

Belgische Beenhouwerij



Verantwoordelijke uitgever: J. Cuypers • Toelatingsnummer: P106350 • Afgiftekantoor Gent X • 10x/jaar • 9 februari 2020 • NR 02



Heerlijke gerechten met piksoi



★ SLAGERIJ CHRIS EN GERALDINE UIT MACHELEN-ZULTE ★ TAVOLA 2020 ★ HORECATEL 2020
★ TECHNISCH ARTIKEL: PANKLARE GERECHTEN ★ GROENTE VAN DE MAAND ★

Editoriaal

Onze deelname aan de vakbeurs "Saveurs & Métiers" was opnieuw een succes. Zowel de deelnemers aan de vakwedstrijd droge worsten als de scholen en leerlingen die meededen aan HET GOUDEN MES vonden het de moeite om present te tekenen.

Het animatieprogramma op maat van de zelfstandige ondernemer trok, net als onze wedstrijden, heel wat aandacht van de bezoekers en de pers.

De Waalse scholen voor beroepsopleiding slagerij vaardigden 9 sterke deelnemers af voor het GOUDEN MES. Wij hadden nooit durven dromen dat het gouden mes zo een succesverhaal zou worden en bedanken alle scholen, leerlingen, juryleden en sponsors voor hun inzet en medewerking.

Wij blijven de organisatie van de wedstrijden als topprioriteit beschouwen omdat we op die manier promotie maken voor het ambachtelijke slagersvak en de leerlingen in het slagersonderwijs de kans kunnen geven zich met elkaar te meten en ervaring op te doen.

Tijdens "Saveurs & Métiers" werden we ondergedompeld in een positieve ambachtelijke sfeer. Netwerking met collega's met de Landsbond en randanimatie op maat van de ambachtsman blijken nog steeds succesformules om de slaggers op de been te krijgen.

Ook voor de Landsbond biedt de beurs de unieke kans om op de meest efficiënte manier rechtstreeks contact te hebben met de ambachtelijke slaggers. De persoonlijke contacten die wij op deze momenten met onze leden hebben, vormen de levensader van onze beroepsvereniging. Deze contactmomenten zijn levensnoodzakelijk.

Onze leden beseffen maar al te goed dat ze, in het vlog veranderende ondernemersklimaat, mee moeten zijn en op de hoogte moeten zijn van de laatste trends en werkmethoden. Op onze beurzen krijgen ze hierover de nodige info.

Ondertussen zijn we al weer bezig met de voorbereidingen van MEAT EXPO 2021. De eerste stuurgroepvergadering is achter de rug en de editie 2021 wordt volop voorbereid. Van de beurs naar het atelier is maar een kleine stap.

In dit nummer

BELGISCHE BEENHOUWERIJ

Colofon - inhoud - editoriaal	2-3
Woord van de voorzitters	4
Prijsvorken - Wat doet de Landsbond? -	
Kalenders - Familie hoekje	54
Kleine aankondigingen	55

REPORTAGE

Slagerij Chris en Geraldine, Machelen-Zulte	6-8
---	-----

BEURS

Tavola	10-15
Saveurs & Métiers	20-26
Horecatel	32-33

REGIONAAL	18, 19, 47
-----------------	------------

INFORMATIEF/ACTUEEL

Vraag en antwoord	5
Opleiding	40

TECHNISCH ARTIKEL

Trendy panklare gerechten	34-39
---------------------------------	-------

UITNODIGING 125 JAAR LANDBOND SLOTDINER EN FAMILIEDAG

PAIRIE DAIZA	44-46
--------------------	-------

DE WEEK VAN DE SLAGER 2020 komt er weer aan. Het is de bedoeling om tussen 20 en 26 april het ambachtelijke slagersberoep in de kijker te plaatsen en zoveel mogelijk lagere schoolkinderen in contact te laten komen met de slagerswerkvloer.

In ons volgend nummer en op de website www.bb-bb.be kan je alle info vinden om DE WEEK VAN DE SLAGER naar jouw winkel te brengen.

Ik besef goed dat de organisatie van DE WEEK VAN DE SLAGER een extra inspanning vraagt. Maar het geeft je wel de mogelijkheid om de hele dorpsgemeenschap of buurt aan jou te binden en te tonen wat je in je mars hebt.

DE WEEK VAN DE SLAGER is het promomoment voor het ambachtelijk slagersvak bij uitstek. Meedoen is de boodschap!

Veel succes!

Carine vos

Op vraag van onze leden publiceren wij op de achterzijde van dit nummer een kleine affiche waarmee je aan je klanten aangeeft dat je de niet herbruikbare plastic zakjes moet aanrekenen. Je kan deze affiche ophangen in de winkel.

VLAM

Vlam stelt jaarprogramma 2020 voor 16-18
Groente van de maand 48-51

WEDSTRIJD

Winaars wedstrijd Brugse Ham..... 51

RECEPTEN

Rejo 30-31
Verstegen 41-43
Duroc D'Olives 52-53

Colofon



WWW.BB-BB.BE

PASWOORD: MEAT

KONINKLIJKE LANDBOND DER BEENHOUEWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIË

Houba de Strooperlaan 784 bus 6
1020 Brussel
tel. 02-735 24 70
fax. 02/736 64 93

DE BELGISCHE BEENHOUEWERIJ VZW

BTW BE 0542 984 224
Rekeningnummer IBAN BE 74 0017 1573 6707
www.bb-bb.be

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER EN HOOFDREDACTEUR

Johan Cuypers
Houba de Strooperlaan 784 bus 6
1020 Brussel
johan.cuypers@landsbond-beenhouders.be

REDACTIE - PR-MARKETING

Carine Vos
carine.vos@landsbond-beenhouders.be

ADMINISTRATIE EN ABONNEMENTEN

Marianne Vos
marianne.vos@landsbond-beenhouders.be

VORMGEVING EN DRUK

Graphius Group
Eekhoutdriesstraat 67
9041 Oostakker

TECHNISCHE DIENST

Diverse wetenschappelijke en technische medewerkers uit verschillende disciplines
Correspondenten uit de E.U.-landen.
Toelating tot overname mits bronvermelding.
Aangesloten bij de Unie van de uitgevers van de Belgische Periodieke Pers.



WOORD VAN DE VOORZITTERS

Wij hebben net de vakbeurs Saveurs & Métiers 2020 met een goed gevoel afgesloten.

Wij bedanken bij deze graag onze partners en sponsors, de vrijwilligers die dagelijks present waren om onze stand open te houden of om achter de schermen mee te werken aan onze vakwedstrijden.

Ook een speciaal woord van dank aan onze juryleden en aan iedereen die van dit evenement mee een succes gemaakt heeft.

Wij willen de heer Benjamin Lefebvre uit Wellin nogmaals van harte feliciteren voor zijn topprestatie tijdens de vakwedstrijd droge worsten. Hij won de hoogste prijs in de 4 rubrieken en ging ook met de eindprijs aan de haal. Ook Nathalie Van Der Straeten zette haar beste beentje voor en kaapte de creativiteitsprijs weg.

De wedstrijd HET GOUDEN MES verliep eveneens succesvol. Liefst 9 leerlingen namen deel aan deze prestigieuze wedstrijd voor de jongeren uit het slagersonderwijs. Lise Verplancken toonde zich de beste en won het felbegeerde GOUDEN MES en was ook de winnaar van de creativiteitsprijs. Hartelijk dank aan alle schooldirecties en leerlingen voor hun deelname. Zonder hen zou er geen GOUDEN MES zijn.

De beursorganisatie maakte reeds bekend dat Saveurs & Métiers 2020 zal doorgaan van 7 tot 9 februari 2021. Iets om naar uit te kijken!

Eerstdaags staan de beurzen Horecatel in Wex te Marche-en-Famenne en Tavola in Kortrijk Expo op het programma. Deze beurzen zijn niet specifiek aan onze sector gewijd maar zijn het bezoeken zeker meer dan waard. In dit vakblad vind je alle nodige info over beide beurzen.

Begin maart staat de algemene vergadering van onze nationale beroepsvereniging op het programma. Na de succesvolle editie van vorig jaar zal de algemene vergadering ook dit jaar gehouden worden op de zetel van de Landsbond in de Houba de Strooperlaan.

Daarna is het alweer lente en kunnen we uitkijken naar Pasen met zijn heerlijke gevogelte en lamsgerechtten. In onze komende vakbladen vinden jullie hier zeker recepten voor.

Na de Paasvakantie start een nieuwe WEEK VAN DE SLAGER. Daarover leest u alles in het volgende vakblad. Goede verkoop !

De voorzitters.
Ivan Claeys en Philippe Bouillon



Ivan Claeys, covoorzitter



Philippe Bouillon, covoorzitter

Maurice



MATHIEU

*Mayonaise
Sausen
Salades*

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

03/216.01.11

www.mauricemathieu.be

VRAAG EN ANTWOORD

**IK BAAT MIJN BEENHOUSERIJ UIT ONDER DE
VORM VAN EEN BVBA.
WAT VERANDERT ER VANAF 2020?**

Het wetboek van vennootschappen en verenigingen van 23 maart 2019 heeft de bestaande vennootschapswetgeving grondig gewijzigd. Zo werd onder andere het aantal vennootschapsvormen verminderd naar 4 basisvormen (De besloten vennootschap (bv), de naamloze vennootschap (nv), de coöperatieve vennootschap (cv) en de maatschap die geen rechtspersoonlijkheid heeft met als varianten met rechtspersoonlijkheid de vereniging onder firma(vof) en de commanditaire vennootschap (Commv)

Voor al deze vennootschappen geldt dat het nieuwe wetboek een aantal dwingende bepalingen bevat die van toepassing zijn vanaf 1 januari 2020, zelfs indien de statuten van de vennootschap nog niet gewijzigd zijn. Daarvoor hebt u de tijd tot ten laatste 31 december 2023.

De statuten van de nieuw opgerichte vennootschappen moeten uiteraard wel van bij de oprichting voldoen aan de nieuwe bepalingen.

Bestaande vennootschappen die een statutenwijziging uitvoeren dienen hun statuten bij deze gelegenheid volledig in overeenstemming te brengen met nieuwe wetgeving en kunnen niet meer genieten van de overgangperiode.

Eén van de wijzigingen die nu al verplicht van toepassing zijn sinds 1 januari 2020 betreft de benaming BVBA die BV (Besloten Vennootschap) wordt.

Deze benaming dient vanaf 1 januari 2020 verplicht vermeld te worden op alle akten, facturen, aankondigingen, bekendmakingen, brieven, orders, websites en andere stukken, al dan niet in elektronische vorm.

Een andere belangrijke wijziging is de afschaffing van kapitaalvereiste bij de oprichting. Uiteraard worden er andere garanties gegeven aan de schuldeisers.

Een gevolg hiervan is dat het kapitaal en de wettelijke reserve van bestaande BVBA's op 1 januari 2020 automatisch en zonder enige formaliteit, omgezet worden in een onbeschikbaar eigen vermogensrekening als "ingebracht eigen vermogen"



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

Winstuitkeringen uit de vennootschap zullen slechts mogelijk zijn voor zover de "balans en liquiditeitstest" dit toelaat. Dit betekent dat het netto actief van de vennootschap niet negatief mag worden door de uitkering en dat de vennootschap nog minstens 12 maanden na de uitkering haar opeisbare schulden moet kunnen betalen.

Dit is slechts een greep uit de nieuwe wetgeving.

Zoals hoger vermeld hebt u tijd tot 31/12/2023 om uw statuten (via notariële akte) aan te passen maar een goede raad is niet te wachten tot op het laatste ogenblik.

SLAGERIJ CHRIS EN GERALDINE, MACHELEN-ZULTE

In het Oost-Vlaamse Machelen-Zulte baten Chris en Geraldine Michels hun moderne ambachtelijke slagerij uit. De slagerij is een écht familiebedrijf. Chris is verantwoordelijk voor de werkzaamheden in het atelier, Geraldine bedient de klanten in de winkel. De ouders van Chris zorgen op hun hoeve dat er altijd heerlijk rundsvlees in de beenhouwerij is. Kathy, de jongste zus van Chris, helpt in het atelier en in de winkel. Schoonbroer Kristof komt uitbenen en versnijden op zelfstandige basis. Hilde, de oudste zus van Chris, ondersteunt het team op informatica-vlak en Yvette, de mama van Geraldine, springt in als het nodig is.

HET STOND IN DE STERREN GESCHREVEN DAT JE SLAGER ZOU WORDEN

De meeste jongens dromen ervan om astronaut of brandweerman te worden. Chris totaal niet. Op zijn negende vertelde hij zijn ouders dat hij beenhouwer wou worden. Dus ging hij na de lagere school naar de slagerijschool KTA in Diksmuide. Het snijden en uitbenen zat hem meteen in de vingers en hij werd destijds uitgeroepen tot meest verdienstelijke student en kreeg er een Gouden Medaille.

Na zijn studies ging Chris aan de slag bij enkele slaggers om nog bij te scholen. In 1995 nam hij samen met Geraldine de slagerij over en de trein was vertrokken. In 2014 werd de winkel volledig vernieuwd. De winkel is door de herinrichting moderner dan ooit maar Chris en Geraldine waken er over dat ze authentiek blijven en vasthouden aan traditie. Ze dragen kwaliteit en vakmanschap hoog in het vaandel en staan alle dagen paraat om de klanten het beste van hunzelf te geven.

HET RUNDVLEES VAN DEZE BEENHOUWERIJ WORDT BIJ DE OUDERS VAN CHRIS GEKWEKT

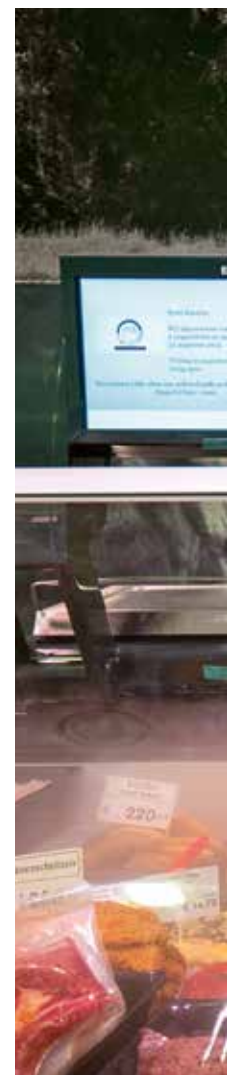
Het rundsvlees, vrouwelijke dieren van het Belgisch wit-blauw ras, wordt inderdaad gekweekt op de ouderlijke hoeve. Het vlees is minder mager dan stierenvlees en het heeft een mooie rode kleur. Het is net door het spekrandje dat het zijn rijpe en volle smaak krijgt. De hoeve ligt maar op een paar honderd meter van de winkel. Chris zijn ouders zorgen dat er constante kwaliteit en heerlijk rundsvlees kan verkocht worden in de winkel. De dieren lopen vrij rond op de weide, samen met de stamboom-dekstier. In de winter komen de dieren binnen, maar ook dan krijgen ze een zee van ruimte in grote boxen. De runderen worden op een natuurlijke en langzame manier gekweekt zodat ze op hun eigen tempo kunnen aandikken. Op de boerderij zijn er ook nog drie melkkoeien. Hun melk wordt gebruikt om de kalfjes met de papfles te voeden tijdens de eerste weken.

Voor het varkensvlees werken ze samen met Brasvar. Deze varkens worden nog gekweekt en gevoederd volgens de oude traditie. De varkens worden verweerd op de boerderij: ze krijgen een culinair papje van gestoomde aardappelen, olijfolie, Filliers-draf, kaaswei, maïs en granen. 'Brasvar' werkt enkel samen met ambachtelijke slaggers en toprestaurants. Chris en Geraldine proberen in de slagerij de passie van Brasvar-bezielers Kristof en Angelique (toevallig ook van Machelen afkomstig)



over te brengen op onze klanten. Chris gebruikt in het atelier ook Brasvar om droge worsten, hammetjes, spek,... te bereiden. Het kippenvlees draagt het GALLUX-label. De Deli-kippen komen ook vanuit de buurt. De bevruchte eieren worden in de broeierij van J. Lisabeth in Gottem uitgebroed. Daarna worden ze verder gekweekt in de ruime stallen in Gottem of bij zorgvuldig gekozen landbouwers.

Ook hier is er een link met de familie van Chris. Op de boerderij van zijn ouders werden vroeger kippen





gekweekt voor de familie Lisabeth. Rigo en Bernice stopten daar enkele jaren geleden mee, zodat ze zich helemaal konden toewijden op de kweek van runderen voor de boerderij.

CLIENTEEL

Zowel de hobbykok die aan de slag wil met een heerlijk stuk vlees, als consumenten die liever kiezen voor kant-en-klaar, komen hier over de vloer. Chris en Garaldine hebben een heel gemengd publiek al denken zij wel dat de mensen hier komen voor echte kwaliteitsproducten.

PERSONEEL

Zoals in de inleiding al aangegeven werken zij grotendeels met familieleden. Daarnaast bestaat het team ook nog uit Celine, Jessica en Dimitri en Marc, een extra zelfstandige slager-uitbeender. Voor extra hulp doen zij een beroep op flexijobs.

HET ONLINE-VERHAAL

Steeds meer klanten willen online kunnen bestellen. Bij Chris kan dat al geruime tijd. Als men online bestelt vóór 13 uur dan kan men de dag zelf nog de bestelling afhalen. De klant kan ook een besteluur aanduiden. Zo hebben zij de mogelijkheid om de bestelling in te plannen. Van zodra de bestelling afgevoerd is, ontvangt de klant een mail dat de bestelling kan afgehaald worden.

