

de Belgische Beenhouwerij



Verantwoordelijke uitgever: J. Cuypers • Toelatingsnummer: P106350 • Afgiftekantoor Gent X • 10x/jaar • 6 februari 2022 • NR 2



WEEKEND
VAN HET
STOOFVLEES
26 EN
27 MAART

★ WEEKEND VAN HET STOOFVLEES ★ REPORTAGE MIREILLE DHOLLANDER STELT HAAR BOEK
"MAMA ZONDER KIND" VOOR. ★ TECHNISCH ARTIKEL: FIJNE CHARCUTERIE VAN LAMSVLEES ★
★ PASTORALE LAMSVLEES ★

Editoriaal

Terwijl ik dit schrijf kunnen we echt niet happy worden van de wereld rondom ons.

De coronacijfers pieken, er waren nog nooit zoveel besmettingen in één dag. Scholen sluiten massaal klassen wegens uitval van leraars en leerlingen die in quarantaine zitten. Na de “vreedzame” coronabetoging likt de hoofdstad haar wonden en belanden politieagenten in het ziekenhuis. De beurzen gaan wereldwijd in het rood en we staan op een boogscheut van een oorlog in Oekraïne en alsof dat nog niet genoeg is, hebben onze kinderen honger en krijgen ze een lege brooddoos mee.

En ondanks dit alles, lieve lezers, draait de wereld gewoon door.

Wat wij al jaren aankondigen wordt nu als het gouden kalf gepre-dikt door de overheid. Als de minister zegt dat we meer respect moeten hebben voor de lokale productie, stemmen wij daar volmondig mee in en juichen we dat uiteraard toe.

RECHTZETTING DOOR HET BESTUUR VAN DE VERENIGDE VLEESHOUWERS VAN GENT EN OMLIGGENDE

In De Belgische Beenhouwerij van januari laatstleden publiceerden de Beenhouwersbond van Gent een reportage met als titel “Beenhouwersbond van Gent en Omliggende gaat op bezoek bij Cédric Mortier, de Beste Beenhouwer van België”.

Op het einde van dit artikel werd er op een ongepaste manier gewag gemaakt van de afwezigheid van de firma Imagopackgroup op de demoavond.

De Gentse Beenhouwersbond erkent uitdrukkelijk hierbij in de fout te zijn gegaan door een foutieve communicatie te hebben gevoerd met de firma Imagopackgroup, wat de afwezigheid van de firma Imagopackgroup en haar zaakvoerder tot gevolg heeft gehad, buiten hun wil om.

De Gentse Beenhouwersbond betreurt eveneens al te voortvarend te zijn geweest door haar onterechte éenzijdige negatieve berichtgeving hieromtrent ten nadele van de firma Imagopackgroup en haar zaakvoerder en hierdoor ten onrechte de naam, professionaliteit en integriteit van de firma Imagopackgroup en haar zaakvoerder in een kwaad daglicht te hebben gesteld.

De Gentse Beenhouwersbond, en in het bijzonder Marc Haegeman (voorzitter) en Norbert Van Speybroeck (ondervoorzitter), wensen zich hiervoor uitdrukkelijk te excuseren en hopen de samenwerking met de firma Imagopackgroup, die steeds vlekkeloos is verlopen, te kunnen verderzetten.



Dat men er nu in de ivoren torens achter komt dat de consument meer lokale productie wenst, ambachtelijke producten in de smaak vallen en de nood aan een luisterend oor bij de bakker en beenhouwer zeer gewaardeerd wordt in moeilijke tijden, is iets dat wij al jaren dagelijks aan den lijve ondervinden. Alles draait rond vertrouwen ...

En wij weten dat de consumenten die in onze ambachtelijke beenhouwerijen hun boodschappen doen – of dat nu dagelijks of wekelijks is maakt niet uit – bewust kiezen voor dat vertrouwen in kwaliteit, SMAAK, en een vriendelijke bediening. Zij kopen in vertrouwen en keren terug omdat wat ze kopen hen goed bevalt.

Net zoals die consument vertrouwen heeft in zijn beenhouwer heeft die beenhouwer vertrouwen in zijn leveranciers. Leveranciers die vaak al jaren aan huis komen en aan wie niet getwijfeld wordt en vaak vrienden des huizes zijn. Die band zorgt er ook voor dat de leverancier een degelijke prijs krijgt voor de kwaliteit die hij levert aan onze beenhouwers.

Misschien moet de minister dat ook eens meenemen in het betoog voor meer respect voor onze boeren en uitvogelen waarom en door wie onze landbouwers die van 's morgens vroeg tot 's avonds laat met hun dieren bezig zijn om kwaliteit te kunnen leveren in bepaalde kringen niet krijgen wat ze nodig hebben om deftig rond te komen en waarom het water hen tot aan de lippen staat.

Daaraan doen onze beenhouwers, zelf ambachtslieden, niet mee. Zij betalen een correcte prijs voor het kwaliteitsvlees dat hen aangeleverd wordt door kwekers uit de buurt. Wij zijn tenslotte in onze beenhouwerijen dé ambassadeurs van de producten van hier en ons basisproduct vlees is gebaat met zorg en kwaliteit in de schakels voor ons.

Mogen we dan ook vragen om bij een volgend debat niet iedereen over dezelfde kam te scheren want onze beenhouwers hebben een grenzeloos respect voor de landbouwers die mee aan de basis liggen van het feit dat onze klanten dag in dag uit een kwalitatief hoogstaand stukje vlees op hun bord krijgen.

Het feit dat investeerders en inhalige aandeelhouders een steeds groter deel van de koek moeten krijgen, naast de bodemprijzen om klanten te lokken naar de distributie, liggen aan de basis van het gebrek aan respect tegenover de landbouwers. Daar moet de overheid iets aan doen wil men dit onrecht uit de wereld helpen.

De sector, de media, de overheid, ... moet de wereld dringend duidelijk maken dat een goed stuk vlees een prijs heeft en dat als de aankoopprijs lager is dan de kost waarvoor het product gemaakt kan worden, er iets niet klopt.

Pas als dit besef er weer bij iedereen is, kan het probleem aangepakt worden. Want uiteindelijk is dat de kern van de zaak. Voor niets gaat de zon op, maar dat is ook alles en dat weten wij allemaal.

Carine Vos

In dit nummer

BELGISCHE BEENHOUWERIJ

Editoriaal - Rechtzetting	2
Colofon - Inhoud.....	3
Woord van de voorzitters	4
Kleine aankondigingen	44
Prijsvorken - Familiehoekje - Wat doet de Landsbond - Kalender	45

DOSSIER CORONAVIRUS

5-6

INFORMATIEF

Nuttige info - Infoavonden	12
Energie.....	13
BTW Forfait	20-22
Bericht aan onze leden.....	38

ACTUEEL

7, 18

DOSSIER

Weekend van het stoofvlees.....	14-17
---------------------------------	-------

VOOR U GELEZEN

24-27

REPORTAGE

Mireille Dhollander stelt haar boek "Mama zonder kind" voor.	8-11
--	------

BEURS

Tavola	30
Saveurs et Métiers.....	39

TECHNISCH ARTIKEL

Fijne charcuterie van lamsvlees	32-35
---------------------------------------	-------

VLAM.....

28, 42

RECEPTEN

PQA.....	23
Duroc D'Olives.....	29
Pastorale lamsvlees.....	36-38
Groente van de maand.....	40-42
Verstegen.....	46-48

Colofon



WWW.BB-BB.BE

PASWOORD: MEAT

KONINKLIJKE LANDBOND DER BEENHOUWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIË

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

tel. 02-735 24 70

fax. 02/736 64 93

DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ VZW

BTW BE 0542 984 224

Rekeningnummer IBAN BE 74 0017 1573 6707

www.bb-bb.be

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER EN HOOFDREDACTEUR

Johan Cuypers

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

johan.cuypers@landsbond-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

Januari startte niet bijzonder goed...

De gezondheids crisis woedt nog volop en de vakbeurs Saveurs & Métiers die begin februari gehouden zou worden in Namen werd noodgedwongen naar volgend jaar verplaatst.

Wij van onze kant, zien ons genoodzaakt om ook DE WEEK VAN DE SLAGER alweer een jaartje door te schuiven. Scholen laten ons weten dat ze niet staan te springen om in groep een bezoek aan de slagersateliers te brengen en zonder aanwezigheid van de scholen is er eenvoudigweg geen WEEK VAN DE SLAGER. Dat is spijtig maar het is niet anders. Wij hopen dat 2023 een normaal jaar wordt waarin al onze activiteiten - zonder beperkingen - zullen kunnen doorgaan.

Maar ... We laten ons niet ontmoedigen en onze blik vooruit richten om samen verder te bouwen aan de toekomst. Een toekomst die er totaal anders zal uitzien door de naweeën van de gezondheids crisis, de klimaat impact, de energietransmissie, een andere kijk van de consument op voeding, etc. Ook de beenhouwers zullen een tandje moeten bijsteken.

Om alle problemen en vraagstukken die op ons afkomen, aan te pakken hebben wij binnen onze bestuursorganen nood aan jonge, dynamische vrouwen en mannen die mee het voortouw nemen om van de Landsbond een moderne organisatie te maken in een steeds sneller veranderende wereld.

In 2023 vinden er nationale verkiezingen plaats op de Landsbond en wordt er een nieuw Hoofdbestuur verkozen. Dat wil zeggen dat er ook in de plaatselijke beenhouwerssyndicaten bestuurders moeten afgevaardigd worden om een mandaat te kunnen opnemen in de provincie. Elke provincie mag dan weer 3 afgevaardigden naar de Landsbond sturen om het nieuwe Hoofdbestuur vorm te geven.

Het Hoofdbestuur van de Landsbond heeft de bijzondere taak om de toekomst van de Landsbond uit te tekenen en te zorgen dat we op de rails blijven. We hebben er alle belang bij om zo sterk mogelijk voor de dag te komen willen we in de toekomst een noodzakelijke gesprekspartner blijven voor de overheid en alle andere organisaties in onze sector.

We doen dan ook nu reeds een warme oproep aan alle leden - die de beenhouwersbond vooruit willen sturen - om onze ploeg te vergezellen. De plaatselijke bond is immers DE springplank naar een nationaal mandaat binnen onze vereniging.

De toekomst van ons beroep ligt mee in handen van de basis van onze vereniging. Een sterke basis zorgt automatisch voor een sterke Landsbond. Geroepenen die een mandaat zien zitten kunnen ons altijd contacteren voor meer info. Wij ontvangen iedereen die mee aan de weg wil timmeren van een succesvolle beenhouwersbond met open armen.

Wij willen hier ook duidelijk stellen dat het niet is omdat we een levensnoodzakelijke oproep doen om een nieuwe generatie bestuurders te motiveren om deel uit te maken van onze organisatie dat we de oudere bestuurders niet respecteren. Wij hebben als organisatie heel veel respect voor alle bestuurders die in de luwte gewerkt hebben en dat nog steeds onbaatzuchtig doen maar we kunnen niet langer wachten om onze organisatie te moderniseren want dan strandt het schip. We hebben echt vers bloed nodig.

Als we onszelf uit de markt prijzen omdat we niet mee zijn met alle mogelijke evoluties in de maatschappij, is het te laat. De voorzitters zijn ervan overtuigd dat jong en ouder perfect kunnen samenwerken maar dat het nu tijd is voor jonge ondernemers in onze sector om de kar mee te trekken.

Leren is een levenslang proces en we kunnen zeker van elkaar leren. We gaan het kind niet met het badwater weggooien maar het goede uit het verleden meenemen en overgieten met een saus aan gedrevenheid en nieuwe inzichten. Jonge ondernemers die dagelijks op de werkvloer staan weten op welke gebieden er nog werk aan de winkel is.

Mee zijn met de toekomst is een must want alleen op die manier kan de Landsbond in de toekomst overleven. Samen staan we sterk. De Landsbond rekt op u!

De voorzitters.



Philippe Bouillon, covoorzitter

Ivan Claeys, covoorzitter



CORONAVIRUS

Waar kan ik informatie terugvinden aangaande de coronaviruscrisis?

Via de pers kan u uiteraard de evolutie met betrekking tot het coronavirus COVID-19 uitgebreid volgen. Niemand moet nog overtuigd worden van de ernst van de zaak. De invloed op de bedrijven is enorm, daarom worden er ook steunmaatregelen voorzien. Deze zijn onder te verdelen in federale steunmaatregelen die voor iedere onderneming van toepassing zijn en deze uitgevaardigd door de Gewesten (Vlaams, Waals en het Brussels Hoofdstedelijk) waarvan u enkel kan genieten wan-

neer u actief bent in het desbetreffende Gewest. Wij trachten u zo goed mogelijk te informeren, ook wat betreft de richtlijnen die gegeven worden door het FAVV en iedere andere instantie. Raadpleeg dan ook regelmatig onze website www.bb-bb.be, meer bepaald de rubriek Corona en onze facebook-pagina.



CORONA DOSSIER DEEL 19

De laatste aanvullingen vind je op onze website www.bb-bb.be

OVERLEGCOMITÉ KEURT CORONABAROMETER GOED, CODE ROOD VANAF 28 JANUARI

Bericht van de Eerste Minister, Alexander De Croo

Het Overlegcomité heeft de coronabarometer goedgekeurd. De maatregelen op basis van de barometer zullen ingaan op vrijdag 28 januari onder code rood. Ook wordt het Covid Safe Ticket vanaf 1 maart aangevuld met het boostershot.

Het Overlegcomité stelt vast dat het aantal besmettingen sterk blijft stijgen. Het reproductiegetal voor besmettingen en hospitalisaties blijft hoger dan 1 wat op een versterkte verspreiding van het virus wijst. Ook het aantal ziekenhuisopnames neemt toe, terwijl het aantal intensieve bedden die worden opgenomen door coronapatiënten nog licht daalt. Dit beeld past bij de omikronvariant die minder leidt tot ernstige ziekte, maar wel veel besmettelijker is.

1. CORONABAROMETER

Doelstelling

De coronabarometer is een instrument voor proactieve beleidsvoorbereiding en communicatie en moet aan de betrokken sectoren meer voorspelbaarheid geven, de beslissingen van het Overlegcomité structureren en meer transparant maken.

Code geel, oranje en rood

De coronabarometer kent drie fases die de druk op de zorg weerspiegelen:
- Code geel: de epidemiologische situatie en druk op de ziekenhuizen is onder con-

trole

- Code oranje: toenemende druk op het zorgsysteem, er moet ingegrepen worden om de trend opnieuw te keren

- Code rood: hoog risico op overbelasting van het gezondheidszorgsysteem

Het Overlegcomité zal bij het bepalen van de code, naast de druk op de zorg, ook rekening houden met een globale evaluatie van de epidemiologische situatie en specifiek aandacht hebben voor de geestelijke gezondheid.

Betrokken sectoren

De barometer concentreert zich op publieksevenementen, horeca en vrijetijdsactiviteiten. Voor het bepalen van maatregelen wordt telkens een onderscheid gemaakt tussen activiteiten die binnen/buiten plaatsvinden en die niet-dynamisch/dynamisch zijn. Andere sectoren kunnen eventueel naderhand worden toegevoegd. Onderwijs en sociale contacten zullen niet opgenomen worden.

