

Weliswaar zijn alle dierlijke eiwitten volwaardige eiwitten (tabel 2), maar in vergelijking met vlees hebben ander bronnen van dierlijke eiwitten hun beperkingen.

- Vis heeft quasi dezelfde samenstelling als het spierweefsel van landbouwhuisdieren maar heeft het nadeel beperkt beschikbaar te zijn. Zeker in de natuur. Anderzijds gebeurt het kweken van vis lang niet altijd op de meest milieu-hygiënisch verantwoorde wijze. Dit vaak met ernstige waterverontreiniging en contaminatie van het eetbare product tot gevolg.
- Vette vis daarentegen is een uitstekende bron van essentiële vetzuren
- Eieren hebben het nadeel vetrijke producten te zijn. Per 100 g bevatten eieren 11.2 g vet voor 12.6 g eiwit. Voor mager vlees is dat 3.1 g vet voor 20.5 g eiwit. Omdat het vet in de dooier geëmulgeerd voorkomt bevatten eieren nogal wat cholesterol (352 mg/100 g). Ongeveer 7 keer meer dan varkensvlees (51 mg/100 g), spek (50 mg/100 g) en vis/zalm (45 mg/100 g). Bemerkt hierbij dat vetweefsel niet meer cholesterol bevat dan spierweefsel en dat vis in regel evenveel cholesterol bevat als vlees.
- Melk is een goede eiwitbron, maar heeft het nadeel erg rijk te zijn aan verzadigde vetten. Zo bevat uierverse melk per 100 g 4.4 g vet voor 3.4 g eiwit. Meer vet dan eiwit ! Geen wonder dat melk en de daarvan afgeleide producten de grootste bron zijn van slechte/verzadigde vetten in het dieet. Daarbij wordt lactose niet door iedereen verdragen (lactose-intolerantie) en is koemelk één van de meest voorkomende allergieën.

Een belangrijke beperking ook is dat melk weinig of geen ijzer bevat.

TABEL 2	Hoeveelheid eiwit (%)	Biologische waarde *	Opmerking
Rundvlees	21.5	100	
Zalm	18.4	100	Vet: 16,5 g/100g
Melk	3.3	100	
Ei	12.6	100	
Tarwe	11.5	40	bood
Soja	36	100	Eiwit supplement ... veevoer, veggie

* Uitgedrukt als 'chemische score'

Uit zaden gewonnen eiwitten zijn in regel onvolwaardige eiwitten (tabel 2). Eiwitten uit bonen, erwten, noten,... granen bevatten dan wel alle essentiële aminozuren, maar vaak is het gehalte van één of twee van deze aminozuren erg laag. Zo is de biologische waarde van tarwe-eiwitten maar 40 procent van deze van dierlijke eiwitten (tabel 2). Om voldoende essentiële aminozuren binnen te krijgen moet men dan ook meer planteneiwitten opnemen. Temeer daar de verteerbaarheid ervan een stuk minder is dan deze van dierlijke eiwitten.

Dat bij het eten van vlees de nieren zwaar zouden belast worden door het hoge eiwitgehalte ervan, houdt dan ook geen steek. In vergelijking met dierlijke eiwitten moeten er immers meer planteneiwitten opgenomen worden. Voor granen meer dan 2.5 maal meer. In dat perspectief beweren dat de voetafdruk van dierlijke producten zoveel groter is dan deze van plantaardige producten – voor zover het eiwitten betreft – is dan ook kort door de bocht. Dierproductie dient vanouds precies om onvolwaardige planteneiwitten in voor de mens volwaardige eiwitten om te zetten. En met de huidige veeteelt technieken gebeurt dat zeer efficiënt.

Daarbij moet nog opgemerkt worden dat soja-eiwitten dan wel een biologische waarde hebben van 100, maar dat sojabonen in het geheel van de voedingsbehoeften absoluut geen superieure eiwitbron zijn. Daarvoor missen zij de veelzijdigheid van vlees en bevatten zij teveel stoffen met kwalijke nevenwerkingen. Trypsine inhibitoren bijvoorbeeld, die de vertering van de eiwitten blokkeren en de goede werking van de alvleesklier in gevaar brengen. Daarom moeten sojabonen zwaar bewerkt worden vooraleer verteerbaar te zijn. Bovendien bevatten sojabonen te veel fytinezuur dat de opname van Fe en Ca belemmert. Anderzijds bevatten sojabonen isoflavonen, polyfenolen met oestrogene werking. Deze kunnen leiden tot het uit balans brengen van de hormoonhuishouding bij zowel mannen als vrouwen. Genesteïne en daïdzeïne zouden kunnen leiden tot onvruchtbaarheid en zelfs borstkanker bij vrouwen. Bovendien is soja een allergeen dat bij gevoelige personen heftige allergische reacties veroorzaakt. Anderzijds is de meest gewonnen soja genetisch gemodificeerd en gebeurt de productie van de bonen allerminst op een duurzame manier. Neen soja is bepaald geen superfood.

Trouwens in Azië waar dierlijke producten nu algemeen beschikbaar komen wordt massaal overgeschakeld op vlees.

EN NEEN

Door het eten van rood vlees krijgt men geen (darm)kanker. Daarover is het IARC (de wereldautoriteit op gebied van kankerstudies) formeel. Zie kadertje onderaan. 'Eating red meat has not yet been established as a cause of cancer'. De rest zijn if's en could's.

En mag bewerkt vlees al geacht zijn kanker te verwekken, dan geldt dat voor quasi alle bewerkte levensmiddelen waarin wel één of andere vermeende carcinogene stof aanwezig is: alcohol, cafeïne, keukenzout, acrylamide (in verhitte zetmeelrijke producten), polycyclische aromatische koolwaterstoffen (in hoog verhitte producten van zowel plantaardige als dierlijke oorsprong), ... zelfs in gefermenteerde sojabonen. Zijn een pintje, een goed glas wijn, een stukje kaas (dat veel zout bevat), gebakken patat-

jes, een gefrituurd stukje vis, frietjes, een gegrild kippenworstje, zelfs een kopje koffie (dat nog een zwaar gebrand product is) dan ook te mijden als gevaarlijk en ongezond?

Te gek toch!

Waarom dan afstappen van vlees als belangrijkste eiwitbron als men daarmee het perfecte product in huis heeft. Vlees! Slagers – bij uitbreiding iedereen die met vlees te maken heeft – mogen dan ook terecht fier zijn op de levensmiddelen die zij dagelijks met veel toewijding en vakmanschap voortbrengen. Puur natuurlijk, ongelooflijk verscheiden, steeds lekker én gezond (in een evenwichtig dieet natuurlijk).

Namens de Technisch Wetenschappelijke Werkgroep van de Landsbond van de Beenhouwers en Traiteurs van België em. Prof. dr. ir Hubert Paelinck

[1] Braz. J. Med. Biol. Res. 45 (10): 875 - 890

http://www.iarc.fr/en/media-centre/iarcnews/pdf/Monographs-Q&A_Vol114.pdf

"Eating red meat has not yet been established as a cause of cancer. However, if the reported associations were proven to be causal, the Global Burden of Disease Project has estimated that diets high in red meat could be responsible for 50 000 cancer deaths per year worldwide."



**SLAGERS
VARKEN**
*Lekker en gezond
varkensvlees voor
iedere dag!*

*Voor alle slagers die hun klanten
dagelijks een lekker stukje varkensvlees
willen aanbieden aan een betaalbare prijs.*

Contact: 0479 72 29 30 - Slagersvarken@danis.be
Consumer product of Danis

Zoutreductie in droge worst en salami



KU LEUVEN



Het veelvuldig gebruik van zout, NaCl, in diverse levensmiddelen zorgt er voor dat de mens via zijn dagelijks dieet een te grote hoeveelheid zout opneemt. Uit onderzoek blijkt namelijk dat de gemiddelde Belg bijna dubbel zoveel zout consumeert als de maximale aanbevolen hoeveelheid. Onze levensmiddelen zijn te sterk gezouten en dit kan aanleiding geven tot tal van gezondheidsrisico's zoals een hoge bloeddruk en cardiovasculaire ziektes. Ook bij de bereiding van droge worst en salami wordt zout nog te vaak in te grote hoeveelheden gebruikt. Echter, toevoeging van zout is bij deze gedroogde charcuterieproducten essentieel. Zo draagt zout bij tot de smaak, textuur, houdbaarheid en niet onbelangrijk, de veiligheid van droge worst en salami. Vanwege deze eigenschappen is zout een onmisbaar ingrediënt en kan zoutreductie dus niet zomaar worden doorgevoerd omwille van de negatieve impact op de kwaliteit en veiligheid. In het kader van het VIS-project 'Vernieuwde charcuterie voor de ambachtelijke slagerij', een samenwerking tussen De Landsbond en KU Leuven, gesubsidieerd door VLAIO, worden in dit artikel de functie van zout en het effect van zoutreductie in droge worst en salami besproken. Verder wordt ook dieper ingegaan op de invloed van een overmatige zoutinname op de gezondheid en waarom zoutreductie nu nodig is. Daarnaast wordt het zoutgehalte van industrieel bereide droge worsten en salami's ook aangehaald. Als laatste worden (zoutgereduceerde) recepturen van droge worst en salami besproken.

FUNCTIE VAN ZOUT IN DROGE WORST EN SALAMI

Bij de bereiding van droge worst en salami wordt ongeveer 2,5 - 3,0 % zout toegevoegd. Zout, als natriumchloride (NaCl) heeft dan ook verschillende belangrijke functies in deze gedroogde charcuterieproducten. Het draagt onder meer bij tot een verhoging van de waterbindingscapaciteit en veiligheid, verbetering van de textuur en smaak, en verlenging van de microbiologische houdbaarheid. Omwille deze eigenschappen is zout dus een onmisbaar ingrediënt bij de bereiding van droge worst en salami.

NaCl wordt standaard aan heel wat levensmiddelen toegevoegd omwille van de smaak. De mate waarin zout hiertoe bijdraagt is niet alleen afhankelijk van de zoutconcentratie maar ook van de andere grondstoffen en ingrediënten in de receptuur. Zo is de zoutperceptie meer uitgesproken in vetrijke charcuterieproducten zoals salami en droge worst dan in magere charcuterieproducten zoals kookham. Daarnaast heeft de hoeveelheid vlees nog een groter effect op de zoutperceptie dan het vetge-

halte. Hoe groter de hoeveelheid vlees in de receptuur, hoe minder de zoute smaak wordt waargenomen.

Zout speelt naast andere factoren zoals het antimicrobieel effect van nitriet, verwijderen van zuurstof door het deeg te vacumeren alvorens afvullen, vochtverlies tijdens indrogen,... een essentiële rol bij de houdbaarheid en veiligheid van vleeswaren. In het geval van droge worst en salami worden relatief grote hoeveelheden NaCl toegevoegd. Deze producten worden niet verhit waardoor de microbiologische stabiliteit en veiligheid van salami en voornamelijk droge worst hoofdzakelijk steunt op de toevoeging van zout. De Cl-ionen in NaCl hebben namelijk een direct remmend effect op de groei van de bacteriën. Indirect remt NaCl ook de microbiële groei door de wateractiviteit te verlagen. Zout in oplossing bindt namelijk water waardoor er minder beschikbaar water is voor de groei van ongewenste bacteriën/pathogenen. De meeste pathogenen kunnen niet meer groeien bij een wateractiviteit lager dan 0,90-0,92.

Bij de bereiding van droge worst en salami wordt NaCl ook toegevoegd omwille van

het in oplossing brengen van de zoutoplosbare (myofibrillaire) proteïnen. Hierdoor worden deze proteïnen geactiveerd en dragen ze bij tot de waterbinding. Daarnaast zijn deze opgeloste proteïnen ook in staat om een fijnmazig driedimensionaal netwerk op te bouwen dat als een soort lijm de vet- en vleespartikels samenhoudt. Op die manier zorgt zout voor de nodige binding en stevige textuur van droge worst en salami.

GEVOLGEN VAN ZOUTREDUCTIE IN DROGE WORST EN SALAMI

Toevoeging van minder zout bij de bereiding van droge worst en salami kan een grote negatieve impact hebben op de kwaliteit van droge worst en salami, afhankelijk van de mate waarin het zout wordt gereduceerd. Hoofdzakelijk wordt hierbij de textuur, smaak, houdbaarheid en veiligheid negatief beïnvloed. Zo kan zoutreductie in droge worst en salami aanleiding geven tot een vermindering van de zoute smaak en de intensiteit van de karakteristieke smaak van deze gedroogde charcuterieproducten. Echter, droge worst en salami bevatten vaak een relatief hoog gehalte aan vet waardoor

de vermindering in zoute smaak minder merkbaar is dan in magere charcuterieproducten zoals vb. in kookham. Vet zorgt namelijk voor een intens maskerend aroma-profiel doordat uit vetafbraak, vetoxidatie en interactie met andere voedingscomponenten grote hoeveelheden vluchtige aromacomponenten worden gevormd.

Verder heeft zoutreductie ook een negatieve invloed op de binding, stabiliteit en textuur van droge worst en salami. Toevoeging van minder zout zorgt namelijk voor minder opgeloste zoutoplosbare myofibrillaire proteïnen waardoor er ook minder opgeloste proteïnen kunnen bijdragen tot vorming van het driedimensioneel netwerk dat als lijm/binding fungeert om de vet- en vleespartikels samen te houden. Dit structuurnetwerk is bijgevolg minder stabiel en stevig van textuur bij toevoeging van minder zout.

Zoals reeds hierboven werd vermeld, steunt de microbiologische houdbaarheid en veiligheid van droge worst en salami niet alleen op de toevoeging van zout maar spelen andere factoren zoals bv. indroging en nitriet ook een heel belangrijke rol. (zie ook artikel 'Geschikte grondstoffen, ingrediënten en procestechnologie voor kwaliteitsvolle droge worst en salami', januari 2018). In het kader van dit project wordt het zout minimaal gereduceerd waarbij het zoutgehalte van droge worst minimum 3,5 % bedraagt op het eindproduct (= minimum 33 % indroging). Bij dit minimum zoutgehalte na indroging kan de houdbaarheid en veiligheid van droge worst gegarandeerd worden. Bij lagere zoutgehalten kunnen deficiënties zoals bv. productrotting ontstaan en komt de veiligheid in gedrang. Bij salami draagt de verzuring (pH-daling) tijdens de fermentatie ook significant bij tot de houdbaarheid en veiligheid. Hierdoor hoeft salami niet verder dan 20-25 % ingedroogd te worden waardoor het zoutgehalte op het eindproduct ook kleiner is dan 3,5 %.

WAAROM ZOUT(NATRIUM)REDUCTIE: GEZONDHEIDSASPECTEN?

Momenteel eet de gemiddelde Belg tussen 9 en 12 gram zout (NaCl) per dag. Ondanks dat natrium (Na) (samen met kalium) noodzakelijk is voor de vochthuishouding in de cellen van ons lichaam, is deze dagelijkse opname te hoog. De aanbevolen dagelijkse hoeveelheid bedraagt namelijk 5 gram (of 2 gram natrium), meer dan voldoende om de vochthuishouding van het lichaam in balans te houden. Hogere hoeveelheden zijn dus overbodig en zelfs

schadelijk voor de gezondheid. Overmatig zoutgebruik zorgt namelijk voor een hoge bloeddruk wat op termijn aanleiding kan geven tot hart- en vaatziekten. Verder vormt een zoutrijke voeding ook een risicofactor voor de ontwikkeling van maagkanker en osteoporose.

De Hoge Gezondheidsraad, het wetenschappelijk adviesorgaan van de FOD Volksgezondheid, beveelt daarom om de toegevoegde hoeveelheid zout in verwerkte voedingsmiddelen zoals charcuterieproducten terug te schroeven. Net zoals kazen, sauzen en brood bevatten charcuterieproducten vaak nog te veel zout en aangezien zij een belangrijk onderdeel vormen van het menselijk dieet, moeten er inspanningen geleverd worden om gezondere producten met minder zout op de markt te brengen.

STAND VAN ZAKEN OMTRENT HOEVEELHEID ZOUT IN DROGE WORST EN SALAMI

Voor gedroogde charcuterieproducten zoals droge worst en salami bestaat geen wettelijke beperking omtrent het gebruik van keukenzout (NaCl). Echter voor het gebruik van nitrietpekelzout wel. Zo mag er maximum 150 mg/kg nitriet onder de vorm van nitrietpekelzout (bevat max. 0,6 % natriumnitriet) toegevoegd worden. Dit betekent dat er dus maximum 25 g/kg zout onder de vorm van nitrietpekelzout toegevoegd mag worden. Bij grotere toevoegingen van zout wordt dit aangevuld met NaCl. Het zoutgehalte van industrieel bereide droge worst varieert tussen 3,3 en 4,5 % zout in het eindproduct. Deze grote variatie in zoutgehalte is niet alleen te wijten aan verschil in hoeveelheid zout dat toegevoegd wordt tijdens de bereiding maar kan ook gedeeltelijk toegeschreven worden aan verschil in vochtverlies/indroogpercentage tijdens het indrogen. Sommige droge worsten worden reeds verkocht bij 30 % indroging andere dan weer bij een indroogpercentage van 40 %. 10 % meer indroging resulteert al gauw in 0,5 % meer zout in het eindproduct. Ook het zoutgehalte van salami's varieert (3,0 - 4,6 %). Deze variatie is opnieuw afhankelijk van de hoeveelheid zout gebruikt voor de bereiding en de hoeveelheid vochtverlies tijdens het indrogen van de salami's.

PRAKTIJK: RECEPTUREN

Bij de bereiding van droge worst en salami is zout een onmisbaar functioneel ingrediënt. In overeenstemming met de aanpak van zoutreductie in paté en kookworst, werd ook hier het zoutgehalte van zowel droge worst als salami slechts beperkt geredu-

ceerd om enerzijds zo weinig als mogelijk in te moeten boeten op de kwaliteit en anderzijds een veilig en microbiologisch houdbaar product te kunnen garanderen. Extremere reducties brengen namelijk extreme deficiënties met zich mee die slechts gedeeltelijk door alternatieve ingrediënten, die vaak een E-nummer meedragen, kunnen worden opgevangen. Daarbij is 1 enkel alternatief ingrediënt niet in staat om alle problemen op te vangen en/of brengt toevoeging ervan andere problemen met zich mee. Bijvoorbeeld, desondanks dat de zoutvervanger kaliumchloride (KCl) gedeeltelijk een oplossing kan bieden voor de verminderde binding en zoute smaakperceptie ten gevolge van zoutreductie, resulteert toevoeging ervan ook in smaak en aroma-afwijkingen. Bij zoutreductie is het echter van belang dat de zoutgereduceerde variant even aantrekkelijk blijft voor de consument, zowel qua productsamenstelling (zo weinig mogelijk E-nummers) als -kwaliteit. Vandaar de keuze voor minimale zoutreductie met maximaal behoud van kwaliteit en veiligheid, en dit door gebruik te maken van standaard grondstoffen en ingrediënten.

Voor salami en droge worst wordt vertrokken van een standaard hoeveelheid zout (NPZ+NaCl), nl. 2,8 %. Het eind-zoutgehalte van deze producten is afhankelijk van de hoeveelheid indroging. Zo wordt salami klassiek 20-25 % ingedroogd wat resulteert in een eind-zoutgehalte van 3,4 % na indroging. Droge worst wordt meer ingedroogd waardoor het eind-zoutgehalte ook hoger ligt, nl. 4,0 % (bij 33 % indroging). Voor de zoutgereduceerde receptuur van salami en droge worst wordt 2,4 % zout toegevoegd wat na indroging resulteert in eind-zoutgehalten van respectievelijk 2,9 % en 3,5 %. Deze zoutgereduceerde recepturen resulteerden in veilige en kwaliteitsvolle producten, mits het hanteren van de correcte technologische aspecten (zie ook artikel 'Geschikte grondstoffen, ingrediënten en procestechnologie voor kwaliteitsvolle droge worst en salami', januari 2018). De recepturen worden hieronder weergegeven en besproken. Voor de implementatie van deze recepturen in de eigen slagerij wordt ook verwezen naar de film van deze bereidingen die beschikbaar is op de website (<http://www.bb-bb.be>) voor alle leden. Deze recepturen zullen ook nader toegelicht worden in de workshops die plaatsvonden in februari-maart 2018 in 4 Vlaamse provincies (Antwerpen, Limburg, Oost-Vlaanderen en West-Vlaanderen).

DROGE WORST**Standaardreceptuur met normaal zoutgehalte**

Grondstoffen	kg		%
Mager buikspek	5,0	V4	100
TOTAAL	5,0		100

Kruiden, ingrediënten en additieven	g/kg
Nitrietpekelzout (NPZ)	22,0
Natriumchloride (NaCl)	6,0
Witte peper	2,0
Nootmuskaat	1,0
Glucose	2,0
Natriumascorbaat (E301)	0,5
TOTAAL	33,5

Receptuur met verlaagd zoutgehalte

Dezelfde receptuur en bereidingswijze, die hieronder beschreven wordt, kan gevolgd worden zoals voor de standaardreceptuur met normaal zoutgehalte. Alleen wordt nu i.p.v. 6,0 g/kg NaCl, 2 g/kg NaCl toegevoegd.

Bereidingswijze

Alle ingrediënten en kruiden worden goed gemengd met de stukken buikspek.



De gekruide stukken buikspek worden gewolfd door een 4,5 mm plaat.



Het gewolfd vlees wordt als laatste stap voor het afvullen goed gemengd tot een gebonden homogene massa. Vooral bij de zoutgereduceerde variant dient goed gemengd te worden om de kleinere hoeveelheid zout goed te laten inwerken.



Nadat het deeg gevacumeerd wordt om alle lucht te verwijderen, wordt het deeg afgevuld in darmen.



Na afvullen en portioneren in worsten, worden deze eerst overnacht in de koelcel gehangen om het zout verder te verdelen in de vleeskorrel.



Omwille van de kleuropwekking worden de worsten daaropvolgend maximaal 24 uur

blootgesteld aan een temperatuur van 20-22 °C en luchtvochtigheid van ± 90 %.

Als laatste stap worden de worsten ingedroogd tot het vereiste minimum eindzoutgehalte van 3,5 %, noodzakelijk om een veilig product te kunnen garanderen tijdens bewaring. Bij deze receptuur impliceert dit indrogen tot ze minimum 33 % van hun initieel gewicht verloren hebben. De indroging gebeurt bij een temperatuur van 16 -18 °C en een luchtvochtigheid van ± 80 %. Belangrijk hierbij is dat dit gebeurt in een ruimte waar er niet teveel luchtcirculatie is. Teveel luchtcirculatie kan namelijk aanleiding geven tot een te snelle indroging. Hierdoor krijgen de worsten een droogrand dat verdere indroging verhindert waardoor productrotting kan ontstaan.