HET VEGGIEVERHAAL

De vraag naar vegetarische producten is een recente trend. Vroeger werd wel eens de vraag gesteld of er iets zonder vlees



was, maar nu zoeken klanten regelmatig vegetarische alternatieven. Onderzoek toont aan dat een groot deel van de Belgen minder vlees eet dan vroeger. Daardoor stijgt natuurlijk ook de vraag naar plantaardige producten. Als slager moet je inspelen op deze nieuwe voedingsgewoonten. Chris biedt sinds 2012 enkele vegetarische producten aan. Ondertussen verwacht de klant veel meer...

Chris: 'Vroeger moesten we in de slagerij nooit rekening houden met vegetariërs maar nu zijn klanten bewust op zoek naar alternatieven voor vlees. Sinds een jaar zetten we nog sterker in op vegetarische producten in ons aanbod. Imperial heeft een kwaliteitsvol, nieuw assortiment vegetarische producten onder de naam 'Vegalia' en gaf ons ook raad en tips. We kozen voor hun groenteburgers. Ik verander zo'n 2 keer per week mijn aanbod in de toog

om genoeg afwisseling aan te bieden. Klanten vinden dat leuk dat wij een alternatief aanbieden en vertellen het door aan anderen, waardoor ik ook nieuwe klanten over de vloer krijg. Mensen zijn nieuwsgierig en alle types klanten proeven van deze nieuwe smaken, van jong tot oud. Zij worden aangenaam verrast door onze plantaardige alternatieven."

Chris: Voor mij was het snel duidelijk dat ik vegetarische opties moest opnemen in mijn aanbod. Misschien is de slager van de toekomst een handelaar in plantaardige en dierlijke eiwitten, wat meer is dan een leverancier van vlees alleen. Op zich veranderen we niet van 'stiel'. Ik blijf houden van lekker, kwaliteitsvol en eerlijk vlees. Toch wil ik producten aanbieden aan mijn klanten die op zoek zijn naar gezonde, kwaliteitsvolle vleesvervangers voor iemand in hun gezin of bezoek, of voor diegene die op zoek zijn 'naar iets nieuws'. Uiteindelijk wil ik alle smaken en overtuigingen rond de tafel brengen. In mijn slagerij kan de consument alles vinden, wat de voorkeur ook is. Net daar ligt de opportuniteit voor ons. De klanten appreciëren het dat we voor hen op zoek gaan naar kwaliteitsvolle producten. Bovendien hoeven klanten niet nog eens naar de supermarkt te gaan voor een vegetarisch alternatief, want ze vinden alle mogelijkheden bij ons. En dat vertaalt zich in een hogere, gemiddelde uitgave per klant die tevreden is over de service. Een win-win, dus! Ik ben er dan ook van overtuigd dat een beenhouwer een kans laat liggen als hij niet inspeelt op deze markttrend.

TIPS & tricks

HOE VERKOOP IK VEGGIE AAN MIJN KLANTEN?

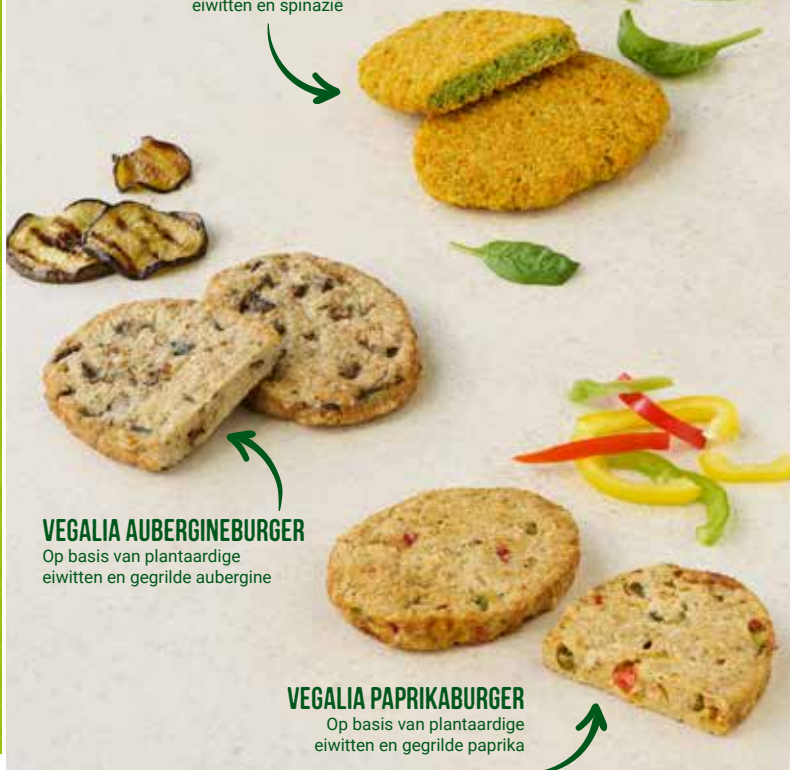
- > Maak bekend bij uw klanten dat u een vegetarisch aanbod hebt; leg de producten zichtbaar in de winkel (niet achteraan) en voorzie een productprikker, een affiche, uw stoepbord, ...
- > Presenteer vegetarische producten in de winkel zoals u uw vlees presenteert, bijvoorbeeld losse stuks op een schaal
- > Marineer een vegetarische burger met uw huisgemaakte marinade
- > Informeer klanten over de voedingswaarde van de vegetarische producten
- > Overtuig uw klanten met proevertjes of een promo
- > Zet de producten in voor de organisatie van BBQ's/feesten of andere evenementen
- > Deel de informatie en inspiratie op social media
- > Neem de producten mee op de bestelformulieren voor eindejaar
- > Gebruik de burgers ook voor vegetarische alternatieven: kant-en-klaar maaltijden, belegd broodje, hamburger, wraps, ...



Ons assortiment

VEGALIA SPINAZIEBURGER

Op basis van plantaardige eiwitten en spinazie



VEGALIA AUBERGINEBURGER

Op basis van plantaardige eiwitten en gegrilde aubergine

VEGALIA PAPRIKABURGER

Op basis van plantaardige eiwitten en gegrilde paprika



taste the future

@ Tavola

15, 16 & 17 maart 2020

Kortrijk Xpo - stand 433

**Laat u inspireren op onze stand
En proef van de toekomst
Letterlijk én figuurlijk!**



Imperial

PARTNER VAN DE VAKMAN

GESELECTEERDE DELICATESSEN EN HIGH-END PRODUCTEN

Tavola is dé vakbeurs voor foodprofessionals met een passie voor premium food en drinks. Van artisaan tot trendy, van grote volumes tot kleinschaligheid, van toonaangevende bedrijven tot start-ups, van bekende merken tot private labels, van klassiekers tot verrassende ontdekkingen. Dankzij de doordachte mix van 500 sterke marktleiders en ambachtelijke producenten ontdekt u er een uniek assortiment van streng geselecteerde delicatessen en heerlijke high-end producten. Tavola onderscheidt zich door haar focus op innovatie en een uitzonderlijke productbeleving, wat iedere twee jaar resulteert in één van de mooiste, meest hoogstaande foodbeurzen in Europa. Van retail, speciaalzaak tot catering: van 15 tot 17 maart brengt Tavola de professionele foodcommunity samen.

TAVOLA 2020

15-16-17 MAART

Kortrijk Xpo (België)
www.tavola-xpo.be

EEN HOOGSTAANDE SELECTIE VAN 500 EXPOSANTEN EN VAN PREMIUM PRODUCTEN

Tavola 2020 presenteert in 5 sfeervolle beurshallen een recordaantal van maar liefst 500 streng geselecteerde exposanten. Onder hen heel wat bedrijven die om de 2 jaar trouw op de afspraak zijn, maar ook steeds +/- één derde van de exposanten die er bij de vorige editie niet bij waren. Dus tal van ontdekkingen gearandeerd; ook voor trouwe bezoekers.

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

Extra zones werden gereserveerd voor artisanale fabrikanten en start-ups waar zij originele en kwalitatieve producten voorstellen. En er is voor het eerst een Beer Avenue met speciaalbieren van brouwers.

Zo presenteert Tavola een uniek assortiment van hoogwaardige producten uit alle sectoren. Op zoek naar een specifieke

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

HOTSPOT VOOR SMAAK EN BUSINESS VOOR FOODPROFESSIONALS

Tavola is één van de mooiste, meest hoogstaande foodbeurzen in Europa en brengt foodprofessionals uit meer dan 30 landen samen. Aankopers en verantwoordelijken van aankoopcentrales, grootdistributie, groothandel, speciaal-zaken, webshops, cateraars, producenten en vakpers ontmoeten elkaar in de beste omstandigheden. Klaar voor nieuwe indrukken en business.

GOUDEN TAVOLA: DE CULINAIRE INNOVATIES VAN 2020

Proef en bepaal zelf de gastronomische trends van de toekomst. In de innovatiegalerij ontdekt u de selectie van de professionele jury en u brengt zelf uw stem uit om de winnaar van de publieksprijs te bepalen. De Gouden Tavola bekroont de meest opmerkelijke culinaire vernieuwingen van 2020 in vier categorieën, naargelang het verkoopskanaal:

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

PRAKTISCH

**zondag 15, maandag 16 & dinsdag 17
maart 2020**

van 10 tot 19u / op dinsdag tot 18u
Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216,
8500 Kortrijk (België)

Tavola is enkel voor foodprofessionals

**RESERVEER UW GRATIS
BEZOEKERSBADGE ONLINE:
VIA WWW.TAVOLA-XPO.BE;
CODE KH435**

www.facebook.com/tavola-xpo
www.twitter.com/tavola_xpo
www.instagram.com/tavola_xpo
www.linkedin.com/showcase/tavola-xpo



**GRATIS BEZOEK
VOOR ONZE LEDEN**
registratie via
www.tavola-xpo.be
met code KH435

IN CIJFERS

11.500 m²

Een uitzonderlijk grote verzameling van fijne voeding onder één dak.

20 landen

Een internationale selectie sterke merken, private labels en nieuwe ontdekkingen.

500 bedrijven

Van dynamische multinationals tot creatieve KMO's en ambachtelijke fabrikanten.

17.500 bezoekers

Food professionals uit retail, speciaal-zaken en catering uit +30 landen

3 dagen

Tavola is van 15 tot 17 maart het epicentrum van foodprofessionals.

BEDRIJF	GEMEENTE	LAND	STANDNR	BEDRIJF	GEMEENTE	LAND	STANDNR
2VD	ANDENNE	BE	486	BOMMELS CONSERVEN	BARENDRECHT	NL	171
AANA - AGENCE DE L'ALIMENTATION NOUVELLE-AQUITAINE	BORDEAUX	FR	663	BONDUELLE EUROPE LONG LIFE	VILLENEUVE D'ASCQ CEDEX	FR	663A
- ANDESOL	VERGT	FR	663	BONRILL	IEPER	BE	204
- BIOLOKLOCK	MONTPEZAT	FR	663H	BORIMEX	WOMMELGEM	BE	406
- BIPIA	LARRESORO	FR	663E	BRASVAR	NEVELE	BE	608
- CONSORTIUM DU JAMBON DE BAYONNE	ARZACQ	FR	663G	BREYDEL	GAVERE	BE	503
- EDERKI	MOUGUERRE	FR	663F	BRITISH EMBASSY	BRUSSEL	BE	419 A-B
- LA BASSE-COUR DE CASTELNAU	CASTELNAU CHALOSSE	FR	663D	- AM BRANDS	UK	419 A-B	
ABRAMO	ZWEVEGEM	BE	506	- BAY'S KITCHEN	UK	419 A-B	
ADH QUALITY	LONDERZEEL	BE	1156	- BOTANIC LAB	UK	419 A-B	
AGROPOSTA/KG COMPANY	AMSTERDAM	NL	4207E	- CLEVER KOMBUCHA	UK	419 A-B	
AHDB	WARWICKSHIRE	UK	561	- FLAWSOME BRANDS	UK	419 A-B	
AIGREMONT	FLÉMALLE	BE	653	- FOOD STORIES	UK	419 A-B	
AKILEA	WATERLOO	BE	515	- GM MARKETING	UK	419 A-B	
AL MEAT	BRUXELLES	BE	579A	- GOLDEN POPCORN	UK	419 A-B	
ALBATROSS LIQUORS	OUTRIJVE	BE	417C	- GRAN LUCHITO	UK	419 A-B	
ALLNUTS	HERK DE STAD	BE	661	- ION DISTILLERY	UK	419 A-B	
ALTONI KELDERMAN	SCHOTEN	BE	423	- MARA SEAWEED	UK	419 A-B	
AMBASSADORS OF FINE MEAT	TEMSE	BE	424	- PURPLE MOOSE BREWERY	UK	419 A-B	
AMNIMEAT	BRUSSEL	BE	608	- RADNOR HILLS MINERAL WATER COMPANY	UK	419 A-B	
AMUSE CROQUE	HARELBEKE	BE	202	- SABOR DE AMOR	UK	419 A-B	
ANTIPASTI-OLIVES	BRUSSEL	BE	1137	- SIM'S FOODS	UK	419 A-B	
ANZCO FOODS EU BV	OUDENAARDE	BE	212	- SNOWDONIA CHEESE COMPANY	UK	419 A-B	
APAQ-W	NAMUR	BE	4113	- SUTHERLAND'S OF PORTSOY	UK	419 A-B	
ARTISAN GOURMET	MANAGE	BE	660	- TAYTO	UK	419 A-B	
ATELIER DU JARDIN BY DE BEAUVOORDER PATE	VEURNE	BE	638	- THE DRINKS BAKERY	UK	419 A-B	
AUWSTOOF CONFITS	SCHIMMERT	NL	4193	- THE PIE CINDERHILL FARM	UK	419 A-B	
AVENO	ANTWERPEN	BE	280	- THE WASABI COMPANY	UK	419 A-B	
AVO - SPECERIJEN BELGIE - D'HAESE-AVO	ZOTTEGEM	BE	614	- TOM'S TEAS	UK	419 A-B	
B2B FOOD HALL	DRONGEN	BE	1112	- TRAILHEAD FINE FOODS	UK	419 A-B	
BAKKERIJ JOERI	LOKEREN	BE	299C	BUONSENSO	AARTSELAAR	BE	670
BARBASILLE	IZEGEM	BE	4163	BUTCHER'S CRAFT BY DE LAET & VAN HAYER	AARTSELAAR	BE	538
BASIC BUSINESS	BLANDAIN	BE	4106	BUYSSSE FOOD SOLUTIONS	WETTEREN	BE	1101
BE FOOD	BRUGGE	BE	218	CALITISS	EKE	BE	407
BEAUVOORDS BAKHUIS	VEURNE (BEAUVOORDE)	BE	1138	CALLAS CONFITURE	GENT	BE	4207H
BEEMSTER	BRECHT	BE	615	CAMELLIA S	DESSELGEM	BE	1148
BEGRO	ARDOOIE	BE	402	CAPRA	HALEN	BE	628
BELBERRY BV	MARKE	BE	177	CELKO	GULLEGEM	BE	299D
BELFOND	OOSTERZELE	BE	1104	CERVENA	WELLINGTON	NZ	4190
BELGIAN IMPORT SERVICE	LIEVEGEM	BE	6102	CHAMBELLAND	BRUXELLES	BE	4206C
BELORTA	SINT-KATELIJNE-WAVER	BE	116	CHARLES BRANDING	SINT-NIKLAAS	BE	295
BENOIT DECLERCQ - LA PRINCESA FOODS	TORHOUT	BE	497	CHARPENTIER	PIEDMONT (QUEBEC)	CA	4207C
BENS RETAIL	OUDENAARDE	BE	235	CHICKEN MASTERS OF BELGIUM	DEINZE	BE	4101
BERGFOOD	OOSTERHOUT NB	NL	125	CHIMAY FROMAGES	BAILEUX	BE	659
BERT MAES VLEESGROOTHANDEL WILD EN GEVOGELTE - KIPPENUITSNIJDERIJ UD 409	MEULEBEKE	BE	205	CHOCOLAT ESSENTIEL	JODOIGNE	BE	579M
BETTINEHOEVE	ETTEN-LEUR	NL	1110	CHOCOLATERIE CARRE	MOEN	BE	4206B
BETTY & ALBERT	HAACHT (TILDONK)	BE	690C	CIDERIS	DE PANNE	BE	1158
BIO BAKKERIJ DE TROG	IEPER	BE	174	CNUUDE	BEVEREN (LEIE)	BE	262
BIOFORUM VLAANDEREN - B.N.I.P.	ANTWERPEN	BE	547	COLOSSEUM	TIENEN	BE	605
- BIOLINE	OOSTENDE	BE	547G	CONFIDAS	GENT	BE	4206D
- BIOTAMRA	RUDDERVOORDE	BE	547I	CONFILETAS	LAS TORRES DE COTILLAS	ES	532
- DEOR FOODS	BRUXELLES	BE	547B	CONFISERIE DU CHAUDRON	GHISLENGHIEN	BE	624
- HET HINKELSPEL	GEEL	BE	547J	CONSERVAS ORTIZ	ONDARROA	ES	579J
- LA CONFIANCE	SLEIDINGE	BE	547F	CREA TASTE	ELVERSELE	BE	4206A
- LILALOU BISCUITS	DENDERMONDE	BE	547A	CREME DE LA CREME BELGIUM	HASSELT	BE	107
- NATURE FAVOURS	DILBEEK	BE	547H	CRISSTORY	VEENENDAAL	NL	299L
- PAJOTTENLANDER	OUDENAARDE	BE	547L	CRU'S DELICATESSEN	ROESELARE	BE	103
- PA'LAIS	PEPINGEN	BE	547D	DADDY COOL	SCHOTEN	BE	507
- THREE BY ONE EUROPE	BRUSSEL	BE	547E	DAILY DAIRY HOLLAND	BAARN	NL	6113
- VERS EN VEGGIE	ANTWERPEN	BE	547K	DANIS	ARDOOIE - KOOLSKAMP	BE	550
BLEUZE INTERFOOD	BALEGEM	BE	547C	DANISH CROWN FOODS	HAARLEM	NL	222
BLUE ELEPHANT FINE FOOD CATERING	KONTICH	BE	178	D'ARGIFRAL	CHAINEDUX	BE	220
	SAINTES	BE	6105	DAVAI	WICHELEN	BE	690G
				DAWN MEATS GROUP	WATERFORD	IE	4183
				DE BEAUVOORDER-TRADELIO	OUDENAARDE	BE	629
				DE KOEK	BRAKEL	BE	4207A
				DE KROES	ALMERE	NL	227
				DE NIL VLEESWAREN	HAMME	BE	203