2. CODE ROOD VANAF 28 JANUARI

Op basis van onder meer de versnelde stijgende lijn van het aantal ziekenhuisopnames, de hoge positiviteitsratio en de sterke circulatie van omikron met een stijgend aantal afwezigheden in scholen, bedrijven, zorgsectoren en openbare diensten beslist het Overlegcomité om vanaf 28 januari in code rood te starten met de volgende maatregelen:

• Publieksevenementen

Publieksevenementen zoals theatervoorstellingen en voetbalwedstrijden zullen binnen en buiten toegelaten zijn, met uitzondering van dynamische evenementen binnen zoals dansfeesten.

Er geldt een mondkemperplicht binnen en buiten, CST is verplicht vanaf 50 deelnemers binnen en 100 buiten.

Een capaciteit tot 200 personen is steeds toegelaten. Grotere zalen mogen verder aanvullen tot een bezettingsgraad van 70% of tot 100% indien ze de luchtkwaliteit onder de 900 ppm houden.

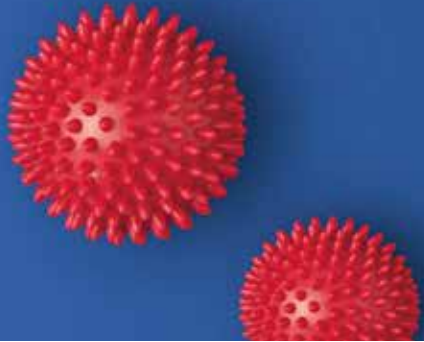
Huwelijken en begrafenissen zijn net als nu toegelaten.

• Horeca

Het sluitingsuur in de horeca wordt naar middernacht gebracht. Het mondkemper blijft gelden voor klanten en personeel, CST is verplicht, net als de capaciteit van 6 personen per tafel en een verbod op rechtstaand consumeren. Het nachtleven en discotheken (binnen/dynamisch) blijven gesloten.

• Georganiseerde activiteiten in groep

Ook georganiseerde activiteiten in groep zoals bijvoorbeeld jeugdactiviteiten, verenigingsleven en niet-professionele sportbeoefening zijn toegelaten. Binnen tot 80 personen, buiten tot 200 personen. Overnachtingen op kampen zijn toegestaan.



CORONAVIRUS

HET FAVV ONDERZOEKT: BIJNA 1 OP 4 CONSUMENTEN EET MEER LOKALE PRODUCTEN SINDS DE CORONA-PANDEMIE

Tussen 29 september en 6 oktober 2021 voerde het FAVV een onderzoek waarbij 629 consumenten over heel België bevestigd werden naar hun consumptie-gewoonten. Voor het voedselagentschap is het van groot belang om regelmatig naar deze nieuwe trends te peilen om zo de behoeften van de consument centraal te zetten.

Uit het onderzoek blijkt dat bijna één op vier consumenten (23,6% van de respondenten) sinds de covid-19 crisis meer lokale en/of seizoensgebonden producten eet. Een vijfde van de consumenten gaat dan weer meer winkelen in buurtwinkels (kruideniers, bakkers, slagerijen,...), terwijl 14,2% aangeeft dat ze minder dan vroeger levensmiddelen aankopen in super- of hypermarkten.

In 2020 stelde het FAVV reeds vast dat consumenten zich voor hun aankopen steeds meer wenden tot de korte keten. Deze cijfers tonen aan dat de gewoontes van consumenten veranderen maar dat de consument nog steeds hetzelfde niveau van voedselveiligheid verwacht.

Naast een verschuiving naar de korte keten blijkt ook dat meer consumenten bewuster omgaan met de voeding die op hun bord terechtkomt. 19,1% van de respondenten geeft aan dat ze sinds de coronapandemie meer aandacht besteden aan de oorsprong en samenstelling van de levensmiddelen. Daarnaast tracht 20,9% sinds de covid19-crisis gezonder te eten, kiest men vaker voor verse producten en/of bio-producten.

Deze cijfers laten zien hoe belangrijk etikettering van levensmiddelen en traceerbaarheid doorheen de voedselketen zijn -

twee onmisbare elementen om onze voeding en onze gezondheid te beschermen. Het FAVV voert hier dan ook nauwgezet controles op uit. In 2020 werden zo'n 10 000 controles gedaan op etikettering, waarbij 86,1% conform bleek. Voor de traceerbaarheid werden meer dan 24 000 controles uitgevoerd, 87,8% van die controles waren geslaagd.

Steeds meer consumenten vinden dat het FAVV een belangrijke rol speelt in hun dagelijks leven. Negen op de tien van de respondenten vindt overigens dat het FAVV een noodzakelijk orgaan is voor de veiligheid van de consument in België. Wanneer gevraagd wordt naar het beeld dat de consument heeft van het FAVV, geeft 25% het FAVV een score van 9 à 10 op 10. Bovendien scoort minder dan 5% van de consumenten het imago van het FAVV lager dan 5/10, wat meer dan twee keer zo laag is als bij de vorige bevraging. Gemiddeld vertaalt zich dat in een score van 7,4/10, wat een stijging van 0,5 punten is sinds de laatste meting van 2019.

De consument is van mening dat het FAVV haar taken bovendien ook goed uitvoert: meer dan acht op de tien consumenten heeft daarbij vertrouwen in de controles die het voedselagentschap uitvoert. Dit is een stijging van 5% sinds de laatste meting.

<https://www.favv-afsca.be/professionelen/publicaties/pers/2022/2022-01-19.asp>

EÉN BEDRIJF OP DRIE LIJDT MOMENTEEL OMZETVERLIES DOOR PERSONEELSUITVAL

Dat blijkt uit een rondvraag door ondernemersorganisatie Unizo. Vandaag proberen de sociale partners een akkoord te vinden over meer flexibiliteit op de werkvloer. Bedrijven vrezen dat personeelsuitval als gevolg van de omikronvariant van het coronavirus zal zorgen voor een haperende productie. Uit een bevraging door

Unizo bij 600 ondernemers blijkt alvast dat 35 procent omzetverlies lijdt door personeelsuitval. De helft van de ondernemingen zegt personeel te moeten missen, en bij 5 procent is zelfs al het personeel afwezig. Elf procent van de ondernemers vreest definitief omzetverlies.

De ondernemersorganisatie dringt daarom opnieuw aan op een versoepelde inzetbaarheid van studenten, flexijobbers en gepensioneerden.

Vakbonden en werkgevers komen vrijdag opnieuw bijeen over meer flexibiliteit op de werkvloer. Terwijl de werkgevers tijdelijk meer flexibiliteit vragen, bestaat bij de vakbonden de vrees dat die extra flexibiliteit structureel zal worden. Eerder overleg leverde niets op.

NIEUWE MAATREGELEN VOOR HET ORGANISEREN VAN FEESTEN

Sinds vrijdag 28/01/2022 is het opnieuw toegestaan om feesten te organiseren die noch thuis, noch in een toeristisch logies, noch in het kader van een huwelijk of uitvaart plaatsvinden.

De voorwaarde is wel dat het voor privé-feesten die binnen plaatsvinden, moet gaan om een niet dynamisch evenement. Onder "niet-dynamisch" wordt begrepen: zittend en grotendeels niet-interactief en grotendeels niet-bewegend.

Dynamische evenementen, t.t.z. rechtstaand of grotendeels interactief of grotendeels bewegend, binnen, zijn niet toegestaan.

Dynamische evenementen die buiten plaatsvinden zijn wel toegestaan. De voorwaarden waaraan voldaan moet worden kan u terugvinden op onze website www.bb-bb.be onder de rubriek Corona.

De consumptiecheque is ook voor u!

Beste leden,

Wist u dat u vanaf nu wettelijk gezien consumptiecheques mag aanvaarden? Daarom heeft de Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België de handen ineengeslagen met Edenred, de belangrijkste speler op het gebied van maaltijdcheques. Daardoor profiteert u van bijzonder voordelige voorwaarden en geeft u heel eenvoudig een boost aan uw inkomsten!

In een notendop:

- **Tot 500 euro** extra koopkracht per klant
- **Om de heropstart van de economie** te steunen in alle Belgische handelszaken
- **Te gebruiken tot 31 december 2022**, ongeacht de oorspronkelijke vervaldatum
- **Zowel de papieren versie als de elektronische versie op de Edenred-kaart**
- **Uitzonderlijk tarief voor leden van de Landsbond:** deelnemingstarief van 1,45% in plaats van 1,55% op transacties met Edenred

HOE PROFITEERT U VAN DIT AANBOD?

Papieren cheques

De geldigheid van alle papieren cheques is verlengd tot 31.12.22, ongeacht de oorspronkelijke datum die op de cheque

vermeld staat. Stuur de cheques gewoon naar ons terug voor een terugbetaling. Raadpleeg alle details op affiliation-chequeconsommation.edenred.be.

In elektronisch formaat op de Edenred-kaart

Om de Edenred-kaart te aanvaarden, moet u uw betaalterminal activeren. Sluit u via edenred.be aan bij het netwerk door uw btw-nummer en de identificatiegegevens van uw betaalterminal in te vullen. Vermeld ook zeker de kortingscode van de Landsbond: MCV0821SLABOU50 (voor 1,45% in plaats van 1,55%). **De activering is volledig kosteloos** en met Edenred betaalt u niets als u geen transacties hebt verricht. Bovendien profiteert u van zichtbaarheid op onze online zoekmachine. **Alleen maar voordelen dus!**

Als u de Edenred-kaart en Ticket Restaurant al aanvaardt op uw terminal, kunt u automatisch ook transacties met de Consumptiecheque Edenred aanvaarden! Opgelet: het is mogelijk dat de transacties worden geselecteerd uit een bepaalde portefeuille, afhankelijk van de vervaldatum. Meer informatie in uw klantenruimte op MyEdenred.be.

Hebt u nog vragen?

Neem een kijkje op onze website edenred.be of mail naar ons commerciële team via affiliatenetwork-be@edenred.com.





Mireille Dhollander stelt haar boek "Mama zonder kind" voor

Naar aanleiding van de première van het boek "Mama zonder kind" publiceren wij hierbij een interview met één van de sterkste beenhouwersvrouwen die ik de afgelopen jaren gezien heb. Mireille Dhollander baat met haar echtgenoot Patrick in Wommelgem een leuke ambachtelijke slagerij uit. Aan werk geen gebrek. Hier gaat men prat op de kwaliteitsvolle huisgemaakte producten. Achter de glimlach van de immer vriendelijke slagersvrouw ging er echter jaren een groot verdriet schuil om iets wat niet kwam. Mireille schreef het verdriet van zich af en vertelt hier aan u open haar verhaal.





IK VERONDERSTEL DAT JULLIE EEN TEVREDEN STEL ZIJN ? MIREILLE, STEL JEZELF EENS VOOR?

Mireille: Ik ben 53 jaar jong en ik baat, samen met mijn man Patrik Dhollander, een slagerij uit in Wommelgem. Dit jaar vieren we een jubileum. De slagerij bestaat 30 jaar! Als belangrijkste kenmerken van mezelf kan ik zeggen dat ik recht door zee, kortdaat, energiek en creatief ben.

HOE LEERDEN JULLIE ELKAAR KENNEN?

Mireille: Bij ons is alles in sneltempo gegaan. Ik leerde mijn man kennen in het restaurant waar ik destijds werkte. We waren slecht drie dagen een koppel toen we besloten om te gaan samenwonen. We hadden echter weinig tijd voor elkaar doordat we geen gezamenlijke vrije dagen hadden. Dat knaagde. Na een jaar zijn we de zaak begonnen en twee jaar later waren we getrouwd.

Mijn motto als jonge vrouw was destijds "ik ga nooit trouwen, ga nooit zelfstandig worden en moet geen kinderen hebben" .

WELKE OPLEIDING HEB JE GENOTEN EN WAAR LEERDE JE HET WERK IN DE SLAGERIJ ?

Mireille: Ik heb toerisme gevolgd, maar niet afgemaakt. Ik werkte liever en was gewoon van vele uren te draaien in de horeca. Toen beslist werd dat we een zaak zouden beginnen, wist ik eigenlijk niets van het vak. Ik ging enkele dagen mee helpen in de marktwagen van een familielid van onze charcuterieleverancier en de rest leerde ik al doende.

We waren jong en we dachten er allemaal niet over veel na. Als mij nu iemand zou zeggen dat ze zo van start zouden gaan, zou ik denken dat ze gek zijn. Maar je bent jong en je wil wat en dan lukt dat nog allemaal wonderwel ook.

Ik was niet bang van hard werken en ik kon er mijn ei in kwijt. In het begin was ik wel bang dat mensen iets zouden vragen en ik niet zou weten waar ze het over hadden. Maar de grootste angst was dat ik het niet graag zou doen. Gelukkig was onze zaak vanaf dag één een succes.

WAT IS JOUW TAAK IN DE SLAGERIJ?

Mireille: Ik sta vooral in de winkel en zorg voor alles wat daarbij komt kijken: kaartjes maken, etaleren,... maar ook sociale media onderhouden, een deel van de administratie. En het maken van kaasschotels, tapasschotels neem ik ook voor mijn rekening. Het is een heel afwisselende job en ik doe het graag.

HOE ZOU JE JULLIE SLAGERIJ OMSCHRIJVEN?

Mireille: Wij hebben een kleine slagerij en hebben er steeds naar gestreefd om een ruim assortiment aan te bieden, gaande van echte specialiteiten tot de dagdagelijkse zaken.

Omdat we vinden dat de ambachtelijke slager zich moet onderscheiden van de supermarkt, zijn wij steeds meer overgescha-

keld naar eigen productie. En we stellen vast dat de klanten dat het meest aantrekt. Al is die eigen productie best een uitdaging door het vele werk en weinig medewerkers.

TUSSEN AL DRUKTE DIE DE SLAGERIJ MEEBRENGT DOOR ZAGEN WE JE IN HET TV-PROGRAMMA TABOE EN SCHREEF JE EEN BOEK. VERTEL DAAR EENS IETS OVER?

Mireille: Ik ben begonnen schrijven na de opnames van Taboe. Ik bleef me na mijn thuiskomst veel vragen stellen. De zaken opschrijven heeft mij rust gegeven, alhoewel het geen makkelijke opdracht was. Herinneringen opdiepen, terugdenken aan dingen die al jaren zijn "opgeborgen" was best heftig.

Het zijn mijn lotgenoten uit Taboe die me overtuigden om met ons verhaal iets te doen. Ik heb de sprong gewaagd en een uitgever gezocht. Willems uitgevers gaf mij de volledige vrijheid om mijn boek te maken. Een oproep voor illustraties deed ik op Facebook en zo kwam ik, via mijn zus, bij iemand terecht die al snel aanvoelde welke richting ik uit wou. Ondanks dat we elkaar niet kenden was dit een schot in de roos. Persoonlijk vind ik de illustraties een grote meerwaarde.

VOOR DE LEDEN DIE NIET KEKEN...BESCHRIJF EENS WAT ER AAN BOD KOMT EN WAAROM JE JE VERHAAL OPENBAAR MAAKTE?

Mireille: Het boek is mijn persoonlijk verhaal over ongewenst kinderloos zijn. Er is heel weinig lectuur over te vinden, terwijl één op zes de wetenschap moet inschakelen voor het meest normale in de wereld: een kind "kopen".