SALAMI**Standaardreceptuur met normaal zoutgehalte**

Grondstoffen	kg		%
Varkensvlees	4,5	V2	45
Rundsvlees	3,0	R2	30
Rugspek	2,5	V8	25
TOTAAL	10,0		100

Kruiden, ingrediënten en additieven	g/kg
Nitrietpekelzout (NPZ)	22,0
Natriumchloride (NaCl)	6,0
Difosfaat (E450)	1,0
Startercultuur (*)	
Glucose (**)	5,0
Witte peper	2,5
Nootmuskaat	0,75
Koriander	0,2
Kardemon	0,2
Chilipeper	0,2
Gistextract (alternatief: natriumglutamaat, E621)	1,0
Rookaroma	1,0
Natriumascorbaat (E301)	0,5
TOTAAL	40,35

(*) De hoeveelheid startercultuur die toegevoegd dient te worden is afhankelijk van de gebruikte startercultuur en staat steeds vermeld op de verpakking.

(**) De hoeveelheid suiker die toegevoegd wordt voor de fermentatie/verzuring, is afhankelijk van de gebruikte startercultuur en gewenste graad van verzuring. Deze informatie kan verkregen worden bij de leverancier van de startercultuur.

Deze standaardreceptuur kan perfect zonder fosfaat bereid worden indien er gewerkt wordt met kwaliteitsvolle grondstoffen en de technologische aspecten gerespecteerd worden. Een kleine hoeveelheid fosfaat wordt echter toegevoegd als veiligheidsmarge.

Receptuur met verlaagd zoutgehalte

Dezelfde receptuur en bereidingswijze, die hieronder beschreven wordt, kan gevolgd worden zoals voor de standaardreceptuur met normaal zoutgehalte. Hierbij wordt ook 22,0 g/kg NPZ toegevoegd, alleen wordt nu i.p.v. 6,0 g/kg NaCl, 2,0 g/kg NaCl toegevoegd. Ook wordt 2 g/kg fosfaat toegevoegd i.p.v. 1 g/kg om de verminderde oplosbaarheid en binding van de vleeseiwitten op te vangen.

Bereidingswijze



Voorafgaand aan de bereiding wordt lauw mineraalwater toegevoegd aan de startercultuur. Vervolgens wordt goed geschud tot de startercultuur volledig is opgelost.

Het halfbevroren vlees wordt toegevoegd aan de cutter.



De startercultuur wordt toegevoegd en homogeen verdeeld tijdens het fijncutteren van het vlees.



Nadat de kruiden en andere ingrediënten worden toegevoegd, wordt het vlees verder gecutterd tot de gewenste vleeskorrel diameter.



Na fijncutteren tot de gewenste vleeskorrel, worden NPZ en fosfaat toegevoegd en goed gemengd onder het mager vleesdeeg.



Het bevroren spek wordt toegevoegd en

gecutterd tot de gewenste spekkorrel tot vorming van een gebonden salamideeg (-4°C).



Het deeg wordt afgevuld in darmen en dichtgeknoopt.



De salami's worden na het afvullen gefermenteerd, verzuurd bij een temperatuur van $\pm 24^{\circ}\text{C}$ en een hoge luchtvochtigheid ($\pm 94\%$) gedurende 2-3 dagen tot de vereiste pH-daling ($\text{pH} = 4,8 - 4,9$). Gedurende de fermentatie wordt de pH minstens dagelijks opgevolgd.

Vaak worden salami's tijdens de fermentatie ook gerookt. Meestal gebeurt dit elke dag van de fermentatie gedurende 20-30 minuten.

Na de fermentatie worden de salami's minimum 20-25 % ingedroogd om het nodige vocht te verliezen. Dit gebeurt bij een temperatuur van $\pm 14^{\circ}\text{C}$ en een vochtigheid van 80-86 %. Afhankelijk van de diameter, duurt dit ongeveer 2-3 weken.

BELANGRIJKE DATA VIS-PROJECT 2018

De workshops **droge worst/salami** staan ingepland in februari-maart 2018:
19/2: Syntra Gent
22/2: PIVA Antwerpen
28/2: Hotelschool Hasselt
1/3: Syntra Kortrijk

De workshops **zouterijwaren** staan ingepland in mei 2018:
2/5: Syntra Gent
3/5: Syntra Kortrijk
23/5: Hotelschool Hasselt
24/5: PIVA Antwerpen

De week van de slager

16-22 april 2018

DOE MEE EN
BRENG EEN BEZOEK
AAN JOUW
AMBACHTELIJKE
SLAGER



De week van de slager

16-22 april 2018

Contacteer je slager voor een doedag of bezoekdag
Neem alvast een kijkje op WWW.DEWEEKVANDESLAGER.BE



Onze sector schreeuwt om vers bloed. Heel wat slagers hebben het moeilijk om geschikt personeel te vinden. DE WEEK VAN DE SLAGER is de ideale gelegenheid om bij de schoolgaande jeugd die een jobkeuze moet maken, de uitdagingen van een loopbaan in de SLAGERIJ, voor te stellen.

Als ambachtelijke vakmannen en vrouwen hebben slagers de troeven zelf in handen om het slagersberoep te promoten. Doordat de consumenten er weer de voorkeur aan geven om dicht bij huis te winkelen, biedt werken bij de slager immers heel wat mogelijkheden.

De toonbanken van de ambachtelijke slagers zijn vandaag de dag echte pareltjes die een rijk gamma aan vers vlees,

vleeswaren maar ook bereidingen, maaltijden enz. In vele slagerijen biedt men ook brood, groenten en fruit aan. Uitbenen en versnijden zijn niet langer de hoofdbezigheden in de ambachtelijke slagerij. Naast beenhouwers is er ook nood aan vleeswarenspecialisten, verkoopsters, aankopers, kok's, etc.

Het project rond DE WEEK VAN DE SLAGER is ondertussen geëvolueerd van een regionaal project naar een nationaal evenement met ondersteuning uit de hele slagerswereld. Zowel de nationale beroepsfederatie als de slagersscholen als onze sponsors Ganda en Imperial, trekken mee de kar om het ambacht te promoten.

Het hoofddoel van DE WEEK VAN DE SLAGER blijft uiteraard dat zoveel mogelijk ambachtelijke slagers hun atelier openstellen voor leerlingen van het vijfde en zesde leerjaar. De doe- of bezoekdag moet de leerlingen

immers onderdompelen in de wonderlijke wereld van de slagerij. Door eens een kijkje te nemen achter de schermen, of meer nog, echt mee te werken in de beenhouwerij, krijgen ze een juister beeld van het veelzijdige werk in de slagerij. Als er ook maar ééntje zich aangesproken voelt om de stap te zetten naar de een jobkeuze in de richting van de slagerij, zijn wij geslaagd in onze missie.

In 2009 ging DE WEEK VAN DE SLAGER van start met 11 slagers, in 2017 liep het aantal deelnemers op tot meer dan 200!

Wij doen hier een warme oproep opdat alle slagers die leerlingen ontvangen, zich registreren op onze website www.deweekvandeslager.be zodat de lagere scholen een goed zicht krijgt op wie meedoet. Ik kaart toch wel graag even aan dat

heel wat scholen bellen om te vragen of er een slager in hun regio meedoet. Als je niet geregistreerd bent, is het uiteraard moeilijk voor scholen om je te contacteren voor een klasbezoek.

Op de website van DE WEEK VAN DE SLAGER, die gekoppeld werd aan de website van de Landsbond, is heel wat informatie te vinden over de deelnemende slagers, filmpjes en foto's, het draaiboek etc.

Deelnemende slagerijen kunnen hun foto's van een klasbezoek doormailen zodat we na de week een prachtige collage kunnen publiceren op onze site en in onze vakbladen.

Ik hoop dat iedereen het belang van de promotie van het ambacht inziet en zich razendsnel registreert.

Veel succes!
Carine

DE WEEK VAN DE SLAGER 2018

Het concept van de doe- of bezoekdag tijdens DE WEEK VAN DE SLAGER wordt behouden.

Publiciteit voor het project

- Op de website 'www.deweekvandeslager.be'
- De edities van de 'Belgische Beenhouwerij' van februari, maart en april schenken extra aandacht aan 'DE WEEK VAN DE SLAGER'.
- Er worden ook berichten naar de pers verstuurd
- WINKELAFFICHE VIA BB van februari en maart
- LEDEN DIE ZICH INSCHRIJVEN EN ONS LATEN WETEN HOEVEEL LEERLINGEN ZE IN HUN SLAGERIJ ONTVANGEN, KRIJGEN GRATIS GADGETS!

Meer info:
carine.vos@landsbond-beenhouwes.be

VOORBEREIDINGSPLAN VOOR DE AMBACHTELIJKE SLAGER

Of je nu kiest voor een doe-dag of voor een rondleiding in jouw atelier, een goede voorbereiding is heel belangrijk! Zorg dat je op voorhand een nauwkeurige planning uitwerkt en bespreek het draaiboek met je personeel. Een goede voorbereiding is immers al het halve werk!

WERKPLAN VOOR DE AMBACHTELIJKE SLAGER BIJ EEN DOE-DAG

Enkele tips:

- Kies je dag goed uit: sluitingsdag of niet, voor- of namiddag
- In 1u00 tot 1u30 kan je al heel wat doen! Dit is ruim voldoende om de groep aan het werk te zetten.
- Als je meerdere groepen hebt, zorg dan dat ze elkaar opvolgen. Het vraagt dan immers maar een keer voorbereiding.
- Maak het atelier klaar om leerlingen te ontvangen: alle messen weg, maak ruimte: als je de molen niet gaat gebruiken, zet hem dan in de frigo, schik de tafel zodat iedereen een goed plaatsje heeft.
- Zet alle ingrediënten klaar bv. stukjes vlees, stukjes paprika of ajuin en saté-stokjes, plateau om hun product op te leggen, gehakt om hamburgers te stampen,...
- Vraag aan de leerkracht hoeveel leerlingen er komen zodat je weet voor



hoeveel ingrediënten je moet voorzien.

- Indien er anders-gelovigen in de groep zitten, voorzie je voor hen stukjes kip of kalkoen.
- Bespreek vooraf de tijdsduur met de leerkracht. Zo kan je beter bepalen wat je in die tijdspanne kan doen.
- Iedere leerling dient over een schortje te beschikken: misschien heb je er zelf of vraag je aan de leerlingen om een schortje mee te brengen. De Landsbond stelt ook schortjes ter beschikking.

Voorbeeld van hoe je de doe-dag kan organiseren. Iedereen kan daar zelf zijn eigen accenten in leggen:

- Laat de kinderen binnen via de winkel. Begroet hen en leg al meteen de nadruk op het belang van vriendelijkheid in de winkel. De jassen en boekentassen laten we op een veilige plaats achter.
- Start met handen wassen en leg uit hoe belangrijk een goede hygiëne is.
- Afhankelijk van de grootte van de groep kan je op voorhand gehakt door-draaien.

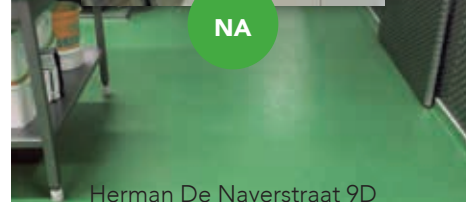


Uw specialist in industriële vloeren

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

NEW
Kippenworstje
met **30%**
worteltjes



© Disney



Disney
WORSTJES

GRATIS

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

PRAKTISCH

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

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

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

* Beschikbaar vanaf week 10. Gelieve rekening te houden met termijn van ±2 weken; van moment van bestelling tot moment van levering


Imperial
Meat Products

WEEK VAN DE SLAGER





- bij spekburgers geef je hen bijvoorbeeld een portie gehakt en 2 sneden spek (die al klaar liggen).
- Nadat je alles goed uitgelegd en getoond hebt, is het de beurt aan de leerlingen.
- Help waar nodig en laat geen leerling onnodig prutsen.
- Iedere deelnemer beschikt over een presenterschaal waar hij/zij de gemaakte producten kan opleggen.
- Als alle producten klaar zijn, ga je in groep naar de winkel.
- Maak een rollenspel waarbij leerling A, met de vers gemaakte producten, leerling B kan bedienen en omgekeerd.
- Toon hoe je een hamburger, worstje aan de klant geeft en help waar nodig. Afhankelijk van de tijd en grootte van de groep, kan je de leerlingen de producten laten intikken op de kassa en hun rekening uit de kassa halen (geen geld uiteraard!). Dit is een drukker moment, maar ze vinden het wel fantastisch!
- Leg het PLU-systeem uit. Een interessant weetje bij een later bezoek aan de slagerij met mama of papa.

- Als afsluiter vraag je altijd wat ze van het bezoek aan de slagerij vonden en of ze zichzelf ook ooit in een slagerij zien werken? (waarom wel of niet?)

ANDERE MOGELIJK ACTIVITEITEN:

Vogelnestje maken

- Iedere leerling krijgt zijn eitje (al of niet gepeld) en een portie gehakt.
- Toon hoe je een vogelnestje maakt en help waar nodig.
- Leg vervolgens alle vogelnestjes op een bakplaat en bak de vogelnestjes.
- Vul potjes met tomatensaus en leg in elk potje een vogelnestje.
- Breng de gemaakte vogelnestjes naar de klas.

Pizza maken

- Geef elke leerling een kleine bodem.
- Stel alle ingrediënten op aan tafel.
- Laat de leerlingen doorschuiven zodat ze de ingrediënten kunnen op de pizza leggen.
- Geef aan iedere leerling zijn pizza mee of bak de pizza af en breng hem op een afgesproken moment naar de klas (feest gegarandeerd!)

GANDA GEEFT GRATIS SPAARPOTJES VOOR DE LEERLINGEN DIE EEN SLAGERIJ BEZOEKEN TIJDENS DE WEEK VAN DE SLAGER 2018

Beste lid,

U kan deze leuke gadgets aanvragen als u deze bestelbon overmaakt aan carine.vos@landsbond-beenhouders.be
Uiteraard verwachten wij een foto van het bezoek in uw slagerij.

Naam :

Lid te :

Straat :

Nr:

Postnr :

Gemeente :

Tel:

Datum van het klasbezoek :

Aantal leerlingen:.....



Een heel verrassende activiteit: vacuüm trekken!

- Doe dit niet met vlees maar met een knuffelbeer. De reacties zijn subliem!
- Trek de zak met knuffelbeer vacuüm.
- Prik daarna een gaatje in de zak en de beer 'komt weer tot leven'.

BBQ

- Als afsluiter kan de slager de bereidingen van de leerlingen bakken op de BBQ en er een gezellig moment van maken.

Samen pastasalade maken

- Laat de leerlingen zelf nadenken over de ingrediënten die in de pastasalade verwerkt kunnen worden.
- Maak de pastasalade en serveer eventueel bij de BBQ.

WERKPLAN VOOR DE AMBACHTELIJKE SLAGER OPENDEURDAG

- Een goede voorbereiding is ook hier zeer belangrijk!
- Je kan de opendeurdag als volgt organiseren:
- De leerlingen komen in het atelier en de slager legt uit hoe een werkdag er uitziet.



- Het belang van een goede hygiëne en van het niet doorbreken van de koudketen zijn belangrijke zaken om te benadrukken.
- Leg uit waarvoor de machines in het atelier dienen
- Toon een machine in werking.
- Ook de winkel wat toelichten kan interessant zijn: vriendelijkheid, PLU-systeem, begroeten en afscheid nemen,...
- Sta open voor de vragen van de leerlin-

- gen. Ze zijn best verrassend en soms ook grappig. Wees daar niet bang voor. Ook de meester of juf is er om alles in goede banen te leiden!
- Zorg dat de rondleiding niet té lang duurt want dat veel energie. In 1 uur tijd kan je al heel wat laten zien en veel vertellen!

VEEL SUCCES !

BRIEF DIE DE SLAGER NAAR DE OMLIGGENDE SCHOLEN KAN ZENDEN

DE WEEK VAN DE SLAGER 2018

DOE MEE EN
BRENG EEN BEZOEK
AAN JOUW
AMBACHTELIJKE
SLAGER



**De week
van de slager**
16-22 april 2018

Contacteer je slager voor een doedag of bezoekdag
Neem afstand een kijkje op WWW.DEWEEKVANDESLAGER.BE



Beste directie,
Beste leerkracht,
In de week van 16 tot en met 22 april staat voor ons het ambachtelijke slagersberoep centraal. Gedurende 'DE WEEK VAN DE SLAGER' stellen wij onze deuren open om scholen, leerlingen en leerkrachten kennis te laten maken met de veelzijdigheid van het slagersberoep.

Tijdens deze week nodigen we U graag uit een kijkje te komen nemen achter de schermen van een ambachtelijke slagerij. Uw leerlingen zullen op een leuke en leerrijke kennis kunnen maken met het werk in een slagerij.

Indien u opteert voor een doedag dan kunnen uw leerlingen in ons atelier, op een veilige manier en onder begeleiding een worstje draaien, een brochette maken of een pizza afwerken..., alles is mogelijk ! Ook de rol van winkelbediende komt aan bod. Dit wordt voor de leerlingen onge-

twijfeld een leuke en unieke ervaring !

Indien u voorstander bent van een bezoek, krijgt u een rondleiding in de slagerij en maken uw leerlingen op die manier kennis met wat het slagersleven op de werkvloer te bieden heeft.

We richten ons bij dit project naar de vijfde- en zesde leerjaar.

Wens je mee te werken aan DE WEEK VAN DE SLAGER, neem dan gerust contact op met ons. Samen zoeken we een gepaste moment om een doe-dag of bezoekdag te organiseren!

Zaaknaam:

Adres:

Contactgegevens:

We kijken al uit naar een leerrijke samenwerking,
Uw slager

Meattime is een uniek afhaalsysteem waar bij de klant zijn bestelling 24/24 en 7/7 kan afhalen

Klant is koning: een leuze die iedere slager hoog in het vaandel draagt! De lokale slager onderscheidt zich door de kwaliteit die hij aanbiedt, maar ook door zijn service: hij snijdt op maat van de klant en kent veel klanten bij naam. Een klant is hier geen nummer. De slager van nu is steeds op zoek naar manieren om zijn klant te 'verwennen': nieuwe producten, nieuwe smaken, maar ook nieuwe technieken. Zo zit de mogelijkheid om online te bestellen in de lift. Klanten bestellen alles online vandaag, van schoenen tot hun jaarlijkse vakantie. En nu dus ook hun dagelijkse boodschappen. Marktonderzoek heeft trouwens uitgewezen dat klanten online meer bestellen dan in een fysieke winkel omdat ze shoppen zonder stress: geen 5 wachtenden in de rij achter hen, maar tijd om na te denken over hun aankoop.

Al blijft de klant ook hier beperkt: hij blijft gebonden aan de openingsuren van zijn slager. Maar daar is nu een oplossing voor: MEATTIME.

Het afhaalsysteem bestaat uit een frigo met 8 afzonderlijke vakken. Via een intelligent systeem wordt een code verstuurd naar de klant waarmee hij zijn vak kan openen. Eenvoudiger kan het niet!

Met als gevolg een tevreden klant: hij heeft zijn favoriete producten van zijn ambachtelijke slager, op een moment dat hem het best past! Maar ook de slager kan tevreden zijn: een tevreden klant wordt een trouwe klant! Bovendien trekt hij ook nieuwe klanten aan: klanten die kiezen voor kwaliteit maar nu wegens tijdsgebrek niet binnen de openingsuren naar de winkel kunnen komen. Een groot pluspunt is dat de omzet stijgt maar niet in verhouding tot het personeelsbestand. De bestellingen kunnen 's morgens mee opgenomen worden in de productie én de bestellingen kunnen gemaakt worden op een kalm moment in de winkel. Niet harder werken dus maar slimmer werken! MEATTIME is nu een half jaar op de markt en de eerste boxen zijn verkocht: van Gullegem tot Verviers! Enkele zijn al in werking, andere zitten in de opstartfase. De toekomst is verzekerd!

Intussen is ook de eerste FISH-TIME-afhaalfrigo in gebruik genomen: de klant kan nu ook zijn verse vis afhalen. Een FISH-TIME afhaalfrigo kan gerust naast een MEATTIME-afhaalfrigo staan omdat beide het klantenpotentieel alleen maar vergroten, zonder veel inspanningen te moeten doen.



BEKIJK ZEKER EENS HET FILMPJE OP WWW.MEATTIME.BE!

Onlangs werd een mooie reportage gemaakt op de regionale televisie over MEATTIME bij slagerij Hans en Stefanie: www.focus-wtv.be/nieuws/vers-vlees-uit-de-automaat

Ook interesse? Neem contact op via info@meattime.be of op 0496/36 87 15.

WWW.MEATTIME.BE

Wenst u informatie aangaande de aanwezigheid van allergenen in onze producten?

Onze verantwoordelijke geeft u graag de gewenste inlichtingen.



In ons nummer van 24 september 2017 deelden wij reeds mee dat een inbreuk op de informatieplicht inzake allergenen sinds 1 oktober 2017 beschouwd als een inbreuk met weging 10 in plaats van met weging 3. Dit betekent dat bij een controle op de checklist DIS 3210 Vleeswinkel: infrastructuur, inrichting en hygiëne een non-conformiteit op dit punt grotere gevolgen kan hebben dan voorheen.

Het lijkt ons dan ook nuttig alles nog eens op een rijtje te zetten. In de detailhandel volstaat het om bij de verkoop van niet-voorverpakte levensmiddelen en van levensmiddelen die voldoen aan de bepalingen met betrekking tot de levensmiddelen die met het oog op de onmiddellijke verkoop worden verpakt (zie BB nr. 7 van 28/08/2017) de klant mondeling te informeren aangaande de aanwezigheid van allergenen.

Om aan te tonen dat de door u te geven informatie wel degelijk correct is, dient u uiteraard te beschikken over een gegevensbestand dat bij controle voorgelegd moet kunnen worden en over een procedure die de nodige garanties biedt over de juistheid van de gegevens. Dit bestand kan zowel elektronisch als schriftelijk bijgehouden worden. Hiertoe kunnen bijvoorbeeld de productfiches gebruikt worden zoals opgenomen in het Register.

In dit nummer publiceren wij andermaal de affiche waarmee u er uw cliënteel op attent maakt dat hij zich tot de verantwoordelijke kan richten voor het bekomen van de gewenste inlichtingen aangaande de aanwezige allergenen.