BEDRIJF	GEMEENTE	LAND	STANDNR
DE NOTEKRAKER	SINT-ELOOIS-WINKEL	BE	224
DE STER	LUBBEEK	BE	299F
DE TROYER	AALST	BE	676
DEJONG CHEESE	ALPHEN NB	NL	617
DEJONGHE SALADS	WESTROZEBEKE	BE	299K
DELAVI	TIELT	BE	435
DELEMEAT	GULLEGEM	BE	269
DELEYE PRODUCTS	MOUSCRON	BE	148
DELI OSTRICH	WINGENE	BE	299H
DELIGOUT	MOESKROEN	BE	1157
DELIKIP	DEINZE	BE	4186
DELINO	KNOKKE-HEIST	BE	275
DELSAUCE	ZEEBRUGGE	BE	505
DELIVA	GENK	BE	6110
DELL'ORO - VINAL FOOD	WOMMELGEM	BE	157
DETRY	AUBEL	BE	245
DIDDEN	MOLENBEEK-SAINT-JEAN	BE	4109
DIDESS	GIERLE	BE	110
DIVERSI FOODS	ERPE-MERE	BE	4150
DOLCE WORLD	KNOKKE-HEIST	BE	4210
DOLCERIA ALBA	OOSTDUINKERKE	BE	652
DON GASTRONOM	BILBAO	ES	176
DON PEPE	AMSTERDAM	NL	488
DRINK EAT FRESH	BRUXELLES	BE	417B
DUROC D'OLIVES	LOCHRISTI	BE	620
DV FOODS	MEULEBEKE	BE	123
EAST POLAND HOUSE - BIOTREM	BRUSSEL	BE	4164
- BIOTREND	PIEKARY SLASKIE	PL	4164
- GOMAR PINCZOW SP.Z.O.O.	PINCZOW	PL	4164
- MAZURSKIE MIODY BOGDAN PIASECKI	STAWIGUDA	PL	4164
- OKREGOWA SPOLDZIELNIA MLECZARSKA WLOSZCZOWA	WLOSZCZOWA	PL	4164
- POLISH CHAMBER OF REGIONAL AND LOCAL PRODUCT / SWIETOKRZYSKIE BRANCH	PIEKOSZOW		
- POLSKA IZBA PRODUKTU REGIONALNEGO I LOKALNEGO/ ODDZIAŁ ŚWIĘTOKRZYSKI		PL	4164
EDM FRANCE	LESTREM	FR	690I
EIPRO-VERMARKTUNG	LOHNE	DE	160
ELLEON	SAINT-JOSSE-TEN NOODE	BE	579G
ENRICO - ROOTS IN GOOD FOOD	AMSTERDAM	NL	185
ENTREPEÑAS	GERAS DE GORDÓN	ES	299J
ENZAFRUIT NEW ZEALAND CONTINENT	SINT-TRUIDEN	BE	542
EQUINOX	WIJNEGEM	BE	4111
ERMA VLEESWAREN	WAREGEM	BE	6108
EURO-DELICES DISTRIBUTION	VOTTEM	BE	531A,531B
EVLIER	SCHOTEN	BE	684
EVOLUTION MEDIA GROUP	WIELSBEKE	BE	471
EXOTIC FOOD THAILAND	CHONBURI	TH	292
EXTENDA - ARODEN	SEVILLA	ES	190A
- ATUN ROJO DEL ESTRECHO		ES	180-190A-1111
- BAIBOR RICE&FOOD		ES	180-190A-1111
- CORTIJO SPIRITU SANTO		ES	180-190A-1111
- IBERANDALUS		ES	180-190A-1111
- ICT		ES	180-190A-1111
- JAMONES SIERRA MORENA		ES	180-190A-1111
- JAMONES TARTESOS		ES	180-190A-1111
- LA JABUGUEÑA		ES	180-190A-1111
- LANDALUZ		ES	180-190A-1111
- LORUSSO Y SAEZ		ES	180-190A-1111
- OLEICOLA JAÉN		ES	180-190A-1111
- OLIVAR DE LA MONJA		ES	180-190A-1111
- OLVERO		ES	180-190A-1111
- OMEDOIL		ES	180-190A-1111
- PALACIO OLIAXI		ES	180-190A-1111
- THUELMA		ES	180-190A-1111
FABRIZIO & FRIENDS	BURGAS	BG	4145

BEDRIJF	GEMEENTE	LAND	STANDNR
FAMILLE MICHAUD APICULTEURS	GAN	FR	663K
FARNIENTE	SEILLES	BE	602
FERM KOMBUCHA	BRUGGE	BE	690B
FERMETTE - PERE LEJEUNE	OOSTENDE	BE	154
FISHERMAN'S CHOICE	DEN HAAG	NL	4184
FLANDRIEN	WERVIK	BE	152
FLORETTE BENELUX	LASNE	BE	628
FOOD IMPACT	BRUXELLES (WOLUWE- SAINT-LAMBERT)	BE	477
FOODELICIOUS WHOLESALE	ROTTERDAM	NL	155
FOODIMPULS	HEERENVEEN	NL	4197
FOREIGN TRADE INSTITUTE OF CASTILLA-LA MANCHA	TOLEDO	ES	516
- DERAZA IBERICO	TALAVERA DE LA REINA	ES	516
- MOLINO DEL AIRE	VILLAMANRIQUE	ES	516
- NICO JAMONES	CIUDAD REAL	ES	516
- NOVA INVES ACTIVIDADES	CIUDAD REAL	ES	516
- QUESOS VEGASOTUELAMOS	CHINCHILLA DE MONTE- ARAGON	ES	516
- TRUFAZERO	CIFUENTES	ES	516
FOURCHETTE	ERTVELDE-EVERGEM	BE	509
FRANKY FRESH FOOD	WORTEGEM-PETEGEM	BE	427
FRESH & SAUCY FOODS	HERENTALS	BE	4108
FROM-UN	SAINTES	BE	4127
FRUIT LAYER	ASSE	BE	579E
FRUITSAPPEN VERHOFSTEDE	EKSAARDE	BE	690F
FRUPECO	LENDELEDE	BE	1149
FRUTASTIC	GULLEGEM	BE	417D
GALANA - BELDESSERT - PAGOTINI	WAREGEM	BE	147
GALLINIS	VILVOORDE	BE	560
GANDA FINE FOODS	DESTELBERGEN	BE	610
GEELS KOFFIE EN THEE	HAARLEM	NL	646
GHL GROUPE	AUBEL	BE	4135
GHORBAN DELIKATESSEN MANUFAKTUR	WUPPERTAL	DE	1132
GILCO FISH	EVERGEM	BE	508
GIMBER	BUIZINGEN	BE	690A
GIN DE BINCHE	PERONNES-LEZ-BINCHE	BE	4207G
GLORIUS	HOUTHULST	BE	514
GOOD MEAT	AALTER	BE	413
GOURMET PROVENCE	ARLES	FR	663B
GOUT-GOE-GOOD	GEMBLOUX	BE	529
GRAINS NOIRS	MOLENBEEK-SAINT-JEAN	BE	502
GRANO LADIES	KOEKELARE	BE	543
GREEN MEAT	REKKEM	BE	4112
GREENOMIC DELIKATESSEN	ESSLINGEN	DE	522
GREENYARD FROZEN BELGIUM	WEST-ROZEBEKE	BE	114
GREGA	BUGGENHOUT	BE	400
GROOTMOEDERS KOFFIE	GULLEGEM	BE	121
GROUP OF BUTCHERS	TILBURG	NL	206
GRUPO CEREZO ALIMENTACIÓN	TERRASSA BARCELONA	ES	534
GUY TROCH IMPORT	WETTEREN	BE	612
HEIHOEF - HEYDE HOEVE	NUENEN	NL	523
HERITAGE FOOD BRANDS	LO	BE	118
HERMANO	SINT DENIJS WESTREM	BE	579C
HET ANKER	MECHELEN	BE	298G
HET GEEL GENOT - BUYS	TERNAT	BE	417E
HOEKSCHHE HOEVE	'S-GRAVENDEEL	NL	4206E
HOLEKI	WETTEREN	BE	280
HOLLAND PAVILJOEN	DEN HAAG	NL	4162
DANVO BAKERIES	RIEL	NL	4162
FLAMMKUCHEN.NL	OUDDORP	NL	4162
JACQUES' KRUIDENBOTER	DEN HELDER	NL	4162
KOOLEN CHAMPIGNONS	SLOOTDORP	NL	4162
SLANDSBESTE	BIDDINGHUIZEN	NL	4162
TORTILLERIA TAIYARI	UITHOORN	NL	4162
HOLLEBEEKHOEVE	KRUIBEKE	BE	535

BEDRIJF	GEMEENTE	LAND	STANDNR
HOUBLONESSE	POPERINGE	BE	1137A
HYBU CIG CYMRU - MEAT PROMOTION WALES	ABERYSTWYTH	UK	561
I JUST LOVE BREAKFAST	ANTWERPEN	BE	4207I
IJSTIJD L'O & HUG'O	OUDENBURG	BE	299E
IMAGOPACKGROUPE	DEERLIJK	BE	207
IMPERIAL MEAT PRODUCTS	LIEVEGEM	BE	433
INTER-DRINKS	BRUSSEL	BE	4207F
ISFI SPICES	BRAINE L'ALLEUD	BE	1113
ISIGNY SAINTE MERE	ISIGNY SUR MER	FR	663 J
IWAN AND MORE	MECHELEN	BE	417A
J.F. LUITEN VLEESWAREN	ZOETERMEER	NL	4161
JACQUET BELGIUM	BRUXELLES (FOREST)	BE	412
JANISFARM	JURMALA	LV	579N
JERMAYO	LIER	BE	682
JIV TAILORMADE FOOD SOLUTIONS	WOMMELGEM	BE	4196
JOKA	BRUGGE	BE	541A-B, 578
JUCY	WORTEGEM-PETEGEM	BE	539
JUSRE	BEERNEM	BE	417H
K&F DE PAUW	ZELZATE	BE	182
KAASBOERDERIJ 'T GROENDAL	RUMBEKE	BE	4206F
KAASIMPORT JAN DUPONT	SINT-ANDRIES (BRUGGE)	BE	1118
KADE	OLEN	BE	197
KARMAKARMA	OPWIJK	BE	417G
KARRAS	FLEURUS	BE	601
KEMPENSE GEITENKAAS POLLE	LICHTAART	BE	163
KLINGELE CHOCOLADE	EVERGEM	BE	545
KOFFIE KAN	WENDUINE	BE	1139
KRIKET	ANDERLECHT	BE	579L
KUPERUS FOODS	LEEUWARDEN	NL	417N
L'AIL DE L'ILE	ILE D'ORLEANS (QUEBEC)	CA	4207C
L.D.C SABLE	SABLE SUR SARTHE	FR	618
LA FAVO	ANTWERPEN	BE	175
LA LORRAINE	ERPE-MERE	BE	1136
LA PETITE PROVENCE	ALKEN	BE	299G
LABEYRIE FINE FOODS BENELUX	SEILLES	BE	113
LAMBERT J.L. ETS.	HOEILAART	BE	153
L'ARTISANE	COURCELLES	BE	533
LATHOUWERS & CO	WOLVERTEM	BE	654
LC COMPANY	ZEEBRUGGE	BE	622
LEROY BREWERIES	WATOU	BE	298B
LEROY DELICATESSEN	IEPER	BE	1165
LEVONI	CASTELLUCCHIO (MN)	IT	658
LISIMO & MAÎTRE CUISINE	WIJCHEN	NL	261
LITTLE CHEESE FARM	AALTER	BE	570
LOBSTER FISH	DEERLIJK	BE	102
LODEWIJCKX	VEERLE-LAAKDAL	BE	655
LONKI	TEMSE	BE	4101
LUITEN FOOD	LEIDSCHEMENDAM-VOORBURG	NL	4205
MADAME COCOS	ZWAAG	NL	645
MAISONIE	OUDENAARDE	BE	1114
MARBLO	WORTEGEM-PETEGEM	BE	427
MAZA MEDITERRANEAN DELICACIES	ZAANDAM	NL	454
MESTDAGH	VEURNE	BE	616
MIEFRESH - GHEER-AARD	LANGEMARK	BE	681
MIELS HÉDÈNE	PARIS	FR	4207D
MIGINO	HOVE	BE	417J
MILCOBEL	KALLO	BE	1145
MONSIEUR BOUDIN	GENT	BE	579F
MONTENAUER	AMEL	BE	4128
MR COOK	WAVRE	BE	656
MUSHROOM CITY	TIELT-WINGE	BE	690H
NATURA	TUBIZE	BE	1104
NATUURVLEES DOBBELAERE	MOERKERKE	BE	606

BEDRIJF	GEMEENTE	LAND	STANDNR
NEWBY TEAS - GERALT BENELUX	HAARLEM	NL	579I
NIEUWE VERSPREEUWEN	ANTWERPEN	BE	414
NINA BAKERY EUROPE	ECHT	NL	1163
NO MILK TODAY	BORNEM	BE	417F
NOBLE FOOD GROUP	VEURNE	BE	1144
NOLA ENJOY GOOD FOOD	LIEVEGEM	BE	417M
NORDIC BAKING & COOKING	DESTELBERGEN	BE	1160
NOVA FRESCO DELICATESSEN	ROOSENDAAL	NL	6107
NOYEN	EVERGEM	BE	657
OLIJK SEAFOOD	HALFWEG	NL	579D
OLIO BOVO	RACALMUTO	IT	1154
OLIVA	MILLINGEN AAN DE RIJN	NL	518
OLYMPIA	HERFELINGEN	BE	109
ORESTO FOOD PARTNERS	HASSELT	BE	4153
OVI	OLEN	BE	276
PAB BENELUX	MECHELEN	BE	513
PASTATI	MELLE	BE	4170
PASTIFICIO DELLA MAMMA	HERSTAL	BE	291
PEKA KROEF	ODILIAPEEL	NL	4120
PERSIAN CAVIAR	DEN HAAG	NL	4203
PIDY	IEPER	BE	132
PIETERCIL GROUP	TERNAT	BE	662
PLANTIN	PUYMERAS	FR	282
PLUKON CONVENIENCE OLEN	OLEN	BE	643
POPPIES INTERNATIONAL	ZONNEBEKE	BE	1102
PROFESSOR GRUNSNABEL	ALKMAAR	NL	557
PUR NATUR	KRUISEM	BE	405
QUALITY MEAT SCOTLAND	EDINBURGH	UK	561
QUALITY NUTS	ZANDHOVEN	BE	179
QUANTU, CACAO ET CHOCOLAT	MONTREAL (QUEBEC)	CA	4207C
RAFINA - TRIPORTEUR	MENEN	BE	238
RANOBO	TURNHOUT	BE	115
RAPS BENELUX	BEST	NL	4154
RASCAL TASTEBUDDIES	AALTER	BE	690J
REO VEILING	ROESELARE	BE	627
RILLETES DE L'ERMITAGE	NESLE	FR	410
RITCHIE	HEVERLEE	BE	6112
ROUGIE - EURALIS GASTRONOMIE	LESCAR	FR	146
SABLÉ BRETON BAKERY	INGELMUNSTER	BE	1164
SADIE-TOAST	LENDELEDE	BE	1161
SAINT JEAN	ROMANS SUR ISERE	FR	149
SAINTE LUCIE	GOUVIEUX	FR	556
SALENTO	SITTINGBOURNE	UK	1135
SCHAAP HOLLAND- POLDERGOUW AARDAPPELPRODUCTEN	BIDDINGHUIZEN	NL	4156
SCHIETSE	GROOT-BIJGAARDEN	BE	201
SCHOONDERWOERD VLEES	BITHOVEN	NL	4165
SELEKT MEAT PRODUCTS	HARLINGEN	NL	571
SERVICE COUPE	ZELE	BE	299B
SIGNATURE FOODS BELGIUM	TURNHOUT	BE	249
SIMONE A SOIF	UCCLE	BE	690D
SITA	COURCELLES	BE	1115
SODIAL	JUMET (CHARLEROI)	BE	4166
SOLINA BELGIUM	EKE-NAZARETH	BE	128
SOPRACO	GEEL	BE	6101
SOPRALEX & VOSMARQUES	WATERLOO	BE	403
SPAASFOODS	WEMMEL	BE	101
ST. MICHEL BISCUITS	CONTRES	FR	1131
STEPHAN DESTROOPER	SINT IDESBALD	BE	4209
STOFFELS-TOMATEN	RIJKEVORSEL	BE	1134
SUBLIMIX	LOMMEL	BE	283
SYBARITE DISTILLERY	MECHELEN	BE	562
SYROS	JABBEKE	BE	1129
TERRA & TAVOLA	SINT-PIETERS-LEEUV	BE	418
THE BELGIAN CHOCOLATE FACTORY	WETTEREN	BE	579K