Dat is een verdriet dat in stilte wordt meegedragen. Reacties van de buitenwereld en onschuldige vragen zoals "En hoe zit het met jullie?" gaan dan door merg en been.

Heel de wereld zwanger zien worden behalve jij, is pijnlijk. Kinderen is het eerste waarover gesproken wordt, het eerste waarnaar gevraagd wordt. Het is vanzelfsprekend dat je er hebt. De stilte en onwennigheid bij de mensen wanneer ze horen dat je geen kinderen hebt, is hoorbaar en voelbaar. Ik wou die stilte doorbreken.

DENK JE DAT LOTGENOTEN DIT BOEK ZIEN ALS EEN REDDINGSBOEI?

Mireille: Neen, ik wil zelfs benadrukken dat mijn boek niet persé geschikt is voor lotgenoten (al gaan zij zich er in herkennen) maar vooral voor hun omgeving, mensen met kinderen.

Ik kan mij voorstellen dat er mensen zijn die denken "maar ik heb kinderen, dus dat is niet voor mij". Maar dan stel ik de volgende vraag "wat zou je zeggen als blijkt dat je (klein)dochter moeite heeft om zwanger te raken? Hoe zou je kerstfeest zijn als ze je dat in alle stilte toevertrouwt terwijl je andere dochter dat moment uitkiest om te verkondigen dat ze een tweede kindje verwacht?"

Ik heb in het boek opgenomen wat je beter niet zegt en suggesties gegeven van wat je wel zou kunnen zeggen in deze situatie.

MOEST JE LANG NADENKEN OVER DEELNAME AAN TV-PROGRAMMA TABOE EN WAT BRACHT DIE AFLEVERING JOU BIJ ?

Mireille: Ik heb me vrij impulsief ingeschreven voor Taboe. Iets wat ik normaal niet doe, ik ben eerder een twijfelaar. En die twijfel stak ook al snel de kop op. Ik vroeg me af wat de mensen niet zouden denken. De opluchting die ik daar voelde om mijn verhaal te kunnen doen aan mensen die luisterden, kan ik met geen pen beschrijven.

De herkenning bij mijn lotgenoten was groot maar het feit dat er geluisterd werd, ook door mensen met kinderen, was voor mij zeer waardevol. Ik ben er sterker uitgekomen! Ik kan er nu over

praten, iets wat ik voordien niet kon zonder tranen. Maar ik heb er vooral van opgestoken dat het initiatief van mij moet komen. Al blijft het moeilijk. Je denkt al gemakkelijk dat mensen gaan denken dat je aan het jammeren bent. Tenslotte heeft iedereen zijn rugzak...

HOE STAAT JOUW ECHTGENOOT HIER TEGENOVER?

Mireille: Patrick heeft me vanaf het begin gesteund en vrijgelaten. Ook wel een beetje afwachtend, uiteraard. Hij was verbaasd dat ik mij zo snel heb ingeschreven. Hij heeft me wel gevraagd om niet in zijn naam te spreken en dat heb ik gerespecteerd. En nu is hij ook wel trots, want uiteraard spreken mensen hem ook aan.

HEB JE VEEL REACTIES GEKREGEN ?

Mireille : Het boek uiteindelijk loslaten is heel spannend. Reacties afwachten is zenuwslopend. Die waren unaniem lovend, zowel op het programma als op mijn boek! Overweldigend ook! Ik kon en kan ze nog steeds niet allemaal beantwoorden, hoe graag ik dat ook zou willen. Mensen vertellen mij nu openhartig en regelmatig emotioneel een -gelijkaardig- verhaal en dan verbaast het mij nog meer hoeveel mensen hiermee worstelen. Maar ook hoe pijnlijk het is. Sommigen kunnen er nog steeds niet over praten.

Ook van collega's en leveranciers kreeg ik zeer mooie reacties, al had ik ook hen met een klein hartje verteld over mijn avontuur. Achter die hardwerkende slaggers met een stoer imago, zit een peperkoeken hartje als het over het al dan niet hebben van kinderen gaat. Het is en blijft gevoelige materie.

Willems Uitgevers presenteert

mamazonderkind.eu

Mireille Leemans
MAMA ZONDER KIND

€ 20



WAAROM DIT BOEK?

Wat als je schoonzoon zegt dat hij geen kinderen wil? Hoe zou je reageren als je dochter een keuze moest maken tussen kinderloos door het leven gaan met de liefde van haar leven en kinderen, niet wetende of ze ooit opnieuw zo'n man zal tegen komen?

Wat zeg je tegen je zus wanneer blijkt dat ze kinderloos door het leven moet gaan, terwijl jij een mooi gezin van vijf aan tafel hebt?

Wat zou je haar zeggen? Wat zou jij doen? Denk je dat het verdriet ooit over gaat of denk je dat er altijd een wat als zou blijven hangen? Of vind je dan dat je op deze manier niet ongewild kinderloos bent?

Hoe en wanneer vertel je je beste vriendin dat je zwanger bent, terwijl het bij haar maar niet wil lukken?

Wat als het bij je dochter niet lukt? Wat zou je haar zeggen? Wat zou je aan de buitenwereld vertellen? Zou je überhaupt iets vertellen?

Heb je er al eens bij stil gestaan dat je single vriendin er ook wel mee worstelt dat haar biologische klok tikt? Heb je het al aangedurfd om te vragen of ze dat niet moeilijk vindt? Iedereen vraagt haar of ze nog altijd geen lief heeft, maar niemand die eraan denkt dat er iets is wat haar nog meer zorgen baart.

Wat als je schoonbroer onvruchtbaar was? Zou je nog evenveel stoere grapjes maken?

Hoe ga je om met die collega van wie je weet dat ze een kinderwens heeft? Heb je al eens met haar gesproken of ga je het onderwerp zorgvuldig uit de weg? Is zwijgen gemakkelijker?

Weet je wel zeker dat je neefje op natuurlijke wijze verwekt is?

Heb je al eens afgevraagd waarom er bij die lieve buurvrouw met wie je elk jaar een gezellig straatfeest organiseert, je weet wel, de vrouw die daar toch de tijd voor heeft, geen kinderen over de vloer komen?

Wat als je zoon of dochter gezondheidsproblemen heeft die een kinderwens in de weg staan?

Hoe zou jouw leven eruitgezien hebben als je geen kinderen had kunnen hebben? Heb je het je ooit afgevraagd? Veel reizen, is meestal het standaard antwoord. Zou dat echt de leegte hebben opgevuld, denk je?



Ik heb ook geleerd dat je voorzichtig moet zijn met de media. Ik vond het heel jammer dat een artikel in een krant een volledig uit de context getrokken titel kreeg. De bedoeling van mijn verhaal is altijd geweest om mensen attent te maken op het feit dat ze eens kunnen stilstaan bij wat er bij anderen speelt. Het was en is zeker niet de bedoeling om ook maar iemand te choqueren.

Dit alles verandert niets aan mijn situatie maar misschien wel aan de manier waarop mensen omgaan met bepaalde gebeurtenissen in het leven.

DURVEN MENSEN REAGEREN IN DE WINKEL NU ZE WETEN HOE DE VORK IN DE STEEL ZIT?

Mireille: De reacties van mensen in de winkel zijn hartverwarmend! Meer dan verwacht! Wat vooral opvalt is dat ze het fijn vonden van een andere kant te zien van de "harde en steeds werkende tante" die achter de toonbank staat. Ze zagen mijn kwetsbare maar ook vrolijke kant. Wat ook terug kwam is dat ze het straf vonden dat ik steeds aan hen vroeg hoe het was en naar hun verhaal luisterde, terwijl ik zelf zoiets meedroeg.

Echt heel fijne reacties! Zelfs mensen die als jobstudent ooit bij ons werkten, stuurden berichten. Mensen staan wenend hun verhaal te doen, sommige bedanken mij om "in hun naam" gesproken te hebben (nu weten onze vrienden eindelijk hoe het voor ons is). Het is overweldigend!

HOE VOEL JIJ JE NU NA AL DIE MEDIABELANGSTELLING ?

Mireille: Ik ben moe, maar voldaan. Opgelucht, sterker en heel blij dat ik de sprong heb gewaagd! Maar ik moet mij ook een beetje afschermen: onbekende mensen sturen mij vriendschaps-

verzoeken, vragen om hen te helpen, om mee in een vereniging te stappen, om een vereniging op te richten. Ik kan daar allemaal niet op ingaan. Ik wil ook niet in dat potje blijven roeren. Het heeft mij de grootste moeite gekost om iets te doen met het gegeven van ongewenst kinderloos te zijn, maar wil me er niet in blijven wentelen. Het verandert mijn situatie uiteindelijk niet. Ik moet er maar het beste van maken, zoals iedereen!

EN JE ECHTGENOOT?

Mireille: Het heeft ons alle twee overdonderd uiteraard. Het is ook gemakkelijker nu omdat ik ook tegen hem niet altijd alles gezegd heb. Ik wou hem sparen, want hij heeft zijn eigen verdriet. Ik mag met trots en verbazing ook melden dat er reeds een tweede druk is, 12 dagen na de officiële uitgave. Het eerste exemplaar gaf ik aan Philippe Geubels, aangezien hij het gezicht is van Taboe. Het is ook gemakkelijker nu omdat ik ook tegen hem niet altijd alles gezegd heb. Ik wou hem sparen, want hij heeft zijn eigen verdriet.

WAT WENS JE MENSEN IN DEZELFDE SITUATIE TOE?

Mireille: EEN LUISTEREND OOR! Zonder raad of advies à la "ik ken iemand en die...". Open communicatie als en wanneer zij daar nood aan hebben. De onzekerheid, afhankelijkheid, twijfel, angst en het continu leven op hoop tekent hen.

WAAR KUNNEN GEINTERESSEERDEN JOUW BOEK BESTELLEN?

Mijn boek kan besteld worden via Boeken.café, daar bestel je rechtstreeks bij de auteur. Mama zonder kind - Mireille Leemans - Boeken.cafe

mamazonderkind.eu

Bestel het boek nu!

WIE IS MIREILLE LEEMANS?



Ik ben Mireille, ik ben 52, gehuwd en heb geen kinderen. Dat laatste had ik liever anders gezien, maar dat is waar ik mee door het leven moet.

Waar ik eerst dacht, en wellicht velen met mij, dat dat verdriet na een tijdje wel zou slijten, heb ik in de loop der jaren toch ondervonden dat het iets is dat ik een leven lang met me mee draag. Op dit moment voel ik ook ten volle dat ik daardoor ook geen kleinkinderen zal hebben, iets waar veel leeftijdgenoten volop van genieten.

Het heeft mij getekend!

Ik ben in rouw geweest, ook iets wat raar wordt bekeken. 'Ik heb toch niemand verloren?'

Ik heb ook meermalen ondervonden dat er qua communicatie een kloof is tussen mensen met en zonder kinderen en voelde me daardoor totaal onbegrepen. Ik ben daardoor meer en meer beginnen zwijgen, maar heb keihard ondervonden dat deze manier niet de oplossing is.

Toen heb ik me ingeschreven voor het Eén-programma Taboe met Philippe Geubels en gooid meten alles op tafel.

Mijn deelname aan Taboe heeft mij doen nadenken. Eén op de zes Vlaamse vrouwen is ongewild kinderloos. Van de zes vrouwen uit de omgeving, is er dat dus één. Maar

het treft niet alleen hen, het heeft een effect op iedereen rondom hen. Je bent mama of papa van, zus van, broer van, vriend(in) of collega of buur van. Wat voor velen de ver-van-mijn-bedshow is, komt toch meer voor dan je zou denken.

Kun je een gezicht kleven op een van bovenstaande vragen? En wat is dan jouw antwoord op die vraag? Of mijd je die situaties?

Ik heb door de jaren heen ondervonden wat wel kan en wat zeker niet. Veel dingen worden gezegd, goedbedoeld, maar komen heel anders binnen, ze raken. Aan de hand van mijn ervaringen, aan de hand van mijn verhaal, wil ik dit taboe doorbreken. Het taboe, want dat is het wel degelijk.

Het gaat gepaard met veronderstellingen en met veel vragen die soms moeilijk te beantwoorden zijn en soms wel helemaal niet. Doe eens de moeite om er bij stil te staan.

Ik zou het fijn vinden als dit boek het taboe kan doorbreken, het onderwerp bespreekbaar maakt en de kloof tussen die twee werelden van 'met en zonder kinderen' kan verkleinen. Voor mijn lotgenoten hoop ik dat het een herkenning kan zijn, dat wat ze voelen normaal is en hen een gevoel geeft dat ze niet alleen zijn in deze grote wereld vol van wat zij het liefst zouden hebben.

Taboe heeft mijn taboe doorbroken. Hopelijk het jouwe ook.

U kan het boek bestellen:

Klik op [deze koppeling](#) en u belandt op de aankooppagina van [boeken.café](#).

Een deel van de opbrengst van dit boek staat Mireille af aan de vzw Missing You. Deze organisatie helpt kinderen het verlies van een dierbare verwerken.

Veel leesplezier!



Gegevens over het boek:

- » Mama zonder kind
- » Mireille Leemans
- » Uitgegeven bij Willems Uitgevers
- » 160 bladzijden
- » Softcover
- » 20 euro
- » ISBN 978 949 3242 449

Willems Uitgevers
Tel: +32 479 73 56 02
uitgeverij@willemsuitgevers.com
Bedrijfslaan 6
1850 Grimbergen

mamazonderkind.eu



9 789493 242449

NUTTIGE INFO

EIGENDOMSRECHT FOTO'S

Een lid moet duizenden euro's schadevergoeding betalen omdat zijn werknemer een foto van internet nam en op de facebookpagina van de slagerij plaatste. Dit werd vastgesteld door de eigenaar van de foto. Ons lid kreeg daarop een brief met factuur van de advocaten van de eigenaar van de foto met vermelding te betalen of een rechtszaak aan zijn broek te hebben.

Na juridisch advies ingewonnen te hebben blijkt dat je zo'n zaak nooit kan winnen en dat je dus de schadevergoeding moet betalen. Gebruik dus NOOIT foto's die je zomaar haalt van het internet of van facebook zonder toelating van de eigenaar van de foto. Er bestaat zoiets als eigendomsrecht dat dient betaald te worden.

Istock, Stockfoto zijn enkele firma's waar je tegen een schappelijke prijs foto's kan aankopen voor je website, facebook of tv scherm in de winkel.

FEDRIS, HET FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR BEROEPSRISICO'S

FEDRIS, het vroegere fonds voor arbeidsongevallen, kijkt er streng op toe dat u in orde bent met de arbeidsverzekering. Dit

is een wettelijke verplichting. Indien u geen verzekering heeft, of uw verzekering opgeschort omdat u niet betaalde krijgt u een boete van € 75 per dag per werknemer !

IJKEN WEEGSCHALEN

Het ijken van de weegschalen is een verplichting die u alle 4 jaar dient te laten doen. Je kan de datum van de laatste ijking vinden onderaan uw weegschaal (groene sticker). Indien u niet in orde bent bij een controle riskeer je € 500 boete.

U kan uw weegschalen laten ijken door de firma DIBAL, 09 369 90 45 - info@dibal.be, partner van de Landsbond.