Allergenen

Opgelet: Om elk misverstand te vermijden benadrukken wij dat deze affiche de klant enkel informeert dat hij inlichtingen kan vragen. Deze affiche vervangt geenszins de verplichte en gedetailleerde informatie die u aan uw klant moet kunnen geven!

Aan de hand van enkele vragen en antwoorden gaan wij dieper in op de mondelinge overdracht van de allergeneninformatie.

Als een slager kiest voor een mondelinge overdracht van de allergeneninformatie, hoe zou hij dat best kunnen aanpakken?

(Bron: FAVV)

Als de overdracht naar de eindconsument mondeling gebeurt, moet er aan 5 voorwaarden worden voldaan:

- Als de consument er om vraagt, moet hij zonder uitstel op de plaats waar het levensmiddel te koop wordt aangeboden en voordat de verkoop gesloten wordt de allergeneninformatie kunnen krijgen;
- Er moet een schriftelijk procedure zijn die de werkwijze vastlegt om zich ervan te kunnen vergewissen dat de allergeneninformatie correct wordt meegedeeld;
- Deze procedure moet beschikbaar zijn op de plaats van verkoop en gemakkelijk toegankelijk zijn voor het personeel en voor het FAVV;
- Het personeel moet voldoende opgeleid zijn over de allergenenproblematiek en de procedure;
- Voor het verstrekken van deze informatie mag geen enkele kost worden aangerekend.

Bovendien, moet er op de plaats waar de levensmiddelen worden aangeboden een duidelijk zichtbare en leesbare vermelding zijn die de consument informeert dat hij/zij zich voor de allergeneninformatie kan wenden tot het personeel.

Daarnaast is een vermelding waarin de consument wordt gewaarschuwd dat de samenstelling van de producten kan veranderen, verplicht.

Wat moet er in die procedure bij mondelinge overdracht van de allergeneninformatie staan en waarover u moet beschikken? (Bron: FAVV)

Bij het opstellen van deze procedure kunnen de hierna vermelde punten aan bod komen:

- Waar vind ik de allergeneninformatie van

mijn grondstoffen?

- Waar vind ik informatie over de allergenen die ik zelf heb gebruikt?
- Hoe zorg ik ervoor dat de allergeneninformatie die ik geef steeds actueel is?
- Wie heeft de verantwoordelijkheid voor het beheer van allergeneninformatie?
- Wat gebeurt er als de verantwoordelijke niet aanwezig of niet beschikbaar is?
- Wat gebeurt er als door omstandigheden onverwachts wordt afgeweken van de gebruikelijke receptuur?
- Hoe gebeurt de informatieoverdracht van de verantwoordelijke naar de eindconsument?
- Is die overdracht steeds gewaarborgd bijv. ook bij piekmomenten of tijdelijk personeel?

Wat moet er in die procedure bij mondelinge overdracht van de allergeneninformatie staan en waarover u moet beschikken?

(Bron: FAVV)

Bij het opstellen van deze procedure kunnen de hierna vermelde punten aan bod komen:

- Waar vind ik de allergeneninformatie van mijn grondstoffen?
- Waar vind ik informatie over de allergenen die ik zelf heb gebruikt?
- Hoe zorg ik ervoor dat de allergeneninformatie die ik geef steeds actueel is?
- Wie heeft de verantwoordelijkheid voor het beheer van allergeneninformatie?
- Wat gebeurt er als de verantwoordelijke niet aanwezig of niet beschikbaar is?
- Wat gebeurt er als door omstandigheden onverwachts wordt afgeweken van de gebruikelijke receptuur?
- Hoe gebeurt de informatieoverdracht van de verantwoordelijke naar de eindconsument?
- Is die overdracht steeds gewaarborgd bijv. ook bij piekmomenten of tijdelijk personeel?

Op de link <http://www.favv.be/levensmiddelen/etikettering/>, in de rubriek FAQ Allergenen op de website van het FAVV vindt u op de pagina's 5 en 6 een invulformulier uitgewerkt op basis waarvan een antwoord kan gegeven worden op bovenvermelde vragen en dat kan dienen om de gebruikte werkwijze vast te leggen.

Dit formulier kan eventueel worden aangepast aan de specifieke situatie van het bedrijf.

Is “gluten” de correcte aanduiding bij de aanwezigheid van granen of afgeleide producten? (Bron: FAVV)

Neen, het is belangrijk om specifiek te vermelden welk type graan aanwezig is of gebruikt werd (zie gepubliceerde lijst van de allergenen) en bron is van de gluten. Men kan nl. wel allergisch reageren op een type graan en niet op een andere soort. Hetzelfde principe is ook toepasbaar op noten. Het volstaat dus niet de aanwezigheid van noten aan te geven in de ingrediëntenlijst, men moet eveneens preciseren om welke soort noot het gaat want men kan allergisch zijn aan de ene soort en niet aan een andere.

Is mijn leverancier verplicht mij te informeren over de aanwezige allergenen in zijn geleverde producten?

Zeker. Het is de plicht van uw leverancier dit door te geven om u toe te laten uw cliënteel correct te informeren.

Wat zijn de criteria m.b.t. de opleiding van het personeel over de allergenenproblematiek en de procedure? (Bron: FAVV)

Daarvoor is er in de regelgeving niets vastgelegd. Alle betrokken personeelsleden moeten wel een minimale kennis hebben over welke ingrediënten als allergenen beschouwd worden. Zij moeten weten dat er voorzichtig mee moet omgesprongen worden (vb. kruiscontaminatie vermijden) en dat dit zeer ernstige gevolgen kan hebben, etc.

Hoe moet kruiscontaminatie door allergenen bij niet-voorverpakte levensmiddelen worden aangepakt? (Bron: FAVV)

Op dezelfde wijze als bij voorverpakte levensmiddelen. Men moet dus alles in het werk stellen om contaminatie te vermijden. Als er toch nog, op basis van een risicoanalyse, besloten wordt dat er een reëel risico bestaat, kan er gewaarschuwd worden met een vermelding als “ in ons atelier wordt ook gewerkt met hazelnoten”, etc.

Men kan niet, zonder meer, uit voorzorg waarschuwen voor de mogelijke aanwezigheid van de 14 groepen allergenen. Dit moet kunnen gestaafd worden aan de hand van een risicoanalyse. Natuurlijk vervangt dit nooit de vermelding van de allergenen die gebruikt zijn als ingrediënt.

Opmerking: dit artikel behandelt niet de wettelijke verplichtingen met betrekking tot de vermelding van allergenen op het etiket bij de verkoop van voorverpakt vlees.

LIJST VAN DE ALLERGENEN

1. Glutenbevattende granen, namelijk: tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen, met uitzondering van:

- a) glucosestroop op basis van tarwe, met inbegrip van dextrose;
- b) maltodextrinen op basis van tarwe;
- c) glucosestroop op basis van gerst;
- d) granen die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten.

2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren.

3. Eieren en producten op basis van eieren.

4. Vis en producten op basis van vis, met uitzondering van:

- a) visgelatine die wordt gebruikt als drager voor vitamine- of carotenoïdenpreparaten;
- b) visgelatine of vislijm die wordt gebruikt als klaringsmiddel in bier en wijn.

5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten.

6. Soja en producten op basis van soja, met uitzondering van:

- a) volledig geraffineerd(e) sojaolie en -vet (1);
- b) natuurlijke gemengde tocoferolen (E306), natuurlijk D-alfa-tocoferol, natuurlijk D-alfa-tocoferolacetaat en natuurlijk D-alfa-tocoferolsuccinaat van soja;
- c) fytosterolen en fytosterolesters van plantaardige oliën van soja;
- d) plantenstanolesters geproduceerd uit sterolen van plantaardige oliën van soja.

7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose), met uitzondering van:

- a) wei die wordt gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten;
- b) lactitol.

8. Noten, namelijk amandelen (*Amygdalus communis* L.), hazelnoten (*Corylus avellana*), walnoten (*Juglans regia*), cashewnoten (*Anacardium occidentale*), pecannoten (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), paranoten (*Bertholletia excelsa*), pistachenoten (*Pistacia vera*), macadamianoten (*Macadamia ternifolia*) en producten op basis van noten, met uitzondering van noten die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten.

9. Selderij en producten op basis van selderij.

10. Mosterd en producten op basis van mosterd.

11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad.

12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO₂ moeten worden berekend voor producten die worden voorgesteld als klaar voor consumptie of als weer in de oorspronkelijke staat gebracht volgens de instructies van de fabrikanten.

13. Lupine en producten op basis van lupine.

14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren.

Regionaal Aalst

Gewoontegetrouw, op de laatste zondag van januari, is het feest bij de VERENIGDE VLEESHOUWERS van AALST.

Dit jaar waren er aanzienlijk meer aanwezigen dan anders. Mede door toedoen van Voorzitter Alfons t'KINT, die jaarlijks uitpluist wie recht heeft op een ereteken, wordt het feest van Aalst door velen bijgewoond.

De heer Edwig Uytersprot kreeg een Bijzonder Ereteken 1° klas terwijl de heren Hans De Waele en Johan Bombois een Beroepsereteken 2° klas ontvingen.

De laureaten werden gedecoreerd en rijkelijk in de bloemetjes gezet door de nationale Voorzitters Ivan Claeys en Jean-Luc Pottier en door provinciaal voorzitter Philippe Rosseels.

De samenwerking met de andere bonden verloopt in AALST zeer goed. Maar liefst 6 van de 8 syndicaten van Oost-

Vlaanderen waren vertegenwoordigd. Dit is werkelijk een opsteker voor de bestuursploeg van het syndicaat van Aalst!

Het diner in "De Snip " mag ook geprezen worden. Het aperitief, dat rijkelijk vloeide, en de bijbehorende hapjes waren een streling voor de tong. Het viergangen menu met de aangepaste wijnen was eveneens tiptop in orde.

Het zou AALST niet zijn mocht ook Prins Carnaval zijn optreden niet doen. Met wat meezingertjes bracht Prins Carnaval de ambiance in de zaal.

Een pluspunt voor Aalst is ook dat er veel jongere slaggers aanwezig waren en zoals steeds werd er gedanst en gebabbeld tot in de late uurtjes.

M.L.



TOMATEN-CHILISAUS MET GEHAKTBALLEN

Ingrediënten:

- 50 ml olijfolie
- 100 g sjalot, fijn gesnipperd
- 1,2 kg gekruid gehakt
- 2 eieren
- 5 bollen buffelmozzarella (20 g/st) gehalveerd
- 50 g rode kersttomaten, gehalveerd
- 5 g venkelzaadjes

REJO producten:

- 10 g S05790 **KNOFLOOKPUREE APOLLO**
- 1 kg S08450 **TOMAAT MAISON**
Bevat: melk, gluten, soja
- 350 g S05612 **TORTILLASAU**
Bevat: soja
- 5 g S06136 **CHILLIES GEMALEN APOLLO**
- 10 g JX02989 **PEPPER & SALT MIX APOLLO**

Bereiding & presentatie:

1. Verhit de vetstof en stoof de sjalot aan, koel snel terug.
2. Vermeng het gehakt met de eieren, venkelzaadjes, **KNOFLOOKPUREE APOLLO** en de gestoofde sjalot.
3. Verdeel het gehakt over 10 porties, vorm gehaktballen met in het midden een stuk mozzarella.
4. Bak gedurende 30-tal minuten in een warme luchtoven op 125°C en koel zo snel mogelijk terug.
5. Saus: vermeng (koud) de **TOMAAT MAISON** en de **TORTILLASSAU**. Kruid af met **PEPPER & SALT MIX APOLLO**, **CHILLIES GEMALEN APOLLO**.
6. Verdeel de saus in een presenterschaal en leg de (halve) gehaktballen in de saus. Garneer met de kersttomaten.



TOMAAT MAISON

Heerlijke tomaten-saus, ideaal voor bereide gerechten

PENNE MET HESP EN KAASSAU

Ingrediënten:

- 1,5 l water
- 400 g gekookte ham, in blokjes
- 250 g culinaire room
- 30 g gemalen gruyère

REJO producten:

- 400 g S09332 **PENNE ZITI RIGATE 23 DIVELLA**
Bevat: gluten
- 1 kg S09618 **KAASSAU**
Bevat: gluten, melk
- 10 g JX03177 **REJOFIX GOLD**
Bevat: melk, mosterd

Bereiding & presentatie:

1. Breng het water met de **REJOFIX GOLD** aan de kook, voeg de **PENNE ZITI RIGATE 23** toe, laat de pasta net gaar koken, giet af en koel zo snel mogelijk terug.
 2. Meng de culinaire room met de **KAASSAU** koud, voeg er de gekookte ham en de **PENNE ZITI RIGATE 23** aan toe, meng goed onder elkaar.
 3. Presenteer in een mooie schotel, bestrooi met een weinig gruyère kaas.
- Tip: werk af met de **DIPPER PARMEZAAN** voor een extra smaakaccent en garnituur.

**DOE MEE EN
BRENG EEN BEZOEK
AAN JOUW
AMBACHTELIJKE
SLAGER**



Wenst u informatie aangaande de aanwezigheid van allergenen in onze producten?

Onze verantwoordelijke geeft u graag de gewenste inlichtingen.



Glutenbevattende granen



Noten



Schaaldieren



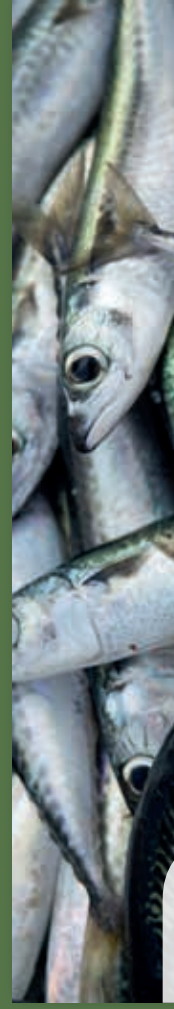
Selderij



Eieren



Mosterd





Vis



Sesamzaad



Aardnoten



Zwavel dioxide en sulfieten* * > 10 mg/kg of 10 mg/l



Soja



Lupine



Melk



Weekdieren

Wij vestigen er uw aandacht op dat de samenstelling van de producten kan wijzigen.



www.bb-bb.be



De week van de slager

16-22 april 2018

Contacteer je slager voor een doedag of bezoekdag
Neem alvast een kijkje op WWW.DEWEEKVANDESLAGER.BE



www.bb-bb.be

SLAGER - SPEKSLAGERIJ - TRAITEUR



leren. durven. doen.

Kortlopende opleidingen **februari en maart 2018**



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

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



Philippe de Clercq

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

HACCP - DE GENERIEKE GIDS OP MAAT VAN JE BEDRIJF



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

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

3 sessies waarvan 2 sessies op maandag 19 februari 2018 van 15u tot 21u30 + 1 sessie naar keuze:

- Horeca gaat door op maandag 26 februari 2018 van 15u tot 18u
- Grootkeuken gaat door op 12 maart 2018 van 15u tot 18u
- Slager gaat door op maandag 12 maart 2018 van 19u tot 22u

Syntra West Brugge

Prijs: € 195 (excl. 21% BTW) Syllabus inbegrepen



**Julie Van den Kerchove en
Simon Matthys**

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

RAW FOODS: ITALIA!

Demonstratie & uitgebreide proeverij van 5 raw vegan italiaanse gerechten.

Een receptenbundel - inclusief bonusrecepten & een introductiegids tot raw food. Hapjes, water & thee.

Praktische tips & achtergrondinformatie over de raw food levensstijl, kooktechnieken & keukenmateriaal. En heel wat ruimte voor vragen!

1 sessie - Op maandag 26 februari 2018 van 11u tot 14u - Syntra West Brugge

Prijs: € 110 (excl. 21% BTW). Syllabus en lunch inbegrepen in de prijs.



Peter Vancoillie

- Chef hostellerie 't Gravenhof te Wijnendale
- Docent opleiding Restauranhouder Syntra West

NIEUWE SOEPEN: MEDITERRANE KEUKEN



De zuiderse keuken omvat een enorme verscheidenheid aan verrukkelijke, gezonde en licht verteerbare gerechten.

In een tweetal sessies nemen we even de soepen onder de loep, hetzij warm of koud.

2 sessies - Op maandag 5 en 12 maart 2018 telkens van 18u30 tot 21u30 - Syntra West Brugge

Prijs: € 130 (excl. 21% BTW). Syllabus en grondstoffen zijn inbegrepen in de prijs.



Peter Vandeweyer

- Zaakvoerder slagerij Van De Weyer
- Klasse Clubsleger

AUTHENTIEKE CHARCUTERIEBEREIDINGEN OP MAAT VAN DE SLAGER

De veel gebruikte kruidenmengelingen en arbeidsbesparende preparaten die vaak gebruikt worden in de slagerij zijn een handige tool. Tegelijk leiden ze tot eenheidsworst.

Slagers die zich willen onderscheiden leren in deze opleiding hoe ze tot een goed recept komen. Niet door het gewoon over te nemen, maar door creatief en inventief aan de slag te gaan.

4 sessies - Op donderdag 7, 14, 21 en 28 maart 2018 van 19u tot 22u - Syntra West Kortrijk

Prijs: € 270 (excl. 21% BTW). Syllabus en grondstoffen inbegrepen in de prijs.

OPLEIDING IN DE KIJKER

VOEDINGSPRODUCTONTWIKKELAAR

De productontwikkelaar in de voedingsnijverheid, kortweg voedingsproductontwikkelaar, is zowel verantwoordelijk voor het ontwikkelen, testen en analyseren van nieuwe producten en/of recepturen, als het aanpassen van bestaande. Het doel van de productontwikkelaar is bij te dragen aan het optimaliseren of vergroten van de marktpositie van de onderneming door het verbeteren van bestaande of creëren van nieuwe producten.

Locatie: Huis van de Voeding, Spanjestraat 141, 8800 Roeselare • Startdatum: woensdag 7 maart 2018 • Tijdstippen: 29 sessies, telkens van 18u30 tot 22u00 • Inschrijving: € 941,00 (excl. BTW) + BTW = € 1.138,61 (incl. BTW)

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

www.syntrawest.be

Bezoek ons op

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

Met de steun van:

Starters van de week: net een jaar bezig en erkend als ambachtsman

Gelezen in Gazet van Antwerpen van 22 januari 2018 - Artikel en foto: Paul Huysmans

Slagerij Donckers aan de Kruishuisstraat in Turnhout vierde afgelopen weekend zijn 1-jarige bestaan. Op de valreep ontvingen eigenaars Gert Donckers (27) en Sanne Verdonck (24) de officiële erkenning van de FOD Economie als ambachtsman. "Die erkenning onderstreept ons streven naar kwaliteit", zegt het koppel.

Gert Donckers was 3 jaar aan de slag bij een beenhouwer in Brecht en 3 jaar bij een slager in Merksplas, zijn geboortedorp. Exact een jaar geleden kozen ze ervoor om voor zichzelf te beginnen. "We kenden de eigenaar van de beenhouwerij in Turnhout en wisten dat hij op zoek was naar een overnemer."

80% ZELFGEMAAKT

Het koppel legt de focus op zelfgemaakte producten. "Zo'n 80% van wat in de toog ligt, komt uit eigen atelier. Het kost veel werk om de charcuterie, salades en bereidingen allemaal zelf te maken, maar het verschil proef je en dat is onze drijfveer." Die keuze voor kwaliteit trekken ze door naar de vleeskeuze. Wat varkensvlees betreft, kiezen ze exclusief voor Duroc d'Olives en het rundvlees is afkomstig van Limousin-runderen. "Het duurt makkelijk 3 maanden vooraleer sommige stukken vlees in de toog liggen. Een hesp moet eerst 6 tot 8 weken drogen om vervolgens gezout of gerookt te worden."



Sanne en Gert maken lange dagen, die meestal om 5 uur 's morgens beginnen en doorlopen tot 's avonds 19 of 20 uur. "Het is hard werken, maar de zaak draait goed. In het begin hadden we een tegenslag omdat er werkzaamheden in de straat waren, maar nu hebben de klanten de weg gevonden."

Naar eigen zeggen is Donckers de eerste slagerij en traiteur die zich in Turnhout en omstreken ambachtsman mag noemen. De FOD Economie kent de titel toe aan ondernemingen waar het authentieke karakter, de manuele aspecten en de kennis van het ambacht op de eerste plaats komen.

Hotelschool Ter Groene Poorte bedient koningspaar

Op donderdag 11 januari 2018 mochten de leerlingen van het zesde jaar Hotelschool en het Specialisatiejaar Event Butler aan de slag in het Koninklijk Paleis. Ter Groene Poorte verzorgde er de nieuwjaarsreceptie van de NATO en de Europese Unie. Een kleine 400 personen waren te gast op het paleis om de koning en de koningin een gelukkig nieuwjaar te wensen. Na de dienst trok de koningin tijd uit om de leerlingen en begeleiders persoonlijk te begroeten en ook haar nieuwjaarswensen uit te spreken.

Nadien volgde er nog een rondleiding door het Paleis. Een bijzonder ervaring waarbij onze leerlingen hun kunnen alvast konden etaleren op het hoogste niveau.



MEAT EXPO 2018

30 SEPTEMBER - 3 OKTOBER 2018, KORTRIJK XPO

MEAT EXPO 2018: geslaagde metamorfose van de beurs in 2015 vertaalt zich in een mooi exposantenaanbod en dus heel wat inspiratie!

Meat Expo wordt ook in 2018 een uniek evenement voor de slagers: 4 dagen lang staan het slagersambacht, passie voor het vak en stielkennis centraal. En het delen van informatie, inspiratie en gedrevenheid.

En net zoals bij de vorige editie kunnen we er weer onze collega's uit de bakkerswereld ontmoeten en ervaringen uitwisselen. Leg dit unieke evenement van slagers voor slagers dus maar al vast in uw agenda: van zondag 30 september tot en met woensdag 3 oktober 2018 in Kortrijk Xpo.

Dirk Dupont, Voorzitter van Meat Expo: "Meat Expo is dé vakbeurs van de slagers en een uniek platform voor promotie voor onze vlees- en slagerijsector. De slagers vinden er nieuwe producten, technologieën en technieken; ontdekken en proeven er originele producten; en ontmoeten er elkaar. Meat Expo telt op vandaag al 110 exposanten. Op 7 maanden voor de beurs is zo al 71% van de oppervlakte verhuurd.

Veel exposanten die ons in 2015 het vertrouwen gaven, komen ook in 2018 terug: onze trouwe grossier, sterke kruidenleveranciers, vernieuwende verpakking, slagerijmateriaal en -uitrusting, de toonaangevende winkelinrichters, ...