BEDRIJF	GEMEENTE	LAND	STANDNR
THE BIO VEGGIE COMPANY	TEMSE	BE	544
THE DRUNKEN HORSE GIN	ANTWERPEN	BE	6108A
THE HOLY BERRY	ASTENE-DEINZE	BE	175
THE NUTS AND DRIED FRUITS COMPANY	SINT-KATELIJNE-WAVER	BE	270
THE SPREADMAKER	HULSHOUT	BE	4134
THE TAPAS FACTORY	ROTTERDAM	NL	4110
THEO & BROM	GENT	BE	4208
TISZAI	PERWEZ	BE	579B
TREASURE TEA COMPANY	HOOGLAND	NL	512
TREUR KAAS	WOERDEN	NL	255
TRUFFEL.BE	DEERLIJK	BE	521
ULYSSE	PARIS	FR	290
UNILEVER FOOD SOLUTIONS	ANDERLECHT	BE	4144
V&S FOODSPECIALIST	LEIDEN	NL	221
VAN HOVE R.	LIER	BE	133
VANAFISH	PITTEM	BE	506
VANCOVIENNO	KOEKELARE	BE	511
VANDERSTERRE HOLLAND	BODEGRAVEN	NL	665
VEGABITES	LOKEREN	BE	510
VELDA	ZELE	BE	4195
VERLEYE CHOCOLATERIE	TURNHOUT	BE	186
VERSALOF	STEENHUFFEL	BE	4152
VERSTEGEN SPICES & SAUCES	MECHELEN	BE	483
VEWI	OBAIX	BE	4179
VILLAGE GOURMET FRANCO-BELGE	MONS	BE	487A-B-C-D
ADYA BIO	OOSTENDE	BE	487C O
BROUWERIJ MAENHOUT	PITTEM	BE	487A F
DE AARDAPPELHOEVE	TIELT	BE	487A E
DELY WAFELS	ESTAIMPUIS	BE	487C K
DES HOMMES ET DES BOEUF	AGUILCOURT	FR	487C N
EUROVANILLE	GOUEY-SAINT-ANDRÉ	FR	487A A
FROMAGERIE PECQUEREAU	VELAINES	BE	487D V
FROMAGERIE VASEDEL	VIELSALM	BE	487D R
HOVEA OLEUM	HOUDAIN	FR	487C M
IDEAL CROQUEMBOUCHE	LES ATTAQUES	FR	487A A
JCG COOKING	WAREGEM	BE	487A B
LA JOLIE CONFITURE	THORICOURT	BE	487D U
LES JARDINS DE CAPECURE	BOULOGNE-SUR-MER	FR	487C M
LOSFELD DISTRIBUTION	ROUBAIX	FR	487C P
MAURET	CAPPELLE-EN-PÉVÈLE	FR	487C N
NANUK	MOUSCRON	BE	487B G
NECTAR AND CO	FERNELMONT	BE	487B H
NONNA	GEMBLOUX	BE	487C L
RUBIS	FLERS EN ESCREBIEUX	FR	487A C
SAKÉ PASSION	FOUCHES	BE	487B I
SALAISONS DE LA SEMOIS	NOIREFONTAINE	BE	487D Q
SAS MACQUET	FRUGES	FR	487B J
SIGOJI	SCHALTIN	BE	487A D
SIX FUMAISON	MOUSCRON	BE	487D T
VITAL 1926	DEINZE	BE	4171
VLEESWAREN L. MICHIJLSEN	SCHOTEN	BE	548
VOETS SPECIALITEITEN	SCHIJNDEL	NL	1121
VOLYS	LENDELEDE	BE	119
WESTVLEES	WESTROZEBEKE	BE	4118
WIJNGAARD KAAS	WOERDEN	NL	4167
WILD&RUN	CEROUX	BE	690E
WILDIERS	TILDONK	BE	131
WILLY NAESSENS FOOD	WORTEGEM-PETEGEM	BE	427
YOGI & YOUSEF	HAARLEM	NL	417P
YUTOMI SOLUTIONS CO.	KAKEGAWA CITY, SHIZUOKA PREFECTURE	JP	299A
ZANDVLIET VLEESWAREN	DELFT	NL	481
ZOUTMAN	ROESELARE	BE	6106



Tavola

Vakbeurs van
de fijne en verse voeding

15-16-17 maart 2020
Kortrijk Xpo

Ontdek een doordachte mix van premium food & drinks van 500 marktleiders en ambachtelijke fabrikanten: een uniek assortiment van geselecteerde delicatessen en heerlijke high-end producten.

www.tavola-xpo.be



Gratis bezoek:
registratie via
www.tavola-xpo.be
met code KH435



Kortrijk **Xpo**



VLAM STELT JAARPROGRAMMA 2020 VOOR

In een steeds sneller veranderende wereld denkt ook VLAM na over zijn plaats en rol. De consument komt steeds centraler te staan in alle voeding. Gezondheid, en de ermee gerelateerde gezonde voeding, wordt geïndividualiseerd, het productie-apparaat staat voor de uitdaging voldoende gezond voedsel te produceren, te verduurzamen en zorgzaam om te springen met de natuurlijke bronnen zoals land, lucht en water.

Bezorgdheden werden geuit in de verkiezingen en door de nieuwe Vlaamse regering meegenomen in haar beleid. VLAM is een uniek kruispunt tussen overheid, bedrijfsleven en consument en kan verbinden en verduidelijken.

In het binnenland, samen met relevante partners, zetten we in op gezonde voeding van bij ons. Duurzaamheid gaat hand in hand met lokaal en seizoensgebonden eten, iets wat voor veel velen overeenstemt met hun gewoon gedrag. Het is niet per definitie nodig duurzaamheid onlosmakelijk te willen verbinden aan allerlei alternatieve vormen van voeding. Inspiratie om lekker te eten met producten van bij ons op het ritme van de seizoenen geven we via Lekkervanbijons.be.

We bevragen de consumenten en geven de verworven kennis door aan het bedrijfsleven. We sensibiliseren ook via het onderwijs en lanceren een nieuwe onderwijstool voor leerkrachten uit de derde graad van het lager onderwijs opdat kinderen van jongsaf leren wat lokaal is en wat gezond is. Promotie kent veel vormen, net zoals duurzaamheid en gezondheid.

Intern bufferen we de bezuinigingen die ook ons deel zijn, zonder de werking in het gedrang te laten komen. We werken slimmer en gefocust.

Internationaal professionaliseren we verder. Beurzen, marktstudies, missies worden georganiseerd, dikwijls met Europese steun. We gaan in overleg met onze sectoren en bedrijfsleiders en bepalen samen de landen en doelen. Waar mogelijk reiken we uit naar de landbouworganisaties, federaties en overheden, bouwend aan een ecosysteem waarin onze productie kan groeien en bloeien.

Waar we kunnen gebruiken we de hefboomen die Europa ons biedt, de professionele kennis die we opbouwen maakt dat we de middelen van de bedrijven kunnen verviervoudigen in Europese programma's.

In een evenwichtige mix tussen binnenland, met als kernwoorden duurzaam en gezond, en buitenland met als kernwoorden doelgericht en gefocust werd voor 2020 en programma opgemaakt waarin VLAM bedrijven en overheid samenbrengt.

Ik wens u veel leesplezier!

Filip Fontaine, Algemeen directeur VLAM vzw



VLEES VAN BIJ ONS (ZIE OOK VARKENS)

Met de campagne Vlees van bij ons wil de varkens-, rund- en kalversector gezamenlijk een positief imago voor de totale vleessector uitbouwen gesteund op drie pijlers: smaak, vakmanschap en lokaal. De nadruk ligt daarbij op de emotionele drijfveren van de consument om te kiezen voor een stukje vlees binnen een gezonde en evenwichtige voeding. Er zal daarbij ook ingezoomd worden op rationele argumenten om de keuze voor Belgische vlees kracht bij te zetten.

RUNDVLEES GENERIEK

In het binnenland wordt een extra inspanning geleverd om Belgisch rundvlees te promoten via story-telling en samenwerkingen met horeca en foodservice-bedrijven. Daarbij wordt extra aandacht besteed aan het op-en-top Belgische Witblauw ras. Ook in deze campagnes zetten we in op de drie centrale pijlers: smaak, vakmanschap en lokaal. Genot en smaak zijn de hoofdingrediënten van onze foodtruck-campagne. Door samenwerkingen met chefs, slaggers en hotelscholen tonen we dat de productie en verwerking van vlees een echt ambacht is. Daarnaast leggen we er de nadruk op dat lokaal geproduceerd vlees een duurzaam top-product is. De veehouders worden actief betrokken bij de communicatie en brengen persoonlijk hun verhaal.

KALFSVLEES

De productie en consumptie van kalfsvlees is een typisch Europees fenomeen. Buiten de grenzen van Europa is de markt namelijk zo goed als onbestaand. Kalfsvlees is populair in Europa omdat het mals, mager en smaakvol is. Het maak deel uit van Europa's gastronomisch erfgoed. Daarom werkt VLAM samen met de drie andere belangrijkste producerende landen aan een Europees project met als doel de zichtbaarheid van kalfsvlees in de winkels te vergroten. Er wordt hiervoor ook samengewerkt met chefs en slaggers. Kalfsvlees maakt ook deel uit van de overkoepelende

campagne 'Vlees van bij ons' (zie hierboven) en van het sectoroverkoepelende programma 'Lekker van bij ons'.

FOKKERIJ RUNDEREN

Vanuit VLAM wordt ook de promotionele werking van de fokkerijorganisaties in de rundersector ondersteund. Het gaat om de promotionele werking van het CRV

(Coöperatieve Rundveeverbetering) op het vlak van rundveeverbetering.

Nationale en regionale acties, met daarnaast het nodige promotiemateriaal, staan op de planning. De projecten hebben als doel om impulsen te geven aan de nationale markt en de Vlaamse rundveehouderij blijvend concurrentieel te houden.

LAMSVLEES

De promotie voor lamsvlees (via de beroepsvereniging Vlaamse Schapenhouderij) blijft in het teken van het Pastorale-keurmerk staan. Op de agenda staan de verdere uitbouw van de regionale netwerken, samenwerkingen met nieuwe partners en de uitbouw van de naamsbekendheid.

VARKEN VOOR ALLE VORKEN

De campagne legt de nadruk op de veelzijdigheid van varkensvlees en werkt met de slogan 'een stukje varken voor alle vorken'. De campagne werd al in 2015 in de steigers gezet en kreeg in 2019 een nieuw jasje. De media campagne van 2019 zal geëvalueerd worden en afhankelijk van de resultaten bijgestuurd worden. Naast een medialuik (video's, advertenties, recepten) zal er ook een activatieluik zijn dat erop gericht is de consumenten te inspireren en informeren zo dicht mogelijk bij de plaats van aankoop. Hiervoor zal nauw worden samengewerkt met retail en foodservice. Ook de samenwerking met de slaggers en slagerijopleidingen blijft zeer belangrijk. Slaggers en chefs blijven de perfecte ambassadeurs die de passie en kennis uitdragen. Via de aanwezigheid op vakbeurzen dragen we de campagne ook naar het B2B-publiek uit. Het online kookplatform Lekker van bij ons en de samenwerking met Dagelijkse kost bieden de ideale ondersteuning voor de campagne.

MEESTERLYCK

De nieuwe campagne voor gedroogde en gekookte ham uit 2019 zal geëvalueerd worden en aangepast waar nodig.

Naast het inspireren van de consument zetten we in 2020 volop in op het belichten van de inhoudelijke kwaliteiten van het Meesterlyck-label. Zo wordt het Belgische karakter van dit 100% Belgische label in de verf gezet. De communicatie verloopt via de socialemediakanalen, de verkooppunten en het kookplatform Lekker van bij ons.

PLUIMVEE

Voor het binnenlandse luik van de promotie pluimvee ligt het zwaartepunt op de deelname aan het kookplatform 'Lekker van bij ons', het sectoroverkoepelende programma waaraan alle VLAM-sectoren deelnemen. Dit betekent concreet een participatie in de kookwebsite, de sociale media, nieuwsbrieven, de online advertenties en ten slotte ook een deelname in de structurele samenwerking met het kookprogramma Dagelijkse kost op één. Met het nieuwe logo en de nieuwe baseline 'kip altijd lekker' zullen we kip proactief profileren om zo een voldoende genuanceerd beeld te vormen. De voornaamste boodschap in de diverse acties en campagnes blijft in 2020 dat kip lekker en veelzijdig is en past in een gezonde en evenwichtige voeding'. We zullen extra inzetten op het belang van Belgische productie in het kader van het Mercosur-handelsakkoord, dat impliceert dat meer buitenlandse kip aanwezig zal zijn op de Belgische markt.

KWALITEITSSYSTEEM - BELPLUME

Het budget dat uitgetrokken wordt voor de communicatie rond het kwaliteitssysteem 'Belplume' wordt aangewend om de betrokken bedrijven via nieuwsbrieven, artikelen en infovergaderingen op de hoogte te brengen van aandachtspunten en vernieuwingen die doorgevoerd worden binnen de Belplume-werking en het Belplume-programma.

EXPORTPROGRAMMA PLUIMVEE

De vaste afspraak op de beurs SIAL in Parijs, met een gezamenlijke groepsstand van VLAM en de Vlaamse pluimveevlees- en konijnenexportbedrijven, en communicatie in vakbladen vormen de speerpunten van de Europese promotie voor pluimveevlees. Het moderne vakmanschap, de service op maat en de doorgedreven kwaliteitsgarantie die de pluimvee- en konijnenexporteurs bieden worden hierin centraal gesteld. In 2020 gaat een nieuw Europees pro-



gramma voor pluimveevlees in Azië van start. Dit programma zal over drie jaar lopen in de doelmarkten Japan, Vietnam en Hongkong. Op het programma staan marktonderzoek, prospecties, beurzen, B2B's, een studiereis naar België en een imagocampagne.

KONIJN

Het klassieke promotieprogramma konijn wordt voor het derde en laatste jaar vervangen door het Europees programma konijn, dat loopt over drie jaar in België en Nederland. De doelstelling van dit programma is een positief imago opbouwen en de voordelen van park konijn (diervriendelijk, gezond) ook bij een jonger publiek onder de aandacht brengen om zo een verdere daling in verbruik af te remmen. Het derde jaar start met de 'Week van het konijn' met aandacht voor samenwerking met distributie- en foodservicebedrijven. Daarnaast wordt een consumentencampagne uitgerold met onder andere kookvideo's en receptenfolders en acties op de sociale media.

EI

Eieren maken deel uit van een gezonde en evenwichtige voeding. Dit is reeds jaren de kernboodschap van de reguliere campagne en hierop wordt ook in 2020 verder gebouwd. Daarnaast zal VLAM in 2020 een nieuwe campagne opstarten voor ei, waarbij de focus zal liggen op veelzijdigheid, inspiratie en motivatie.

Inspiratie gebeurt met recepten, in samenwerking met het kookplatform lekkervanbijons.be. Via een pr-campagne wordt de consument gemotiveerd om te kiezen voor lokale, duurzame en diervriendelijk geproduceerde eieren. Verder dragen het kookplatform lekkervanbijons.be en de afgeleide communicatiekanalen opnieuw bij tot het verspreiden van allerlei soorten informatie over ei.

STREEKPRODUCTEN

Het promotieprogramma voor streekproducten richt zich zowel naar de consument als naar de producent. De eerste doelgroep wordt gestimuleerd om vaker streekproducten te proeven en de tweede wordt aangemoedigd om de zelfgemaakte producten met traditie officieel te laten erkennen met het label STREEK-PRODUCT.be. We gaan op zoek naar mediapartnerships waarmee we de consumenten informeren over het label STREEK-PRODUCT.be en aanmoedigen deze erkende producten ook uit te proberen.

STREEKPRODUCT.BE

De website streekproduct.be is het infopunt over de erkende traditionele streekproducten. Hier worden de erfgoedverhalen verteld en vindt de con-

sument alle praktische gegevens. Via online advertenties en de ondersteuning van Lekkervanbijons.be krijgt de website flink wat extra bezoekers.

FACEBOOK EN NIEUWSBRIEF

Op de Facebookpagina van Streekproduct.be wordt de consument doorlopend geïnspireerd en geïnformeerd. De nieuwsbrief en de Facebook-pagina blijven belangrijke instrumenten om geïnteresseerden op de hoogte te houden over nieuw erkende streekproducten, nieuwe recepten en ander nieuws.

STREEKPRODUCTENMARKT

Op de streekproductenmarkt te Oostende, het eerste weekend van september, brengen we de streekproducenten opnieuw samen rond "het schoonste terras van Oostende". Er wordt nagegaan of we ook in Bokrijk aanwezig kunnen zijn.