ALCOHOLVERGUNNING

Iedereen die alcoholhoudende producten (in de winkel of in uw automaat) verkoopt dient in het bezit te zijn van een alcoholvergunning.

Meer info : www.bb-bb.be

VERPLICHTE GEHAKTANALYSE

Er dient jaarlijks een gehaktanalyse gedaan te worden. Dit jaar wordt een staal gehakt vlees opgehaald. Indien u geen bewijs van de gehaktanalyse kan voorleggen bij een

controle van het FAVV is dat een overtreding met weging 10*, wat neerkomt op een PV. Meer info bij uw syndicaat. Via de provinciale ophaling geniet u van een goedkoper tarief. Zorg dat u hiermee dan ook in orde bent.

OPHALERS DIERLIJK AFVAL

Vandaag is er nog 1 ophaler (RENDAC) actief in onze sector. De Landsbond heeft kunnen bekomen dat er maar € 2 per stop zal aangerekend worden in plaats van € 1 per stop + € 1 per container. Als je meer dan 1 container op te halen hebt is dit systeem dus voordeliger.

Voorbeeld oud systeem: 1stop : € 1 + bvb 3 containers : €3 = €4

Voorbeeld nieuw systeem: 1 stop : € 2

De ophalers hebben gedurende meer dan 5 jaar hun prijzen niet opgeslagen

PRIJSBEREKENING

Heel wat grondstoffen zijn het laatste jaar fors duurder geworden om nog maar te zwijgen over energieprijzen, werkuren, water etc. Hou je prijsberekening in de gaten en pas je prijzen aan!

VOORJAARSINFOAVONDEN

Nadat de voorbije edities van de voorjaarsinfoavonden afgelast werden door de coronacrisis, hopen we dat dit voorjaar deze avonden kunnen doorgaan.

PROGRAMMA VOORJAARSINFOAVONDEN

- Welkomstwoord door de voorzitter
- Omschakeling van uw zaak naar VOF, BV, NV, ...
- Einde forfait 31/12/2027
- Nieuwe prijsberekening
- Alles over de flexijobs/deeltijdswerk bijhouden wettelijke verplichtingen tov FOD

- Subsidies regionaal, Vlaanderen, Federaal op vlak van energie etc.

DATA

16-05-22 : Coovi, Emile Grysonlaan 1, 1070 Anderlecht

17-05-22 : Oost-Vlaanderen, De Wiek, Dendermondebaan 8, 9240 Zele (parking op het Zandbergplein of de parking van de Wiek)

19-05-22 : Adhem Hotel, Jagersdreef 1, 2280 Grobbendonk

23-05-22 : Gent, Zwijntjeshof zevekotestraat 16, 9940 Evergem

08-06-22 : Borrelhuis, Witte Nonnenstraat 28, 3500 Hasselt

13-06-22 : Syntra Brugge

20-06-22 : Syntra Kortrijk



BELDOS
FOR A BETTER FILLING

3, 8, 15 L snel afneembare trechters

temperatuur tot +110°

druppelvrije dosering

tot 50 doseringen per min

recepten opslaan

Mini-fill Electro-pneumatische Vulmachine

ALLE DOSEERMACHINES - EIGEN FABRICATIE
TEST UW PRODUCTEN IN ONZE DEMOKEUKEN!

soep sauzen rijstpap lrielen

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

Energie

Wellicht vraagt u zich ook af waar uw energiefactuur gaat stranden. U bent niet alleen. Door de aanhoudende hoge energieprijzen zijn er veel leden die vragen wat wij als beroepsorganisatie hieraan kunnen doen.

Helaas zijn wij niet bij machte om er iets te doen en hebben wij geen invloed op de prijzen op de energiemarkt. We kunnen u alleen maar tips geven om de factuur onder controle te houden en niets hals over kop te tekenen.

Leden die nog een vast contract hebben zitten nog even gebeiteld en doen bijgevolg best niets. Nu een vast contract tekenen is echter uit den boze. De prijzen zullen wel

stabiliseren en dan kan je nog zien wat de beste oplossing is.

Als u toch van energieleverancier wil veranderen, lees dan aandachtig het contract, ook de kleine lettertjes en verzeker u van het feit dat wat de energieleverancier u aanbod, ook daadwerkelijk in het contract staat. Indien het te mooi is om waar te zijn, is het dat meestal niet!

Sinds september 2021 ging het aantal kWu omhoog voor wat betreft groot verbruik. 100.000 kWu is nu de norm. Als wie onder dat verbruik zit, kan zijn contract gemakkelijk opzeggen, wie een grootverbruiker is, zit voor de duur van het getekende contract

vast en moet de opzegdatum goed in het oog houden.

Je goed informeren is ook hier de boodschap! Als er vragen zijn, aarzel dan zeker niet om ze te stellen. (zie kader)

Om je energieverbruik onder controle te houden kan je een energiescan laten uitvoeren met als doel een aantal mogelijke besparingsmaatregelen toe te passen, met inschatting van de grootte van de besparing, de investering en de terugverdientijd.

Een grondige factuuranalyse brengt de kosten van je huidige contract in kaart. Na de analyse kan blijken dat overstappen naar een andere energieleverancier de beste keuze is.

Vermijd vermogenspieken. Zorg dat niet alle apparaten in je atelier tegelijkertijd gebruikt worden. Maak een duidelijke planning om vermogenspieken uit te sluiten.

Draai de schakelaars uit en leg je sluipverbruik aan banden. Het is niet omdat een toestel niet aangeschakeld staat dat het niets verbruikt. Stand-by-lichtjes die dag en nacht blijven branden, verbruiken stroom.

Zet de koeling in de winkel een graadje hoger, niets zo onaangenaam als in een te fel gekoelde winkel je boodschappen te moeten doen.

Dek de koeltoonbank 's avonds af. Heel wat energie gaat verloren in open koeltoonbanken en bij een afgedekte koeltoonbank 's nachts heb je heel wat minder energie nodig om ze tijdens de opstart van de winkel weer op temperatuur te krijgen.

Verlichting is een slokop op vlak van energieverbruik. Vervang hallogeenspotjes door leds en oude tl- lampen door nieuwe hoogfrequentieverlichting. Moderne tl-buizen besparen 40% op je energiekosten. Plaats je een reflector, dan heb je maar de helft van het aantal tl-buizen nodig.

Investeer in nieuwe technologie zoals een systeem van warmteopwekking met terugwinning uit de koeling, warmterecuperatie, waterzuivering, zonnepanelen etc.

Als je nieuwe apparatuur koopt, zorg dan dat ze energiezuinig zijn.

Onze partner ELINDUS meldt in dit verband het volgende:

De afgelopen 4 maanden werden wij als energieleverancier geconfronteerd met een sterk stijgende energiemarkt.

De oorzaken hiervoor zijn talrijk: het uitblijven van een beslissing rond de kerncentrales in België, de lage gasvoorraden in Europa, het uitblijven van de leveringen gas uit Rusland,...

De stijgende energiemarkt was én is nog steeds een zeer actueel topic in de media maar de impact is moeilijk in te schatten voor een bedrijf.

Wat wel klaar en duidelijk is én duidelijk moet gezegd worden is dat de energiemarkt in een zeer korte periode vervijfvoudigd is in prijs.

Wat heeft dit als impact voor u als bedrijf? Uw energiefactuur bestaat uit 3 grote delen: de energiekost, de netwerkkosten en de heffingen.

Deze stijging heeft enkel een impact op de energiekost die "slechts" 35% van de factuur voorstelde. Het is dus realistisch als u voorschotfactuur maal 3 is op de dag van vandaag.

Om een opleg te vermijden bij de eindafrekening, hebben wij de voorschotten voor alle klanten met een variabel product moeten verhogen.

Onze intentie is hier niet om te hoge voorschotten aan te rekenen maar om ervoor te zorgen dat de afrekening van onze klanten een nul-operatie wordt. Wat geen gemakkelijke opdracht is bij sterk schommelende prijzen.

We monitoren de marktprijzen dagelijks en zullen de voorschotten herevalueren én verlagen van zodra dit mogelijk is.

Door de grote impact van deze prijsstijging worden we momenteel overstelpt met vragen van klanten.

We zijn op de hoogte dat we momenteel minder bereikbaar zijn maar werken met man en macht om elke klant zo snel mogelijk verder te helpen.

Wij hopen net als u dat deze dalende trend zich verder zet en dat dit mag leiden tot lagere voorschotten én een rustigere energiemarkt.

Alvast bedankt voor uw begrip.



Weekend van het stoofvlees 26 en 27 maart

Stoofvlees met vlees van bij ons is een absolute topper! We zetten deze nationale trots extra in de kijker op 26 en 27 maart.

Wanneer je denkt aan de Vlaamse culinaire klassiekers, dan mag stoofvlees absoluut niet ontbreken. Het is een echte klassieker met frietjes en daarbij een frisse salade of gegrilde groenten. Je kan er diverse soorten vlees van bij ons in verwerken. Geen wonder dat we het hele jaar door smullen van deze lekkernij!

We delen graag met jou enkele tips om stoofvlees perfect klaar te maken:

- Ga voor vlees waar nog een beetje vet aan zit. Dit geeft veel meer smaak en wordt ook malser.
- De belangrijkste kruiden voor stoofvlees zijn peper, zout, tijm en laurier.
- Naast de kruiding is het belangrijk om een goede balans te vinden tussen zoet en zuur. De zoete smaak creëer je met stroop, bruine suiker of peperkoek, de scherpere toets door een boterham met mosterd of een beetje azijn toe te voegen.
- Gebruik in je stoofvlees een bruin bier dat niet te bitter smaakt zoals Petrus Oud Bruin, Liefmans Goudenband of donkere Leffe. Ook een fruitig bier (zoals Rodenbach) kan perfect.
- Stoofvlees moet lang pruttelen, maar zeker niet koken.
- Stoofvlees is een dag later nog lekkerder. Schep eerst de stukjes vlees uit de pot. Warm de saus op en voeg pas op het einde het vlees toe. Zo gaart het vlees niet te ver.

Ook jij als slager kan dat feestweekend in de kijker zetten in je winkelpunt. Inspireer je klanten met diverse stoofvleesrecepten of zet stoofvlees in promotie die periode. In het volgende vakblad vind je een affiche die je in je winkel kan ophangen.

QUALITY TIME
OP & ROND DE TAFEL

STOOFVLEES À LA FAMILLE

LEKKER
VAN BIJ
ONS

Het lekkerste stoofvlees smaakt nog beter met familie.
Voor wie maak jij het klaar?
Recepten en inspiratie op lekkervanbijons.be

STOOFVLEES MET BIER

Voor 4 personen

Ingrediënten:

800 g rundstoofvlees

2 uien

1 sneed wit brood

2 el mosterd

2 el boter

3 el bloem

330 ml streekbier

200 ml runderbouillon

1 blaadje laurier

tijm

peper

zout

Voor het slaatje:

4 stronken witloof

6 augurkjes

2 el fijngehakte bieslook

2 el mayonaise

1 el witte wijnazijn

Laat boter smelten in de pan. Kruid het vlees met peper en zout en schroei het in kleine porties dicht.

Bestrooi het telkens met bloem, bak even verder. Schep het vlees uit de pan.

Blus de pan met bier en schraap de aanbaksels los.

Verhit een kookpot met boter. Stoof er de gesnipperde uien in aan.

Doe het gebakken vlees bij de uien en giet er het bier en de bouillon bij.

Besmeer een stuk brood met mosterd en leg dat op het vlees.

Voeg de laurier en tijm toe en laat anderhalf tot 2 uur sudderen met een deksel op de kookpot. Roer regelmatig door de stoverij en controleer of ze niet aanbrandt.

Maak ondertussen het witloofslaatje door alle ingrediënten onder elkaar te mengen. Kruid met peper en zout.

Serveer het witloofslaatje bij het stoofvlees.

Lekker met frietjes. >>>



VLAAMSE STOVERIJ VAN VARKENSWANGETJES



Voor 4 personen

Ingrediënten:

1 kg varkenswangetjes
arachideolie
1 ui
2 boterhammen
1 tl mosterd
1 flesje donker bier
1 l bruine fond
peper
zout
1 kg frieten
1 takje tijm
1 blaadje laurier
3 takjes peterselie

Verhit olie in een grote kookpot met dikke bodem, kruid de varkenswangetjes met peper en zout en bak het vlees rondom goudbruin.

Snipper de ui fijn, voeg toe aan het vlees en laat mee bakken op een hoog vuur.

Blus met het bier.

Voeg de bruine fond, kruidentuiltje en boterhammen ingesmeerd met mosterd toe aan het vlees.

Breng aan de kook en laat zachtjes sudderen tot de varkenswangetjes gaar zijn, ongeveer 2 uur.

Kruid naar eigen smaak af met peper en zout.

Schik het vlees op een bord en strooi er de gesnipperde peterselie over.

Serveer met frietjes.

KALFSRAGOUT MET OVENFRIETJES



Voor 4 personen

Ingrediënten:

600 g kalfsstoofvlees
1 sjalot
1 stengel selder
250 g champignons
3 wortelen
1 kruidentuiltje (tijm, laurier, peterselie)
800 g vastkokende aardappelen
3 el platte peterselie
250 ml runderbouillon
100 ml melk
100 ml room
2 el maïszetmeel
1 el graanmosterd
nootmuskaat
2 el tijm
arachideolie
peper

Verwarm de oven voor op 180°C.

Boen en snijd de aardappelen in frietjes. Hussel ze door een scheutje olie en kruid met peper en de gedroogde tijm. Schep ze op een met bakpapier beklede bakplaat en zet 45 minuten in de oven.

Schep regelmatig om.

Snipper het sjalotje fijn. Was en snijd de selder in klein stukken. Boen de wortelen en snijd in plakjes.

Bak het stoofvlees rondom goudbruin in een grote kookpot in olie.

Voeg het sjalotje, selder, wortelplakjes en het kruidentuitje toe. Laat 5 minuten stoven. Blus met de kalfsbouillon en voeg de melk toe. Breng langzaam aan de kook en laat minstens 1 uur op een zacht vuur pruttelen.

Snijd de grote champignons in hapklare stukken en bak alle champignons kort goudbruin in een bakpan in hete olie. Kruid met peper.

Los het maïszetmeel op in een scheutje koud water en roer door de ragout tot de saus begint te binden. Roer er de mosterd en room onder en breng verder op smaak met peper en nootmuskaat.

Voeg de gebakken champignons bij de ragout en schep alles nog een keer om. Werk de ragout af met de peterselie en serveer met de frietjes.

BOEUF BOURGUIGNON

Voor 4 personen

Ingrediënten:

1,20 kg rundstoofvlees

2 uien

3 teentjes knoflook

800 g aardappelen

2 wortelen

1 stengel selder

4 boterrappen

2 blaadjes laurier

2 takjes tijm

2 kruidnagel

4 jeneverbessen

1 fles rode wijn

bakboter

300 g champignons

300 g mager spek

3 el bloem

1 bosje platte peterselie

320 g zilveruitjes

tijm

laurier

marjolein

peper

zout

Pel en snijd de uien in grote stukken. Kneus en pel de knoflook.

Snijd de selder, raapjes en wortels in stukken en verzamel alles in een grote kom. Voeg het vlees, laurier en tijm bij. Kruid met kruidnagel, peper en zout.