En het doet ons ook veel plezier dat hun goede voorbeeld navolging vindt bij hun collega's die er de laatste editie of zelfs nooit eerder bij waren. We maken ons sterk dat we met Meat Expo 2018 een heel interessant aanbod zullen hebben voor de slager.

Daarnaast komt er opnieuw een mooi programma met wedstrijden, demo's en activiteiten. Een bezoek aan Meat Expo is niet alleen informatief, maar gegarandeerd ook een echte belevenis.

En ook de bakkersbeurs Broodway (: die gelijktijdig in Kortrijk Xpo plaatsvindt) is een belangrijke meerwaarde. Onze slagers kunnen over de grenzen van hun eigen

stiel kijken, en hun collega's uit de bakkerijsector ontmoeten. Elkaar ontmoeten en leren van elkaar."

DE EUROBEEF VAKWEDSTRIJDEN LIVE OP MEAT EXPO OP ZONDAG 30 SEPTEMBER

Volg de jurering live op zondag. Een deel van de inzendingen kunt u gedurende de volledige beurs bewonderen. Maar wil u alle schotels en producten van de wedstrijden ontdekken, dan bezoekt u Meat Expo best op zondag. Meat Expo is één indrukwekkende vitrine met een groot gamma aan de beste producten van onze Belgische slagers – zowel gevestigde slagers als leerlingen als van een aantal buitenlandse slagers.

En waarom zou u niet deelnemen aan deze schitterende vakwedstrijden van de Landsbond? Misschien wil u met uw ambachtelijke producten meedingen naar één van de trofeeën, of zelfs één van de hoofdprijzen? Maar ook als u gewoon overtuigd bent van de kwaliteit van uw product, is een diploma voor dit product in uw slagerij een mooie meerwaarde voor uw klanten? Of bent u gewoon benieuwd naar de reacties en de feedback van de professionele jury op uw product? Neem dan deel met uw ambachtelijk vervaardigde producten. Als lid van de Landsbond geniet u bovendien een korting op de deelnameprijs. De inschrijvingsformulieren vindt u op de website van de Landsbond www.bb-bb.be en op www.meatexpo.be.



Vragen, opmerkingen of suggesties voor Meat Expo? Neem dan contact op met Cindy of Patricia: tel. 056 24 11 11 of via email: meatexpo@kortrijkxpo.com, of via de website: www.meatexpo.be

VLAM promoot fijne vleeswaren op Tavola!



Van 11 tot en met 13 maart slaat het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) haar tenten op tijdens de vakbeurs Tavola in Kortrijk Xpo. We promoten er de Belgische fijne vleeswaren.

Je vindt ons in hal 6 op standplaats 658.

ARTISAN FINE MEATS FROM BELGIUM

Delicatesses geboren uit vakmanschap en passie en een traditioneel streven naar de hoogste vleeskwaliteit, de innovatiefste producten, het breedste aanbod, absolute voedselveiligheid en respect voor milieu en dier. Ook uw klanten verdienen de fijnste Belgische vleeswaren. Je kan diverse vleeswaren komen ontdekken op onze stand. Kom langs en proef van Belgische topkwaliteit! Je kan dan ook de nieuwe infobrochure meenemen.

Je kan er ook terecht voor vragen.

We verwelkomen je graag op stand 658!



NIEUW NIEUW NIEUW

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

Inlichtingen en/of stalen.....

Vraag er naar bij uw leverancier van kruiden

INTER-SPICE INDASIA

Groothandel - Import

KRUIDEN - SPECERIJEN - DARMEN
HULPSTOFFEN - MARINADE

Wij leveren rechtstreeks aan Groothandel en industrie

Pamelstraat Oost 448 • 9400 Ninove, Belgium

Tel. 054-33 86 54 • Fax 054-34 42 08

e-mail: info@interspace.be

www.interspace.be

• ADVIES • PRODUCTONTWIKKELING

Een goed gesprek met Steve Devroe en Wim De Cock over het slagersonderwijs in Vlaanderen



Het slagersonderwijs is de laatste jaren sterk geëvolueerd. Om de bomen door het bos nog te zien, vonden we het tijd om alles eens netjes in kaart te brengen. We laten hierna slager Wim De Cock uit Deftinge aan het woord. Hij is ervaringsdeskundige en heeft een jongere in dienst die bij hem het duaal ondernemerschapstraject volgde. Ook Steve De Vroe, coach bij Syntra Midden-Vlaanderen, laat zijn licht schijnen over de slagersonderwijsopleiding anno 2018.

Steve, er is heel wat verwarring rond de verschillende vormen van slagersonderwijs die er tegenwoordig gevolgd kunnen worden. Wil je ons even wegwijs maken in de wondere wereld van het slagersonderwijs?

Steve: Ik begrijp dat er de laatste tijd nogal wat verwarring ontstaan is rond de verschillende mogelijkheden die er vandaag de dag zijn om voor slager te leren. Ik zal proberen de verschillende vormen duidelijk uit te leggen en daarna spitsen we ons toe op het duaal ondernemerschapstraject omdat ik denk dat dit de beste methode is voor leerling en slager om het ambacht te leren.

Het DUAAL LEREN is er voor jongeren van minstens 16 jaar oud die de studie op school willen combineren met het leren op de werkvloer. De vakman is de ideale persoon om zijn praktische kennis door te geven aan de volgende generatie slaggers. Slaggers die mee stappen in dit verhaal van opleiden moeten, omdat ze werken met minderjarigen, een erkenning behalen van de Vlaamse overheid. Je moet hiervoor 4 opleidingsavonden volgen. De erkenning is 5 jaar geldig. In deze methode van leren investeert de slager tijd en geld. De jongeren worden betaald voor hun prestatie op de werkvloer. Dat dit systeem goed werkt blijkt uit de cijfers: 85% van de jongeren vindt meteen een job na de opleiding en blijven vaak aan boord bij de onderneming die ze opgeleid heeft. In DUAAL LEREN verwerven jongeren vaardigheden op school én op de werkplek. Duaal leren is een geïntegreerd traject in het secundair onderwijs waarin algemene vorming, beroepsgerichte vorming en werkervaring één geheel vormen.

Het DUAAL ONDERNEMERSCHAPSTRAJECT (DOT) is er voor jongeren die minstens 18 jaar zijn. In dit systeem krijgt de jongere meer dan 60% van de opleiding bij het leerbedrijf. Hier ligt de focus op werkplekleren. Onder begeleiding van een professional - een échte slager - leert men al doende de kneepjes van het vak. De overige tijd is de leerling aanwezig op de campus voor praktijk- en theorielessen. Deze praktijk- en theorielessen zijn een aanvulling op datgene wat men leert op de werkvloer. De opleiding combineert beroepskennis met bedrijfsbeheer wat wil zeggen dat de leerling alles over vers vlees, vleesbereidingen, vleesproducten, uitbenen, uitsnijden, ... en anderzijds alles om zelf succesvol een slagerij te runnen. Na 1 jaar ben je klaar met je opleiding en kan je aan de slag in het leerbedrijf of elders. De slager laat de jongere meedraaien op de werkplek en geeft zijn kennis door. In dit systeem heeft de slager (omdat hij niet werkt met minderjarigen) geen erkenning via www.werkplekduaal.be nodig (al raden we dat wel aan) en betaalt de slager geen leervergoeding.

Daarnaast bestaan er ook nog de klassieke AVONDOPLEIDINGEN voor mensen die al in het beroepsleven staan en een eigen zaak willen starten of voor mensen die hun loopbaan een nieuwe wending wensen te geven of een bepaald vak onder de knie willen krijgen. De lessen vinden meestal één tot twee keer per week 's avonds plaats. Men doet hier niet alleen vakkennis op maar men heeft ook de mogelijkheid om een cursus bedrijfsbeheer te volgen om nadien als zelfstandige aan de slag te gaan.

We gaan in dit artikel uitgebreid in op het duaal ondernemerschapstraject waarbij de slager jongvolwassenen op gaat leiden op de werkvloer.

Steve: Zoals reeds uitgelegd hebben leerlingen in het duaal ondernemerschapstraject diverse opleiders. Ze verwerven vaardigheden op de werkvloer waar de slager hun leermeester is en doordat ze ook op school leren, krijgen ze ook via de leraar op school bepaalde vaardigheden mee die vaak minder aan bod komen in het leerbedrijf of die ze nog niet voldoende onder de knie hebben.

Wat is de taak van de slager in dit verhaal?

Steve: Als praktijkopleider, slager in dit geval, ben je dus een onmisbare schakel in het geheel. Je helpt jongeren hun opleiding vervolmaken, je bereidt hen optimaal voor op de arbeidsmarkt en je leidt mee de werknemers van de toekomst op!

Slager De Cock: Het grote voordeel voor de slager is, volgens mij, dat de slager iemand in huis haalt die uiterst gemotiveerd is. Soms zijn zeer jonge leerlingen minder gemotiveerd omdat ze nog niet weten wat ze met hun toekomst willen doen. Iemand van + 18 jaar die zelf kiest voor deze opleiding is iemand die er alles aan wil doen om het vak onder de knie te krijgen. De slager kan deze leerling volledig naar zijn eigen hand zetten en de geplogenheden van het bedrijf aanleren. De leerling zal dus perfect in het bedrijf passen na zijn opleiding.

Steve: Dat is inderdaad zo. In 7 op de 10 gevallen worden onze leerlingen aangenomen op de werkplek waar ze hun stiel geleerd

hebben. Wat wil zeggen dat de inspanningen van de slager om een leerling op te leiden niet voor niets geweest zijn en optimaal rendeert. Je krijgt op deze manier een perfecte arbeidskracht die volledig in je bedrijf past.

Welke kosten brengt dit opleidingssysteem effectief mee voor de slager?

Steve: Er is geen enkele financiële kost verbonden aan het werkplekleren voor volwassenen. Dit is totaal anders (zoals je in de hierbij gepubliceerde tabel kan zien) met het opleiden van niet volwassen jongeren in het duaal leren. In het werkplekleren voor volwassen investeert de slager enkel en alleen tijd in de leerling. Ik besef dat dat vaak ook een opgave is maar ik ben ervan overtuigd dat dit een goede weg is om het ambachtelijke slagersberoep in stand te houden en te zorgen dat leerlingen het vak leren bij een echte stielman. Eigenlijk investeren slagers op deze manier dus zelf in het voortbestaan van hun ambacht.

Tijd is natuurlijk ook geld...

Steve: Ja, maar je krijgt er wel iets voor terug hé. Het is zeker niet de bedoeling dat de leerlingen gebruikt worden als kosteloze werkkrachten. De tijd dat leerjongeren de afwas alleen mogen doen is wel definitief voorbij. Een slager die met ons in dit traject stapt moet duidelijk weten dat hij de jongere die bij hem komt werkplekleren moet begeleiden en opleiden. In 1 jaar tijd moet de leerling de stiel onder de knie hebben. Uiteraard weet iedereen dat je op een jaar tijd geen topslager kan afleveren maar in 1 jaar tijd moet je wel alle basistechnieken onder de knie hebben. Dat kost tijd en geduld.





De administratie waarmee wij de vorderingen van de leerling kunnen volgen, kost de slager om en bij de 10 minuten per week. Alles wordt online doorgezonden met een doodeenvoudig systeem (www.micoon.be). Mocht er een probleem optreden, zijn wij er uiteraard nog altijd om te helpen.

Slager De Cock: Het is een verrijking voor beide partijen. De leerling die je bij je krijgt start van nul. Vaak hebben ze een ander schooltraject afgelegd en hebben ze geen enkele kennis van vlees. Mathias, de leerling die wij vorig jaar begeleid hebben, kwam uit een totaal andere sector. Hij had wel affiniteit met het slagersberoep omdat zijn pa bij een slager werkt. Wellicht is thuis toch de kiem gezaaid om op latere leeftijd iets met vlees te gaan doen. We hebben het traject succesvol doorlopen en vandaag draait Mathias probleemloos mee in het atelier. Het is fijn om te zien dat zo'n jongere de zaken goed oppikt en steeds zelfstandiger kan gaan werken. Omdat ik niet altijd tijd had om Mathias bij te staan, hebben we de verantwoordelijke van het atelier aangesteld die als mentor dienst doet waardoor Mathias optimaal gevormd werd.

Kan elke slager zo'n mentor aanstellen?

Steve: In slagerijen met meerdere personeelsleden kan de zaakvoerder meestal niet zoveel tijd besteden aan de opleiding van een slager. Daarom geven zij die taak vaak door aan een mentor. Iemand met verantwoordelijkheid binnen de slagerij maar die toch het geduld en de tijd weet te vinden om de leerling te begeleiden en op te leiden. Leren is uiterst belangrijk in dit traject. Doordat het traject maar 1 jaar duurt, kan je geen tijd verprutsen. Door iemand in het bedrijf aan te duiden als mentor kan de slager bovendien ook rsz-bijdrage vermindering voor dat personeelslid krijgen als hij/zij een mentorenopleiding gevolgd heeft. Een slagerskoppel zonder personeel kan deze vermindering voorlopig nog niet krij-

gen maar bij monde van jullie voorzitter wordt daaraan gewerkt.

Slager De Cock: Het is belangrijk dat de opleiding continu kan doorgaan. Als de slager er zelf geen tijd voor heeft, is het beter iemand aan te stellen die wel de nodige tijd kan vrijmaken. Uiteraard belet dat niet dat de zaakvoerder ook zaken bijbrengt.

Hoe schrijft een leerling in?

Steve: Inschrijven voor deze opleiding gebeurt na een intakegesprek op de Syntra-campus waarin gepolst wordt naar de motivatie van de leerling, er wordt meteen op gewezen dat dit een mooi doch zwaar beroep is. Je kan daar al meteen zien welk vlees je in de kuip hebt. Leerlingen die niet tegen de kou kunnen, schrik hebben om lange dagen te werken, ... worden direct medegedeeld dat dit niets voor hen is. De leerling dient een medisch geschiktheidsattest voor te leggen, opgemaakt door de huis- of bedrijfsarts, dat verklaart dat hij/zij geschikt is om levensmiddelen te manipuleren.

Waar kan de leerling een werkplek vinden?

Steve: De meeste leerlingen kiezen voor een lokaal bedrijf uit de buurt. De leerlingen zoeken in principe zelf een leerbedrijf. Maar het is wel de bedoeling om te kunnen putten uit een hele reeks bekwaam leerbedrijven. Wij hopen, mede dankzij de bewustmaking van de slagers via de Beenhouwersbond, een ruime maar vooral degelijke database aan werkplekken te kunnen uitwerken. Het gaat voor mij niet om kwantiteit maar om kwaliteit. Het leerbedrijf moet voldoen aan onze hoge eisen en de slager of mentor moet bereid zijn om voldoende tijd te investeren in de leerling. Als coach bestaat mijn taak erin om de zaken grondig te evalueren en ik hecht heel veel belang aan de goede samenwerking met leerlingen en leerbedrijven. Communicatie is uiterst belangrijk om alles

DUAAL LEREN	DUAAL ONDERNEMERSCHAPSTRAJECT	AVONDOPLEIDING
+ 16 JAAR	+ 18 JAAR	+ 18 JAAR
OP DE WERKPLEK EN IN SCHOOL	OP DE WERKPLEK EN IN SCHOOL	IN SCHOOL (optioneel stage 120u)
2 cursusjaren (4 dagen per week in leerbedrijf, 1 dag campus)	1 JAAR (3 dagen per week in leerbedrijf; 1,5 dagen per week in campus)	Stagemodule van 120u (per cursusjaar)
SLAGER BETAALT LEERVERGOEDING AAN LEERLING	SLAGER BETAALT NIETS AAN LEERLING	SLAGER BETAALT NIETS AAN LEERLING
SLAGER MOET ERKENNING HEBBEN via werkplekduaal.be	SLAGER MOET GEEN ERKENNING HEBBEN via werkplekduaal.be (wel goedkeuring van competentiecoach nodig)	SLAGER MOET GEEN ERKENNING HEBBEN via werkplekduaal.be (wel goedkeuring van competentiecoach nodig)

in goede banen te leiden. Zowel de leerling als het leerbedrijf kunnen trouwens altijd een beroep op ons doen.

Hoe schrijft de slager zich in?

Steve: De slager dient zich kenbaar te maken bij een opleidingscentrum in zijn buurt. Er volgt dan een kennismakingsgesprek zodat wij duidelijk weten wie we voor ons hebben. Aangezien alle facetten van het slagersberoep aan bod moeten komen in de opleiding moet het leerbedrijf ook alle facetten kunnen aanbieden. Indien er niet uitgebeend wordt, kan de leerling dat niet leren. We passen daar soms een mouw aan door dan over te schakelen voor dit onderdeel naar een ander leerbedrijf maar ideaal is dat niet. Het is altijd een pluspunt als de slager voorheen een opleiding tot mentor gevolgd heeft maar als dat niet het geval is, kijken we of de slager de nodige skills heeft om iemand te begeleiden. Als wij een positief gevoel overhouden aan onze kennismaking met het bedrijf en de slager, kan de slager opgenomen worden in onze databank. Er rest ons niets anders dan nog even Mathias aan het woord te laten.

Mathias, hoe kwam je in de slagerswereld terecht?

Mathias: Mijn vader is slager en werkt in loondienst bij een ambachtelijke slager. Als kind ging ik vaak met mijn papa mee naar de slagerij. Nadat ik mijn diploma behaalde in de grafische sector, wou ik toch ook nog een slagersopleiding volgen. Het ondernemerschapstraject was mijn opstap naar het slagersberoep. Ik meldde me aan bij Syntra Midden-Vlaanderen en kon bij slager Wim De Cock terecht om op de werkvloer het beroep aan te leren. Hier heb ik heel veel geleerd. Ik kreeg niet alleen een mentor in het atelier die maar enkele jaren ouder was ikzelf maar mocht ook heel veel zaken doen. Uiteraard werden de vorderingen zeer nauwgezet opgevolgd door de coach (Steve) als door mijn mentor en Wim zelf. Na de opleiding, die 1 jaar duurde, mocht ik hier blijven. Een enorm voordeel omdat ik ondertussen het werk goed onder de knie had maar ook omdat ik wist hoe alles in het bedrijf draaide. Ik wist dat ik nog geen volleerd slager was maar krijg hier dagelijks de kans om bij te leren.

Wat doe je het liefst?

Mathias: Ik werk heel graag in het atelier en ben blij met de verantwoordelijkheid die Wim me geeft. Ik draai vooral mee in de versvleesafdeling. Ik ben verantwoordelijk voor de buffetschotels en het maken van gourmet- en fondueschotels. Nu de zomer er aan komt, wil ik me graag nog meer toewijden op het bbq-gebeuren en ook daar geeft Wim me de kans om me verder te ontwikkelen en mijn creativiteit de vrije loop te laten. Ik maak af en toe wel eens iets wat voorheen niet in de toonbank lag en ben dan blij als die producten succes kennen.

Hoe zie jij je toekomst?

Mathias: Ik ben blij dat Wim en Marleen me de kans gaven om hier in huis heel veel te leren. Ik denk dat, als zij dat toelaten, ik hier nog lange tijd zal blijven.

Ik hoop ooit misschien wel een zelfstandige zaak uit te bouwen maar dat zal dan meer gaan in de richting van het bbq-gebeuren of de foodtruck.

Voorlopig hoop ik dat men hier tevreden blijft van mijn prestaties en dat ik nog heel veel kan bijleren. Door het traject dat ik volgde via Syntra heb ik in een jaar heel veel opgestoken maar ik besef dat ik nog heel veel moet leren. Hier kan dat en daar ben ik blij om.

Voor alle adressen en contactpersonen van de diverse Syntra's zie www.bb-bb.be



POLYESTER & INOX
Roest en Corrosie vrij

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




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

www.becopanel.be

GEBRUIK DE UNIEKE
PROMOCODE VOOR DE
LEDEN VAN DE
LANDSBOND OM U
TE REGISTREREN ALS
BEZOEKER

CODE VOOR
ONS LEDEN: 77QE33

HORECATEL

en het gastronomisch paleis

De Horeca-professionals zijn klaar voor Horecatel!

Al meer dan 50 jaar lang zet Horecatel de toon in de sectoren van de horeca en de gastronomie. Van **4 tot 7 maart zullen ongeveer 420 exposanten**, die zorgvuldig werden geselecteerd voor de kwaliteit van hun producten, hun infrastructuur en diensten, opnieuw bij elkaar komen voor deze afspraak, die traditioneel de eerste is het nieuwe seizoen.

Op Horecatel kunt u alles proeven, uitproberen, vergelijken, ...

De chefs zijn druk in de weer aan hun werkstations. Ze creëren er de smaken van morgen terwijl u, professionals, wordt verwelkomd door de leverancier die u graag zijn laatste nieuwigheden wil voorstellen. Tijdens een salon staat het menselijk contact centraal binnen een unieke en bevoorrechte commerciële benadering.

In 2017 mocht Horecatel 35.776 bezoekers verwelkomen en ook dit jaar is het salon volledig "uitverkocht". Dit is een bewijs van de vitaliteit en de uitstraling die het salon geniet bij professionals in het hele land.

EEN MIX VAN SECTOREN IN DE 6 PALEIZEN VAN WEX

Vijf paleizen zijn gewijd aan de sectoren van de Horeca, brouwerijen, grootkeukens, frituren, snackbars, ... en een zesde is meer gericht op de gastronomie. Horecatel biedt dus een productmix die uniek is op de markt. Wat een rijkdom om hier de grootste brouwerijen van het land en de grootste namen uit de sectoren food en non-food, artisanale bieren, producenten van lokale en/of biologische producten allemaal bij elkaar te zien, en dan vooral aan de collectieve stands van ApaQ-W en Saveurs du Luxembourg belge.

Hoteluitbaters, restauranthouders, cafébazen, frituristen, traiteurs, beenhouwers, bakkers, chefs, gastronomen, ... Op Horecatel vinden ze allemaal creatieve en performante oplossingen die aangepast zijn aan hun activiteitenprofiel.

ZIJ KOMEN VOOR HET EERST NAAR HORECATEL

Horecatel kan rekenen op heel wat trouwe exposanten. Sommige van hen zijn al vele jaren aanwezig. Maar elke editie is ook een gelegenheid om nieuwe leveranciers en hun nieuwe merken en producten te verwelkomen. Dit jaar zijn dat onder andere:

- Pepsico Belux, food- en non-foodproducten voor de Horeca,
- Orangina Schweppes Belgium
- Naturelle Literie
- Royco-Devos Lemmens

→ Valhrona, dat een comeback maakt

In Paleis 3, gewijd aan de brouwerijen

- Brasserie Caulier
- Palm Belgian Craft Brewers
- Brasserie Elfique
- Brasserie des Légendes
- KDU.C, Bier van hoge gisting

Bekijk de volledige lijst van de exposanten en bereid uw bezoek efficiënt voor via de website horecatel.be

We leven in een tijd waar elke minuut telt en daarom is het belangrijk dat u uw bezoek aan een salon goed voorbereidt. De nieuwe website www.horecatel.be is een handig hulpmiddel om uw contacten ter plaatse te optimaliseren. Bekijk er de volledige lijst van aanwezige ondernemingen, selecteer de producten en exposanten die u interesseren en maak alvast een "selectie" dankzij een systeem met favorieten dat u uw lijst met exposanten kan doorsturen per e-mail of rechtstreeks in pdf.