ONDERZOEK

Ter ondersteuning van de promotieacties en een eventueel EU-promotiedossier plannen we een kwalitatief onderzoek. Hierin kunnen we peilen naar de kennis over streekproductlabels (BOB, BGA, GTS en streekproduct.be) en hun invloed op het koopgedrag van de Vlaming.

PRODUCENTENCAMPAGNE

Er zijn drie nieuwe erkenningsrondes in 2020. Indiening van het lastenboek dient te gebeuren voor 15 maart, 15 juli en 15 november. De sector is vragende partij om het gamma uit te breiden met groenten, fruit, bieren en gebak.

Het Steunpunt Streekproducten begeleidt de nieuwe Vlaamse en Europese aanvragen.

- Streekproduct.be:
- De Beoordelingscommissie geeft haar advies en de sectorgroep neemt de uiteindelijke beslissing.
- De Europese labels BOB/BGA/GTS:
- Ook voor de Vlaamse BOB/BGA/GTS-erkenningen zijn er kandidaten. In 2020 wil het Steunpunt Streekproducten haar tanden zetten in het Filet d'Anvers-dossier.

Andere aandachtspunten zijn de opvolging van de jaarlijkse controle en de inning van de licentiebijdrage. Naar jaarlijkse gewoonte worden de licentiehouders uitgenodigd op een netwerkevent. In 2020 zal dit in Vlaams-Brabant plaatsvinden.

Avond van de West-Vlaamse slager 2020

KOM & ONTDEK op 28 april 2020 nieuwe West-Vlaamse creaties

Speciaal voor jou, ambachtelijke West-Vlaamse slager, zagen acht gloednieuwe 100% West-Vlaamse streekproducten het licht. Drie culinaire scholen bedachten, ontwikkelden en testten deze om jouw stiel positief in de kijker te zetten. Het resultaat zijn acht tot in de puntjes afgewerkte en innovatieve producten met een duidelijke link naar West-Vlaanderen.

Na maandenlang sleutelen, stellen de leerlingen en leerkrachten met gepaste trots de recepten aan u voor op de vierde Avond van de West-Vlaamse slager. Ontdek en proef de streekcreaties op 28 april in het Huis van de Voeding in Roeselare.

De Avond van de West-Vlaamse slager is het resultaat van een intense samenwerking tussen de Provincie West-Vlaanderen, de Slagersbond, 100% West-Vlaams en de drie slagerijscholen Syntra West, het Technisch Atheneum Diksmuide en Ter Groene Poorte. Een gouden combinatie van kwaliteitsvolle ingrediënten en vakmanschap die enkel overheerlijke eindproducten kan opleveren.

KOM & ONTDEK

Schrijf je gratis in via www.100procentwest-vlaams.be/avond-slager en ontvang op 28 april de acht innovatieve recepten.



REGIONAAL AALST: JAARLIJKS BANKET PATROONSFEEST AALST 2020

Naar jaarlijkse gewoonte organiseerde het Syndicaat der Verenigde Vleeshouwers van Aalst het 118de banket in de Salons De Snip te Moorsel. Na een uitgebreide receptie waar de Voorzitter Alfons t'Kint en zijn echtgenote Annie iedereen verwelkomden, werden de genodigden uitgenodigd voor het feestmaal.

De Voorzitter begon met een korte speech en verwelkomde de heer en mevrouw Landuyt, erevoorzitter van de Landsbond en de heer en mevrouw Jean-Luc Pottier, vice-voorzitter van de Landsbond. Provinciaal voorzitter Philippe Rosseels en zijn echtgenote en de voorzitter van de jury van Eurobeef

de heer De Vleminck en zijn partner waren ook aanwezig. Verder tekenden de bestuursleden van de syndicaten Ronse-Oudenaarde, Sint-Niklaas, Zele present.

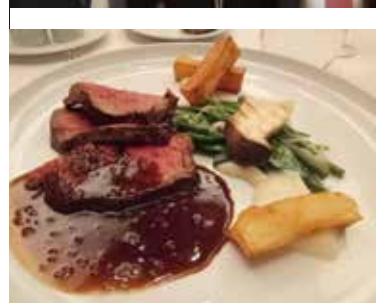
De voorzitter gaf het woord aan Jean-Luc Pottier die iedereen een goeie start voor 2020 toewenste. Daarna kreeg Marc Landuyt het woord. Hij verontschuldigde nationaal covoorzitter Ivan Claeys die weerhouden was op de vakwedstrijd op het Salon Saverus & Métiers in Namen waar hij zich ontfermde over de wedstrijd droge worsten. Covoorzitter Ivan Claeys beloofde wel dat hij zeker volgend jaar aanwezig zou zijn.

De volgende spreker was Philippe Rosseels met wensen en alsook de gang van zaken in de Provincie, de dame van de voorzitter werd in de bloemen gezet. Nadien werd de nieuwe bestuurssecretaris Jarde t'Kint voorgesteld en hij deelde samen met secretaris Ludwig Baetens Aalsterse ajuintjes uit aan iedere dame. Het voorgerecht werd opgediend en na

deze kwam het optreden van de Aalsterse prinsen carnaval, Anton en Pascal, het carnavalprogramma 2020 voorstellen. (Op ieder protje past een dekseltje). De Aalsterse carnavalsfeer zat er al direct in met een polonaise met alle genodigden. Het feestmaal werd nadien verdergezet en de sfeer en het diner waren super.

Na het dessert kwamen de prinsen nogmaals in actie met veel ambiance en het feest werd verdergezet tot in de late uurtjes.

Bestuurssecretaris, t'Kint Jarde



De vakwedstrijd van de Belgische Beenhouwerij met als thema droge worsten, het Gouden Mes en de aantrekkelijke demo's op verschillende standen maakte deze editie van SAVEURS & MÉTIERS tot een succes



Op zondag 26 januari om 9 uur 's ochtends ging voor het Landsbondteam en voor de deelnemers aan de vakwedstrijd georganiseerd door de Belgische Beenhouwerij n de beurs van start. De jurering van een 60-tal droge worsten verliep vlotjes. Onze juryleden zagen droge worsten in alle maten, kleuren en geuren.

Benjamin Lefebvre behaalde de trofee in de categorieën klassiek gerookte droge worsten, originele gerookte droge worsten, niet gerookte klassieke droge worst en in de categorie originele niet gerookte droge worsten.

Daarna was het de beurt aan de winnaar met de meeste punten behaald in de vier categorieën. Deze prijs ging uiteraard ook naar Benjamin Lefebvre. De prijs voor creativiteit ging naar Nathalie Van Der Straeten.

Op maandag stond een nieuwe editie van het Gouden Mes op het programma. De lat lag bijzonder hoog voor de 9 kandidaten uit de diverse opleidingscentra van Wallonië. Ze deden allemaal hun uiterste best om de juryleden te overtuigen van hun kunnen.

Lise Verplancken werd gekroond tot winnares van de wedstrijd en won het zeer gegeerde gouden mes en de Berkel

snijmachine. De prachtige Berkel machine werd overhandigd door Mevrouw MARSAL van de firma SitaSoft.

De tweede plaats werd behaald door een dolenthousiaste Sébastien Lejeune. Emilien Warny ging met de derde prijs aan de haal. De nummers 2 en 3 kregen naast een snijplank van de Landsbond ook een Testo Thermometer.

De drie winnaars kregen uit handen van de voorzitters van de Landsbond tevens een luxe snijplank aangeboden. Alle deelnemers gingen naar huis met een goed gevulde goodybag.

De Wisselbeker werd gewonnen door het opleidingscentrum van Doornik.

Lise Verplancken kreeg ook de Prijs voor de Creativiteit geschonken door Realco.

Wij konden eens te meer rekenen op

een solide groep medewerkers en juryleden die, onder leiding van onze co-voorzitters Philippe Bouillon en Ivan Claeys en van supervisors Jean-Luc Pottier en Norbert Van Speybroeck die het beste van zichzelf gaven.

We zijn tevreden dat we kunnen terugblikken op een succesvolle editie en bedanken iedereen die inspanningen leverde om van deze editie een promotie voor het ambachtelijke slagersvak te maken.

Ik dank in naam van de voorzitters van de Landsbond alle leden die producten ingezonden hebben en alle leerlingen die deelnamen aan het gouden mes want zonder hen waren er eenvoudigweg geen vakwedstrijden. Bedankt ook aan alle scholen, juryleden, sponsors en medewerkers achter de schermen voor hun vakkundige medewerking.



DE VAKWEDSTRIJD VAN DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ MET ALS THEMA DROGE WORST KON WEER REKENEN OP HEEL WAT BELANGSTELLING



Vanaf 9 uur 's ochtends stonden onze juryleden en medewerkers klaar om de producten van de deelnemers aan de vakwedstrijd, georganiseerd door de Belgische Beenhouwerij, te ontvangen.

Marc en Josée Landuyt zorgden er voor dat de producten conform het reglement bij de juryleden aankwamen. Onze nationale co-voorzitter, Philippe Bouillon, hield als voorzitter van de jury een oogje in het zeil.



De jury, samengesteld uit de heren Bouillon, Dasnois, Montigny en Toussaint, hebben hun werk met heel veel inzet verricht. Tegen de namiddag waren alle ingezonden droge worsten gewikt en gewogen en konden Johan Cuypers en ikzelf aan de slag om de punten te tellen.

Tijdens zijn speech op de prijsuitreiking benadrukte voorzitter Bouillon nogmaals het belang van vakbeurzen en vakwedstrijden. Daarna bedankte hij iedereen die meegewerkt had aan deze prachtige editie van de vakwedstrijd.

Net voor de prijsuitreiking was de spanning te snijden. Het was een aangename verrassing om te zien dat ons jong slagersegeweld zoveel medailles en prijzen behaalden.



Benjamin Lefebvre was de grote winnaar van de wedstrijd. Hij won in de 4 categorieën de hoofdprijs en werd dus terecht de algemeen winnaar.



De creativiteitsprijs werd gewonnen door Nathalie Van Der Straeten.



Ter Groene Poorte maakte van de gelegenheid gebruik om de leerlingen van de slagerijafdeling droge worst te laten maken. Deze producten werden gekeurd door Norbert Van Speybroeck, lid van de Technische Dienst van de Landsbond en door co-voorzitter Ivan Claeys. De inzending met de meeste punten en de hoogste totaalscore voor creativiteit krijgt een ereprijs. Deze ereprijs gaat naar Marco Van Hoecke. Alle leerlingen krijgen een diploma en een goodiebag van Rejo-Degens.



VAKWEDSTRIJD MET ALS THEMA DROGE WORST



GOUDEN MES, WEDSTRIJD VOOR JONGE BEENHOUEWERS

MAANDAG 27 JANUARI 2020, NAMUR EXPO



De drie winnaars poseren met de voorzitters van de Landsbond



Alle deelnemers op een rijtje

De Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België organiseerde, in samenwerking met de beurs "Saveurs & Métiers", de wedstrijd « het GOUDEN MES » voor jonge beenhouwers met leercontract. Op maandag 27 januari streden 9 leerlingen die de opleiding tot beenhouwer-spekslager volgen in een IFAPME en CEFA (Wallonië) om de eerste prijs, het fameuze « GOUDEN MES ».

De jury bestond uit de heren Daniël Toussaint, Jean-Luc Pottier, Etienne De Vleming en José Beaujean allen lid van het Hoofdbestuur van de Landsbond. De heer Ivan Claeys (Co-voorzitter van de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België) en de heer Norbert Van Speybroeck (Technisch adviseur van de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers) zorgden er, als supervisors voor, dat de wedstrijd een correct verloop kende.

De proclamatie van de resultaten vond plaats na de wedstrijd op maandag 27 januari in de demoruimte van de beurs

« Saveurs et Métiers » te Namur Expo.



De eerste prijs ging naar Lise Verplancken. Zij kreeg naast het felbegeerde Gouden Mes, een Berkel snijmachine, een snijplank van de Landsbond en diverse prijzen in natura. De prachtige Berkel machine werd overhandigd door Mevrouw MARSAL van de firma Sitasoft.



De tweede prijs ging naar Sébastien Lejeune en Emilien Warny werd derde in de wedstrijd. Zij kregen een Testo

Thermometer, een snijplank van de Landsbond en diverse prijzen in natura.



De wisselbeker werd gewonnen door het opleidingscentrum van Doornik.



De creativiteitsprijs werd geschonken door Realco en ging naar Lise Verplancken. De prijs werd overhandigd door de voorzitters van de Landsbond.

Wij willen graag onze hartelijke dank uitspreken aan de beursorganisatie voor het sponsoren van het Gouden Mes en de Wisselbeker; aan de firma DUROC D'OLIVES voor het sponsoren van het varkensvlees, aan de firma Sitasoft voor het sponsoren van de prachtige Berkel snijmachine, aan Testo voor het sponsoren van de 2 thermometers. Voor de goody bags voor alle deelnemers bedanken wij firma's Rejo, Ganda, Realco, Brasvar/Andymeat en Verstegen.

Hartelijk dank aan alle juryleden en medewerkers die deze wedstrijd mee hebben ondersteund en proficiat aan alle leerlingen en leerkrachten die hebben deelgenomen en van deze wedstrijd een promotie voor de slagersopleiding maakten.



GOUDEN MES





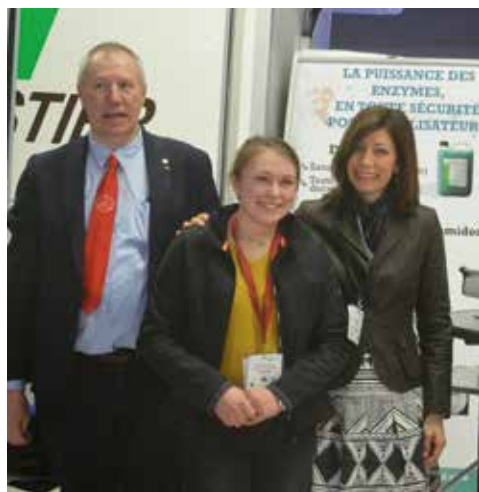
We measure it. testo



**SAVEURS
&
MÉTIER**

GOUDEN MES

SAVEURS
&
MÉTIERS





BELGISCH WAGYU

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



Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

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

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

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



Buffer pH:
5.2 - 5.4 max.



Buffer pH:
5.2 - 5.4 max.



Buffer pH:
5.2 - 5.4 max.



Buffer pH:
6.2 - 6.4 max.



Buffer pH:
6.2 - 6.4 max.



Buffer pH:
6.2 - 6.4 max.

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

Gebruik van Bufferglucose Clean Label® voor alle buffer pH-waarden 1%/100 kg vers gehakt, pH van 5.4
Gebruik van Bufferglucose Clean Label® voor alle buffer pH-waarden 1,5%/100 kg vers gehakt, pH van 5.1

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

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

Bufferglucose Clean Label® voldoet aan volgende voorwaarden:

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

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

www.ph-liquid.com

ONLINE BESTELLING

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

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

Prijs af fabriek Bufferglucose Clean Label®:

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

25 kg drums: 6,50 euro/kg

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

Voor bestellingen: info@ph-liquid.com

www.ph-liquid.com



5KG



25KG



Beste slager-spekslager: Uw intelligente jaaraankoop: pH meter

Exclusief voor slagers en spekslagers ontworpen voor een eenvoudige en juiste pH-meting

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

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

Conclusie

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

Werkwijze pH-meting met MT FiveGo

VOORAFGAAND

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

pH-METING UITVOEREN

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

ONLINE BESTELLING pH-METER

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

ACTIEPRIJS voor de METTLER TOLEDO FOOD pH-meter:
NETTO 530 euro (excl. BTW)

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

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



Copyright ELSCOLAB



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

Marinades,
seasonings,
sauces,
herbs & spices...

Recepten, tips, ideeën & weetjes!

KIPPENBALLETJES MET ZOET-ZURE SAUS EN SESAM

Ingrediënten:

- 4,5 kg kippenballetjes, gekruid en gebakken

REJO producten:

- 2 kg S00967 **CHINESE SAUS ROOD**
Bevat: selderij
- 960 ml S05981 **WOKSAUS OOSTERS**
SESAM APOLLO
Bevat: sesam, soja, gluten

Bereiding & presentatie:

1. Meng de CHINESE SAUS ROOD met de WOKSAUS OOSTERSE SESAM koud mooi onder elkaar.
2. Meng met de gebakken en afgekoelde kippenballetjes.
3. Presenteer in een mooie schaal, werk af met wat geroosterde sesamzaadjes.



MAKING SENSE OF TASTE

Heeft u een vraag voor ons?
Mail rejo@solina-group.eu of bel +32(0)9 385 56 15



Nieuw ! Ontdek onze

PUREE PARFAIT



Eigenschappen:

- Op basis van verse aardappelen, fijn op smaak gebracht met klassieke specerijen.
- Bewaring: tussen 2°C en 7°C.
- Houdbaarheid: 6 weken na productiedatum.
- Verpakking: kunstdarm 2 kg, per 5 st. in een krat.
- Makkelijk spuitbaar.
- Zeer makkelijk inzetbaar om uw dagschotels af te werken.

PUREE PARFAIT

POTAT1701-01 - 2 kg



Solina Belgium AG/NV
Rozenstraat 15 | 9810 Eke-Nazareth
T: 09 385 56 15 | F: 09 385 81 06
E: rejo@solina-group.eu

www.rejospices.eu

Slagerij Bjorn en Eline, Hulste



WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



b FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION

VOED JE INSPIRATIE BIJ HORECATEL !