Voeg enkele gekneusde jeneverbessen en knoflookteentjes toe. Overgiet met de rode wijn en plaats afgedekt in de koelkast voor minimum 2 uur. Je kan dit ook de dag voordien al doen.

Schep het vlees uit de marinade en dep droog met keukenpapier.



Snijd het spek in reepjes. Smelt een klontje boter in een grote kookpot met dikke bodem en bak hierin de spekreepjes. Schep uit de kookpot en bak het rundvlees rondom goudbruin.

Maak de champignons schoon en snijd in vier. Voeg ze toe aan het vlees en laat mee bakken op een hoog vuur.

Giet de marinade door een zeef. Houd de groenten apart en zet de marinade opzij. Verwijder de jeneverbessen, laurier, tijm, knoflook en kruidnagel uit.

Voeg de gemarineerde groenten bij het vlees. Bestrooi met bloem en laat even mee bakken.

Giet de spekreepjes en marinade over het vlees en breng aan dit aan de kook.

Zet het deksel op de pan. Laat ongeveer 2 uur op een zacht vuur sudderen.

Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water.

Laat de zilveruitjes uitlekken en voeg deze toe aan het vlees, laat nog een 30 minuten sudderen zonder deksel.

Spoel de peterselie, laat uitlekken en hak fijn. Strooi de gesnipperde peterselie over de boeuf bourguignon.

Serveer met de gekookte aardappelen.



VLAM zet in op nieuwe onderzoeksmethoden om het aankoopgedrag van de Vlaming beter te begrijpen

VLAM heeft zich binnen Vlaanderen ontwikkeld tot een marketingkenniscentrum dat kennis bezit over de markt, het consumentengedrag continu opvolgt en trends detecteert. Deze kennis wordt ingezet om de Vlaamse landbouw, tuinbouw, visserij en agrovoeding te ondersteunen en een gezonde, lokale en duurzame voeding te stimuleren bij de consument. In de toekomst wil VLAM dit nog versterken. Dat wordt mogelijk gemaakt dankzij Vlaams minister van Economie en Landbouw Hilde Crevits via het Programma Innovatieve Overheidsopdrachten.

Uit eigen onderzoek is gebleken dat de consument steeds meer belang hecht aan de herkomst van zijn voeding en nood heeft aan meer herkenbaarheid van lokale voeding. De coronacrisis heeft hier ook toe bijgedragen. Zo geeft 49% van de Vlaamse gezinnen aan in de toekomst meer lokale voeding te willen kopen en 32% zegt dit nu al vaak te doen. Of deze goede intenties daadwerkelijk vertaald worden in aankoopgedrag van de consument is een interessant gegeven. De toegepaste methoden van VLAM brengen de voorkeuren en de intenties van de consument al goed in kaart, maar geven nog onvoldoende inzicht in het effectieve gedrag van de consument. Hier wil VLAM verder werk van maken met de steun van het Programma Innovatieve Overheidsopdrachten (PIO). Met PIO wil Vlaams minister van Economie en Landbouw Hilde Crevits de publieke sector in Vlaanderen aansporen om zijn enorme



koopkracht meer strategisch in te zetten voor innovatie. PIO biedt begeleiding en cofinanciering aan overheidsorganisaties die via overheidsopdrachten innovatieve producten en systemen willen laten ontwikkelen, testen en aankopen. Meer info: innovatieoverheidsopdrachten.be.

Vlaams minister van Economie en Landbouw Hilde Crevits: "Met de PIO-ondersteuning kan VLAM gebruik maken van nieuwe onderzoeksmethoden om het consumptiepatroon van de Vlaming nog meer uit te diepen en te begeleiden naar een gezonde, lokale en duurzame voedingskeuze. Vernieuwende onderzoeksmethoden zoals een digitale conceptstore,

neuromarketing en kennisgrafieken zullen VLAM in staat stellen om meer inzicht te krijgen in het consumentengedrag en zo zijn promotieactiviteiten gericht en efficiënter aan te pakken."

Met het PIO-project "Consumenten begeleiden naar lokale voeding" zullen methoden in een nog wetenschappelijke of conceptuele fase getest worden voor toepassing op een bredere schaal. Er wordt onderzocht welke inzichten deze nieuwe technieken kunnen bieden in de herkenbaarheid van voedingsproducten en het aankoopgedrag van de consument.



GLORY

CI-5 Compacte cashrecycler

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

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

De nieuwe Kleine Reuzen

Professionele Wasmachines en droogkasten

- Programmaduur 49 min.
- Capaciteit van 7 tot 8 kg
- 30.000 geteste draaiuren
- Speciale programma's voor verwijderen van vetten en oliën

Miele Professional. Immer Besser.



Neem vrijblijvend
contact met ons op



WAT WORDT BESCHOUWD ALS VLEESBEREIDINGEN:

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

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

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



Porc Qualité Ardenne
een bijzondere coöperatie,
uniek in België

Een korte keten die **beantwoord aan de verwachtingen van de consumenten** : dierenwelzijn, diervoeding zonder antibiotica en zonder GGO's, een echte waardige vergoeding voor de varkenshouders, kwaliteitsproducten...

Een coöperatie van **lokale en familiale boerderijen**

Hoge kwaliteit : **smaakvol** en **dooregen vlees !**

Drie lastenboeken : **Hoevevarken, Biovarken** en **Vrij uitloop varken**



Van Riek tot Vork

met de steun van
Apaq-W

WWW.PQA.BE -



Winter Gehaktbrood

Ingrediënten: Voor 6 personen

1,2 kg Varkens- en rundvlees "Porc Qualité Ardenne"

2 uien

1 kleine pompoen, of ½ grote

15 bruine champignons

1 ei

1 dop balsamicoazijn

2 eetlepels. Ahornsiroop

Kaneel, Spaanse peper, Provençaalse kruiden, peper en zout

Neutrale olie (pinda of zonnebloem)

Vorbereiding (30 min + 45 min):

Begin met het voorverwarmen van je oven op 200°C. Snijd de uien in halve plakjes, fruit ze in een geoliede sauteer pan. Laat ze gaarkoken en voeg dan de kaneel, zout en peper, ahornsiroop en balsamicoazijn toe. Als je een mooi gekleurde uienconfijt krijgt, leg deze dan apart.

Snijd de pompoen in kleine blokjes (bewaar een paar hele dunne halve plakjes voor de garnering) en bruin ze in dezelfde braadpan, met het kookvocht van de uien en een beetje water om te voorkomen dat ze gaan plakken. Voeg, als ze heel zacht zijn, de in reepjes gesneden champignons toe en bak even mee.

In een grote schaal met de hand mengen: het gehakt "Porc Qualité Ardenne", het ei, de pompoen-champignonbereiding en de kruiden



naar keuze (hier: kaneel, chili, Provençaalse kruiden). Leg in een oven-schaal de helft van je bereiding, voeg dan de gekonfijte uien toe en daarna de rest van de vleesbereiding. Aan het eind, decoreren met mooie geoliede pompoenschijfjes. Bak het gehaktbrood in de oven tussen 45 min en 1 uur, op 200°.

Serveer in dikke plakken met bijvoorbeeld een goede pastinaakpuree en een lekkere frisse salade... En eet smakelijk...

Voor u gelezen!

Bescherm een stukje vlees of vis tegen corona?

Mensen die erg ziek worden van het coronavirus hebben vaak tekorten van micronutriënten. "Bijna alle patiënten die in het ziekenhuis uiteindelijk zwaar ziek zouden worden of zelfs zouden overlijden, bleken bij hun opname een ernstig tekort aan selenium en zink in hun bloed te hebben", zegt UGent-professor Gijs Du Laing.



Als bio-ingenieur is Du Laing gespecialiseerd in zogenaamde 'micronutriënten', essentiële voedingsstoffen zoals vitamines en mineralen. "Uit eerdere studies wisten we dat mensen met tekorten aan bepaalde voedingselementen bij sommige virale infecties veel heviger ziek worden. We wilden nagaan of dat voor COVID-19 ook zo was", zegt hij.

SELENIUM

In april van 2020 begonnen de onderzoekers selenium in het bloed van COVID-19-patiënten in de ziekenhuizen AZ Jan Palfijn en UZ Gent te meten. In Vlaanderen heeft een groot deel van de bevolking een seleniumtekort. Velen nemen te weinig selenium op via de voeding, en de seleniumstatus in ons bloed is vaak lager dan aanbevolen.

Selenium is een essentieel sporenelement met een beschermend effect. Het zit in een reeks van enzymen die onder andere betrokken zijn bij de werking van het immuunsysteem. De enzymen zijn ook antioxidanten: ze vangen chemische stoffen op die schade veroorzaken aan weefsels en aan het genetisch materiaal, bijvoorbeeld bij ontstekingen na virale infecties.

Het verband tussen selenium en virusinfecties is al gebleken bij verschillende andere virussen. Zo werd het ziekteverloop van ebola in Afrika in verband gebracht met seleniumtekorten. In één regio in China zijn seleniumtekorten gelinkt aan ontstekingen van de hartspier na infectie met een specifiek virus. En bij hiv-infecties wordt al extra selenium toegediend.

Ook bij de behandeling van COVID-19 kan selenium een rol spelen. Zo bleek uit recent onderzoek uit China dat een bepaal-

de component in laboculturen de beste antivirale werking vertoonde tegen COVID-19. Die component heet ebselen en bevat selenium.

Zink en selenium kan je vinden in vlees en vis. Dus voor gezonde mensen met een normaal immuunsysteem zal het vaak volstaan om evenwichtig te eten

GIJS DU LAING - UGENT

De analyse van 138 Belgische COVID-patiënten in twee Gentse ziekenhuizen legde alvast iets opmerkelijk bloot: "Bijna alle patiënten die in het ziekenhuis uiteindelijk zwaar ziek zouden worden of zelfs zouden overlijden, bleken bij hun opname een ernstig tekort aan selenium en zink in hun bloed te hebben."

Bij de COVID-patiënten die het niet haalden, hadden zeven op de tien een ernstig tekort aan zowel selenium als zink. Patiënten die dat tekort niet hadden of bij wie het minder uitgesproken was, overleefden COVID-19 vaker en genazen vlotter. "Zij werden duidelijk minder zwaar ziek."

Een selenium- of zinktekort in het bloed bij ziekenhuisopname bleek zelfs een belangrijkere risicofactor dan het optreden van diabetes, kanker, overgewicht of hart- en vaatziekten. "Wat toch wel opmerkelijk is", merkt Du Laing op. "Want over al die aandoeningen als risicofactor voor ernstige covid-ziekte wordt voortdurend gesproken, maar over een te laag gehalte aan selenium of zink in het bloed niet. Ons onderzoek geeft aan dat deze risicofactor wél een rol kan spelen." Het is wel zo dat in West-Europa seleniumtekorten vooral bij ouderen, mensen met obesitas en mensen met een verzwakt immuunsysteem werden vastgesteld.

In Finland krikt de overheid het seleniumgehalte in groenten al decennia kunstmatig op via meststoffen. Wat opvalt is dat het één van de landen is waar de COVID-sterfte opvallend laag ligt
Gijs Du Laing - UGent

VIS EN VLEES

Een gezond en evenwichtig dieet moet voor de meeste mensen volstaan: "Beide elementen kan je ook al vinden in vlees en vis. Dus voor gezonde mensen met een normaal immuunsysteem zal het vaak volstaan om evenwichtig te eten. Voor mensen in kwetsbare groepen ligt dat anders. Omdat zij vaak grotere tekorten vertonen, kan het zinvol zijn dat ze extra selenium en zink innemen. Ik denk dan bijvoorbeeld aan diabetespatiënten of kankerpatiënten en aan bejaarde mensen in woonzorgcentra."

Vooral aan de voeding in die woonzorgcentra zou volgens Du Laing dringend gewerkt moeten worden. "Als je weet dat daar heel veel kwetsbare mensen bij elkaar zitten, zou men extra aandacht moeten hebben voor selenium en zink in het dieet. Vrij veel bejaarden eten amper nog vlees. Bijvoorbeeld omdat ze problemen hebben met kauwen en het dus gewoon laten liggen. Momenteel krijgen ouderen in woonzorgcentra bovenop hun dieet vooral ijzersupplementen of vitamine D, terwijl velen ook een tekort aan selenium en zink hebben voor een goede werking van hun immuunsysteem. Ook huisartsen en specialisten zouden kunnen nagaan hoe het zit met de gehalten in het bloed van de risicopatiënten die ze zien."

VOEDSEL RIJK AAN SELENIUM

1. Paranoten (handjevol noten is tien keer de dagelijkse dosis; opgelet: seleniumvergiftiging komt ook voor)
2. Tonijn (tonijnsteak van 170g is drie maal de dagelijkse dosis; ook andere vissen, maar minder sterk)
3. Oesters en mosselen (een oester is 2 maal dagelijkse dosis)
4. Varkensvlees (kotelet van 170g is anderhalve maal de dagelijkse dosis, gekookte ham is meer)
5. Rundsvlees (steak van 170g bevat één maal de dagelijkse dosis selenium)

FINS VOORBEELD

Du Laing vindt wel dat er gekeken moet worden naar hoe we de niveaus van zink en selenium in de volledige bevolking kunnen opkrikken. Niet alleen tijdens de coronacrisis, maar permanent.

"Want het kan mensen ook wapenen tegen andere infectieziekten. Historisch hebben veel mensen in heel West-Europa een tekort, vooral in de kwetsbare groepen. In de toekomst kan dat effect zelfs nog vergroten, omdat we steeds minder vlees en vis eten."

Du Laing verwijst ook naar Finland, waar de overheid decennia geleden al besliste selenium toe te voegen aan meststoffen in de landbouw. "Op die manier werd het seleniumgehalte in groenten en graangewassen kunstmatig verhoogd. Wat opvalt, is dat Finland een van de landen is waar de COVID-sterfte opvallend laag ligt. Dat zal uiteraard met meerdere factoren te maken hebben, maar ik vraag me af of het toeval is dat men uitgerekend die bevolking al tientallen jaren preventief 'wapent' met extra selenium."

Bron: Jeroen Bossaert (HLN)

Slagers weten programma 'Dagelijkse kost' goed te appreciëren

In Het Laatste Nieuws verscheen een terugblik en algemene recensie van het kookprogramma Dagelijkse kost van Jeroen Meus. Een paar slagers kwamen aan bod en waren bijzonder te spreken over het tv-programma. Zijn programma heeft soms invloed op het aanbod dat ze brengen!

Slager Luc Phlips (59) uit Hofstade heeft de effecten van Meus en zijn programma aan den lijve ondervonden. Drie jaar geleden werd witte pens uit zijn winkel Luc & Adi bereid in 'Dagelijkse kost'. "Toen Jeroen Meus onze pens 'superieure pens' noemde, zagen we een half jaar lang een stijging in de verkoop. Tot op de dag van vandaag zijn er af en toe klanten die terugkomen voor onze witte pens."

Slager Erwin Mertens promoot procureur of spiering: het lekkerste stukje varkensvlees

Erwin Mertens promoot samen met Sofie Dumont het lekkerste stukje varkensvlees: procureur of spiering. "Belgisch varkensvlees is het beste ter wereld. "Het lekkerste stukje varkensvlees is de procureur of ook wel spiering genoemd. Dat vlees is afkomstig van de nek van het varkens. Het heeft een delicate smaak, is sappig en mals als boter die smelt in je mond", vertelt Erwin Mertens. Dze slager werd vier keer beste slager van België en is ook horeca-ondernemer. Als het aan hem ligt, krijgt procureur een ereplaats aan tafel.