HET PALEIS GASTRONOMIE

Met een paleis dat volledig in het teken staat van de verfijnde producten, de artisanale, biologische en lokale producties bestendigt Horecatel zijn aanzien bij de meest veeleisende chefs en gastronomen. Er werden nog nieuwe namen toegevoegd aan de steeds langer wordende lijst van exposanten voor dit gastronomische paleis. Hier volgen enkele namen:

- Ad Bibendum Fine Wines, wijnen
- Menuitaliano, verfijnde Italiaanse producten,
- Stardekk, hotelsoftware Cubilis,
- Dening Foods, koningskrab, sneeuwkrab, kaviaar ...
- Golden heritage, Spaanse olijfolie van hoogstaande kwaliteit
- Foodex, Japanse producten, sushi, gyoza ...
- ...

U vindt er ook:

- het Village Horeca Magazine, een collectief plateau dat een tiental partners groepeerd
- de collectieve stands van APAQ-W, Biowallonie en Saveurs du Luxembourg belge, de etalage van het vakmanschap en de smaken van onze regio
- het Café Littéraire (georganiseerd door het collectief W), een plaats voor ontmoetingen met en handtekeningen van chefs en producenten

- een restaurant, uitgebaat door chef Olivier Bauche van La Gloriette in Marche-en-Famenne en Jeune Restaurateur d'Europe (JRE)
- en uiteraard, de Master Stage, een centraal podium waar de chefs elkaar opvolgen voor zoete en hartige demo's en tijdens 2 iconische wedstrijden, de "WexProCup" en de "Trophée Jacques Rouard".

EEN VERZAMELING CHEFS VOOR EEN WAAR SMAKENFESTIVAL!

Vier dagen lang zal de Master Stage van het Paleis Gastronomie het middelpunt vormen van een festival van heerlijke en innovatieve smaken. U kunt er enkele van onze meest trendy chefs ontmoeten. Zij zullen met plezier hun passie met u delen en u laten kennismaken met de waarden van hun keuken. Dit alles wordt op schitterende wijze in goede banen geleid door onze trouwe orkestleider, Philippe Limbourg.

EN ONZE AMBASSADEUR VOOR 2018 IS: OLIVIER MASSART

Koken is zijn leven, en "Ô" wat houdt hij ervan ...

Chef Olivier Massart vinden we meestal terug achter het fornuis van zijn "Ô de vie" in Juprelle. Hij is ook Voorzitter van de JRE, Jeunes Restaurateurs d'Europe.

Tijdens de 4 dagen van het salon zal hij mee de gastronomie in de kijker zetten en hij zal met trots de kleuren van Horecatel en van het Paleis Gastronomie dragen.

JONGE KOKS IN DE SPOTLIGHTS!

Zij zijn de toekomst van het vak en ze zijn gepassioneerd ... ze verlaten hun keukens/ateliers om dit aan u te komen bewijzen.

Horecatel plaatst de jongeren in het voetlicht dankzij drie uitzonderlijke etalages waar zij hun talent kunnen komen tonen aan het publiek en aan de vele chefs die ook lid zijn van de verschillende jury's.

Maandag 05 maart van 12.00 tot 17.00 uur: Wedstrijd WexProCup

Master Stage Paleis Gastronomie

Deze wedstrijd is voorbehouden voor chefs jonger dan 30 die werken in een restaurant dat gequoteerd is in de gids Gault&Millau. Er kwamen dit jaar heel wat kandidaturen binnen, maar slechts vier chefs mogen hun kans wagen in de finale!

De uitdaging: op twee en een half uur tijd een voorgerecht en hoofdgerecht bereiden op basis van een identiek gevulde mand, die ze pas op de dag zelf krijgen! Daarmee moeten ze de vele chefs die zetelen in de jury kunnen overtuigen. Dit jaar wordt de jury voorgezeten door Thomas Troupin van het restaurant La Menuiserie in Waimes.

Dinsdag 06 maart, van 11.00 tot 17.00 uur: Trophée Jacques Rouard

Master Stage Paleis Gastronomie

Het thema van de 6de editie van de Trophée Jacques Rouard is "Ikebana" of de Japanse bloemenkunst. De wedstrijd is open voor jonge chocolatiers, patissiers of chefs. De 4 finalisten, die worden geselecteerd door de vzw Passion Pâtisserie, moeten hun creaties live voorstellen aan een jury die bestaat uit professionals en die wordt voorgezeten door Dimitri Salmon van La Dacquoise.





DE MASTER STAGE IN HET GASTRONO-MISCHE PALEIS – PALEIS 6

Zondag 04 maart

12.30-13.45: van het land tot op uw bord, een teamwork, door Olivier Massart, Ô de vie in Juprelle.

Organisatie: Horecatel

14.00-15.00 uur: een demonstratie door Génération W

Organisatie: Génération W – Horecatel

15.30-16.30 uur: De plantaardige keuken, door René Mathieu, La Distillerie in Bourglinster (GHL)

Organisatie: Horecatel

16.45 – 17.45 uur: Rundsvlees in al zijn vormen, door het Agence Wallonne pour la Promotion d'une agriculture de qualité.

Organisatie: APAQ-W

Maandag 05 maart

12.00 – 18.00 uur: Finale van de wedstrijd WexProCup
Deze editie wordt voorgezeten door chef Thomas Troupin, van La Menuiserie in Waimes. De andere juryleden zijn chefs van het collectief Génération en de Ambassadeur 2018:

Olivier Massart, Ô de vie in Juprelle

Clément Petitjean, La Grappe d'Or in Torgny

Stéphane Diffels, L'Air de rien in Esneux

Martin Volkaerts, L'Amandier in Genval

Christophe Pauly, Le Coq aux Champs in Soheit-Tinlot

Mario Elias, Le Cor de Chasse in Wéris

Dinsdag 06 maart

11.00-17.00 uur: Trophée Jacques Rouard

Thema: Ikebana of de Japanse bloemenkunst.

Organisatie: Horecatel - Passion Pâtisserie

Woensdag 07 maart

12.30-13.30 uur: een demonstratie door Génération W

Organisatie: Génération W – Horecatel

14.00-15.00 uur: een demonstratie door de JRE, Jeunes Restaurateurs d'Europe

De 2 jonge chefs, leden van de JRE, Jo Grootaers – jonge chef van het jaar Gault&Millau voor Vlaanderen – en David Grosdent van l'Envie, nemen ons mee op reis naar het hart van de Belgische keuken.

Organisatie: JRE – Horecatel

MASTER STAGE “HET PODIUM VAN DE TOEKOMST” - PALEIS 1

Zondag 04 maart

14.00 – 15.00 uur: Demonstratie door Valhrona

15.30-16.30 uur: het Ardense ontbijt, door de Fédération Touristique du Luxembourg Belge

Maandag 05 maart

12.30 – 13.30 uur: Demonstratie door Valhrona

14.00 – 15.30 uur: De heropleving van de microbrouwerijen in Wallonië



Dinsdag 06 en woensdag 07 maart van 11.00 tot 17.00 uur: WorldSkills Belgium

Proeven rond koken en bediening in de zaal

“Het podium van de toekomst” - Paleis 1

Worldskills Belgium staat in voor de promotie van manuele en technische beroepen, onder andere via nationale wedstrijden van hoog niveau (Startech's Days) die georganiseerd worden voor honderden jongeren die echte ambassadeurs zijn van hun vak. Voor het 4de jaar op rij organiseert Horecatel de eerste proeven “Koken en Bediening in de zaal”. Gedurende twee dagen proberen de kandidaten te schitteren in de ogen van de experts om zo hun ticket in de wacht te slepen voor de Europese kampioenschappen die in 2018 zullen plaatsvinden in Budapest.

EEN VOORSMAAKJE VAN HET PROGRAMMA VAN 2018

Het programma zoals het werd vastgelegd op 15 januari 2018. Latere informatie vindt u op de website www.horecatel.be

door Jean-Luc Bodeux, auteur van het boek "Bières et brasseries de Wallonie"

24 brouwerijen in 1986, 110 in 2017 en ondertussen waarschijnlijk nog meer. De cijfers spreken voor zich. Met wat vertraging ten opzichte van de buurlanden stapt ook België mee op de trein van de heropleving van de microbrouwerijen. De laatste 3-4 jaar is er overal in Wallonië een ware revolutie gaande dankzij de lessen microbrouwerij die worden gegeven door het Ifapme.

Vandaag zijn de meeste nieuwe brouwerijen kleine eenheden die op een misschien wel groot zullen worden. Maar ze bestaan en ze worden gedreven door passie. Dit landschap biedt een zeer gevarieerd productgamma. Uiteraard zijn er ook de wat grotere brouwerijen die al 10 of 20 jaar bestaan, of nog veel langer, en waarvan de groeirealiteit verloopt via de export op grote of minder grote schaal.

Organisatie: Horecatel

15.30-16.30 uur: Het bord van de toekomst

Portret van 5 innovatieve startups:

- Little Food: de teelt en de verkoop van insecten via verschillende bereide producten
- Do eat: eetbare verpakkingen
- Karma Karma: gezonde snacks op basis van havervlokken
- Jean-Yves Wilmot: voor de Wil-Ball, een ludiek dessert dat samen wordt opgebouwd
- Mirelys: een gamma sterke dranken met glinsterende golven

Organisatie: Luxembourg Creative

Inschrijving gewenst: Vanessa Hansen - e-mail: V.Hansen@ulg.ac.be>

Dinsdag 06 en woensdag 07 maart

11.00 - 17.00 uur WorldSkills Belgium

Preselecties "Koken en bediening in de zaal" met het oog op de Europese kampioenschappen 2018 in Budapest

Voor het 4de jaar op rij koos WorldSkills Belgium Horecatel voor de organisatie van de prefinals "Keuken en Bediening in de zaal". Gedurende twee dagen zullen heel wat jongeren van hotelscholen en opleidingscentra proberen te schitteren in de ogen van de experts om zo hun ticket in de wacht te slepen voor het vervolg van de wedstrijd en, wie weet, terecht te komen in de Europese finale 2018 in Budapest.

Organisatie: Horecatel et WorldSkills Belgium

Blijf op de hoogte dankzij de conferenties

Maandag 05 maart

9.00 - 12.00 uur: Conferentie aangeboden door Asforcol

Conferentiezaal Paleis 3

Thema: een gezonde en duurzame voeding, de keuze van de Provincie Namen voor de schoolkantines.

Dinsdag 06 maart

11.00-12.00 uur: Conferentie voorgesteld door de Fédération

HoReCa Wallonie

Conferentiezaal Paleis 6

Het volledige programma met de demo's, wedstrijden en conferenties vindt u terug op www.horecatel.be

De Horeca heeft een boontje voor

HORECATEL

en het gastronomisch paleis



MABBYJEBE

04 > 07

03/2018

HORECATEL.BE

WEX - Marche-en-Famenne





50 Jaar Slagerijschool Ter Groene Poorte



De nieuwe generatie slagers van Ter Groene Poorte schrijft samen met de sector het vervolgverhaal voor de slagerij. Samen sterk dus en daarvoor rekenen we als school op onze leerkrachten, leerlingen en de slagers(industrie).

Samen een positief verhaal brengen. Samen een verhaal brengen dat de sterktes van onze stiel op een aantrekkelijke manier in de verf zet.

Spring op 1 maart samen met ons de toekomst in en teken voor de volgende 50 jaar Slagerijschool Ter Groene Poorte. Inschrijven op www.tergroenepoorte.be

HET PROGRAMMA - DONDERDAG 1 MAART 2018

1. Symposium - €20

"Dankzij het enthousiasme van onze sponsors en de gulheid van de gastsprekers kunnen we de prijs voor het symposium terugbrengen naar 20€ per persoon én gaat de opbrengst integraal naar het goede doel!

Nieuwe trends en tendenzen binnen de voeding (Start 14.00 u.), door Erik Lenaerts

Hoe hiermee omgaan?

Workshop 1 - Peter van Praet, Bavet

Workshop 2 - Lieven van Lommel, Foodmakers

Panelgesprek met: Liselot Steen, Geert Ally, Peter van Praet, Lieven van Lommel en Erik Lenaerts

Future Food: Food for future? (Start

16.00 u.), door Guy Wollaert

Hoe hiermee omgaan?

Workshop 1 - Eline Danckaerts - Zeewier

Workshop 2 - Geert Ally - Flexitarisme

Panelgesprek met: Gerdi Termote, Guy Wollaert, Eline Danckaerts, Geert Ally, Donald Deschagt

Durf! (Start 17.30 u.)

Een vlezig concept voor 40 dagen zonder vlees

2. Vakwedstrijden

Onze leerlingen van het derde jaar krijgen een een varkensheup ter beschikking, een assortiment groenten, satéstokjes en een presenterschotel uit de winkel. De leerlingen ontvetten, pellen en maken het vlees gebruiksklaar voor het samenstellen van satés. De jury let op hygiëne, handvaardigheid, orde en netheid en op de presentatie. Leerlingen van de derde graad werken binnen het thema 'barbecue', 'steengrill' of 'teppanyaki'.



3. Slagerfestival (gratis inkom)

's Avonds mogen alle remmen los. Een groot 'Slagerfestival' is de apotheose van deze dag. Verschillende hapjes, unieke bieren en aangepaste muziek zorgen voor één groot feest. Don't Miss It ! Start: 18.00 u.

Graag inschrijven (gratis) op www.tergroenepoorte.be



DERDE AVOND VAN DE WEST-VLAAMSE SLAGER

KOM & ONTDEK

res innovatieve producten voor uw slagerij



24/04/2018

HUIS VAN DE
VOEDING

ROESELARE



Schrijf in

www.100procentwest-vlaams.be/avond-slagers



www.100procentwest-vlaams.be



Boodschappen doen met eigen doosjes: de nieuwe trend!



U hebt het al misschien zelf meege maakt... een klant die met zijn eigen doosjes en bakjes aan de bedieningstoog staat om zijn inkopen mee naar huis te nemen...

Afvalarm winkelen is inderdaad een groeiende trend. Het principe is eenvoudig: de klant brengt zelf zijn doosjes, potjes, bakjes en zakjes mee zodat hij zonder verpakking naar huis kan gaan.

De Zero Waste consumptie is een manier om duurzamer en milieuvriendelijker te consumeren en minder afval veroorzaken is daarvoor essentieel. Maar het is niet altijd even makkelijk om verpakkingsvrij te winkelen. U hoeft maar een supermarkt binnen te wandelen en zien hoe dat de meerderheid van de producten in de rekken verpakt is in verschillende lagen plastic.

Als winkelier kan u ook zelf meedoen aan deze Zero Waste filosofie door verpakkingen en afval aan de bron te vermijden, wat u ook besparingen kan opleveren.

Wat denkt het FAVV hierover? Het FAVV staat 100% achter zo'n Zero Waste consumptie, zolang die in overeenstemming blijft met de wet en de consument geen risico loopt. De Belgische wetgeving sluit niet uit dat de consument zijn eigen verpakkingen gebruikt om zijn inkopen mee te nemen zolang de verpakking proper is en geschikt is voor de te verpakken goederen. De basis normen omtrent hygiëne zijn dus natuurlijk van toepassing. Het FAVV geeft ook nog enkele bijzonderheden mee waar rekening mee moet gehouden worden opdat alles zonder risico verloopt:

- De verpakking (doos, fles, zak, ...) die de consument aan de verkoper geeft moet proper zijn.
- Deze verpakking moet geschikt zijn om voeding in te verpakken. Een plastic zak die bijvoorbeeld bij de aankoop van schoenen meegegeven werd is niet geschikt, de plastic fles van een wasverzachter evenmin. Twijfelt u? Er bestaat een uniek logo dat uitsluitel

geeft: staat er een labeltje met een vork en glas op de verpakking, dan is die geschikt voor voeding.

- De verpakking moet geschikt zijn voor het specifieke gebruik dat er aan gegeven wordt. Om een warme maaltijd of warm voedsel mee te nemen, moet de verpakking warme gerechten kunnen bevatten. En zure voedingsmiddelen worden beter niet meegenomen in een aluminium verpakking wegens een risico op chemische reactie.
- De consument die zijn eigen verpakking aanbiedt moet beseffen dat hij dit doet op zijn eigen verantwoordelijkheid. De slager, bakker, het grootwarenhuis of anderen kan dus niet verweten worden dat de verpakking vuil is of aan de basis van een indigestie ligt ...

U hebt dus steeds het recht om het gebruik van een verpakking van de consument te weigeren. Het is zelfs een plicht als het gebruik van deze eigen verpakking de algemene hygiëne in gevaar kan brengen.

Bron: FAVV, Nieuwsbrief 70, pagina 8.

Heeft u vragen omtrent uw reiniging? Neem zeker contact op met uw nieuwe hygiëne expert Ayman (0473/96 36 68).



Ayman Amin, Realco-hygiëne-expert

REALCO

ENZYMES FOR LIFE

**BEHEERS
HYGIËNE IN UW
SLAGERIJ**

met de enzymatische
expertise van
REALCO

DE ENZYMATISCHE REINIGING VAN REALCO IS:

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

Assortiment beenhouwer



Beheers hygiëne in uw beenhouwerij dankzij
de enzymatische reiniging van Realco

Reinigen met enzymen

Materiaal en hygiëneplan

Woord van de Landsbond



Ontdek de nieuwe Realco
catalogus bij uw verdeler

**5%
KORTING**
VOOR LEDEN VAN
DE LANDBOND DER
BEENHOEWERS



MEER INFO :
0490/44.34.76

REALCO
ENZYMES FOR LIFE

Albert Einsteinlaan 15, 1348 Louvain-la-Neuve / België

www.realco.be

Recepten Duroc d'Olives



GEGRILDE KOTELET MET LINGUINE, WILDE CHAMPIGNONS, UITJES EN JUS VAN MARSALA



INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

2 Duroc d'Olives koteletten
 320 gram linguine
 400 gram mix van wilde boschampignons
 12 zilvruitjes
 2 dl marsala
 1 ui
 1 dl vleesbouillon
 1 botje bieslook
 3 eetlepel Duroc d'Olives olijfolie
 peper
 zout

BEREIDING:

Stoof de ui aan in wat olijfolie. Laat ze langzaam karameliseren en blus met de marsala. Laat de marsala inkoken tot alle alcohol verdampst is en voeg dan de bouillon toe. Roer goed om en laat even op een laag vuurtje binden. Kruid met peper en zout. Kook de pasta beetgaar en bak intussen de champignons in wat olijfolie. Kruid ze met peper en zout. Snijd de zilvruitjes doormidden en bak ze aan de binnenkant kort aan, blus met wat saus. Grill de kotelet goudbruin en snijd ze in reepjes. Draai met een vleesvork de linguine in een rondje. Schik daarrond de ui, de koteletreepjes, de champignons en overgiet het geheel met saus. Werk af met wat bieslook.

GESMOORDE VARKENSWANGETJES MET VEENBESSEN, WILDFOND, SAUTE VAN WITLOOF, KNOLSELDER EN SHII-TAKE



INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

12 Duroc d'Olives varkenswangetjes
 2 uien
 100 gram veenbessenconfituur
 3 dl wildbouillon
 3 dl rode wijn
 1 eetlepel bloem
 1 eetlepel mosterd
 1 boterham
 4 stronken witloof
 ½ knolselder
 400 gram shiitakes
 2 dl Duroc d'Olives olijfolie
 1 potje groene shiso
 peper
 zout

BEREIDING:

Bak op een hoog vuur de wangetjes aan in wat olie en kleur ze goudbruin. Voeg de ui toe en bak ze mee. Meng als alles goudbruin is de bloem erbij. Goed roeren en laten drogen op het vuur. Blus met de rode wijn en laat de alcohol even verdampen. Voeg de wildbouillon toe, samen met 1 in blokjes gesneden boterham en de mosterd. Laat het geheel 2 uur rustig smoren op een zeer laag vuurtje met het deksel op de pan. Voeg als het nodig is wat extra bouillon toe en kruid af met peper en zout. Snijd de knolselder, witloof en shiitakes in gelijke stukjes en bak ze in wat olie

tot ze mooi gekarameliseerd zijn. Kruid met peper en zout. Schik de groenten op een bord en leg de gesmoorde wangetjes eromheen. Overgiet met saus en werk af met wat groene shiso.

GEVULD FILETGEBRAAD MET SALIE, BALSAMICO EN AARDAPPEL MET GROENE KOOL EN UI



INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

800 gram Duroc d'Olives filetgebraad
 200 gram Duroc d'Olives gehakt
 1 botje verse salie
 1 eetlepel gemalen venkelzaad
 peper
 1 rode ui
 1 teentje look
 1 eetlepel pijnboompitten

4 takjes rozemarijn
 1 dl balsamicosirop
 8 aardappelen
 ½ groene kool
 4 uien
 4 eetlepels Duroc d'Olives olijfolie
 zout
 extra salie en rozemarijn als afwerking
 1 potje rode shiso
 1 potje erwtscheuten

BEREIDING:

Snijd het filetgebraad tot halweg doormidden in. Je kan ook je slager vragen dit te doen. Meng het gehakt met de salie, het venkelzaad, de peper, de rode ui, de versnipperde look en de pijnboompitten. Leg dit tussen het filetgebraad en rol het mooi dicht. Steek er eventueel een brochettestokje door om het geheel mooi samen te houden. Week dan eerst het brochettestokje een uur in water, zodat het niet verbrandt. Overgiet het gebraad met wat olijfolie en leg de takken rozemarijn rondom tegen het vlees. Gaar het filetgebraad 45 minuten op 175°C en laat het daarna 30 minuten rusten onder aluminiumfolie. Dek de zijkanten van de folie niet toe zodat de damp weg kan en het vlees niet verder gaart. Snijd de kool en de uien fijn en stooft ze goudbruin aan in wat olie. Kook de geschilde aardappelen gaar en stamp ze samen met de gestoofde kool en ui en kruid af met peper en zout. Leg 2 mooie quenelles aardappelen op een bord en schik daarnaast een snede van het gebraad. Overgiet met de jus uit de ovenschaal. Werk af met wat puntjes balsamicosirop, salie, rozemarijn, shiso en erwtscheuten.