De niet te missen afspraak voor professionals uit de horeca, gastronomie en culinaire beroepen verwelkomt binnenkort het neusje van de zalm van het vak van 8 tot 11 maart in de WEX in Marche-en-Famenne.

Gedurende vier dagen zal een mix van lekkere producten en materiaal tot leven komen in de deskundige handen van zo'n 420 exposanten om tal van creatieve oplossingen te bieden die aangepast zijn aan alle professionals in culinaire beroepen! Dit is wat Horecatel zo aantrekkelijk maakt: het bieden van een selectie van de belangrijkste leveranciers uit de vier hoeken van het land in de zes paleizen van de WEX, oftewel op 23 500 m². De 35 000 verwachte bezoekers (34 634 bezoekers in 2019) zullen er de grootste merken voor materiaal, voedingsmiddelen voor koks, traiteurs, gemeenschappen en snackbars vinden samen met een paleis dat volledig gewijd is aan de belangrijkste brouwerijen van het land en aan andere dranken (koffie, wijn, sterkedranken en frisdranken). Naast hen zullen ze ook het genoeg hebben om meer bescheiden producenten en ambachtslieden te vinden die hun passie voor de lokale productie met plezier delen!

We zijn nog maar een paar weken verwijderd van het evenement en alle lichten staan op groen om van deze editie 2020 een ongelofelijke ontmoetingsplaats te maken voor handelscontacten en uitwisselingen met uw collega's. De gelegenheid om uw gastronomische inspiratie te voeden in een professionele en gezellige sfeer.

ER WAAIT EEN NIEUWE WIND IN HET GASTRONOMISCH PALEIS!

De bekendheid van het aan gastronomie gewijde paleis 6, dat in 2012 werd opgericht, blijft groeien en brengt ten minste **2 exposanten** samen.

Het Gastronomische Paleis wordt georganiseerd rond zijn Master Stage maar biedt ook verschillende gemeenschappelijke stands, evenveel gelegenheden om uit te wisselen en te ontdekken:

- **De gemeenschappelijke stand van Apaq-W, een onmisbaar uitstalraam voor de Waalse producenten.** Dankzij de steun van Apaq-w genieten ze een grotere zichtbaarheid om hun knowhow en hun kwaliteitsproducten te promoten bij restauranthouders en gemeenschappen. Een gelegenheid om te herinneren aan het belang van het zetten van lokale producten op hun menu's.
- **De stand "De smaken van Belgisch Luxemburg":** ontmoet elke dag verschillende producenten om hun ambachtelijke producten te ontdekken: kaas, charcuterie, vers vlees, chocolade, honing, meiwijn...

- **De stand "Horeca Magazine"**, een collectief platform met een tiental partners en leveranciers, op uitnodiging van de partner "Horeca Magazine".
- **De stand "Generatie W"**, een collectief van Waalse chef-koks, producenten, ambachtslieden en ontwerpers die zich inzetten voor de valorisatie van het Waalse culinaire erfgoed.
- **Het gastronomisch restaurant**, uitgebaat door chef Olivier Bauche van La Gloriette in Marche-en-Famenne en Jeune Restaurateur d'Europe (JRE).

Hier zijn een paar nieuwe bedrijven die hun intrede doen:

- *Prétexte*: plantaardige spreads
- *Châteaux Vini*: Italiaanse en Franse wijnen
- *Dierendonck Butchery*: Vlees en vleeswaren
- *Brasserie de Namur*: bieren
- *Faune et Flore*: Barbecues, terrasverwarmingen, decoratie, meubilair
- *Linvosges*: linnen- en beddengoed
- *Deleye Products*: gebakjes

Paleis 6 is veel meer dan een gewoon uitstalraam, het is een plaats waar er uitgewisseld en gedeeld wordt tussen de chef-koks en de jongere generatie. Daarom neemt elk jaar een chef-kok de rol van Ambassadeur op om als boegbeeld te fungeren van Horecatel en zijn programma met culinaire demonstraties, rijk aan ontdekkingen rond de liefde voor de producten, streekproducten, korte ketens, het delen van kennis...

Wees aandachtig: het programma is bijna klaar en wordt in de loop van februari onthuld. Om u al te doen watertanden, kunnen we reeds de komst vermelden van het ongelofelijke duo met Jean-Philippe Watteyne "*I Cook*" en Florent Ladeyn "*Auberge du Vermont*" en van Hendrik Dierendonck...

EN DE AMBASSADEUR 2020 IS...

... De Brusselse chef Evan Triantopoulos, van het restaurant "Le Gril aux Herbes" in Wemmel.

Evan is vooral een chef-kok met een passie voor koken, een bruggenbouwer, een liefhebber van kwalitatieve producten! Hij is tevens een chef-kok met een passie voor het doorgeven van zijn liefde voor de gastronomie en heeft tal van jonge talenten gevormd die nu hun eigen pand hebben. We kunnen onder andere Stéphanie Thunus van Au Gré du Vent in Seneffe, Laure Genonceaux van Brinz'I in Ukkel, Mélanie Englebin en Cédric Cnudde in de keuken van La Maison du Cygne in Brussel vermelden.

Evan zal op zondag 8 maart van 12.30 tot 13.45 uur achter het fornuis van de Master Stage van Paleis 6 staan maar zal ook in de jury van de Trophée Eric Martin zetelen.

NIEUWIGHEID VOOR DE WEXPROCUP!

Deze in 2012 gelanceerde wedstrijd biedt jonge chef-koks onder de 30 jaar de mogelijkheid om aan een culinaire wedstrijd deel te nemen die door hun leeftijdsgenoten wordt beoordeeld. Het succes van dit project werd mogelijk gemaakt dankzij het *collectief Génération W* en zijn chef-koks die de promotie van de gastronomische cultuur en van haar jonge

scheuten ter harte nemen. Onder hen leefde de wens op een erbetoon te brengen aan een grote chef-kok, een goedhartige man voor wie gastronomie samenging met plezier, gezelligheid, streekproducten... De WexProCup wordt vanaf nu de "**Trophée Eric Martin**". En wie beter dan zijn zoon, *Tristan Martin* "*Château de Grandvoir*" om de rol van voorzitter op zich te nemen voor deze 9e editie van de wedstrijd.

Op basis van een kandidaatstellingsdossier en 2 recepten die uiterlijk tegen 31 januari moeten verstuurd worden, worden 4 kandidaten geselecteerd voor de finale die op maandag 9 maart zal plaatsvinden. De kandidaten krijgen 2.30 de tijd om 1 voorgerecht en 1 hoofdgerecht te maken op basis van een verassingsmandje met lokale producten. Om hen te beoordelen nemen Didier Galet (Didier Galet), Olivier Bourguignon (Le D'Arville) et Dany Lombart (Le Val d'Heure) plaats naast Tristan Martin en Evan Triantopoulos. De geselecteerde kandidaten worden begin februari 2020 bekendgemaakt.

PROGRAMMA

Horecatel biedt elke dag een programma van culinaire demonstraties die te volgen zijn op het Podium van de toekomst (Paleis 1) en op de Master Stage van het Gastronomische Paleis (Paleis).

We kunnen reeds het volgende aankondigen:

Dinsdag 10 en woensdag 11 maart: WorldSkills Belgium Nationale preselecties "Koken en Serveren in de zaal" voor het Kampioenschap voor beroepen met wie weet op het einde een selectie voor het Belgian team dat zal deelnemen aan de EuroSkills Graz 2020 in Oostenrijk van 16 tot 20 september 2020.

Aangezien het programma nog in ontwikkeling is, verwijzen we u naar de website www.horecatel.be voor meer informatie.

PRAKTISCHE INFO

Data: Van zondag 08 tot woensdag 11 maart 2020

Openingstijden:

- Van zondag 08 tot dinsdag 10 maart: van 11.00 uur tot 19.00 uur (toegang tot 18.30 uur)
- Woensdag 11 maart: van 11.00 uur tot 18.00 uur (toegang tot 17.30 uur)

Tarief:

Beurs uitsluitend voor professionals

- Op vertoon van een uitnodiging: gratis toegang
- Zonder uitnodiging: € 70
- Groep horecastudenten (enkel op woensdag 11/03 's middags): € 6/persoon
- Kinderen jonger dan 12 jaar: gratis

Parking:

3000 plaatsen beschikbaar op de site

- € 3/dag

Adres:

WEX in Marche-en-Famenne

www.horecatel.be

HORECATEL

en het **gastronomisch paleis**



08 > 11
MAART
2020

www.horecatel.be

TRENDY PANKLARE GERECHTEN

Fusion vleesgerechten voor de pan, de oven en/of de barbecue



De wereld verandert snel. Een boutade misschien, maar als het om 'Vlees' gaat is het niet anders. Mee evolueren is dan ook de boodschap.

En veranderingen zijn er op alle gebieden. Wat de voeding in het algemeen betreft, is dat het gebruik van nieuwe grondstoffen, nieuwe ingrediënten, vreemde kruiden, exotische specerijen en nieuwe vormen van bereiden. Dit alles meegebracht van de verre reizen van de mensen of overgenomen van de diverse tradities van de vele nieuwkomers.

Door creatieve chefs zijn veel van deze nieuwigheden ingepast in de eigen keukens. Niet zelden onder de vorm van de meest vreemdsoortige combinaties. Met succes! Het beste van twee (of meer) werelden worden er gecombineerd in totaal nieuwe gerechten. Dit in een stijl die men de fusion keuken is gaan noemen. Algemeen aanvaard nu en niet meer weg te denken uit het huidige culinaire landschap.

De manier van het verwerken van vlees is daarbij gevolgd. Het gebruik van nieuwe vleessoorten (o.a. Wagyu), het aanwenden van nieuwe kooktechnieken (o.a. wokken) en het op smaak brengen met kruiden en specerijen van over de hele wereld zijn daar voorbeelden van. Om daarbij dan nog te zwijgen over de

nieuwe vormen van presenteren. Vaak erg decoratief, heel kleurrijk en niet zelden (heel) pittig.

De ambachtelijke slager kan bij deze trends niet achterblijven. 'Vlees' als buitengewoon veelzijdige grondstof, biedt hem daarbij eindeloze mogelijkheden.

Maar hoe dan ook, vlees is en blijft daarbij nutritioneel het belangrijkste 'ingrediënt': rijk aan hoogwaardige eiwitten, een enige bron van Fe (ijzer) en als dierlijk product dé bron van het levensnoodzakelijke vit B12. Bovendien zijn in regel deze bereidingen nog vetarm ook.

Boordevol voedingsstoffen en toch arm aan calorieën! Kortom vlees op zijn best.

Lekker en gezond.

En door de slager eenvoudig te bereiden. Wat uit volgende zes panklare gerechtjes mag blijken.

1. THE WAVE



GRONDSTOFFEN

1 kg kipfilet

150 g gerookte rauwe ham, dun gesneden

1 sinaasappel: zeste

Bieslook: fijn gesneden

INGREDIENTEN

20 g KIPKRUIDEN GRILL

Allergenen Selderij, Mosterd

50 g TOPMARINADE INDIAN CURRY

Allergenen: geen

SATESTOKJES van 18 cm



BEREIDING



Snij de kipfilet overlangs in dunne lapjes.



Kruid de vleeslapjes aan één zijde.



Garneren met sinaasappelzeste



BEREIDING



Leg twee lapjes met de gekruide zijde op elkaar en leg er een plakje gerookte ham tussen.



Werk af met wat fijn versnipperde bieslook.



Snij het magere kippendijenvlees (ontbeend en ontvet) in grote gelijke vleesblokjes.



Vouw alles mooi samen.



Presenteer op een mooie schotel.



MARINOL TOSCANIA bij de kippenblokjes voegen.



Spies de vleeslapjes op een SATESTOKJE van 18 cm, zodanig dat het geheel een golvend voorkomen verkrijgt.

Tip: Bak de spiesjes rondom aan derwijze dat ze gaar zijn na 10 à 12 minuutjes.

2. BLIJE DIJE SPIES



Goed mengen.



Bestrijk met TOPMARINADE INDIAN CURRY.

GRONDSTOFFEN

1 kg kippendijenvlees, zonder rode ui, in partjes
lente-ui, in partjes

INGREDIENTEN

150 g MARINOL TOSCANIA
Allergenen: Mosterd
SATESTOKJES 18 cm



Spies de vleesbrokjes op de SATESTOKJES van 18 cm.
Begin met een stukje kip, dan een partje rode ui en vervolgens een stukje lente-ui.
Herhaal tot gewenste grootte.



Presenteer op een mooie schotel.

Tip: Bak het spiesje gaar in 5 à 7 minuutjes.

3. INSIDE OUT



GRONDSTOFFEN

1 kg kippendrumsticks, Belle Flamande
Rode pepertjes, fijn gesneden
Verse knoflook, fijn gesneden
Rode ui, in fijne brunoise
Ronde aluminiumschaaltjes

INGREDIENTEN

150 g TOP MARINADE JAIPUR
Allergenen: Mosterd
2 g TIJM HEEL



BEREIDING



Snij de peesjes aan de knop van het kippenboutje door, leg het boutje open en snij een paar keer in.



Bestrijk de opengelegde kippenboutjes met de TOP MARINADE JAIPUR.



Werk af met rode pepertjes, rode ui, knoflook en TIJM HEEL.



Om het gerechtje een nog meer aantrekkelijke kleur te geven kan het geheel nog bestrooid worden met wat fijn versnipperde bieslook.



Leg de gemarineerde kippendrumsticks, met het beentje omhoog, in een rond aluminiumschaaltje
Presenteer op een mooie schaal.



Presentatie met een papierenmanchetje.

Tip: Plaats het schaaltje in een voorverwarmde oven op 180 °C en bak in 20 à 25 minuten de boutjes gaar.

4. ORANGERIE



GRONDSTOFFEN

1 kg runderbavette, in dunne stroken van 10 cm lang en 2 x 2cm dik.
Sinaasappel, zeste en partjes
Rode ui, in fijne ringen gesneden

INGREDIENTEN

150 g TOP MARINADE JAIPUR
Allergenen: Mosterd
SATESTOKJES van 18 cm



BEREIDING



Snij de runderbavette, in dunne stroken van 10 cm lang en 2 x 2 cm dik.



Spies de lappen rundvlees op

SATESTOKJES van 18 cm.



Bestrijk de stroken runderbavette rond-om-rond met TOP MARINADE JAIPUR.



Steek een stuk sinaasappel met schil aan het uiteinde van de saté.



Garneer met ringetjes rode ui en sinaasappelzeste.



Presenteer op een mooie schotel

Tip: rond-om-rond aanbakken en garen tot gewenste cuisson.

5. VUURPIJL



GRONDSTOFFEN

1 kg gemalen rundvlees Bieslook

INGREDIENTEN

150 g MARIFIN PITA

Allergenen: Gluten, Selderij, Soja

50 g PIRI PIRI MELANGE APOLLO

Allergenen: geen

STOKJES TEPOKUCHI/ HANDVAT 18 cm



BEREIDING



MARIFIN PITA bij het gemalen rundvlees voegen.



Alles tot een homogene massa mengen.



Maak gelijke vleesballetjes van +/- 125 g.



Rol dunne lange worsten van de vleesballetjes.



Dip de uiteinden van de vuurpijlen in wat PIRI PIRI MELANGE APOLLO.



Spies de 'worsten' ze op STOKJES TEPPOKUSCHI van 18 cm.



Steek naast de STOKJES TEPPOKUSCHI enkele sprietjes biesloop in de vleesmassa. Deze fungeren als de lont van de vuurpijl.



Geef extra pit door een streepje MARIFIN PITA aan te brengen op de worsten.



Garneer met wat fijn gesnipperde bieslook. Serveer op een mooie schotel

Tip: Bak op een hoog vuur. Let erop dat ook het binnenste van het product gegaard is.

6. SWEET HEARTS



GRONDSTOFFEN

10 chipolataworstjes
500 g varkenshaas,
50 g rode peper, zeer fijn gesneden

INGREDIENTEN

100 g TOP MARINADE JAIPUR
Allergenen: Mosterd
50 g LAKMARINADE HONING
Allergenen Soja, Gluten
2 g TIJM HEEL
SATESTOKJES van 15 cm



BEREIDING



Snij de varkenshaas in medaillons van 1.5 cm dik.



Meng de LAKMARINADE HONING met de TOP MARINADE JAIPUR.



Strijk de varkenshaasmedaillons rondom-rond in met het mengsel van LAKMARINADE HONING en TOP MARINADE JAIPUR.



Wikkel een chipolata rond een medaillon.



Spies chipolata en medaillon op een SATESTOK van 15 cm.



Bestrijk het geheel nog eens met de gemengde marinade.



Garneer het centrum (varkenshaas) van de spies met de rode peper en TIJM HEEL.



Serveer op een mooie schotel.

Tip: Bak tot de chipolata derwijze dat ook het binnenste gaar is.

VERKOOPTIPS!

Het presenteren van je producten in de koeltoonbank biedt een enorme waaier aan mogelijkheden, die vaak helaas maar ten dele benut worden. Sommige ambachtelijke slagers zien hun koeltoonbank als een noodzakelijk kwaad. Zij hebben heel veel betaald voor een mooie koeltoonbank en die moet het dan maar waar maken.