Procureur, spiering of varkensnek is drie keer hetzelfde stukje vlees. U kunt de slager echter het beste om procureurs vragen, want dan is dit stukje al uitgebeend. Het vlees is goed doorregen en daardoor zeer sappig. "Het is het allerlekkerste stukje varkensvlees", vindt slager Erwin Mertens van slagerij De Kapblok en voedingswinkel Hoase in Heverlee.

Hoe wordt procureur bereid? Met veel liefde en geduld, in een stoofpotje of rechtstreeks in de pan. Erwin Mertens heeft in samenwerking met Sofie Dumont een gerecht gecreëerd waar je je vingers bij aflikt. Volg het recept hieronder en verwen uw gasten met deze vergeten lekkernij.

Bij deze de link naar het persbericht, het uitgeschreven recept, de receptfotografie en de video van Erwin Mertens en Sofie Dumont over de procureur of varkensspiering: <https://lekker-van-bij-ons.prezly.com/het-lekkerste-stukje-vlees-dat-je-niet-kent-gebraad-van-de-procureur>



© Foto: Sofie Dumont

Voor u gelezen!

Grillexpert en topslager Luc De Laet geeft advies voor een geslaagde winterbarbecue

**“Vergeet stokbrood, investeer in aardappelgratin op de grill”:
vleesexpert Luc De Laet legt uit hoe je een geslaagde winterbarbecue organiseert**

Schuif jij tijdens het winterseizoen de barbecue standaard aan de kant om het gourmet- of fonduestel boven te halen? Hoewel het binnen warmer lijkt, is er geen reden om die barbecue op te bergen tot de temperaturen weer stijgen. Ook buiten kun je genieten van een gezellige wintersfeer rond het vuur. Grillexpert en topslager Luc De Laet wijst ons met zijn advies en een heerlijk recept de weg naar een geslaagde winterbarbecue waar iedereen warm voor loopt. “Geef in de winter de voorkeur aan een barbecuetoestel met een gesloten deksel om het verschil met de buitentemperatuur te beperken.”

Grillexpert en topslager Luc De Laet werd een internationaal begrip via zijn bekende beenhouwerij Butcher's store Hove - De Laet & Van Haver. Wat ooit begon als beenhouwerij groeide verder uit tot een groothandel, een restaurant en een tweede beenhouwerij in de Antwerp City Brewery. In zijn vleesrestaurant Butcher's Dining in Hove heeft Luc een winterconcept met verwarmd terras waar de grill een centrale plaats inneemt. Daar organiseert hij regelmatig een thema-avond waarbij hij een speenvarken of een ander groot stuk vlees aan het spit rijgt. Een volgende avond staat op de planning op 23 februari.

GRILLEXPERT EN TOPSLAGER LUC DE LAET GEEFT ADVIES VOOR EEN GESLAAGDE WINTERBARBECUE.

Wie het barbecuetoestel in de wintermaanden van stal haalt, houdt best rekening met de aangepaste weersomstandigheden. Niet alleen laat de zon zich minder opmerken, het is meestal ook een pak koeler. “Omdat je niet wil dat je gasten onnodig kou lijden, denk je beter van tevoren na over het ontvangsmoment van de gasten”, begint Luc De Laet. “Kies bijvoorbeeld voor een verwelcoming met zelfgemaakte glühwein in plaats van een frisse cava. Vraag bij de uitnodiging ook of je gasten zich warm willen aankleden en voorzie in extra dekens. Kleed de tuin daarnaast ook sfeervol aan met vuurkorven, fakels of lampionnen om het warm te houden. Op zwoele zomeravonden wandelt iedereen doorheen de tuin, maar in de winter zal je merken dat je gasten het liefst dicht rond die warmte verzamelen. Zorg verder ook zeker voor een plan B in het geval dat het te hard zou vriezen, regenen of sneeuwen. In het slechtste geval organiseer je het aperitiefmoment buiten en eet je binnen.”

GOED BEGONNEN IS HALF GEWONNEN

Het succes van je winterbarbecue hangt grotendeels af van je voorbereiding en je materiaal. “Persoonlijk geef ik de voorkeur aan een barbecuetoestel met een gesloten deksel: zo beperk je het verschil met de buitentemperatuur en daalt de temperatuur van de kolen minder bruusk.” Heb je een toestel zonder deksel in huis? Ook dan is er geen reden tot paniek. “Bij gebrek aan een deksel kun je bijvoorbeeld een niet-geglazuurde bloempot gebruiken om het oveneffect te simuleren en op die manier een subtiele rooksmak aan je gerechten te geven. Verder zweer ik zelf bij hittebestendige schalen tijdens een barbecue, die mij de mogelijkheid geven om mijn voorbereide

gerechten warm te houden. En natuurlijk kunnen naast een barbecuetoestel en schalen ook aanmaakmiddelen niet ontbreken bij je materiaal. Wat die aanmaakmiddelen betreft, mag je van mij hamsteren. Er kunnen nooit te veel briketten of houtskool zijn (lacht).”

Plaats een soepketel op het barbecuerooster en bedien je gasten rechtstreeks met de pollepel

Grillexpert en topslager Luc De Laet

GEEN WALKING MAAR STANDING DINNER

Wil je de maaltijd van begin tot eind in de buitenlucht organiseren? Dan zorg je best voor bereiding die vlot staand te verorberen zijn. En dat begint al bij de hapjes. “Ik begin graag met kleinere gerechten zodat iedereen verschillende smaken kan proeven. Die hapjes hoeven niet ingewikkeld te zijn. Iets zoals drumsticks die rechtstreeks van de grill komen, zijn al meer dan voldoende. Zelfs soep kan een hapje zijn. Erwtensoen met rookworsten en spek is een klassieker van vroeger die je makkelijk met de barbecue kan combineren. Je kunt de soepketel op je barbecuerooster plaatsen en je gasten rechtstreeks met de grote pollepel bedienen. Op die manier draait het om meer dan het hapje alleen. Door het ritueel creëer je meteen ook een leuke sfeer aan het begin van de avond. “

“Vergeet daarnaast de kinderen niet tijdens het aperitief. Voorzie een broodje met pulled beef of pork als alternatief voor een hotdog of hamburger. Vraag aan je slager tips voor het meest geschikte stuk vlees. Ik raad meestal een varkensschouder en -nek of ossenstaart en rundsribben aan. De avond voordien gaar ik het vlees al traag zodat ik het makkelijk kan plukken om er een broodje mee op te vullen. Grill het brood op de barbecue voor een ultiem smakelijk en knapperig resultaat.”

DE VUURKERN

Na de hapjes warm je de gasten verder op met het hoofdgerecht en enkele tussengerechten. “Dat kan een mooi stuk wild zijn of cote à l'os, rosbeef, kalfsgebraad op z'n geheel, ... In een gietijzeren steelpannetje kun je voor bij dat vlees een klassieke saus bereiden, zoals een bordelaise, of een truffelsaus voor wie iets bijzonders te vieren heeft. Hartverwarmende seizoensgroenten zijn voor mij gegrilde spruitjes met krokant gebakken spek of warme bereidingen van witloof of paddenstoelen. Ook savooikool of witte kool serveer ik graag. Eerst wikkel ik de kool in aluminiumfolie samen met enkele plakken boter. Dat pakketje gaar ik op de barbecue om er vervolgens grote spiezen uit te snijden. Net zoals bij vlees geldt hetzelfde bij groenten: hoe groter de stukken, hoe beter ze hun temperatuur zullen behouden. Van een rauwe tomatensalade, hoe lekker de dressing ook is, krijgt niemand het warm. Vergeet verder ook stokbrood als een ‘must’ op een barbecue. Investeer daarentegen liever in wegwerpschaaltjes waarin je per persoon een portie smeùige aardappelgratin schept. Die gratin kan samen met het vlees en de groenten op de barbecue en je hebt er verder geen omkijken meer naar.”

Smaaktip: door je vlees en groenten te marinieren in rode wijn of door ze bij te kruiden met pittige kruiden zoals kurkuma,

gember of vijfkruidenpoeder breng je extra smaak in je gerechten. Wedden dat je het er meteen warm van krijgt?

EINDIGEN IN SCHOONHEID

Wie de warme avond wil eindigen in schoonheid denkt ook aan een winters dessert met het nodige vuur erin. "Met een winterse raclette of een geflambeerd fruitdessert eindigt je winterbarbecue ongetwijfeld op een hoogtepunt. Pof appels die je opvult met kaneel en bruine suiker waarover je calvados sprenkelt. Of serveer een warme rijstpad die verrukkelijk is om uit te lepelen en toch een tikkeltje feestelijker proeft dan de standaardversie. Daarnaast is ananas 'aan het spit' een onmisbare klassieker in het winterbarbecue-gamma. Verder kun je naar wens experimenteren met warme dranken. Denk aan Irish coffee, warme chocolademelk of wintercocktails."

Recept: gegratineerde mergpijp

Luc De Laet: "Vraag aan de slager om je mergpijp overlans in twee te zagen. Kook de mergpijp de avond voordien om het werk tijdens de winterbarbecue te verminderen."

Ingrediënten (voor 1 à 2 personen)

- 1 mergpijp
- 1 bosje tijm
- 1 bosje laurier
- peper en zout
- 2 eetlepels panko
- 1 koffielepel olijfolie
- 1 bosje peterselie (fijngehakt)

Zo maak je het

- Laat de mergpijp een nacht in gezouten water trekken.
- Spoel de mergpijp af en plaats ze in een kookpan. Bevochtig vervolgens tot de mergpijp royaal onder staat.
- Voeg tijm, laurier, peper en zout toe naar smaak.
- Breng aan de kook en schakel het vuur naar een laag pitje gedurende 45 minuten.
- Haal de mergpijp uit de kookpot en dep deze droog.
- Plaats de mergpijp op de grill. Kruid af met peper en zout en bestrooi met een mengeling van panko en olijfolie.
- Laat het geheel mooi goudbruin gratineren.
- Werk mergpijp af met fijngehakte peterselie.

Recept uit: Luc De Laet, Het Vleesboek. De puurste kwaliteit en de heerlijkste bereidingen (2021).

Voor u gelezen in het Laatste Nieuws weekendkrant 22/1

Prijzen in supermarkten al 3 tot 5 procent gestegen



De prijzen in de supermarkt liggen de eerste weken van dit jaar al 3 tot 5 procent hoger in vergelijking met het begin van de pandemie. Al is dat nog niet voor alle supermarkten het geval: Albert Heijn en Colruyt houden hun prijzen voorlopig ongewijzigd. Dat blijkt uit cijfers van prijzenanalist Daltix.

In 2021 lagen de winkelprijzen lange tijd op hetzelfde niveau als voor de coronacrisis, maar intussen heeft de inflatie ook onze supermarkten bereikt. De grootste prijsstijgingen deden zich voor bij de hypermarkten van Carrefour, daar zijn de prijzen gemiddeld met 4,4 procent omhoog gegaan tegenover het begin van de pandemie. Bij Delhaize gaat het om een prijsstijging van 3,1 procent en in Aldi gingen de prijzen met 2,3 procent de hoogte in. Van Lidl zijn geen prijzen beschikbaar.

De prijsstijgingen zijn ingegeven door de stijgende kosten voor energie, transport en grondstoffen, zowel voor de supermarktketens zelf als voor hun leveranciers. Al zijn er op dit moment nog stevige onderhandelingen aan de gang tussen beide partijen.

De stijgende grondstoffen- en energieprijzen zullen dus wellicht nog voelbaarder worden in het winkelmandje, al verwacht Daltix op de iets langere termijn, vanaf het najaar, dat de prijzen eerder zullen stabiliseren en zelfs licht zullen dalen. Onder meer de scherpe concurrentie op de retailmarkt zou daarbij een rol spelen.

Bron: Vilt



The Duke of Berkshire® The taste of heritage.

Een prikkeling van al je zintuigen... zo kan je de smaak-sensatie van The Duke Of Berkshire® het best omschrijven. Sappig, mals en zacht varkensvlees dat smaakt naar meer.



www.dukeofberkshire.eu



ONTDEK MEE WAT KONIJN TE BIEDEN HEEFT

VAN MAANDAG TOT FEESTDAG

Konijn doet denken aan traditionele stoofpoten uit grootmoeders keuken. Denk aan konijn met pruimen of konijn gecombineerd met traditionele Vlaamse streekproducten. Heerlijk! Alleen, er zijn nog zoveel andere mogelijkheden. Van exotisch getinte gerechten, een snelle hap uit het vuistje tot heerlijk comfort food... Konijn is een allround lekkernij waarmee haast alles mogelijk is: een stoofschotel, een springroll, wrap, tajinegerecht, een slaatje enz. Hoog tijd dus om dit smaakvolle stukje vlees te (laten) herontdekken!



KONIJN, VOOR ALS HET WAT LICHTER MAG ZIJN.

Konijn biedt veel voedingsstoffen voor relatief weinig calorieën. Een portie konijn van 100 gram levert gemiddeld zo'n 145 kcal en 8 gram vet. Een bout levert het magerste vlees, terwijl het voorkwartier (schouder met karkas) wat meer calorieën en vet bevat. Daarnaast is konijn rijk aan hoogwaardige eiwitten, vitamine B12, ijzer en selenium en een goede bron van vitamine B6 en zink. In vergelijking met veel andere vleessoorten is konijn ook een bron van omega 3-vetzuren. Kortom, ook op gebied van een gezonde voeding is konijn een goede keuze.

FOLDER MET RECEPTEN VOOR ELKE DAG

Inspireer jouw klanten met dagdagelijkse recepten met konijn via onze handige folders. Je kan het pakket van 100 folders gemakkelijk aanvragen via het bestelformulier hieronder dat je per mail terugstuurt naar carine.vos@landsbond-beenhouders.be. Verkrijgbaar zolang de voorraad strekt. Voor meer informatie over konijn en extra recepten, bezoek onze website www.lekkervanbijjons.be/konijn.

BESTELFORMULIER KONIJN

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

Naam:.....

Voornaam:

Straat + nr:

Gemeente + postnummer:

Sluitingsdag:.....

Tel.:.....

Datum

Handtekening:.....

EEN WEEK VOL WITLOOF



Beste slager,

Je vond al je nieuwste affiche van VLAM, het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserij-marketing dat promotie voert rond de Vlaamse landbouw- en visserijsector. Met deze affiche willen we niet alleen promo maken voor witloof, maar ook bewijzen dat vlees en witloof een match made in heaven zijn.

Maar waarom ontvang je dit affiche nú? Dat is eenvoudig: tijdens de week van 1 t.e.m. 7 februari vieren we de Week van het Witloof, waarbij deze Belgische groente extra in de spotlights wordt gezet. Door de affiche op te hangen, ondersteunen we de lokale telers. Bovendien tonen we ook nog eens een verrassende combinatie met vlees, waardoor mensen meteen weten wat klaar te maken.