PORCHETTA TONNATO, ANSJOVIS EN KAPPERS

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

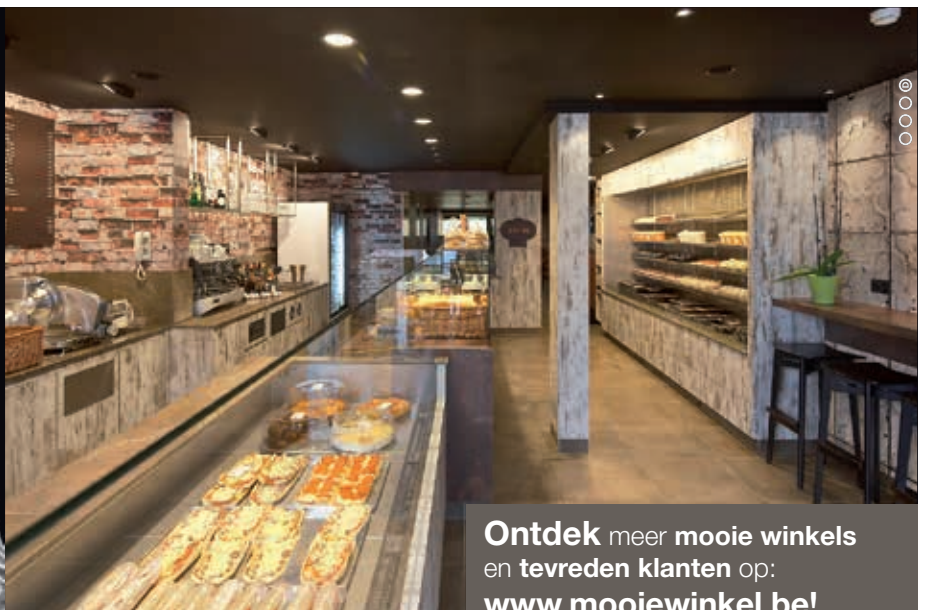
12 sneetjes Duroc d'Olives porchetta
 1 blik tonijn
 2 eetlepels mayonaise
 peper



WWW.MOOIEWINKEL.BE
SAMENCONTENT

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

Katia Verschoore van
 Eetwinkel Maertens
 uit Oostkamp



Ontdek meer mooie winkels
 en tevreden klanten op:
www.mooiewinkel.be

Noordlaan 21 • B-8520 Kuurne • T +32 56 36 11 70 • F +32 56 36 11 71 • info@bossuytwi.be • www.mooiewinkel.be



zout
 4 ansjovisfilets
 1 citroen
 1 potje appelkappertjes
 1 potje gewone kappertjes
 1 potje rode amarant

BEREIDING:

Schik de sneetjes porchetta op een bord. Meng voor de saus de mayonaise met de tonijn, de ansjovis, peper, zout en het sap van de citroen. Druppel deze saus over de porchetta. Werk af met de twee soorten kappertjes en wat rode amarant.

TERRINE VAN VARKENSWANG, SLAATJE VAN WITLOOF MET WATERKERS EN WINTERPOSTELEIN, SAUSJE VAN GRAANMOSTERD
**INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):**

4 plakjes terrine van varkenswang
 2 stronken witloof
 1 bundel waterkers
 1 potje tuinkers
 100 gram postelein

2 eetlepels graanmosterd
 1 eetlepel mayonaise
 1 eetlepel honing
 1 eetlepel Duroc d'Olives olijfolie
 1 eetlepel water
 Peper

BEREIDING:

Snij de terrine in rechthoeken en schik ze op bord. Maak een slaatje van het fijngesneden witloof, de waterkers, tuinkers en postelein. Kruid met peper en schik de salade naast de terrine. Meng de mosterd met de mayonaise, de honing, de olie en het water en nappeer dit sausje over en rond het gerecht.

VERSE VIJGEN MET GEDROOGDE HAM, BUFFELMOZZARELLA EN RUCOLA
**INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):**

2 verse vijgen
 4 sneetjes Duroc d'Olives gedroogde ham
 1 buffelmozzarella
 50 gram rucola
 1 eetlepel pijnboompitten
 1 eetlepel walnoten
 1 eetlepel Duroc d'Olives olijfolie
 Peper

BEREIDING:

Snij de vijgen, de noten en de mozzarella in gelijke stukjes en de sneetjes ham in drie reepjes. Vul de glaasjes afwisselend met de vijgen, de ham, de mozzarella, de noten, de pijnboompitten en de rucola tot bovenaan. Werk af met wat extra rucola en peper van de molen. Druppel over het geheel wat olijfolie.



rasecht varkensvlees



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

www.durocdolives.com



Rundvlees van Bocquillon, een overheerlijk streekproduct

Bocquillon is vlees van Ardense dikbilkoeien die met fris weidegras en lokaal aangepast voer zijn opgegroeid. Deze koeien van het Belgisch Witblauw ras zijn door plaatselijke veehouders vertroeteld en gevoerd met koolzaad dat hier op onze velden is gerijpt. Het is dankzij die traceerbaarheid dat we het een echt "streekproduct" kunnen noemen, een product dat de consument bovendien met een niet te evenaren smaak verrast: de authentieke smaak van het rundvlees van weleer.



Traceerbaarheid

Bocquillon is een puur "Made in Belgium"-product. Het is vlees van koeien van het Belgisch Witblauw ras die in de provincies Luxemburg, Namen of Luik zijn geboren, gekweekt en vetgemest.



Noch ggo, noch soja

Het voer van Bocquillon-koeien bevat geen soja of ggo's. Het bestaat hoofdzakelijk uit gras en koolzaadkoek van de eerste koude persing.



Omega 3

Bocquillon-vlees bevat een goede Omega 6/Omega 3-verhouding (minder dan 3) en is dus uitstekend voor de gezondheid



Uitgesproken smaak

Het licht doorregen Bocquillon-vlees is mals en lekker, en onderscheidt zich door zijn uitgesproken smaak en helderrode kleur.



Superieure kwaliteit

Dankzij het hoge niveau van het veevoer, is Bocquillon-vlees zowel wat bewaring als wat vochtverlies betreft van superieure kwaliteit. In 2016 werd het door het iTQi bekroond.



Lage CO²-uitstoot

Aangezien het om een lokaal product gaat, is de CO₂-balans van Bocquillon-vlees erg laag. En dat is dan weer goed voor het milieu!



"Een mals en lekker vlees"

Aanbevolen door meer dan 35 ambachtelijke slagers



Rue du Petit Granit, 3 - 5580 Rochefort • info@bocquillon.be • www.bocquillon.be





BOCQUILLON @TAVOLA

11-12-13 MAART 2018 • KORTRIJK

*“Een ontdekkingsreis
van riek tot vork”*

Vind ons op onze stand!
Inschrijvingen via www.bocquillon.be/news
Kortrijk Xpo in hal 4, stand n° 4135



**TAVOLA
2018**



Bocquillon • Rue du Petit Granit, 3 - 5580 Rochefort • info@bocquillon.be • www.bocquillon.be



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

Van klassiek tot trendy, van grote volumes tot ambachtelijk, van toonaangevende bedrijven tot start-ups, van bekende merken tot private brands en heel veel nieuwe ontdekkingen. Maar liefst 450 bedrijven presenteren u een geselecteerd assortiment van voeding & dranken van hoge kwaliteit en met toegevoegde waarde. Zo vindt u op Tavola het beste en nieuwste op de markt, om uw klanten mee te verrassen en te overtuigen.

Met dit unieke assortiment spreekt Tavola om de 2 jaar tot de verbeelding van bijna 17.000 aankopers en verantwoordelijken van detaillanten, groothandel, grootdistributie en cateringorganisaties uit 30 landen. Ook voor Tavola 2018 wordt opnieuw volop ingezet op een sterk inspirerende beurs, met een doorgedreven aandacht voor hoge kwaliteit en een uitzonderlijke beleving. Gecombineerd met het stijlvolle kader, is Tavola een bijzonder interessante én sfeervolle manifestatie op mensenschaal.

DELICATESSEN EN FIJNE VOEDING VAN 450 EXPOSANTEN UIT 15 LANDEN

Door haar focus is Tavola uniek in haar soort: Tavola presenteert enkel zorgvuldig geselecteerde delicatessen en fijne voeding. Klassieke delicatessen en trendy food wordt er voorgesteld door zowel marktleaders als kleine ambachtelijke fabrikanten. Er zijn ook diverse zones gereserveerd voor artisanale bedrijven waar zij hun originele en kwalitatieve producten voorstellen.

Tavola stelt een recordaantal bedrijven voor: met maar liefst 450 exposanten uit 15 landen voor met voeding en dranken van hoge kwaliteit en met toegevoegde waarde. Heel wat exposanten zijn om de twee jaar trouw op de afspraak op Tavola, maar ook één derde van de exposanten zijn nieuw op Tavola en stellen er voor het eerst hun producten voor. Uw garantie op talrijke nieuwe ontdekkingen!

Ook heel wat regionale en internationale paviljoenen tekenen present op Tavola:

- Village gourmet transfrontalier: dit jaar

- met bedrijven uit België én Frankrijk
- ApaqW: een vaste waarde met Waalse bedrijven
- Frankrijk: een mooi paviljoen met top-producten
- Nederland en Spanje: voor het eerst met een paviljoen aanwezig op Tavola
- Groot-Brittannië en Polen: na heel sterke interesse van de bezoekers in 2016, verdubbelen zij nu hun oppervlakte en aantal bedrijven
- en nu voor het eerst ...: Canada en Indonesië!

Zo presenteert Tavola een uniek assortiment van hoogwaardige producten uit alle productsectoren: AGF ; bereide gerechten en traiteurproducten ; diepvriesproducten ; dranken (alcoholisch en niet-alcoholisch), koffie en thee ; droge voeding, specialiteiten en delicatessen ; vegetarische producten ; vis en zeevruchten ; vlees, vleesproducten, wild en gevogelte ; zoetwaren, brood en gebak ; en zuivelproducten.

Binnen deze categorieën ontdekt u ook biologische en ecologische voeding ; streekproducten en etnische voeding ; glutenvrije en allergenvrije voeding ; halal / koosjer, ...

Een overzicht van de exposanten vindt u op www.tavola-xpo.be/exposanten. U kunt deze ook per productgroep consulteren, zodat u uw bezoek perfect kunt voorbereiden. .

DE BESTE NIEUWE EN INNOVATIEVE PRODUCTEN MET ONDER MEER DE WEDSTRIJD GOUDEN TAVOLA 2018

Nieuwe smaken, verrassende productcombinaties, andere toepassingen, originele gebruiksmomenten... De wedstrijd Gouden Tavola bekroont de beste innovaties in voeding en bepaalt mee wat morgen op het bord of in het glas van de consument komt. Deze wedstrijd wordt georganiseerd naar aanleiding van Tavola, en vindt om de 2 jaar plaats in Kortrijk Xpo. Een uitgebreide jury van professionals uit o.a. speciaalzaken, de grootdistributie, cateringbedrijven, gastronomie, productontwikkeling, journalisten, enz. selecteren de beste innovaties met sterk commercieel potentieel.

butie, cateringbedrijven, gastronomie, productontwikkeling, journalisten, enz. selecteren de beste innovaties met sterk commercieel potentieel.

STRENGE SELECTIE MET 2 JURYRONDES

De wedstrijd Gouden Tavola verloopt in 2 etappes. In eerste instantie beoordelen 3 verschillende aankopers het aspect innovatie op basis van een argumentatie en een productstaal. Daarna volgt een grondige jurering met tasting waarbij alle facetten van het product of concept nauwgezet worden beoordeeld. Voor deze editie werden 100 producten ingezonden. Na de eerste screening mogen 50 producten verder meedingen naar de felbegeerde Gouden Tavola.

De finale 15-koppige jury bestaat uit aankopers, verantwoordelijken uit de gastronomie, reclamewereld, product- en merkontwikkeling en leden van de vakpers. Zij bepalen in 4 rubrieken de winnaar van de Gouden Tavola en 2 genomineerden. Niet enkel smaak is hierbij bepalend ; ook onder meer criteria zoals innovatie, verpakking, marketing, milieuvriendelijkheid en duurzaamheid spelen een rol tijdens de jurering.

De beste nieuwe producten werden voor u nauwgezet beoordeeld door de vakjury van de wedstrijd Gouden Tavola. Met deze wedstrijd bekroont Tavola de beste nieuwe producten van de vakbeurs in 4 rubrieken:

- Gouden Tavola Traiteur (: producten voor traditionele bediening)
- Gouden Tavola Retail (: producten in consumentenverpakking, voor zelfbediening)
- Gouden Tavola Foodservice (: producten bestemd voor cateringorganisaties)
- Gouden Tavola Delicatessen (: producten specifiek bestemd voor delicatessenzaken)

Alle producten die de tweede juryronde bereikten, worden tentoongesteld in de centrale Rambla en vormen voor de

bezoekers een perfecte uitvalsbasis om de beste nieuwigheden van Tavola te ontdekken. In hall 5 worden de 3 beste producten uit elke rubriek voorgesteld en kunnen de bezoekers deze proeven. Bezoekers van de vakbeurs kunnen hun stem uitbrengen op één van de 12 bekroonde producten. Het product met de hoogste waardering vanwege de bezoekers ontvangt na afloop van Tavola 2018 de Gouden Tavola Publieksprijs.

VOORAF AFSPRAKEN OP TAVOLA VASTLEGGEN?

Dat kan dankzij de Food Business Meetings. Wie al op voorhand afspraken wil vastleggen met potentiële partners op Tavola, kan zich gratis inschrijven voor de Food Business Meetings van Enterprise Europe Network op maandag 12 en dinsdag 13 maart.

Elke professional uit de voedingsbranche kan tot 9 maart een (gratis) profiel aanmaken in de catalogus van de Food Business Meetings via www.tavola-xpo.be/meetings. U kunt dan afspraakverzoeken versturen en de aanvragen die u ontvangt bevestigen (of afwijzen). Bij wederzijdse interesse wordt de afspraak vastgelegd. Dankzij deze tool kan elke professional het bezoek aan Tavola perfect voorbereiden en plannen. (Deadline registratie: 9 maart)

Datum: maandag 12 en dinsdag 13 maart 2018

Plaats: zaal MC4 (Kortrijk Xpo Meeting Center ; toegang via hall 6)

DE RAMBLA IS OOK VÓÓR EN NÁ DE OPENINGSUREN VAN TAVOLA EEN UNIEKE ONTMOETINGSPLAATS.

De centrale Rambla – met de inkom Xpo Zuid en Xpo Noord – is de centrale as doorheen de beurs. Deze is bovendien al toegankelijk voor de opening van de beurs en zo kan men er vanaf 9.00u terecht voor een eenvoudig of uitgebreid ontbijt.

Over de middag heeft u er de keuze tussen een snelle hap in bar Atrium of in de Loungebar, of een heerlijke maaltijd in het restaurant.

Wanneer Tavola 's avonds de deuren sluit, blijft de loungebar in de Rambla verder open en kan men er terecht voor een hapje en een drankje met klanten, contacten en collega's.

KOMT U MET DE WAGEN OF MET DE TREIN NAAR TAVOLA ?

Kortrijk Xpo ligt vlak naast de snelweg E17 en is vlot bereikbaar. Dankzij de uitge-

breide parkings, parkeert u steeds aan of vlakbij het beursgebouw.

Voor bezoekers die de trein verkiezen, voorziet de organisatie gratis shuttles aan het station van Kortrijk vanaf 9.00u.

PRAKTISCHE INFORMATIE TAVOLA 2018

zondag 11 maart 2018 10.00-19.00u

maandag 12 maart 2018 10.00-19.00u

dinsdag 13 maart 2018 10.00-18.00u

Kortrijk Xpo (België)

Adres: Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk (België)

Info: www.tavola-xpo.be – tel +32 (0) 56 24 11 11 – tavola@kortrijkxpo.com

Reserveer uw gratis bezoekersbadge enkel voor foodprofessionals ; via www.tavola-xpo.be met code KH435

Prijs parkingticket: € 5.

Route: Kortrijk Xpo is gelegen aan de uitrit n°2 van de E17 Antwerpen-Gent-Kortrijk-Lille (FR). Kortrijk is gemakkelijk en vlot bereikbaar, en ligt op nauwelijks 1 uur van Antwerpen, 45 minuten van Brussel, 15 minuten van Lille, en 2 ½ uur van Amsterdam en van Parijs.

Blijf op de hoogte:

www.facebook.com/tavola-xpo | www.twitter.com/tavola_xpo

www.instagram.com/tavola_xpo | www.linkedin.com/company/tavola-xpo

NIEUWE PRODUCTEN VAN EXPOSANTEN

Informatie gecommuniceerd door de exposanten

Een overzicht van de nieuwe producten vindt u op www.tavola-xpo.be bij "nieuwe producten van exposanten". (directe link: <http://www.tavola-xpo.be/nl/bezoeken/nieuws-exposant/>)

Belberry Terrines Gourmandes BELBERRY PRESERVES



De "Terrines Gourmandes" van Belberry zijn heerlijke bereidingen op basis van fruit, ui, wijn of graanmosterd. Deze zijn heel makkelijk portioneerbaar in blokjes, sneetjes, balkjes of schijfjes en zijn de

perfecte afwerking van uw amuses tot en met het dessert.

Zes unieke smaken zijn beschikbaar: Rode Ui & Framboos, Wilde Citroen, Bittere Sinaasappel, Parse Vrijg, Sauternes Wijn en Graanmosterd.

Bij de premium retailers passen de terrines perfect in het koelvak bij kaas & zuivel, charcuterie en salades. Via het foodservicekanaal zal dit product eveneens zijn weg vinden naar de culinaire vakman en hedendaagse foodies.

Volg uw creativiteit en geef de finishing touch aan al uw gerechten.

**Ontdek de nieuwe Gran'Tapas TZATZIKI met echte Griekse yoghurt !
BELIES - PIETERCIL GROUP**



De frisse TZATZIKI van Gran'Tapas is een heerlijke culinaire bereiding met 60% échte Griekse yoghurt en 30% knapperige stukjes komkommer. De TZATZIKI werd volgens authentiek recept bereid en afgewerkt met knoflook, dille en munt. Deze frisse en smeuge dip vindt zijn oorsprong in Griekenland en is heerlijk om te serveren met pitabrood en bij gegrilde vleesgerechten. De TZATZIKI past in de Gran'Tapas range met verse dips en wordt aangeboden in een handige, hersluitbare verpakking van 800g.

Sharing is caring: Gran'Tapas Pick'it & Dip'it

BELIES - PIETERCIL GROUP



Nieuw in het versassortiment van Gran'Tapas zijn de heerlijke PICK'IT & DIP'IT tapasschotels die inspelen op de trend van het moment: sharen. Het concept werd exclusief ontwikkeld voor het foodservice kanaal, waarbij verwennerij en 'healthy snacking' hand in hand gaan. De eigentijdse verpakking doet je het

water al in de mond lopen! Het PICK'IT assortiment van Gran'Tapas bestaat uit een bakje met 3 compartimenten, gevuld met verse antipasti. Er zijn 2 heerlijke combinaties ontwikkeld: de klassieke versie met Provençaalse olijven, knapperige Marcaboules uit de Belgische Ardennen en blokjes jong belegen Gouda of een mediterrane versie met basilicumolijven, gemarineerde kerstomaatjes en blokjes Spaanse Manchegokaas. Het DIP'IT assortiment van Gran'Tapas bestaat uit een gezonde, verse mediterrane dip, in combinatie met een krokante dipper. Zo is er een DIP'IT met een frisse tomaten tapenade en mini bruschetta en een variant met zoete peper roomkaastapenade en grissini.

Taggiasca olijven Deli Di Paolo BERGFOOD



Karakter: "Taggiasca" zijn kleine bontgekleurde, stevige olijven zonder pit in extra vierge olijfolie. Deze variëteit wordt beoordeeld als één van de beste tafelolijven vanwege de rijke smaak. Bij voldoende beschikbaarheid wordt de olijf ook gebruikt voor de productie van olijfolie. Oogst: Tussen oktober en maart. Om de organoleptische eigenschappen te behouden worden de olijven direct na de oogst ingemaakt. Gebruik: Ideaal als aperitief, in salade, met vis in een typische Ligurische saus (van tomaten, basilicum uit Genua BOB en Taggiasca olijven).

Focaccia Umbra Europizza BERGFOOD



Focaccia Umbra is een product uit de regionale keuken van Umbrië, gelegen in het centrum van Italië. Deze variant heeft een oude geschiedenis en is zo geliefd vanwege de veelzijdigheid in gebruik, het kan direct voor ieder recept gebruikt worden,

is licht verteerbaar, en te verwarmen op open vuur of zeer kort in een oven of koekenpan. Perfect als onderdeel van een (vegetarische of veganistische) maaltijd, passend in een vetbeperkt dieet, als voorgerecht, als lunch of tussendoortje. Eindeloos variëren door de keuze van het type beleg zoals rucola, gegrilde groenten, gedroogde ham, mozzarella, gerookte vis of waar u op dat moment zin in heeft. Doordat het deeg bijzonder dun en luchtig is en de focaccia ook al opengesneden is; zal het één van uw favoriete basisproducten zijn wat altijd makkelijk is om in huis te hebben. 100 % Natuurlijke ingrediënten en slechts 1 % vet, zuurstofarm verpakt, naturel of met toevoeging van rozemarijn.

Food services, sauzen 2/3 L, kip curry & VG 1 kg BLUE ELEPHANT FINE FOOD CATERING

Oil U need is Ucook BRANDS WITH 1 VISION



Onze producten zijn eerlijk, kwalitatief, gebruiksvriendelijk en veelzijdig te gebruiken. Met veelzijdig doelen we op het feit dat het zich niet enkel beperkt tot het marinieren van vis & vlees alleen.

De producten van Ucook helpen u op een eenvoudige en snelle manier een origineel en geraffineerd gerecht te bereiden. Ze hebben een lange houdbaarheid en u kunt ons Ucook assortiment verkrijgen in 3 L flessen.

Brasvar, varkens met klasse BRASVAR



Mals. Sappig. Natte voeding. Unieke smaak. Karaktervol. (H)eerlijk. Interessant. Verfijnd. Duurzaam. Authentiek. Pure kwaliteit. Onderscheidend. Vlees met een

verhaal. Geen dripverlies. Fijne marmering. Belgisch. Gezond.