Maar... met een supermoderne winkel met daarin een juweel van een koeltoonbank, **krijgt je echt geen omzet in de kassa, als je de basisregels niet voldoende toepast!**

KWALITEIT - ASSORTIMENT-PRESENTATIE - BEDIENING en SERVICE... zijn de belangrijkste elementen bij succesvol verkopen.

Als we nu vandaag over **PRESENTATIE** praten, gaan we er van uit dat de klant niet alleen herkenbaarheid zoekt van de producten, maar ook de betrouwbaarheid van deze producten en van zijn ambachtelijke slager.

EEN GOEDE PRESENTATIE IS NET ZO BELANGRIJK ALS GOEDE KWALITEIT.

Voor iedere vorm van presentatie geldt een vaste norm. Tracht zo veel mogelijk aan **BLOKPRESENTATIE TE DOEN...** maak afscheidingen. De uiteinden van je koeltoonbank kunnen mooi zijn door er massaal in te presenteren. Dit kan je doen door één bepaald product in een ruim assortiment te presenteren, zodat een dode hoek wordt omgetoverd tot een aantrekkelijk en levendig verkoop-punt.

Show-presentatie bekomt je door de uiteinden van uw toonbank levendig te maken... bv. een showhoek waar je culinaire producten presenteert.

We hebben het ook over dat de klant **BETROUWBAARHEID, ZEKERHEID EN HERKENBAARHEID** zoekt bij zijn ambachtelijke slager.

Je kan de klant die zekerheid geven **DOOR TE LATEN ZIEN WAT JE AANBIEDT.**

PRESENTEER DUS ZO WEINIG MOGELIJK PANKLARE OF ANDERE ARTIKELN DIE WEGGESTOPT ZIJN ONDER OVERTOLLIGE GARNERINGEN... DAAR KUNT U DE KLANT NIET MEER MEE VERLEIDEN.

PRESENTATIE MOET EEN STERKE PIJLER VAN JE AMBACHTELIJKE SLAGERIJ ZIJN.

JE PRESENTATIE VAN JEZELF om zo goed mogelijk voor de dag te komen is tevens even belangrijk!

Je moet weten dat je ook op persoonlijke presentatie beoordeeld wordt en je wilt toch daarop ook zo hoog mogelijk op scoren?... o.a. door trendy beroepskledij, algemene lichaamsverzorging... Voel je het verband, beste slager, dat we leggen, naar je koeltoonbank toe?

EN VOORAL NAAR DE PRESENTATIE VAN UW PRODUCTEN.

VERZORG ZE ALS JEZELF, DAT SCHEPT VERTROUWEN IN WAT JE PRESENTEERT.

DE VERZORGING VAN JE KOELTOONBANK, DE PRESENTATIE VAN JE PRODUCTEN EN HET VERTROUWEN DAT JE UITSTRAALT ZIJN BEPALEND VOOR DE OMVANG VAN JE OMZET EN... VAN HET VOORTBESTAAN VAN JE AMBACHTELIJKE SLAGERIJ!

Veel succes!

SLOTBESCHOUWINGEN

1. Zoals in de titel aangegeven zijn alle gerechtjes te garen in de pan, de oven of op de barbecue/grill.
2. Zoals steeds bij vlees is het verhitten van het product (de cuisson) belangrijk voor de eetkwaliteit van het verbruiksklare product. Verhit daarom zodanig dat het vlees na garen nog sappig is; maar wel voldoende intens om alle schadelijke bacteriën af te doden. Na aanpakken moet het vlees sappig dan ook helder zijn. Bij gerechtjes waarbij gehakt verwerkt wordt is dat extra belangrijk!
3. Verder gelden alle voorzorgen zoals gebruikelijk voor het bereiden van panklare gerechten. Gebruik door-koeld - vers - vlees. Hou de periode waarin het gerecht bereid wordt zo kort als mogelijk en plaats de gerechtjes na bereiden direct in de (diep)koeling. De kleur van het eind-product zal er wel bij varen.
4. Zoals steeds bij het verwerken met vlees is verder een doorgedreven hygiëne een absolute vereiste om de bacteriologische veiligheid te garanderen en een maximale houdbaarheid van de bereide gerechten te bekomen.

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



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

Kan vers vlees onder gemodificeerde of beschermende atmosfeer verpakt worden in een vleeswinkel (slagerij) om de oorspronkelijke houdbaarheid (uiterste gebruiksdatum (TGT)) te verlengen?

Verordening 853/2004 bepaalt in bijlage I de definitie voor “vers vlees”: “vlees dat, buiten de koel- of vriesbehandeling, geen enkele behandeling heeft ondergaan om de houdbaarheid te bevorderen, met inbegrip van vacuümverpakt vlees of vlees in CA-verpakking (gecontroleerde atmosfeer)”. Het artikel 24 van Verordening 1169/2011 bepaalt het volgende: « Bij levensmiddelen die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn en derhalve na korte tijd een onmiddellijk gevaar voor de menselijke gezondheid kunnen opleveren, wordt de datum van minimale houdbaarheid vervangen door de uiterste consumptiedatum.

Na de uiterste consumptiedatum wordt een levensmiddel onveilig geacht overeenkomstig artikel 14, leden 2 tot en met 5, van Verordening 178/2002». Vers vlees wordt beschouwd als een zeer bederfelijk microbiologische levensmiddel.

Voedingsmiddelen verpakt onder gemodificeerde of beschermende atmosfeer zitten in een verpakking waarin de lucht vervangen werd door een toegelaten gas of gasmengeling. Deze gassen worden beschouwd als additieven en zijn onderworpen aan de vereisten van VO 1333/2008.

Doorstraling of ionisatie houden geen verband met gassen gebruikt in verpakkingen. Deze processen zijn onderworpen aan een andere regelgeving.

“Normale” lucht bestaat voornamelijk uit stikstof en zuurstof in een verhouding van ongeveer 4:1. Het is zuurstof dat aan de basis ligt van veranderingsprocessen bij voedingswaren (oxidatie, ranzig worden, ...).

Sommige soorten micro-organismen, de zogenaamde “aërobe” micro-organismen, hebben zuurstof nodig om zich te kunnen ontwikkelen. Door het gehalte aan zuurstof te verminderen dat met het voedingsmiddel in contact komt, slaagt de exploitant erin om de bewaarduur te verlengen.

Meestal moeten deze levensmiddelen nog steeds gekoeld bewaard worden, waardoor de ontwikkeling van de micro-organismen vertraagt. De uiterste gebruiksdatum (“te gebruiken tot” of TGT) van levensmiddelen die onder gemodificeerde of beschermende atmosfeer verpakt zijn is dus vaak langer dan voor onverpakt vers vlees.

Het is de fabrikant die deze uiterste gebruiksdatum vastlegt, bijvoorbeeld in functie van verouderingstesten of de resultaten van microbiologische analyses. Hij garandeert dat gedurende

deze houdbaarheidsperiode het product geen risico voor de consument inhoudt als het bij de juiste temperatuur bewaard wordt. Eenmaal de uiterste gebruiksdatum overschreden, mag het product niet meer geconsumeerd worden en is de verkoop ervan verboden.

Het is toegelaten dat een vleeswinkel (slagerij) vers vlees verpakt onder gemodificeerde of beschermende atmosfeer indien ten minste aan de volgende voorwaarden voldaan is:

- Het materiaal en de kwaliteit van de verpakkingen (film, bakjes, ...) moeten geschikt zijn voor de gewenste toepassingen.
- Het toepassen van deze techniek vereist een specifieke kennis. Een opleiding is dus noodzakelijk of men moet zich laten begeleiden door een expert.
- De procedure (gebruikte methode) dient opgenomen te zijn in het autocontrolesysteem van het bedrijf.
- De nodige analyses op de producten dienen voorzien te zijn in het autocontrolesysteem.
- Het verse vlees moet zo vers mogelijk, onmiddellijk na uitsnijden (<24h) verpakt worden.
- Men moet voldoen aan alle van toepassing zijnde etiketteringsvereisten (Verordening 1169/2011). Zo moeten levensmiddelen waarvan de houdbaarheid is verlengd door middel van verpakkingsgassen die zijn toegestaan bij Verordening 1333/2008, de vermelding “verpakt onder beschermende atmosfeer” dragen.
- De nieuw bepaalde houdbaarheid van het product moet wetenschappelijk onderbouwd zijn. Dit kan gebeuren op basis van historische gegevens van de inrichting, sectorinformatie, wetenschappelijke gegevens, de reglementaire normen (Verordening 2073/2005),... Indien dergelijke gegevens niet voorhanden zijn, moet een houdbaarheidsstudie met laboratoriumtesten worden uitgevoerd.

Bron: FAVV



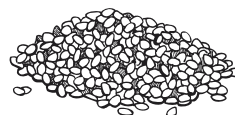
Bowls & Jars



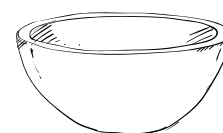
THAI BEEF POKE BOWL/QUINOA

recept voor 20 personen

Tasty
Energy




Quinoa
Low carb!



- 1 kg Biefstuk
- 2 kg Gekookte quinoa
- ½ kg Wortel fijngeraspt
- 1/2 kg Spitskool in julienne
- 1/2 kg Komkommer of green papaya in julienne
- Platte peterselie
- Verstegen Gomasio Curry**

voor de dressing:

- 60 g **Verstegen Kumar's Wokpaste Vietnam**
- 40 ml Limoensap
- 5 ml Sesamolie
- Verstegen Sambal Oelek** 
- Verstegen Konstante Pezo**

Kruid de biefstuk met de Konstante Pezo en bak krokant/saignant. Laat afkoelen.
Maak de dressing en meng met de Kumar's Wokpaste Vietnam/limoensap/sesamolie en Sambal Oelek. Snijd de biefstuk in dunne plakjes en meng met de groentjes en de dressing.
Werk af met platte peterselie en borrelmix.
Serveer met extra Sambal Oelek of dressing.

Borrelmix: meng zaden en/of noten, bak even op en kruid met Gomasio Curry.

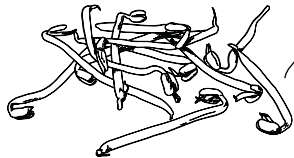
Voor de liefhebbers: laat de mensen naar smaak zelf afwerken met koriander.

Mogelijke extra's

- Spicy borrelmix
- Dressing of Sambal Oelek
- Koriander of kerstomaatjes

BLOEMKOO- NASI GORENG BOWL

recept voor 20 personen



*taugé is
een superfood!
Vitaminebom!*

**Brain
Food**



- 2.5 kg Rauwe gehakte bloemkool (bloemkoolrijst)
- 200 g Sjalot
- ½ kg Erwtjes diepvries
- ½ kg Brunoise wortel/selder/prei
- 1 kg Sojascheuten (taugé)
- 250 g Julienne van spitskool
- 120 g **Verstegen World Grill Indian Mystery**

extra garnituren:

Verstegen Gefermenteerde little gem kimchi

Verstegen Seroendeng

Verstegen Uiensnippers vers gebakken

20 Spiesjes van kippendijenvlees

met **Verstegen Specerijenmix voor Saté**

(gegrild of gebakken)

Verwarm de World Grill Indian Mystery en laat de sjalot wat zweten.

Voeg de bloemkool/wortel/prei/selder/kool toe en bak mooi op. Voeg de erwtjes toe en bak kort mee. Voeg de sojascheuten toe en meng onder de groentjes. Verdeel alles onder de bowls.

Werk af met de spiesjes. Dien op met de Kimchi, Seroendeng en serveer met gebakken uitjes.

Extra

Voeg ook nog 40 scampi's toe.

Gebakken en gekruid met de

Verstegen Spicemix del Mondo Takoyaki

of **Specerijenmix voor Kip Japans**

Bowls & Jars

**Meer info of
recepten?**

Contacteer
uw Verstege-
vertegenwoordiger.



Enjoy great taste

Verstegen Spices & Sauces nv • Wayenborgstraat 12 • 2800 Mechelen • tel. +32 (0)15 21 09 75 • specerijen@verstegen.be • www.verstegen.eu

Visit us at **TAVOLA 15 > 17 MAART**
Kortrijk Expo • Stand nr. 483



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

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

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

Iedereen is van harte welkom op deze evenementen.

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

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

Het programma van beide evenementen ziet er als volgt uit.

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



FAMILIEDAG PAIRI DAIZA OP 6 SEPTEMBER 2020

Programma:

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

Sommige leden merken op dat de toegangsprijs op het internet voor Pairi Daiza goedkoper is dan onze aangeboden all-in familiedagprijs. **Let wel: de prijs die wij u aanbieden omvat:** de parking, het onthaal bij aankomst, de ingang tot het park, 2 x roofvogelshow, buffet met zoetigheden en gratis drank gedurende 1u30, laatavondopening tot 21 uur.

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

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

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

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

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

Kinderen tot 2j gratis!

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

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

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

Naam:

Adres lidmaatschap:

zal aanwezig zijn met..... personen

en stort voor het lid € 43

voor zijn/haar partner € 43

Aantal kinderenx € 57 = €.....(kinderen tot 2j gratis)

Aantal genodigdenx € 63 = €.....

Totaal: €

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



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



Programma:

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

14u30: aan tafel

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

MENU

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



**Warm voorgerechtje (opgediend):
Snoepertje**



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



**Entrecote dry aged Wit Blauw, Béarnaise jacket potato en
seizoensgroentjes**



Het dessertenbuffet

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



Koffie en mignardises

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

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

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

Naam:

Adres lidmaatschap:

zal aanwezig zijn met..... personen

en stort voor het lid € 73

voor zijn/haar partner € 73

Aantal genodigden x € 93 = €.....

Totaal: €

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





REGIONAAL BRUGGE: FAMILIEDAG

Gezellige groepsuitstap naar "Pairi Daiza" ter gelegenheid van het 125 jarig bestaan van de Landsbond

Wij zorgen dat u zorgeloos ter plaatse geraakt, met z'n allen gezellig met de bus

PROGRAMMA:

ZONDAG 6 SEPTEMBER '20

- 08u00 Samenkomst op de parking van Kinopolis Brugge
- 08u30 Vertrek met de bus naar Pairi Daiza, onderweg zorgen we voor een ontbijtje
- 10u00 Verwachte aankomst in Pairi Daiza
In het park worden we onthaalt door hostessen en kunnen we binnen via een aparte ingang
Ganse dag vrij op het park met speciaal voor ons volgende extra's
11u00 -11u30 roofvogelshow in het amfitheater

14u30 -15u30 roofvogelshow in het amfitheater
16u30 -18u00 Vieruurtje in een ruimte speciaal voor ons gereserveerd

19u00-19u30 Vertrek met de bus richting Brugge
21u15 Voorziene aankomsttijd op de parking van Kinopolis Brugge

PRIJS

15 € per persoon voor de zorgeloze heen en terugreis met bus.

Inschrijven: Voor zondag 2 augustus Overschrijven op rek nr. BE33 1210 4031 0046 Inschrijving pas geldig na volledige betaling

Voor de inkom van Pairi Daiza moet u inschrijven via de Landsbond. Inschrijvingsstrook en prijzen zie blz hiernaast

Tot ziens op dit prachtig initiatief van de Landsbond voor het 125 jarig bestaan

REGIONAAL BRUSSEL: DINER VAN DE KONINKLIJKE CORPORATIE VAN DE BRUSSELSE BEENHOEWERS

Zoals gewoonlijk vond het feest van de Koninklijke Corporatie van Brussel plaats in de alom gekende en gewaardeerde feestzaal de Waerboom. Het feest werd ingeleid met een mooie speech van de voorzitter Etienne De Vleminck. We ontvingen de nationale voorzitter Ivan Claeys en vice-voorzitter Jean-Luc Pottier als eregasten. Na de nieuwjaarspeech van de nationale voorzitter werden Daisy en Josée in de bloemetjes gezet door de voorzitter Ivan Claeys.

De heer t' Kint, voorzitter van Aalst,

Joseph Otten, voorzitter van de provincie Limburg, de heer Leon Vogels, secretaris van de provincie Limburg, de voorzitter van Verviers en zijn delegatie, de heer Eric Vandenbosche, voorzitter van het syndicaat van Waals-Brabant, de leden van Waals-Brabant en meerdere leden van Les Mangons, werkelijk een bonte groep van bestuurders en leden uit verschillende provincies, waren aanwezig.

Het diner was super met een rijke keuze voor ieder zijn gading. De tombola was er natuurlijk ook! De Brasvarham,

geschonken door Amnimeat, werd gewonnen door de Slagerij Vannechel uit Sint-Kwintens-Lennik. De tombola werd rijkelijk gesponsord door de firma's Amnimeat, Havian, Equinox, Evlier, De Vleminck, de Waerboom en Schietse. Er waren meer effectieve slaggers aanwezig dan de voorbije jaren, een feit waar we zeer gelukkig mee zijn en waarvan we hopen dat de trend zo blijft doorgaan. Het feest werd, zoals gewoonlijk afgesloten met een gezellige dansparty.



LEKKER
VAN BIJ
ONS

www.lekkervanbijons.be



PAKSOI

GROENTE VAN DE MAAND

WAT IS DE HOUDBAARHEID VAN PAKSOI?

- In de koelkast blijft een volledige bussel een 3-tal dagen goed.
- Gesneden paksoi kan je 1 dag in de ijskast bewaren.
- In de diepvries kan je paksoi tot 12 maanden bewaren.

PAKSOI BEWAREN DOE JE ZO

- Paksoi in de ijskast bewaart optimaal in een geperforeerde plastic zak.
- Voor paksoi de diepvries in gaat, moet je de bladeren eerst even blancheren.