Dankzij de QR-code onderaan de poster komen je klanten trouwens meteen op het recept terecht: zo weten ze wat te bestellen en dat ze witloof bij hun vlees kunnen klaarmaken. Promotie voor zowel jouw vlees als voor witloof, dus.

Je kunt de affiches ophangen in je etalage, tegen je raam of tegen de toog. Zo valt die zeker op en hebben je klanten de kans om de QR-code te scannen.

Smakelijk!

BESTELFORMULIER WITLOOF

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

Naam:.....

Voornaam:

Straat + nr:

Gemeente + postnummer:

Sluitingsdag:.....

Tel.:.....

Datum

Handtekening:.....



Duroc d'Olives varkensvlees, da's pure kunst

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

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



ORLOFFGEBRAAD MET STOEMP VAN LENTE-UI EN SPINAZIE, GESTOOFDE PRINSESSENBOONTJES EN VINAIGRETTE VAN KOMKOMMER EN YOGHURT

Ingrediënten

12 plakjes traag gegaarde Duroc d'Olives kotelet van 0,5 cm	peper en zout
8 plakjes gekookte Duroc d'Olives ham	nootmuskaat
8 plakjes jonge kaas	600 g prinsessenboontjes
6 grote aardappelen	1 teentje geplette look
200 g jonge spinazie	1 ui
2 bosjes lente-ui	4 dl Duroc d'Olives olijfolie
50 g boter	2 dl yoghurt
2 dl melk	1 komkommer
	1 bosje bieslook

Werkwijze

Verwarm de oven op 160°. Schik in een ovenschaal met boterpapier afwisselend een plakje vlees, kaas en ham tegen elkaar. Herhaal dit één keer en sluit af met een derde plakje vlees. Maak er zo vier na elkaar. Zo verkort je de gaartijd van het voorgedraaide vlees. Giet de yoghurt in de blender, voeg er de komkommer bij en mix dit fijn. Kruid het mengsel af met peper en zout en de gesnipperde bieslook. Zet het vlees 15 minuten in de oven en laat het daarna onder aluminiumfolie rusten. Kook de geschilde aardappelen in zout water en maak er puree van. Stoof de spinazie aan in wat olijfolie. Voeg de spinazie bij de puree, samen met de versnipperde lente-uitjes. Meng er de boter en de melk doorheen en kruid af met peper, zout en nootmuskaat. Houd de puree warm. Stoof de gesnipperde ui in olijfolie. Voeg er de prinsessenboontjes en de look bij en laat ze rustig stoven tot ze zacht zijn. Schik het Orloffgebraad op het bord, schep er wat stoemp bij en een portie prinsessenboontjes. Giet de vleesjus over het gerecht en werk het af met de komkommeryoghurt.



Geselecteerde delicatessen en high-end producten

TAVOLA 2022: 20-21-22 MAART 2022 IN KORTRIJK XPO



TAVOLA is dé vakbeurs voor food-professionals met een passie voor premium food en drinks. Van artisaanaal tot trendy, van grote volumes tot kleinschaligheid, van toonaangevende bedrijven tot start-ups, van bekende merken tot private label, van klassiekers tot verrassende ontdekkingen. Dankzij de doordachte mix van 500 sterke marktleaders en ambachtelijke producenten ontdekt u er een uniek assortiment van

streng geselecteerde delicatessen en heerlijke high-end producten. TAVOLA is als vakbeurs uniek door haar focus op innovatie en door een uitzonderlijke productbeleving, en is zo om de twee jaar één van de mooiste, meest hoogstaande foodbeurzen in Europa. Afspraak van zondag 20 tot en met dinsdag 22 maart op TAVOLA in Kortrijk Xpo!

500 EXPOSANTEN MET ENKEL PREMIUM PRODUCTEN

TAVOLA 2022 presenteert 5 sfeervolle beurshallen met maar liefst 500 streng geselecteerde exposanten met fijne voeding en delicatessen. Onder hen heel wat bedrijven die om de 2 jaar trouw op de afspraak zijn, maar ook telkens +/- één derde van de exposanten die nieuw zijn ten opzichten van de vorige editie. Dus tal van ontdekkingen gegarandeerd, ook voor trouwe bezoekers. Het is 4 jaar wachten geweest op TAVOLA, dus het is nu meer dan ooit uitkijken naar dit unieke inspiratieplatform voor de foodcommunity. De deelnemers en productgroepen vindt u op www.tavola-xpo.be

GOUDEN TAVOLA: DE CULINAIRE INNOVATIES VAN 2022

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 2022 in vier categorieën, naar gelang het verkoopskanaal:

- Traiteur – Traditionele bediening
- Retail (producten voor zelfbediening)
- Foodservice (voor cateringorganisaties)
- Delicatessen (voor delicatessenzaken)

PRAKTISCH

zondag 20, maandag 21 & dinsdag 22 maart 2022
van 10 tot 19u / op dinsdag tot 18u
Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk

Meer info: Kortrijk Xpo, 056 24 11 11
tavola@kortrijkxpo.com - www.tavola-xpo.be

RESERVEER UW GRATIS BEZOEKERSBADGE online:
via www.tavola-xpo.be met de code van de Belgische
Beenhouwerij: NK329



Tavola

Vakbeurs van
de fijne en
verse voeding

20-21-22 maart 2022
Kortrijk Xpo

Ontdek een doordachte mix van premium food & drinks van 500 marktleaders 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
NK329



Kortrijk **Xpo**

Beco®

POLYESTER & INOX Roest en Corrosie vrij

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



PANELCO bvba

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

www.becopanel.be



Glorius helpt jullie verkoop!

- ✓ Door een opbouwende samenwerking
- ✓ Open communicatie
- ✓ Kwalitatief en mals vlees
- ✓ Marketingondersteuning

Word een van onze exclusieve ambassadeurs
en neem contact op via glorius.be

GLORIUS
lekker - duur - eerlijk



GRATIS MOSTERDPOTJE BIJ AANKOOP VAN GANDA HAM

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

Vraag ernaar bij uw grossier.
sales@ganda.be



100%
NATURAL
no preservatives

FIJNE CHARCUTERIE VAN LAMSVLEES

Lekker, innovatief én gezond

Nu de lente nadert komt lamsvlees weer volop in de belangstelling van de consument. Gecombineerd met de eerste lentegroentjes kan dan immers weer volop genoten worden van al het lekkers dat lamsvlees te bieden heeft. Lamsvlees - het vlees van schapen van minder dan één jaar – wordt dan ook alom geprezen voor zijn fijne textuur, fraaie paarsrode kleur en typische smaak. Bovendien is lamsvlees mager en, na kundig verhitten, sappig én mals. Rood vlees op zijn best dus!



Lamsvlees heeft dan ook heel wat troeven. Niet onbelangrijk daarbij voor de slager, is dat het geschikt is voor zowel de dagelijkse keuken als voor feestgerechten. Met Pasen bijvoorbeeld. Bij de bereidingen wordt daarbij uitgegaan van de lamsbout (1), het lamszadel (2) en de lamsrug (3) voor wat gebraad betreft. Het vlees van de borst (4), de schouder (5), de lange ribben (6) en de nek (7) wordt verwerkt tot stoofvlees en gehakt. Hoe dan ook, verhit met knoflook en kruiden als munt, salie, tijm, rozemarijn, oregano, marjolein of koriander zijn daarmee de meest smakelijke gerechten te bereiden. Altijd een beetje exotisch ook. Met lentegroentjes als primeur worteltjes, peultjes, lente uitjes, groene asperges ... en krieltjes worden dan weer de Vlaamse culinaire klassiekers, als lamskroontje en lamsnavarin, bereid. Ook altijd lekker.

Minder gekend is, dat met lamsvlees ook uitstekende charcuterie is te bereiden. Dit zowel 'bereid vlees' als 'vleesbereidingen'; al dan niet verhit. Concreet dus droge worst, gedroogde zouterijwaren, kookham en kookworst. Dit met lamsvlees, in plaats van varkensvlees hier te lande. Op de kruiding na, wordt daarbij tewerk gegaan zoals bij het verduurzamen van varkensvlees, wat charcuterie bereiden in wezen is. Dit betekent dat daarbij dezelfde standaarden kunnen gehanteerd worden voor wat betreft de selectie van de grondstoffen, de verwerking en de bewaring/distributie achteraf. Een strikte hygiëne en het respecteren van de koudeketen zijn daarbij dan ook van primordiaal belang. Verder zijn dezelfde hulpstoffen te gebruiken zoals bepaald in de Richtlijn 2006/52/EG van het Europees Parlement en de Raad van 5 juli 2006. Vertrouwd terrein dus voor de ambachtelijke slager, maar wel innovatief omdat daarmee een totaal

nieuw gamma van lekkere vleesproducten aan de klant kan aangeboden worden. En nog duurzaam ook omdat, naast klassiek gebraad, met de bereiding van de verschillende klassen vleeswarenbehandelingen het hele lam kan verwerkt worden. Zeg maar *gevaloriseerd* kan worden.

Bovendien is het spierweefsel/het vlees van lam mager én gezond. Als 'jong vlees' is het goed verteerbaar, levert het eiwitten van hoogwaardige biologische kwaliteit, is het rijk aan ijzer (Fe) en zink (Zn) en is het een enige bron van vitamine B12. Allemaal vitale bestanddelen nodig voor de opbouw van het menselijk lichaam en het goed functioneren daarvan. Dat met de opmerking dat de consumptie van lamsvlees, als rood vlees, zou moeten beperkt worden absoluut onjuist is. Zie de conclusies van de recent uitgevoerde meta-studie! *"Unprocessed Red Meat and Processed Meat Consumption: Dietary Guideline Recommendations From the Nutritional Recommendations (NutriRECS) Consortium"* verschenen in het gezaghebbende tijdschrift *Annals of Internal Medicine*:

Eén en ander wordt geïllustreerd aan de hand van volgende type-bereidingen.

Recommendation for Unprocessed Red Meat

For adults 18 years of age or older, we suggest continuing current unprocessed red meat consumption ...

Recommendation for Processed Meat

For adults 18 years of age or older, we suggest continuing current processed meat consumption....

Een meta-analyse is een onderzoek waarbij de resultaten van eerder uitgevoerde onderzoeken samen worden genomen om een preciezere uitspraak te doen over een bepaald fenomeen of theorie

RECEPTIDEEËN DROGE WORST VAN LAMSVLEES



SAMENSTELLING

Ingrediënten

- 1 kg Lamsvlees: buik en schouder
- SCHAPENDARMEN 20/22 PEKEL

Kruiden en hulpstoffen (per kg)

- 22 g DROGE WORSTMIX RUSTIEK LACTOSE ; dextrose ; specerijen ; glucosestroop ; smaakversterker E 621 ; WEIpoeder (bevat MELK) ; antioxidant E 301 ; vezel ; voedingszuur E 300 ; zuurteregelaar E 575 ; stabilisatoren E 450, E 451 ; conserveermiddel E 252
Allergenen: Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)
- 22 g SUPRASEL NITRITE 0.6 %
- 30 g DRY GLAZE COATING GROENE KRUIDEN LOOK
Gedroogde glucosestroop, zout, kruiden en specerijen (knoflookpoeder, oregano, dille, peterselie, rozemarijn, dragon, witte peper), gistextract, verdikkingsmiddel: E464; ui, koolzaadolie, stabilisator: E466.
- 0.5 g FERMENT SLP 30
Startercultuur met *Staphylococcus carnosus*, *Staphylococcus xylosum*, *Pediococcus pentosaceus*, *Lactobacillus sakei* en *Lactobacillus plantarum*
- KRIMPFOLIE

BEREIDINGSWIJZE



- Afwegen grondstoffen, kruiden en hulpstoffen volgens recept.



- Lamsvlees 1 maal grof doormalen.



- Alle kruiden en hulpstoffen toevoegen en goed mengen.



- Dit nogmaals doordraaien door de fijne plaat 3.5mm.



- Vacumeren.



- Afvullen in SCHAPENDARMEN 20/22.



- Portioneren.



- Omwikkeld met KRIMPFOLIE.
- De worstjes 1 nacht ophangen in de frigo.



- Daarna op een vochtige plaats van ca. 20 °C met een vochtigheid van 75 à 80 % luchtvochtigheid.
- Na 2 à 3 dagen zijn de worstjes dan vast en hebben zij om en bij de 10 % gewicht verloren. Verder in de frigo bewaren tot verkoop.

OPMERKING

Door een andere kruidensamenstelling te gebruiken kan op dezelfde manier een anders smakend worstje bereid worden. Voor wat de kruiden en de hulpstoffen betreft kan dat bijvoorbeeld zijn:

- 0.5g/kg SLP 30
- 15 g/kg MERGUEZE KRUIDEN
- 15 g/kg DROGE WORSTMIX RUSTIQUE
- 15 g/kg SUPRASEL NITRITE 0.6 %

GEDROOGDE LAMSBOUT MET BEEN



SAMENSTELLING

Ingrediënten

- Lamsbout met been

Kruiden en hulpstoffen per kg

- 400 g ZOUT FINE
- 600 g SUPRASEL NITRITE 0.6 %
- 100 g POKELCOLOR TN
LACTOSE, dextrose, suiker, smaakversterker: E621, zuurteregelaar: E331, conserveermiddel: E252, antioxidant: E301, natuurlijk aroma, koolzaadolie.
Allergenen: melk (lactose)
- Naar smaak DIPPER TOSCAANS
Groenten (ui, paprika, wortel); kruiden en specerijen (peterselie, paprika, rozemarijn, ui, chillies); zout; dextrose; TARWEeiwithydrolysaat; raapolie; kleurstof E160c
Allergenen: gluten
- VACUÛMZAKKEN

BEREIDINGSWIJZE



- Afwegen grondstoffen, kruiden en hulpstoffen volgens recept.



- Maak nu een zoutmengeling van het ZOUT FINE, SUPRASEL NITRITE 0.6 % en POKELCOLOR TN.



- Wrijf (inmasseren) de lamsbout nu in met 40gr /kg van deze zoutsamenstelling.



- Bestrooi nadien nog met DIPPER TOSCAANS naar wens.



- Vacumeren.



- Laat gedurende 3 à 4 weken doorzouten in de koelcel.
- Vervolgens uit de vacuümzak halen en drogen gedurende 2 weken op 18 °C bij een relatieve luchtvochtigheid van 75 à 80 %. Daarbij wordt een gewichtsverlies bekomen van ca. 15 %.

Alternatief-tip!

Gebruik de zelfde werkwijze bij een lamsnek en een lamsrug om dan als gedroogd product te bekomen dat aan te bieden is bij een tapassschotel.

GEKOOKTE LAMSBOUT



SAMENSTELLING

Ingrediënten

- Uitgebeende lamsbout
- 10 liter water

Kruiden en hulpstoffen per kg

- 1.2 kg SUPRASEL NITRITE 0.6 %
- 1.2 kg PEKELMIX KOOKWAREN
Glucosestroop; stabilisatoren E 450, E 451; conserveermiddel E 262; zout; aroma (bevat SOJA, SELDER, E 621, E 631); smaakversterker E 621; antioxidanten E 301, E 331
Allergenen: Soja, Selderij
- 25 g DRY GLAZE COATING GROENE KRUIDEN LOOK
Gedroogde glucosestroop, zout, kruiden en specerijen (knoflookpoeder,

oregano, dille, peterselie, rozemarijn, dragon, witte peper), gistextract, verdikkingsmiddel: E464; ui, koolzaadolie, stabilisator: E466.