Maak kennis met onze nieuwste Kaas - Brugge Comtesse! BRUGGE KAAS - MILCOBEL



Brugge Comtesse is de Grande Dame in het assortiment van Brugge Kaas. Met haar romige textuur, ivorkleurig hart en fruitig aroma, met toetsen van geroosterde hazelnoot, vanille en zomerfruit weet ze telkens te verrassen. Ze doet het uitstekend bij het aperitief, maar ook op de boterham of in een frisse salade kan 'vrouwtje' staan. Door haar veelzijdig smaakpalet, dat bekomen wordt na 7 maanden rijping, zijn de culinaire mogelijkheden eindeloos. Haar diepblauwe vliesbekleding zorgt voor bescherming en verwijst naar de luxueuze fluwelen gewaden van de gravinnen van Vlaanderen. Ze is van nature lactosevrij en bevat weinig zout.

Salt Of Hearts CAMELLIA'S



Zout, wie houdt er niet van? Onderzoek heeft echter uitgewezen dat de meeste onder ons te veel zout gebruiken. In deze wetenschap vindt Salt of Hearts z'n oorsprong. Een natuurlijke smaak-versterker met slechts 15% zout. Minder zout, meer smaak!

Voor deze blend werkt Mill & Mortar samen met de Deense chef en voedingsconsultant Rasmus Bredal die op basis van neuro-gastronomische principes zowel de maag als de hersenen tevreden stelt. Door de andere basissmaken - zuur, zoet, bitter, umami en 'pikant' - te versterken en perfect uit te balanceren, hoeft maar weinig zout te worden toegevoegd om de smaak van een gerecht naar een hoger niveau te tillen.

Salt of Hearts is een 100% natuurlijke en biologische blend op basis van slechts 15% zout, sumak, geroosterde sesamzaden, koriander, suiker, zeewier, gedroogde paddestoelen en een snuifje peper.

Gebruik deze blend in plaats van regulier zout om vlees, vis, groenten en eieren op smaak te brengen. Zowel voor in de zoutmolen als tafelsout. Voelt aan zoals regulier zout, zowel tussen de vingertoppen als op de tong.

BUTCHER'S CRAFT by DE LAET & VAN HAVER
DL-VH BUTCHERS CRAFT



Secreto 07 gin pate:

Gebaseerd op onze bekende delicatessse Secreto 07.

Heerlijke kippelever en varkenswangen paté geïnfuseerd met onze eigen Butcher's Gin.

Deze paté brengt iedereen aan tafel!

BUTCHER'S CRAFT by DE LAET & VAN HAVER
DL-VH BUTCHERS CRAFT



Gegrilde gerookte kip:

We starten met de beste kippenborst, wrijven hen in met kruiden, specerijen en veel liefde, en dan doen ze een snel power slaapje in ons rooktoestel. Het beukenhout geeft onze kippenborst iets heerlijk rokerigs.

Daarna gaan ze recht de oven in en wor-



TAVOLA

Vakbeurs van
de fijne en
verse voeding



11-12-13 maart 2018
Kortrijk Xpo

Ontdek onze selectie van klassieke delicatessen & trendy food van meer dan 400 marktleders en artisanale fabrikanten.

www.tavola-xpo.be



Kortrijk **Xpo**

Blijf op de hoogte:



Gratis bezoek:

registratie via www.tavola-xpo.be
met code KH435



den ze het perfecte ingrediënt voor jouw salade of sandwich. Kom proeven en genieten van dit vakmanschap!

Nieuwe snack in de Europese markt! FANTIFOOD INTERNATIONAL



Rooted Popped Lotus Seeds zijn een natuurlijke, voedzame en lichte snack. Elke Lotus Pop borrelt van proteïne, vezels en essentiële aminozuren. Rooted roostert de zaden met natuurlijke smaken en brengt een smaakvolle, krokante snack die 100% goed voor jullie is!

Lotus pops hebben hoge vezel- en proteïenwaardes, zijn geschikt voor vegetariërs en veganisten, zijn gluten- en cholesterolvrij, en bevatten geen transvetten.

FAR Jamones y Embutidos



Flammkuchen FLAMMKUCHEN.NL

Elzasser Flammkuchen:

Winnaar van de Horecava Innovatie Award 2014. Flammkuchen sieren sinds jaar en dag de menukaarten in de Elzas, Pfalz en het Zwarte Woud. In Franstalige landen ook bekend onder de naam Tarte Flambée.

Wat zijn Flammkuchen?

Flammkuchen zijn zeer smakelijk, lichter dan bijv. pizza's en ook lichter verteerbaar door de unieke samenstelling van de lichtste bloem ter wereld en het ontbreken van gist. Flammkuchen passen op veel verschillende eetmomenten van de dag. Een zelf belegde Flammkuchen met bijv. appel, krenten en rozijnen voor bij de koffie, een lunch met gerookte zalm en asperges of een diner met spek, ui en gegratineerd met Emmentaler kaas. Of een verrassend dessert van bijv. chocola-

de, blauwe bessen en pistache. Flammkuchen zijn ideaal voor op het terras, maar ook in de banqueting als alternatief voor een bittergarnituur. Flammkuchen zijn egaal ingestreken met Flammkuchen crème (Crème Fraîche en Sour Cream 1:1) en belegd met klein gesneden ingrediënten naar eigen keuze.

Trend:

De laatste jaren zijn de Flammkuchen aan een heuse opmars bezig en hebben verder Duitsland veroverd middels de bekende kerstmarkten. Vandaar zijn ze weer opgenomen door de grote hotels (roomservice en banqueting) en zijn inmiddels zeer sterk aan terrein winnend. De internationale doorbraak is echt iets van de laatste jaren. Een product met een gigantische potentie binnen de gehele range van Horeca en (bedrijfs) catering. Van golfbaan, sauna tot hotel of wijnbar, eetcafé of restaurant, maar denk bijvoorbeeld ook aan tankstations of sportkantines.

Gebruiksmoment:

De nieuwe trend is ook dat veel restaurants Flammkuchen serveren in plaats van brood aan het begin van de maaltijd. Deze worden dan gewoon geheel naturel afgebakken, dus zonder crème en topping. Evt. geserveerd met pesto, aioli, tapenade, etc. Het grote voordeel hiervan is, dat door het ontbreken van gist, de gast niet zo snel een verzadigingspunt bereikt, waardoor sneller wordt gekozen voor een bordje kaas of dessert op het eind en het dus omzetverhogend werkt. Een andere mogelijkheid is de Flammkuchen in te strijken met olijfolie, grof zout, peper, rozemarijn en tijm, hier reepjes van te snijden en als borrelgarnituur te serveren ipv de zwaardere en duurdere bladerdeegstengels. Gemakkelijk te bereiden, snel klaar, uitstekende margemaker én iets waar de kritische consument van vandaag de dag graag voor terug komt naar uw bedrijf.

Onderscheidend:

Wat maakt deze Flammkuchen anders dan andere Flammkuchen? Allereerst de unieke samenstelling. Vervolgens een gepatenteerd procedé van het persen onder zeer grote druk (10.000 kg. drukgewicht), dat er voor zorgt dat het deeg binnen een seconde tot een Flammkuchen wordt geperst. Vervolgens wordt de Flammkuchen in de gewenste vorm gesneden en geperforeerd voor een opti-

maal bakresultaat. Hierna wordt het deeg meteen diepgevroren op -70°C en onder zeer strenge normen verpakt.



Flandrien Light FLANDRIEN KAAS



Flandrien Light bevat 38% minder vet en 20% minder zout dan een gewone goudse kaas. Daarnaast is de kaas lactose-arm en glutenvrij. Door de perfecte beheersing van het kaasproductieproces en de ambachtelijke bereiding waarbij de wrongel met de hand geroerd wordt, slagen de Flandrien-kaasmakers erin om deze light-kaas karakter te geven en een aangenaam, smeuïg mondgevoel. Na de bereiding in de Wervikse kaasmakerij rijpt de kaas nog 8 weken op houten planken. Als het rijpingsproces voltooid is, wordt één kaas van elke batch (80 kazen) geboord door de kaasmeester ter controle. De kaasmeester evalueert de kaas op smaak, smeuïgheid, geur en uitzicht. Enkel kazen die Flandrien Kaas waardig zijn, mogen naar de winkel vertrekken. Dit geldt uiteraard ook voor deze lekkere Flandrien Light!

Flandrien burger GOOD MEAT

Topcombinaties boordevol smaak mogen niet ontbreken. Voor de liefhebbers van unieke, karaktervolle smaken van weleer ontwikkelden we de Flandrien Burger. Een bereiding van 100% raszuivere Belgische varkensvlees met de tot beste Goudse kaas ter wereld; Flandrien kaas. Twee eerlijke en kwalitatieve producten van Belgische bodem die door hun unieke smaak wereldwijd geapprecieerd worden. Het combineren van de twee producten was de moeite waard om te testen en

resulteerde meteen tot een ware smaakbom. Het is geen geheim dat de combinatie gehakt en kaas een succes is, maar wat de Flandrien Burger zo uniek maakt, valt als volgt op te sommen: beste prijs-kwaliteitsverhouding, unieke, karaktervolle smaak, delicatessen uit Belgische Ambacht, artisaan receptuur.

Good Meat, die reeds een decennialange ervaring heeft opgebouwd in het verwerken van kwaliteitsvlees is de uitgelezen producent voor het maken van deze zelf bereide hamburgers. Wat u proeft is constante smaak & kwaliteit.

GREGA, hemels heerlijke ham !

GREGA



Sinds 1960 is GREGA uit Buggenhout gespecialiseerd producent van Belgische ambachtelijke gekookte en gedroogde kwaliteitshammen. De enige ingrediënten van de Grega-gedroogde hammen zoals Breughel (9 maand), Superano (15 maand), Bosham (15 maand, licht gerookt) en Pata Grega (24 maand) zijn varkensvlees en zeezout. De ambachtelijk gekookte hammen, zoals de Superano Cotto, worden langzaam gegaard en behouden hierdoor hun natuurlijke vlees-smaak en spreiden een zacht en rijk aroma ten toon.

JanisFarm natuurlijke groenten / bes / fruit poeders

JANISFARM



100% Natuurlijke poeders van groenten, bessen en vruchten van JanisFarm.

Geen additieven of vulproducten maar zuiver 1 natuurlijk product verwerkt tot poeder. Gedroogd onder de 40°C om optimaal voedingsstoffen, smaken en kleuren te behouden.

Het natuurlijk alternatief om smaak- en kleurstoffen te bannen uit de voedingsindustrie

Gegrilde beenham met fijne kruiden

JB VIANDE

Zalmarmelade JCG Cooking

JCG COOKING



Zalmarmelade is een ambachtelijke marinade op basis van Gin en verse kruiden om rauwe zalm te marinieren. De

marinade is vrij geconcentreerd, waardoor een gelijkmatige dunne laag op de filet kant van de zalm voldoende is. Daar komt ook de naam "marmelade" van, aangezien de werkwijze gelijkaardig is aan het smeren van brood. Laat gedurende 24 uren marinieren in de koelkast, bij voorkeur vacuüm getrokken, wrijf nadien de marinade af met wat keukenpapier en de zalm is klaar om te consumeren. Indien de zalm nog sterker gemarineerd mag zijn, kan er gekozen worden om het 36 of 48 uren te laten intrekken. De smaak van de marinade in combinatie met de zalm voelt zacht en zilt aan en heeft een frisse toets. Ook de aanwezigheid van verse kruiden zoals citroentijm, dragon, salie en koriander wordt ervaren bij het proeven van de gemarineerde zalm. Bovendien werken wij zonder additieven of bewaarmiddelen en is de marinade volledig handgemaakt.

Tartaat: een ambachtelijke kruidenpasta voor steak tartaar

JCG COOKING



JCG Cooking is een jonge, dynamische organisatie die innovatieve, ambachtelijke voedingsproducten op de markt brengt. Het kookproces versnellen en gemakkelij-

Vakbeurs van de fijne en verse voeding

Salon professionnel de l'alimentation fine et des produits frais

Trade fair for fine foods and fresh products



**TAVOLA
2018**

Uitnodiging - Invitation

11-12-13 March 2018 - Kortrijk Xpo (Belgium)

Vooraf registreren via www.favola-xpo.be
= gratis toegang

Pré-enregistrement via www.favola-xpo.be
= entrée gratuite

Preregistration on www.favola-xpo.be
= free entrance

Vooraf registreren via
www.favola-xpo.be
= gratis toegang

Code voor gratis registratie
toegang TAVOLA KH435



ker maken voor de chef, is onze missie. Wij werken enkel met verse ingrediënten, zonder bewaarmiddelen of toevoegingen.

Nieuwe creaties in het kaaslandschap KAASIMPORT DE KAASBOER

Gentenaar is een goudse kaas die voortkomt uit de Vlaamse traditie van genieten. Deze heerlijke kaas wordt op natuurlijke wijze gerijpt op houten planken. Na 8 maanden ontluikt zijn sublieme zoete smaak in ons Gents traditioneel kaaspakhuis. Met trots draagt deze fiere Gentenaar het zwarte zegel met opschrift "Gerijpt op Gentse bodem". Een traditie die al op 100 jaar ervaring kan rekenen.

BoereJan is een kaasboer met een naam. Een kaasboer die tevens nog al zijn koeien bij naam kent, die de kwaliteit van zijn melk uit eigen veestapel kan garanderen. BoereJan kaas wordt uitgeleverd in 5 leeftijden: Van zacht romig (2m) tot stevig belegen (5m) naar pittig extra belegen (9m), en dan van subliem oud (14m) tot overheerlijk brokkel (30m).

BoerJan is een ambachtelijk verhaal van de beste Zuid-Hollandse polders, gelukkige koeien, héerlijke melk, een eigenzinnige kaasboer en uiteindelijk lekkere en zuivere boerderijkaas.

Rosse Jeanette is in tegenstelling tot wat zijn naam doet vermoeden een stoere karaktervolle kaas met intense smaak. Dit kaasje wordt gedurende 2 weken met roodsmeer geborsteld en verkrijgt zo zijn mooie rosse eetbare korst. Rosse Jeanette wordt gemaakt uit verse volle hoefemelk

bij De Moerenaar in Veurne. De drooggelegde polders in de Moeren zijn verantwoordelijk voor het heerlijke groene zilte gras, die als basis dient voor deze roodsmeerkaas van "Eigen bodem".

KUU-tube: smaakkunst in een tube. KUU



Elke "KUU-tube" bevat een artisanale geleidelijke smaak of smaakcombinatie. Smaken combineren is ook een vorm van kunst. Met de "KUU-tubes" kan iedereen creatief zijn aan tafel door zelf een smaak uit een "KUU-tube" te kiezen om een gerecht mee te pimpen. Tafelen wordt een creatief gebeuren. U creëert met uw verborgen talenten uw persoonlijk smaakkunstwerk, groot of klein. Er zijn 5 "KUU-tubes": bosbes en munt, veenbes en bosbessenwijn, vlierbloesem en vanille, theegelei van bosbes, biergelei en gagel. De aluminium tubes worden omzichtig met de hand gevuld en samen met een bijsluiters in een doosje verpakt. Het hoge

"design-gehalte" en de afbeelding van een kunstwerk op het doosje roepen associatie op met "smaakkunst". De "KUU-tubes" zijn volledig lucht- en lichtdicht. Kleur smaak en houdbaarheid blijven zo langer gegarandeerd, ook na opening. Gemakkelijk, praktisch, hygiënisch en volledig recycleerbaar. "KUU-tubes": lekker mag ook mooi zijn...!

"KUU-tube": een product van KUU, artisanale makers. Meer info: +32 (0)11 230 310, info@kuubelgium.be, www.kuubelgium.be

La Princesa Foods - Uw groothandel in Spaanse vleeswaren!! LA PRINCESA FOODS



Spaanse gedroogde topproducten van Duroc of iberico varkens, zoals de hammen, lomo, salchichon, chorizo,... Nu nieuw in ons assortiment: fuet en salchichones payés omhuld met kruiden. Daarnaast een volledig gamma Manchego kazen oa met Truffel, zwarte olijven, zwarte look, boletus, D.O., Curado,...

DATA

Zondag 11 maart 2018: 10-19u
Maandag 12 maart 2018: 10-19u
Dinsdag 13 maart 2018: 10-18u
Toegang exclusief voor professionals

DATES

Dimanche 11 mars 2018: 10h-19h
Lundi 12 mars 2018: 10h-19h
Mardi 13 mars 2018: 10h-18h
Accès réservé aux professionnels

DATES

Sunday 11 March 2018: 10-19 hrs
Monday 12 March 2018: 10-19 hrs
Tuesday 13 March 2018: 10-18 hrs
For professionals only

Praktische info • Infos pratiques • Practical info

PLAATS / LIEU / VENUE

Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk (Belgium)

OFFICIAL AIRLINE PARTNER

Brussels Airlines & Lufthansa Group Partners Airlines
Info & voorwaarden / conditions:
www.tavola-xpo.be

INFO / INFOS:

Tavola 2018
T +32 (0)56 24 11 11
tavola@kortrijkxpo.com
www.tavola-xpo.be

angeboden door - offert par - offered by:



Kortrijk Xpo



TAVOLA
2018

Join us: www.facebook.com/tavola-xpo
 www.twitter.com/tavola_xpo

www.linkedin.com/company/tavola-xpo
 www.instagram.com/tavola_xpo



KRUIDENLIJST PERLITA L'ESTURGEONNIERE



Het nieuwe assortiment Perlita kruidenierswinkels komt binnen in de familie van de gelijknamige kaviaar geïmplantend in het hart van de Bassin d'Arcachon. Drie gastronomische verrines komen in de scène tot grote vreugde van fijnproevers, mengen met steur geroosterde citroenen, kaviaar en piquillos.

LODYN! Pure geitenkaas rijk aan Omega 3 en Antioxidants. NIEUW! LODYN CHEESE



Lodyn is een pure geitenkaas, gemaakt van een compacte en romige ivoorwitte kaas, met enkele kleine gaten. Geproduceerd volgens "Lodyn-milk methode" produceren de geiten een melk die rijk is aan omega 3 en antioxidanten (selenium), dankzij een gecontroleerde beweiding en bijvoeding van ons gepatenteerd veevoer gemaakt met vetrijke plantaardige bestanddelen zoals lijnzaad. Op deze manier wordt de melk op een volledig natuurlijke manier verkregen, zonder additieven. Kenmerken van Lodyn-kaas: +300% Antioxidanten (selenium); -18% verzadigde vetten; + 16% enkelvoudig onverzadigde vetten; + 150% meervoudig onverzadigde vetten; + 900% omega 3-vetzuren, vergeleken met het gemiddelde van 5 conventionele geitenkazen verkrijgbaar op de markt.

- STAND 180, HALL 1

Pizza Al Taglio MAMMA ROMA



Ontdek de nieuwe reeks verse pizza's van Mamma Roma

Uitzonderlijk deeg: Rijstijd van 72 uur, met de hand bewerkt door onze ambachtelijke bakkers. Gegarandeerd krokant en licht. Unieke versheid: De ingrediënten komt uit Italië. Wij respecteren de herkomstbenamingen en de lokale producenten. Expertise: 12 jaar ervaring en leider bij de Pizza al Taglio in België en in Frankrijk met 14 restaurants

Huisbereide raviolis - Traditie en Vegetarisch

MR COOK



Gino Alongi stelt u zijn nieuw assortiment voor van raviolis in verschillende vormen en kleuren die ultravers verpakt worden. De verse pasta, vulling en sauzen worden volledig in onze keukens voorbereid met verse en natuurlijke ingrediënten van topkwaliteit, zonder bewaarmiddelen of kleurstoffen. De traditionele recepten werden herbezocht en kunnen worden aangepast aan de smaken van uw klanten

Premium NONNA

Premium is een salade van van hoge kwaliteit, de ingrediënten zijn gekozen met smaak. Ze zijn met de hand samengesteld en met het oog voor detail wat het verschil maakt. De packaging is design en innoverend. Het groot venster geeft een betere zicht op het samengesteld product.

Deze bestaat uit 5 originele recepten:

- Premium Caesar
- Premium Garden
- Premium Falafel (Veggie)
- Premium Saumon
- Premium Bankok (New)

Pearls Oleoalmanzora Premium OLEO ALMANZORA



Gaulos Extra Vergine Olijfolie is een gastronomische ervaring

OLIAESA

Arbequina: Fruitige olie met aroma van



groene appel, gras en verse amandelen. Speciaal voor zeevruchten, vis en fruitsalades.

Hojiblanca: Een olijfolie met kruidige kenmerken en een toets van aangename bitterheid. Sterk aangeraden bij vis zoals forel en zalm, en zowel voor vlees- als viscarpaccio.

Cornicabra: Een olijfolie met een lichte bitterheid en vurige nasmaak in het begin. Zijn unieke kwaliteiten passen perfect bij vlees, vooral lam, varken en kalfoen.

Picual: Een olijfolie met een toets van vers gemaaid gras en groene amandelen. De olie heeft een sterke persoonlijkheid met een grote balans. Aan te raden bij ham, salades en kazen.

Coupage: Een unieke combinatie van bovenstaande oliën van de hoogste kwaliteit, zorgvuldig gemengd door onze meester om een brede waaier aan gerechten te verrijken.

Pur Natur high protein yoghurt en verse kaas

PUR NATUR



Yoghurt en verse kaas zijn beide bronnen van hoogwaardige proteïnen die essentieel zijn in ieders eetpatroon, en lekker op elk moment van de dag. Proteïnen voorzien je lichaam niet alleen van de nodige energie, maar ze werken ook bloeddrukverlagend, gaan overgewicht tegen en bevorderen spierherstelling. Met de high protein yoghurt en verse kaas van Pur Natur neem je beduidend meer proteïnen op vergeleken met gewone yoghurt of verse kaas!

Pur Natur biologische zachte kaasjes PUR NATUR

De Pur Natur Fleurie heeft een witte korst, een subtiele geur van houtgewas



en een smeuïge en romige textuur met een lichte en frisse smaak.

Dankzij de soepele en smeuïge structuur smelt hij in de mond. Maar wat de kaas echt uniek maakt is toch vooral zijn eenvoud.

Een romige lichte melksmaak en een subtiele toets van champignons.

De Pur Natur Greek style heeft een fijne gekleurde korst, een iets scherpere geur en smaak en een zeer smeuïge textuur.

De kaas is vervaardigd met de typische Pur Natur Greek style-yoghurtculturen, heeft een uitgesproken verfijnde smaak en een lichtzurig aroma.