HOE PAKSOI INVRIEZEN?

Paksoi blancheren voor het invriezen is noodzakelijk om kleur en voedingswaarde beter te bewaren.

- Dompel de bladeren een 2-tal minuutjes onder in kokend water.
- Spoel goed af onder ijskoud water om het kookproces te stoppen.

Om verspilling tegen te gaan, is invriezen ideaal. Je moet gelukkig geen schrik hebben om zonder paksoi te vallen, want dankzij de Belgische telers is deze heerlijke groente het ganze jaar verkrijgbaar.

PAKSOI KANT-EN-KLAAR INVRIEZEN

Verse paksoi is fantastisch, maar een kant-en-klare maaltijd is toch ook wel handig. Wat nu gedaan? De oplossing is eenvoudig. Vries geblancheerde paksoi per portie in samen met andere geblancheerde groenten, zoals prei, wortel en selder. Zo kan je, wanneer je zin hebt, een portie uit de diepvries halen en een stukje vis bakken. Roerbak alles samen in de wok en voor je het weet staat er een heerlijk gerecht op tafel. Of weet je wat, maak een oosters soepje met paksoi, laat alles afkoelen en vries de soep in handige bakjes in. Soep met verse paksoi kan je tot 3 maanden bewaren.

Laat je inspireren door deze recepten met paksoi.

GEROOSTERD VARKENSKROONTJE MET GESTOOFDE PAKSOI**Ingrediënten**

1 varkenskroontje van ongeveer 800g
 zout
 1 el gehakte tijm
 2 el olijfolie
 1 el rijstazijn
 1 el boter

Voor het sausje:

2 teentjes knoflook
 5 cm verse gember
 15 cl sojasaus
 5 cl vloeibare honing
 6 druppels tabasco
 1 tl sesamololie

Voor de paksoi

2 paksoi
1 el olijfolie
2 sjalotjes
400 g champignons

Recept

Verwarm de oven voor op 180°C. Kerf het vet van het varkenskroontje kruisgewijs in. Zorg ervoor dat je niet in het vlees snijdt. Meng de rijstazijn met tijm, zeezout en 2 el olijfolie. Wrijf er het varkenskroontje goed mee in. Laat 10 minuten intrekken. Verhit 1 eetlepel boter en olijfolie in een braadslede of ovenvaste pan en schroei het varkenskroontje dicht tot het mooi bruin ziet. Plaats de pan in de oven en verlaag de temperatuur tot 150°C. Pers de knoflook en de gember fijn. Meng de sojasaus, honing, tabasco en de sesamololie. Giet na 20 minuten de helft van het sojasausje over de varkenskroon. Voeg na 30 minuten de andere helft van het sausje toe en laat nog 10 minuten bakken. Neem het varkenskroontje uit de oven en laat het even rusten op een rooster boven een diep bord, losjes bedekt met aluminiumfolie. Snijd de paksoi fijn. Neem een pan met olijfolie en bak de gesnipperde sjalot glazig. Roer er de paksoi en de champignons onder. Laat dit geheel stoven op een hoog vuur en breng op smaak met peper en zout. Schep de groenten bij het vlees en schenk er een beetje jus bovenop.

PEPERSPAGHETTI MET VARKENSSTUKJES EN OOSTERSE KRUIDEN



Ingrediënten

450 g spaghetti
1/2 bussel basilicum, fijngehakt
8 blaadjes munt, fijngehakt
2 groene chilipepers, fijngehakt
300 g varkensvlees (in reepjes)
Zwarte peper en zeezout
4 eetlepels sojasaus
2 eetlepels bruine suiker
1 eetlepel limoensap
2 eetlepels mirin (Japanse kookwijn)
Paksoiblaadjes met stengel

Recept

Kook de spaghetti beetgaar in gezouten water. Stoom de paksoiblaadjes gedurende enkele minuten beetgaar in een stoommandje, in een stoompan of op een rekje in de wok met een laag water. Meng de varkensreepjes met basilicum, munt, groene pepers, peper en zout. Bak ze kort in olie. Meng de varkensreepjes met de spaghetti, de sojasaus, suiker, limoensap en mirin. Serveer de pasta met de gestoomde paksoiblaadjes.

VARKENSNEK MET FRISSE GROENTEN EN BOSPADDENSTOLEN



Ingrediënten

1,5 kg varkensnek
2 kleine paksoi
300 g gemengde bospaddenstoelen
1 rammenas (3 dagen op voorhand pekelen)
1 bussel lente-uitjes
400 g witte rijst
300 g witte miso
3 klontjes boter
1 l water
verse koriander
peper en zout

Recept

Schil de rammenas en snijd in blokjes. Leg in een grote pot, zonder deksel. Voeg het water, opgelost met 30 g zout toe. De blokjes moeten helemaal met het water bedekt zijn. Span een stuk papier of gaasdoek over de pot en laat 3 dagen pekelen op kamertemperatuur. Bestel vooraf bij de slager de varkensnek. Wrijf het vlees in met de miso. Leg dit samen met een klontje boter in een ovenschaal en zet 25 minuten in een voorverwarmde oven van 220°. Verminder daarna de temperatuur naar 160° en laat nog 30 minuten verder garen. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de paksoi in de lengte in 2. Ontdoe de lente-uitjes van hun wortels en snijd de topjes van de groene uiteinden dwars in 2. Bak beide groen-

ten met een klontje boter aan in een pan. Kruid met peper en zout. Bak ook de bospaddenstoelen met een klontje boter en kruid met peper en zout.

Dresseren:

Snijd de varkensnek in dikke schijven. Maak een bedje van rijst op het bord en dresseer daarop de varkensnek. Leg alle gebakken groenten ernaast en werk af met koriander en wat blokjes gepekeld rammenas. De vleesjus kan als saus gebruikt worden.
Chef Yannick Van Aeken - restaurant Humphrey

VISCURRY MET KRIELTJES EN PAKSOI



Ingrediënten

600 g koolvis
400 g krielaardappelen
2 sjalotten
4 teentjes knoflook
1 rode Spaanse peper
500 g kerstomaten
peper en zout
1 klein blikje tomatenpuree
200 ml kokosmelk
500 ml visfond
bakboter

1 paksoi

Kruidenmengeling
1 kl gemberpoeder
½ kl fenegriek
1 kl koriander
½ kl komijn
4 kardemom peultjes
2 kl garam masala

Voor de salsa
1 Spaanse rode peper
½ plantje koriander

½ plantje platte peterselie
½ komkommer
2 lente-uitjes
200 g kerstomaten
2 limoenen

Recept

Rooster de kruiden (gember, fenegriek, koriander, komijn, kardemom en garam masala) in een pan zonder vetstof. Doe de geroosterde kruiden in een schaal en zet even opzij. Snijd de vis in grote stukken en leg ze in een grote mengschaal. Voeg de helft van de kruiden toe samen met de olijfolie, peper en zout. Laat de vis 10 minuten marineren in de koelkast. Was ondertussen de krieltjes en halveer. Zet opzij in koud water. Pel de sjalot en de knoflook en snipper fijn, samen met de Spaanse peper. Zet de pan op het vuur met weinig boter en korst de vis rondom goudbruin. Haal de vis uit de pan. Bak de sjalot, knoflook en Spaanse peper in een kookpot. Snijd de kerstomaatjes in de helft en voeg ze erbij, samen met de tomatenpuree en de rest van de geroosterde kruiden. Voeg de visfond en kokosmelk toe. Alsook de krieltjes en laat nog 25 minuten zacht koken op een laag vuur. Snijd de harde onderkant uit de paksoi, was en snijd de witte steel en bladeren in repen. Leg de stukken vis en paksoi in de curry en laat nog 5 minuten doorkoken, zodat de vis warm en helemaal gaar is. Maak de salsa Hak de rode peper, koriander en peterselie fijn. Snipper de komkommer, lente-uitjes en kerstomaten. Meng de groenten en kruiden in kommetje en pers de limoenen erboven op uit. Schep de viscurry in een diep bord of kommetje en voeg wat salsa toe. Werk af met een plukje koriander en serveer meteen.

WOK VAN VARKENSVLEES



Ingrediënten

600 g spiering zonder been
arachideolie
1 bot jonge wortelen
1 bot witte asperges
100 g peultjes
1 jonge bloemkool

1 dl groentebouillon
 1 pakje lente-ui
 1 bot koriander
 1 citroen
 100 g pecannoten
 olie

Voor de marinade
 een duimdik stuk gember
 1 teentje knoflook
 een takje vers bonenkruid
 sesamololie
 een scheutje sojasaus
 peper

Recept

Snijd het varkensvlees in kleine stukjes. Schil voor de marinade de gember en pel de look. Snijd beide zeer fijn. Doe de look en de gember bij het vlees met het gesneden bonenkruid, enkele druppels sesamololie, een scheutje sojasaus en peper. Meng goed door en laat een half uurtje rusten. Schil intussen de wortelen en de asperges en snijd alle groenten in kleine stukjes. Verhit de wok en doe er een scheutje olie in. Schroei het vlees dicht en haal het terug uit de wok. Voeg wat verse olie toe en roerbak de wortelen, de bloemkool en de asperges enkele minuten. Blus met de groentebouillon en voeg de peultjes toe. Bak verder tot het vocht is verdampt. Doe er het varkensvlees terug bij om door te warmen. Werk de wokschotel af met de gesneden lente-ui en koriander, de noten en de geraspte schil van de citroen.



**SLAGERS
VARKEN**

*Proef ons vakmanschap.
lekker en gezond!*

Nieuw! Slagersvarken® Charcuterie

Kom Kennis'S'maken
 met onze school
 en proef van onze opleidingen

hotel
 school
 hasselt
 secundair onderwijs

50
 Limburgs
 next level
 onderwijs

**Go!
NEXT**

Feestelijke kijkdagen
 zaterdag 25 april 2020
 zondag 26 april 2020

Meer info over tijdstippen en inschrijving
 vind je terug op onze website, facebookpagina & Instagram
 #passie #gastvrijheid #creativiteit

Winnaars wedstrijd BBO1

Brugse Ham

Jambon de Bruges

Dewitte Jean – Pierre, Veurne
 Dieter Eerdeken, 3960 Tongerlo-Bree
 Erik en Marleen, Staden
 Lux Sohler, Poperingen
 Patrick Callens, Middelkerke



ZO ONVERGETELIJK LEKKER IS VERGETEN VARKENSVLEES



Minder dan een eeuw geleden was vlees eten geen dagelijkse luxe. In vele gezinnen gebeurde dat enkel in het weekend. Toen een varken werd geslacht, ging niets van het met veel toewijding gekweekte dier verloren. Van poten tot oren, alles kwam uiteindelijk in de kookpot terecht. En het werd allemaal met veel smaak opgepeuzeld. Vandaag kunnen we onszelf dagelijks verwennen met een varkenshaasje, koteletjes, karbonaden, worst of gebraad. Maar al die andere fijne stukjes vlees van het varken zijn we vergeten. En dat terwijl ze zo mals en lekker zijn. Daarom zetten we dit “vergeten varkensvlees” graag in de spotlights. Geniet van een smakelijke herontdekking van het varkensvlees van vroeger!

TOMAHAWK



Wat je ziet, is wat je eet. Deze varkensribkotelet heeft de vorm van een indianenbijl. Vandaar de naam Tomahawk!

PLUMA



Dit gemarbreerd stukje vlees van boven de lage rib leent zijn naam aan zijn pluimvorm. De pluma is mals en zo goed als peesvrij.

SECRETO



De secreto is een mager stukje vlees tussen schouder en nek, met een losse vezelstructuur. Heerlijk vol van smaak.

RIBS ST.-LOUIS



Deze ribbetjes, gesneden in een mooie rechthoek, komen recht uit het Amerikaanse St.-Louis, waar barbecue populair is.

WANGETJES



Wat we wangetjes noemen, zijn de kaakspieren van het varken. Vezelig stoofvlees met een zachte structuur en heel veel smaak!

LADY STEAK



Dit magere en bijzonder malse stukje varkenskotelet is zo licht en verfijnd van smaak dat het de naam Lady Steak kreeg, voor de dames aan tafel.

MINI RACK



Deze varkenskroon is een stuk rib met filet en wat vet. Net als bij de lamskroon zie je bij de Mini Rack enkele ribben die aan de uiteinden schoongemaakt zijn.

KOM PROEVEN VAN DE MINI RACK OP DE DUROC D'OLIVES STAND (620) VAN TAVOLA!

De premium food & drinks beurs in Kortrijk is de ideale gelegenheid om met Duroc d'Olives het vergeten varkensvlees in de spotlights te zetten. Op onze stand kan je komen proeven van het Mini Rack, één van onze absolute topproducten. Van harte welkom!

www.tavola-xpo.be

ALTIJD OP ZOEK NAAR DE BESTE SMAKEN.



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

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



GEGRILDE PLUMA MET GRATIN VAN SCHORSENEREN

Benodigheden

- 800 g Duroc d'Olives pluma
- 20 zilveruitjes
- 50 g boter
- 50 g bloem
- 5 dl melk
- 1 citroen
- 1 kg voorgedroogde schorseneren
- 100 g gemalen emmental
- 1 snuifje nootmuskaat
- pezo
- 1 snuifje fleur de sel
- 2 dl Duroc d'Olives olijfolie

Werkwijze

Giet de schorseneren af en laat ze uitlekken tot al het vocht weg is. Smelt de boter, voeg dan al roerend de bloem toe en laat even drogen op het vuur. Blus met de melk en breng het geheel weer roerend aan de kook. Kruid met de nootmuskaat, peper en zout. Voeg de schorseneren toe en druppel er wat citroensap bij. Roer goed en schik in een ovenschaal. Bestrooi het geheel met de kaas en gratineer onder de grill tot het een mooi goudbruin korstje heeft. Grill de pluma heel kort bruin, zodat ze binnenin mooi rosé blijft. Snijd in sneetjes en strooi er wat fleur de sel over.





FAMILIEHOEKJE

OVERLIJDENS

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van de heer Joseph DE VLEMINCK, broer van de heer Etienne De Vleminck.

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van de heer Guy Mathays, echtgenoot van mevrouw Cécile Van Esbeen, gewezen secretaris van de beenhouwersbond van Waals-Brabant.

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

VOORJAARSINFOAVONDEN

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

20 april	Gent
27 april	Aalst
4 mei	Vlaams Brabant
18 mei	Antwerpen
20 mei	Sint Niklaas
25 mei	Kortrijk
9 juni	Brugge
10 juni	Hasselt

ACTIVITEITENKALENDER

08/03/2020	Jaarfeest Ieper: Molenhog, Westouter
11/03/2020	Jaarfeest syndicaat van Zele en omliggende in het Kasteel van Saffelaere
21/03/2020	Jaarlijks Banket van Slagersbond Zuid-West regio Kortrijk- Harelbeke en omliggende
27/09/2020	Feest van de Confrerie van Sint – Hubert
14/11/2020	Jaarfeest Brugge

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 10 FEB 2020

Te gebruiken prijsvorken

REFERENTIEPERIODE

6/01/20 tot 12/01/20

13/01/20 tot 19/01/20

20/01/20 tot 26/01/20

27/01/20 tot 2/02/20

Te gebruiken prijsvorken

RUNDEVLEES

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

VARKENSIVLEES

Cat.	Half dier
1	€ 2,63 en +
2	€ 2,51 tot minder dan € 2,63
3	minder dan € 2,51

WAT DOET DE LANDSBOND?

DATUM	ACTIVITEIT	AANWEZIG
9/01/20	Evaluatie Bibac Plus Fresh	I.Claeys, F.Vercruyssen, C.Vos
14/01/2020	Meat-Expo : stuurgroep	I. Claeys, C.Vos
15/01/20	Flanders Food: Vernieuwde vleesproducten	I.Claeys
20/01/20	Bureau	Leden van het Bureau
21/01/20	Raad van Bestuur Belpork	C. Vos
26-28/01/2020	Saveurs et Métiers	Afvaardiging van de Landsbond
29/01/20	FAVV: Raadgevend Comité	J.-L. Pottier
29/01/20	FUNC-I-MEAT project : efficiënt gebruik van functionele ingrediënten	I.Claeys
30/01/20	EVC project uitbeender-uitsnijder	I.Claeys
3/02/20	Bureau	Leden van het Bureau
3/02/20	Hoofdbestuur	Leden van het Hoofdbestuur

BERICHT AAN ONZE CORRESPONDENTEN

ONZE VOLGENDE UITGAVE VERSCHIJNT OP 08/03/2020. ALLE ARTIKELS, MEDEDELINGEN, KLEINE AANKONDIGINGEN, BESTEMD VOOR DIT BLAD, DIENEN UITERLIJK IN ONS BEZIT TE ZIJN VOOR 25/02/2020. TEKSTEN DIE NA DIE DATUM TOEKOMEN, WORDEN VERSCHOVEN NAAR DE UITGAVE VAN APRIL 2020.



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

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

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

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

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

MATERIAAL

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

ZOEKERTJESBON

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

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

Supplement voor schrijven bureel blad: € 1,24

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

Naam:

Adres:

Postnr. Gemeente:

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



**Beste klant,
Van overheidswege mag de slager
geen niet herbruikbare plastic zakjes gratis
meegeven aan de klant. De slager dient
hiervoor een vergoeding aan te rekenen.**

**Handelaars die het verbod niet respecteren,
riskeren een boete.**

Een herbruikbare tas is beter voor het milieu!