Specialiteit van foie gras van eend, met yuzu en gentiaanlikeur ROUGIE - EURALIS GASTRONOMIE



Een foie gras van eend verrijkt met de subtiele frisse en lichtzure smaken van yuzu-zestes en gentiaanlikeur. Een perfecte harmonie met een unieke geraffineerde smaak ontwikkeld door de chef-koks René et Maxime Meilleur. Een buitengewoon product dat u meevoert naar de geboortestreek van deze met 3 Michelin-sterren bekroonde chef-koks uit de Franse Savoye. Een glazen pot voor de transparantie. Een luxueuze verpakking, ideaal om cadeau te geven. Formaat: 190g

ALLIANCE GOURMANDE- Een veelzijdig premium product

ROUGIE - EURALIS GASTRONOMIE

L'Alliance Gourmande

Een onweerstaanbare soepele combinatie van foie gras (45% foie gras) en gekonfijt eendenvlees die volop mogelijkheden biedt voor de creatieve kok.

- Een ware gebruiksklare bondgenoot in de keuken
- Een soepele textuur



- Een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding
- Een fijnproeversproduct met smaak en consistentie

Bal van balsamico azijn SAVEURS MODERNES



Truffelmolen SAVEURS MODERNES



SEGIDA wint gouden medaille voor beste smaak Espelette Chili peper AOP/AOC 2017

SEGIDA



Een kroon op het werk, voor de inzet van het afgelopen jaar. De productie van Espelette Chili pepper, is een lang en tijdrovend proces. Espelette chili wordt geteeld in de volle grond en wordt volledig natuurlijk verbouwd in slechts 10 dorpjes rondom Espelette en is beschermd door het AOP/AOC label (Appellation d'Origine Protégé / Controlé). 1 keer per jaar wordt er geoogst tussen 15 augustus en 1 december. SEGIDA stond 20 jaar geleden aan de wieg van de ontwikkeling van de Espelette chili pepper.

De peper kenmerkt zich als pittig maar zeker niet te heet. Ze heeft een score van 4 op de Escoville schaal, onder cayenne-peper). Echter, Espelette chili heeft complexere en subtiele aromas zoals, gedroogde tomaat, hooi en een lichte grillsmaak. Espelette chili kan gebruikt worden in vele gerechten van vis-vlees, groenten en ook zelfs chocolade desserts. Segida pimente la Gastronomie!

Moderne & luxe verpakking voor SEGIDA's Espelette Chili peper producten.

SEGIDA



Onlangs heeft SEGIDA, producent van de Franse Espelette Chili peper AOP/AOC, zijn productenrange geheel in een nieuw jasje gestoken. 'We wilden een uitstraling die aansluit bij de moderne consument en tegelijkertijd ook de bijzondere kwaliteit van onze Espelette Chili peper ondersteunt.' De nieuwe verpakking is beschikbaar voor de Espelette Chili peper gemalen poeder in 40 gr glazen potjes, Espelette Chili gelei in 100 gr glas verpakking en de Espelette Chili puree in 90 gr glas verpakking. Deze uitstraling sluit goed aan bij de moderne en luxere delicatessenwinkels, restaurants, hotels.

Camembert di Bufala SITA

De Camembert di Bufala, geproduceerd door de kaasmakerij 3B Latte in Italië, is lid van onze nieuwe onontkoombare producten. Opgericht tot 100% door vers melk van buffels, is deze zachte kaas uitgevoerd met authentieke smaak. Met haar romige textuur en evenwichtige smaak, is hij een geweldige smaken aperitief of voor het einde van de maaltijd met een kaasplankje. Hij is ook gebruik voor warme bereidingen ofwel nog op een pizza!

SYROS

Gelegen in het hart van Europa (Brugge-België) is Syros gespecialiseerd in import, productie en distributie van hoogwaardige nicheproducten voor de Europese

TAVOLA

2018

STAAT HET AL IN UW AGENDA?



**U BENT VAN
HARTE WELKOM
OP DE STAND
VAN IMPERIAL
TIJDENS TAVOLA**


Imperial
Meat Products

KORTRIJK XPO
HAL 4

**11/12/13
MAART
2018**

WAT KAN U VERWACHTEN VAN
EEN BEZOEK AAN DE IMPERIAL STAND?

Proef onze nieuwste innovaties
Laat u inspireren door onze cooking workshops
Geniet van heerlijke hapjes en drankjes

WWW.TAVOLA-XPO.BE



industrie, foodservice en retail. Wij zijn een familiebedrijf dat al meer dan 25 jaar actief is in de voedingswereld. Ons aanbod bestaat uit avocado-producten, limoen, lucuma en een reeks en salsa's voor retail en foodservice.

Villa Fumé TREUR KAAS



De kaas is gemaakt van gethermiseerde melk van de eigen kudde. Vervolgens is de kaas op ambachtelijke wijze gerookt in een rookkast. Na enkele proeven is er een houtmot mengsel van diverse houtsoorten samengesteld waardoor de kaas een heerlijke karakteristieke rooksmak krijgt tijdens het rookproces. In de rijpingsruimte kan de kaas verder rijpen en de rooksmak tot in het hart van de kaas doordringen. De donkere kleur van de korst, de heerlijke Hollandse rooksmak en de rooksfeer op het etiket maken deze kaas tot een bijzondere en speciale kaas. Deze bijzondere kaas heeft haar uitmuntende smaak gelijk bewezen op de International Cheese Awards 2017 in Nantwich Engeland. De kaas wint in de

categorie 'Naturally Smoked Cheese' gelijk GOUD.

Innovatie in het Gouda segment: Landana Jersey Gouda VANDERSTERRE HOLLAND



Landana Jersey Gouda wordt gemaakt van de pure melk van Hollandse Jersey koeien. De Jersey koe is één van de oudste, zuivere koeienrassen ter wereld. Een echte oerkoe. De melk van deze vriendelijke, lichtbruine Jersey koeien is heel bijzonder. Hollandse Jersey melk is van nature rijk aan voedingsstoffen, gezonde vetten en mineralen. Dat proef je in de romige Landana Jersey Gouda.

De volle melk van de Jersey koe wordt niet gestandaardiseerd of afgeroomd en gaat zo van de koe in de kaas. Hierdoor krijgt Landana Jersey Gouda zijn volle, rijke smaak. De kaas wordt in Holland op duurzame wijze geproduceerd. De kaas bevat minder zout, is lactose arm (<0,1g/100g) en 100% natuurlijk, dus zonder kunstmatige kleur- en smaakstoffen en conserveermiddelen. Vanwege het microbiële stremsel is de kaas ook voor vegetariërs geschikt.

Landana Jersey Gouda is door natuurlijke rijping beschikbaar in twee smaakvarianten, mild en belegen. Beide hebben een gewicht van 11,5 kg. Landana Jersey Gouda is vanaf heden beschikbaar in hele en halve wielen en wordt ondersteund met aansprekende promotiematerialen.

Volys Star is de innoverende specialist in kwalitatieve gevogelteproducten op basis van kalkoen en kip.

VOLYS STAR

Gestart in 1946 als familiale kippenslachte-rij in Lendeledede (België) is Volys Star uitgegroeid tot een toonaangevende Europese speler onder de vleugels van de groep Versele Laga. Jaarlijks produceren de meer dan 430 medewerkers van Volys Star in Lendeledede een breed gamma kalkoen- en kippereidingen. Samen goed voor een tonnage van 17.000 ton en een omzet van meer dan 100 mio Euro in 2017. Fijne vleeswaren, gepaneerde maaltijdcomponenten en voorgegaarde bereidin-

gen op basis van kalkoen en kip worden zowel gekoeld als diepgevroren aangeboden aan de retail, de slagers, collectiviteiten en als half fabricaat aan industriële klanten. Volys Star is de bedenker van top producten zoals Kippenwit en Kalkoenham (fijne vleeswaren), Kalkoenborstschntzel (gepaneerde producten) en Pavé Mignon (voorgegaarde bereidingen).

Belangrijkste afzetmarkten zijn de Benelux, Frankrijk, UK en het Midden Oosten maar daarnaast exporteert Volys Star nog naar vele internationale klanten. Om verre landen van kwaliteitsvolle lang houdbare producten te voorzien heeft Volys Star recent in de HDP (hoge druk pasteurisatie) technologie geïnvesteerd. Omwille van het gezonde karakter en de magere aard van de grondstoffen kalkoen en kip is Volys Star een belangrijke partner voor zowel de consument als de distributeur/groothandelaar.



TAVOLA 2018

Bekende Vlamingen dagen 10 tot 14 jarigen uit voor een technische of beroepsopleiding

Provincie Antwerpen wil dat kinderen goesting krijgen in technische en beroepsopleidingen

Het provinciaal onderwijs strikte vijf bekende Vlamingen om technische en beroepsopleidingen een cooler imago te bezorgen. Staf en Mathias Coppens, Herman Verbruggen, Dempsey van de Ketnethelden, Nico Sturm en Jan Van Looveren dagen 10 tot 14 jarigen uit om een creatieve uitdaging aan te gaan en te presenteren op de opendeurdagen. Gedeputeerde Inga Verhaert stelde het project vandaag voor tijdens de DOE-dag in PIVA: "We hopen zowel de kinderen als hun ouders te overtuigen dat beroeps- en technisch onderwijs heel veel kansen biedt. Het doet deugd om te zien dat bekende Vlamingen hier mee hun schouders onder zetten. Kinderen kijken naar hen op, en als rolmodel zorgen zij zo voor een positief signaal."



In een trend waar de leerlingenaantallen dalen in beroeps- en technisch onderwijs, bewijst de provincie Antwerpen het tegendeel. De 5 provinciale middelbare scholen: PIVA, PITO Stabroek, PTS Boom, PTS Mechelen en avAnt kunnen dit schooljaar gezamenlijk rekenen op een lichte stijging van hun pupillen en komen uit op iets meer dan 5000 leerlingen voor meer dan 100 opleidingen in technische en beroepsrichtingen.

Gedeputeerde Inga Verhaert, bevoegd voor Onderwijs: "Om kinderen nog meer goesting te doen krijgen om te kiezen voor richtingen zoals voeding, toerisme, tuinbouw, techniek, mode, STEM-richtingen... lanceren we een promotiecampagne met rolmodellen. Vijf bekende Vlamingen dagen straffe leerlingen tussen 10 en 14 jaar uit om een creatieve uitdaging aan te gaan en te presenteren op de opendeurdagen van onze 5 provinciale scholen."

EEN TECHNISCHE RICHTING SAAI? HELEMAAL NIET!

Het schoeisel ontwerpen van de toekomst, een geluidsversterker maken van recuperatiemateriaal, een eetbaar bekend monument, decoratie maken met afval, een toekomstbeeld in een kijkdoos of een unieke Rube Goldberg Machine? Dit voorjaar dagen 5 BV's leerlingen uit om deze zes spannende challenges aan te gaan. Straffe leerlingen kunnen de challenge aangaan en stellen hun project voor tijdens de opendeurdag van de school. Die dag dingen de leerlingen mee naar de prijs van de vakjury of de publieksprijs. De winnaar heeft een meet & greet met de BV en gaat naar huis met een leuke prijs.

Wie tussen 10 en 14 jaar is, kan zich inschrijven voor een challenge op de websites van de provinciale scholen. oud? Kies een challenge, schrijf je in en laat je brein alvast borrelen!

PRAKTISCHE INFO

Benieuwd naar de uitdagingen? Je kan ze hieronder bekijken.

- De uitdaging van Staf en Mathias Coppens voor PITO Stabroek: Ontwerp het schoeisel van de toekomst. Stel je idee voor op de opendeurdag van PITO Stabroek op 6 mei 2018. Je kan het filmpje bekijken op de website van de school: www.pitostabroek.be/uitdaging
- De uitdaging van Herman Verbruggen voor PTS Mechelen: Maak een geluidsversterker met recuperatiemateriaal. Laat je speaker knallen op de opendeurdag van PTS Mechelen op 6 mei 2018. Je kan het filmpje bekijken op de website van de school: www.pts-boom-mechelen.be/uidaging-mechelen
- De uitdaging van Jan Van Looveren op PIVA: Maak een bekend monument na met eetbare materialen. De opendeurdag van PIVA vindt plaats op 28 april 2018. Je kan het filmpje bekijken op de website van de school: www.piva.be/uitdaging
- De uitdaging van Dempsey van de Ketnethelden voor PTS Boom: Knutsel een beeld van de toekomst in een kijkdoos. Neem ons mee naar de toekomst op de opendeurdag van PTS Boom op 6 mei 2018. Je kan het filmpje bekijken op de website van de school: www.pts-boom-mechelen.be/uitdaging-Boom
- De uitdaging van Nico Sturm voor avAnt campus Jacob Jordaens: Ontwerp een unieke Rube Goldberg Machine. Zet je dominoconstructie in gang op 5 mei 2018 tijdens de opendeurdag. Je kan het filmpje bekijken op de website van de school: www.avantonderwijs.be/uitdaging-jacob-jordaens
- De uitdaging van Nico Sturm voor avAnt campus Rivierenhof: Maak uit afval een unieke decoratie. Toon je knutselkunsten op 5 mei 2018 tijdens de opendeurdag van avAnt. Je kan het filmpje bekijken op de website van de school: www.avantonderwijs.be/uitdaging-rivierenhof

Ben je tussen 10 en 14 jaar oud? Kies een challenge, schrijf je in en laat je brein alvast borrelen!

PERSINFO & INTERVIEWS

Beleidsverantwoordelijke:

Inga Verhaert, sp.a, gedeputeerde bevoegd voor Onderwijs
Perscontact: Karolien Lories, M 0497 19 22 76, E karolien.lories@provincieantwerpen.be

ALGEMENE INFO OVER DE UITDAGINGEN:

Hilde Verhelst,
persattaché provincie Antwerpen
M 0473 70 78 10, hilde.verhelst@provincieantwerpen.be



Word jij de Ambachtsman of -vrouw 2018? Win jij de Leerschoolprijs 2018?

Ambacht in de Kijker 2018: opening van de inschrijvingen!

Van 15 januari tot 23 februari kunnen Belgische ambachtslieden en jongeren onder de 25 jaar die opleidingen volgend of gevolgd hebben in de ambachtelijke sector deelnemen aan de nationale wedstrijd Ambacht in de Kijker. Zij maken de kans om één jaar lang in de kijker te staan en bovendien maken ze ook nog eens de kans om Ambachtsman/vrouw van 2018 te worden of de Leerschoolprijs 2018 naar huis mee te nemen. Ken je een uitstekende Ambachtsman/vrouw? Raad ons aan om hem/haar persoonlijk te contacteren!

De wedstrijd, ondersteund door Denis Ducarme, Minister van Middenstand, Zelfstandigen, KMO's, Landbouw en Maatschappelijke Integratie, wil de rijkdom van de Belgische ambachtelijke sector benadrukken en wil de vakbekwaamheid van onze ambachtsman/vrouw promoten voor een groot publiek en probeert ook jongeren warm te maken voor ambachtelijke beroepen..

Van 15 januari tot 23 februari kunnen Belgische ambachtslieden, om het even welk beroep, deelnemen aan de wedstrijd via het invulformulier dat beschikbaar is op de website www.ambachtindekijker.com. Een selectiecomité, bestaande uit private en publieke partners die actief zijn in deze sector, beoordeelt de dossiers op basis van productkwaliteit, motivatie en management en selecteert daarna 10 ambachtslieden die de kwaliteit en diversiteit van Belgisch vakmanschap getuigen.

WIE WORDT DE AMBACHTSMAN/VROUW IN 2018?

Alle deelnemende vakmensen zullen gepubliceerd worden op onze website www.ambachtindekijker.com. De 10 laureaten-ambassadeurs zullen gepresenteerd worden door een korte film over hun werkuimte, bedrijf of onderneming en door de communicatie in kader van de wedstrijd. Verschillende prijzen zijn te winnen: de Ambachtsprijs 2018 prijs ter waarde van €3.000, de Parel van de Jury ter waarde van € 1.000 en de publieksprijs ter waarde van € 1.000. Voor deze laatste prijs kan het publiek online stemmen op hun favoriete ambachtsman/vrouw en krijgt men bovendien ook de kans om een tegoedbon te winnen die geldig is bij één van de ambachtslieden die op onze site vermeld staan.

Dit jaar legt de wedstrijd de focus op het belang van het gebruik van moderne technologieën om het traditionele ambacht te beoefenen. Hoe kan ambacht op vlak van materiaal, product,

technieken, zowel bij het voorbereiden als bij het realiseren van een product, mee evolueren met hun tijd? Less is more, zegt men. Zou men beter kunnen met minder geld of minder tijd verliezen dankzij nieuwe technologieën? Om de ambachtelijke sector te herwaarderen, is het van belang het beeld «af te stoffen» en dus te moderniseren. De dag van vandaag is het gebruik van nieuwe technologieën bijna onontbeerlijk binnen een beroep. Er bestaan talrijke tools die het mogelijk maken de ambachten te introduceren en valideren in een geïnformateerde samenleving. Buiten technische tools, denken we onder meer aan web-winkels, packaging, online opleidingen, samenwerking met jongeren om frisse ideeën aan te brengen.

WIE WORDT DE WINNAAR VAN DE LEERSCHOOLPRIJS?

De Winnaar van de Leerschoolprijs; titel van Joran Delbaere, een jonge stagiair, opgeleid tot ambachtelijk slager, beloond met 800 € in 2017, zal in het spel worden gebracht. Elke student/leerling jonger dan 25 jaar kan deelnemen aan de wedstrijd en kan de titel « Winnaar van de Leerschoolprijs 2018 » bemachtigen. Ben jij de jonge gemotiveerde en dynamische persoon die als voorbeeld kan staan voor vele andere jongeren en die durft bewijzen dat ambacht een toekomst heeft?!

#TROTS EROP!

We stellen iedereen voor om ons dit jaar een ambachtsman/vrouw aan te raden. Een ambachtsman/vrouw met trots voor zijn/haar beroep en die dit wil laten zien. Stuur ons de contactgegevens sturen en we nemen persoonlijk contact op met hem/haar.

De invul formulieren voor ambachtslieden en leerlingen zijn t.e.m. 23 februari beschikbaar op de website www.ambachtindekijker.com.

info@ambachtindekijker.com / 02-500.50.70 / 0489-34.70.77 /  



FAMILIEHOEKJE

OVERLIJDENS

Uit Ieper vernemen wij het overlijden van de heer Silvere Vandermeulen, voorzitter van de beenhouwersbond van Ieper. Silvere was sinds 1993 bestuurslid en sinds enkele jaren voorzitter van de beenhouwersbond van Ieper.

Uit Antwerpen vernemen wij het overlijden van de heer Jef De Clercq, echtgenoot van Ria Oostvogels en vader van Peter en Peggy De Clerck-Devers. Peter en Peggy zijn lid bij de Koninklijke Antwerpse Beenhouwersbond.

Uit Kortrijk vernemen wij het overlijden van mevrouw Gudrun Vanwymelbeke echtgenote van De Heer Ignace Chys.

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

ACTIVITEITENKALENDER

04-03-2018	JAARFEEST ZELE IN HET KASTEEL VAN SAFFELAERE TE ZAFFELAERE.
17-03-2018	JAARLIJKS BANKET SLAGERSBOND ZUIDWEST REGIO KORTRIJK – HARELBEKE EN OMLIGGENDE

KALENDER VOORJAARSINFOAVONDEN

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

BERICHT AAN ONZE CORRESPONDENTEN ONZE VOLGENDE UITGAVE VERSCHIJNT OP 10/03/2018. ALLE ARTIKELS, MEDEDELINGEN, KLEINE AANKONDIGINGEN, BESTEMD VOOR DIT BLAD, DIENEN UITERLIJK IN ONS BEZIT TE ZIJN VOOR 26/02/2018. TEKSTEN DIE NA DIE DATUM TOEKOMEN, WORDEN VERSCHOVEN NAAR DE UITGAVE VAN APRIL 2018.

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 12 FEBRUARI 2018

Te gebruiken prijsvorken

REFERENTIEPERIODE

8-01-18 tot 14-01-18

15-01-18 tot 21-01-18

22-01-18 tot 28-01-18

29-01-18 tot 4-02-18

Te gebruiken prijsvorken

RUNDTVLEES

Cat	Half dier	Achterkwartier	Voorkwartier
1	€ 6,24 en +	€ 7,94 en +	€ 3,68 en +
2	€ 5,61 tot minder dan € 6,24	€ 6,81 tot minder dan € 7,94	€ 3,23 tot minder dan € 3,68
3	€ 4,41 tot minder dan € 5,61	€ 6,03 tot minder dan € 6,81	€ 2,71 tot minder dan € 3,23
4	€ 3,56 tot minder dan € 4,41	€ 5,55 tot minder dan € 6,03	€ 2,47 tot minder dan € 2,71
5	minder dan € 3,56	minder dan € 5,55	minder dan € 2,47

VARKENSVLEES

Cat.	Half dier
1	€ 2,14 en +
2	€ 2,02 tot minder dan € 2,14
3	minder dan € 2,02

WAT DOET DE LANDSBOND?

DATUM	ACTIVITEIT	AANWEZIG
10-jan	vergadering Bibac Plus	I. Claeys, F. Vercruyssen, C. Vos
18-jan	vergadering Saveurs & Métiers	JL Pottier, I. Claeys, F. Vercruyssen, C. Vos
22-jan	ESF project duaal leren	I. Claeys
23-jan	Hervorming onderwijs	I. Claeys
24-jan	Interview onderwijs	S. Devroe, W. Decock, C. Vos
25-jan	Overleg Rendac	JL Pottier, I. Claeys
26-jan	FAVV Raadgevend Comité	I. Claeys
29-jan	Bureau	Leden Bureau
29-jan	Hoofdbestuur	Leden Hoofdbestuur
1-feb	Uiteenzetting ivm wet op de privacy	F. Vercruyssen
5-feb	Festival van het Varkentje	I. Claeys, B. Vande Ginste, n. Vanspeybroeck
6-feb	Hervorming onderwijs	I. Claeys, Bakkers Vlaanderen, Fenavian
8-feb	Overleg Country Side	C. Vos
13-feb	Belpork	C. Vos
14-feb	Kabinet Muylers	I. Claeys, F. Vercruyssen, C. Vos

EEN UNIEK TARIEF VOOR ENERGIE, EXCLUSIEF VOOR U



Als bevoorrechte energieleverancier van de Landsbond der Beenhouders belooft essent.be alle leden.



Ons **team van 7 personen** staat klaar om u online of telefonisch alle gewenste hulp te bieden



Een uitzonderlijk aantrekkelijke **energieprijs**



Zorgeloos genieten, exclusief voor federatie

CONTACTEER ONS



via mail op slagers@essent.be



bel elke werkdag van 9 tot 17u naar **03 270 95 79**

-essent.be 

Onze energie. Daar geniet u van.