- VACUÛMZAKKEN
- KRIMPKOOKZAKKEN

BEREIDINGSWIJZE



- Afwegen grondstoffen, kruiden en hulpstoffen volgens recept.



- Uitbenen.



- Het water, SUPRASEL NITRITE 0.6 % en PEKELMIX KOOKWAREN mooi onder elkaar mixen = betere verdeling.



- Deze pekel aan 20% inspuiten in de lamsbout.



- Bestrooien met DRY GLAZE GROENE KRUIDEN LOOK.



- De gespoten lamsbouten vacuüm verpakken en 2 dagen laten rusten in de koelcel.



- Vervolgens vacumeren in KRIMPKOOKZAKKEN en krimpen in heet water.



- Op een rooster in de steamer leggen en kerntemperatuurmeter aanbrengen.



- Verhitten bij 100 % vocht en een temperatuur van 75 °C tot een kern van 68 °C.
- Vacuümverpakt bewaren in de frigo tot verkoop.

BOERENFRICANDON VAN LAMSVLEES (TYPE KOOKWORST)



SAMENSTELLING

Ingrediënten

- 5 kg Doorregen lamsvlees 70/30
- 5 Eieren
- 500 ml Melk (met paneermeel erbij 6 kg totale massa)

Kruiden en hulpstoffen per kg

- 250 g PAN WIT SPECIAAL Paneermeel
llegenen: Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen
- 40 g FRICANDON UNIVERSEL TARWEBloem ; dextrose ; specerijen (bevat MOSTERD) ; stabilisatoren E 450, E 451 ; smaakversterker E 621 ; antioxidant E 300
Allergenen: Mosterd, Gluten
- 18 g SUPRASEL NITRITE 0.6 %
- 2 g FRISCH
Keukenzout, zuurteregelaar E262
Allergenen: Mosterd, Gluten

BEREIDINGSWIJZE



- Afwegen grondstoffen, kruiden en hulpstoffen volgens recept.



- Paneermeel laten weken in de melk.
- Toevoegen van vlees, eieren, kruiden en nitrietpekelzout.
- Geheel goed mengen tot binding ontstaat.



- Door de gewenste plaat malen.



- FRISCH bijvoegen.



- Flink mengen tot een homogene massa.



- Vul af in geoliede vormen, maak groeven in het deeg tegen het scheuren van de korst tijdens het bakken.



- Bak in een steamer bij 95 °C en 100 % vocht tot een kern van 50 °C. Het product is dan voldoende vormvast om alzijdig afgebakken te worden.



- Onmiddellijk ontvormen.
- Vervolgens direct afbakken op een rooster in de steamer bij 110 °C en 20 % vocht tot een kerntemperatuur van 68°C.
- Koel zo snel mogelijk af.
- Verpak vacuüm na afkoelen en bewaar verpakt tot verkoop.

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



Pastorale

- HEMELS LAMSVLEES VAN BIJ ONS -

Zeg niet zomaar lamsvlees tegen Pastorale-lamsvlees. Pastorale is al sinds 1992 hét keurmerk dat garant staat voor puur en lekker kwaliteitslamsvlees van eigen bodem. De kwekers beschikken over een heel wat kennis en ervaring om op een zeer kwaliteitsvolle manier schapen te houden. De vzw Vlaamse Schapenhouderij (VSH) waakt als een goede herder over het (keur)merk. Dankzij die nauwgezette kwaliteitsbewaking krijg je heerlijk lamsvlees op je bord.

HOE LAMSVLEES BEWAREN?

Lamsvlees met het Pastorale-keurmerk wordt op een beperkt aantal verkooppunten aangeboden en gedurende een welbepaalde periode (Paasperiode en oktober-november).

Vers lamsvlees heeft een bordeauxrode kleur. Je gebruikt het best zo vers mogelijk. Gemalen of gehakt vlees is 1 dag houdbaar, vlees in porties gesneden 2 dagen en gebakken en gebraden vlees 3 tot 4 dagen. In de diepvries bewaar je het best niet langer dan 10 maanden.

HOE LAMSVLEES LEKKER KLAARMAKEN?

Lamsvlees biedt heel wat culinaire mogelijkheden en is geschikt voor zowel de dagelijkse keuken als voor feestbereidingen. De meest gekende stukken lamsvlees zijn de lamsbout, de lamsfilet, de lamskotelet, de lamsragout, het lamskroontje en het lamsgehakt. Lamnavarin maak je best van vlees uit de nek of de schouder.

De beste manier om lamsvlees te bereiden, is ervoor te zorgen dat het vlees vanbinnen nog rosé is en lekker sappig. Lamsvlees kan je bakken, braden, roosteren of stoven. Het vlees is mals, licht verteerbaar en heeft een typische smaak. Lamsvlees gaat heel goed samen met knoflook en kruiden als munt, salie, tijm, rozemarijn, oregano, marjolein, koriander en diverse currycombinaties.

PAST LAMSVLEES IN EEN GEZOND VOEDINGSPATROON?

Lamsvlees draagt bij tot de inname van eiwitten van een goede biologische kwaliteit, van B-vitamines (vooral vitamine B3 en B12) en van het mineraal zink. Zoals bij elke vleessoort zijn er ook binnen het assortiment van lamsvlees stukken die mager, gemiddeld vet of vet zijn. Wissel vette vleessoorten geregeld af met magere soorten.

PASTORALE-LAMSVLEES VOOR PROFESSIONALS

Ben je kweker of slager en wens je meer informatie over Pastorale-lamsvlees? Ontdek dan hier hoe het Pastorale-samenwerkingsverband werkt.

Recepten met lam

Pulled lam (zie foto links)



Een stevige lamsbout ingewreven met een heerlijke mix van kruiden gaat lang en traag de oven in zodat je het vlees makkelijk van het bot kan trekken. Als je bij je tafelgenoten wil uitpakken met een lekker stukje lamsvlees dan moet je dit recept zeker proberen.

Ingrediënten

3 kg lamsbouten (met bot)

250 ml lamsfond

250 ml water

1 scheutje whisky

2 venkels

4 wortelen

2 uien

Marinade deel 1

4 tl zwarte peperbollen

10 kruidnagel

1 tl kardemompoeder

2 tl venkelzaad

2 steranijs

1 kaneelstokje

1 el korianderzaad

Marinade deel 2

1 el nootmuskaat

2 el zoet paprikapoeder

Marinade deel 3

2 el sumak

2 el zeezout

50 g gember (geraspt)

6 teentjes knoflook, geplet

15 g verse koriander

120 ml citroensap

240 ml arachideolie

Bereiding

1 dag op voorhand

Rooster 2 minuten alle kruiden uit de marinade deel 1 in een pan zonder vetstof. De geuren komen vrij en de kruiden gaan lichtjes poffen. Zorg dat ze niet verbranden.

Voeg nu deel 2 van de kruiden toe: nootmuskaat en de zoete paprika. Rooster een paar seconden.

Doe alles in een kruidenmixertje of een blender. Mix tot poeder.

Voeg de kruiden uit marinade deel 3 toe en roer goed onder elkaar.

Maak met een mes inkepingen in de lamsbout. Zorg dat je zeker door het vet zit. Zo kan de marinade vlot indringen.

Leg de lamsbout in de braadslee. Wrijf hem helemaal in met de marinade. Dek de braadslee af met huishoud- of aluminiumfolie en laat een nachtje marineren in de koelkast.

De dag zelf

Haal het vlees 30 minuten op voorhand uit de koelkast.

Verwarm de oven ondertussen voor op 120°C.

Gaar de lamsbout 2 uur in de oven op 100°C.

Voeg na het eerste 1 uur de helft van de lamsfond en het water toe. Lepel om het halfuur wat vocht over de lamsbout. Verhoog de temperatuur naar 120°C en gaar 1 uur verder.

Verhoog de temperatuur tot 140°C en voeg de resterende lamsfond en water toe. Gaar 2 uur verder. Blijf de lamsbout elke half uur met vocht overgieten.

Snijdt intussen de venkel, wortelen en uien grof. Voeg deze toe aan de lamsbout na het garen op 140°C, het 2de uur.

Bedek de volledige braadslee eventueel met aluminiumfolie als de kruiden beginnen te verbranden. Verhoog de temperatuur naar 170°C en gaar nog 1 uur verder.

Haal de lamsbout uit de oven. Pluk het vlees met behulp van twee vorken van het bot. Giet er het braadvocht bij en hussel alles goed onder elkaar.

Serveer de pulled lam met seizoensgroenten en aardappelen naar keuze.

Moussaka

Moussaka is een typisch Grieks gerecht maar met aardappelen, tomaten en andere producten van bij ons maak je er een Belgische topper van.

Ingrediënten

8 aardappelen (gekookt)

1 kg lamsgehakt

2 sjalotten

knoflook

1 fles passata

2 aubergines

4 tomaten

2 bollen mozzarella

peper

paprikapoeder

olijfolie

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Schil de aardappelen en snijd in dunne plakjes.

Snijdt de tomaten in kleine stukjes en zet apart.

Snijdt de mozzarella in schijfjes.



Pel de ajuin en snipper fijn. Pers de knoflook.

Verwarm bakboter in een pan en stoof de ui en knoflook aan.

Voeg het gehakt toe en bak rul.

Voeg daarna de gehakte tomaten, passata, een laurierblad en verse kruiden (basilicum, peterselie en oregano) toe. Kruid met peper en zout. Laat even sudderen zonder deksel.

Snijdt de aubergines in kleine blokjes.

Stoof de aubergine in olijfolie en kruid met flink wat paprikapoeder. Laat gedurende 8 minuten stoven op een laag vuur. Zet opzij.

Neem een grote ovenschotel en strijk deze in met olijfolie.

Bedek de bodem met een laagje aardappelen, schik ze dak-

de **5** SECONDEN
REGEL IS
EEN FABELTJE



Onze gietvloeren
op 1 dag niet



voldoet aan de strengste hygiënische en veiligheidsvoorwaarden (HACCP)

Voor meer informatie: +32 3 455 56 36 info@deweco.be
www.deweco.be

pansgewijs.

Verdeel er aubergineblokjes over en bedek met een laagje tomatensaus. Herhaal dit en eindig met een laagje tomatensaus.

Werk de laatste laag af met mozzarella.

Plaats 40 minuten in de oven, of tot wanneer de aardappelschijfjes gaar zijn.

Serveer met stokbrood.

Gehaktballetjes van lamsvlees met komkommersalade, yoghurt en platbrood

Voor dit gerecht maken we alles zelf: de gehaktballetjes, de frisse salade én het platbrood. En je hoeft er geen uur voor in de keuken te staan. Win-win!

Ingrediënten

400 g lamsgehakt

1 ei

3 el paneermeel

1 tl ras el hanout

400 ml yoghurt

4 g dille

8 takjes platte peterselie

1 komkommer

4 kl rozijn

4 kl olijfolie

3 el zonnebloemolie

peper

zout

Voor het platbrood

300 g zelfrijzende bloem

170 g yoghurt

zeezout

1 tl Provençaalse kruiden

olijfolie

Bereiding

Maak het platbrood

Meng de zelfrijzende bloem met de yoghurt, zout, provençaalse kruiden en kneed tot een soepel deeg.

Vorm 4 tot 6 balletjes van het deeg en duw ze plat.

Bak de broodjes in een grillpan met wat olijfolie langs beide kanten tot ze mooi gaar zijn.

Maak de balletjes

Meng het lamsgehakt met het losgeklopt ei, paneermeel en kruid met peper, zout en ras el hanout.

Bak de lamsballetjes in een pan met een eetlepel olie tot ze mooi goudbruin gebakken zijn.

Maak de yoghurt dressing

Hak de helft van de dille fijn samen met de bladpeterselie en meng door de yoghurt. Kruid met peper en zout.

Afwerken

Lepel de dressing in de kommetjes. Snijd de komkommer in repen met behulp van een dunschiller en schik de repen op de dressing. Schik de gehaktballetjes op de dressing en strooi er de rozijnen over.

Werk af met nog wat extra dille en bedruppel met wat olijfolie.

Serveer met het platbrood.



 **Pastorale**
- HERFELS LAMSVLEES VAN BI O&S -

BERICHT AAN ONZE LEDEN

De Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België heeft een associatieovereenkomst afgesloten met de interprofessionele organisatie UNIZO.

Deze overeenkomst trad in werking vanaf 1 januari 2022 voor een duur van 4 jaar.

Door deze overeenkomst wordt ons netwerk uitgebreid om het hoofd te bieden aan de steeds grotere worden uitdagingen in de huidige samenleving.

Zo kan onze beroepsvereniging rekenen op de het netwerk en de relaties van de interprofessionele organisatie UNIZO voor het verdedigen van haar algemene beroepsbelangen en heeft onze beroepsvereniging recht op een vertegenwoordiging in

de verschillende commissies waarbij sectoren worden samengebracht.

Onze beroepsvereniging verkrijgt tevens toegang tot de informatiekanalen en kan steeds voor advies terecht bij UNIZO, zowel voor wat betreft specifieke vragen als meer algemene onderwerpen.

Door deze associatieovereenkomst hopen wij alleszins de algemene belangen en ook de individuele van onze leden-slagers nog beter te kunnen behartigen.

Opmerking

Elk contact met de diensten van UNIZO dient te gebeuren via de Landsbond der Beenhouwers.



**SAVEURS
&
MÉTIER**

Vakbeurs voor
professionals uit de
voedingssector en food retail

15 | 16 | 17
JANUARI 2023
NAMUR EXPO

DE VAKBEURS SAVEURS & MÉTIERS KOMT TERUG IN 2023

We kijken ernaar uit u daar te zien! Noteer de nieuwe datum in uw agenda!

by EASYFAIRS



Apaq-W

Délicatesse

Bakery

Chocolaterie

Retail

Palinghandel Borremans, Berlare



WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



b | **FOOD SHOP**
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION





RODE KOOL

GROENTE VAN DE MAAND

Rode kool met appel en (bloed)worst is een klassieker van bij ons die altijd smaakt. Maar rode kool is in heel wat andere gerechten ook een absolute topper.

ZO BLIJVEN JE SCHORSENEREN WIT

Verse rode kool maken en bewaren

- Kies een rode kool met stevige, glanzende buitenbladeren. Zijn de buitenste bladeren verwelkt, dan laat je de kool beter liggen.
- Rode kool bewaren doe je best op een koele, droge en donkere plaats. Een hele rode kool is ongeveer 2 maanden houdbaar. Voorgesneden (en afgedekt met folie) kan je ze enkele dagen in de koelkast bewaren.
- Je kan rode kool invriezen op voorwaarde dat je ze eerst blancheert. Dompel de rode kool 2 minuten onder in kokend water en laat daarna schrikken in koud water, zo blijft de groente knapperig. In de diepvries kan je rode kool ongeveer een jaar bewaren.
- Tip: je moet de kool niet ontdooien voor het koken.

RODE KOOL MAKEN KAN OP VERSCHILLENDE MANIEREN

Rauw

Rauwe rode kool is enorm lekker in salades. Ga voor grove stukken voor een sappige bite, kleinere reepjes of zelfs geraspte rode kool voor een frisse, fijne structuur.

Tip: giet kokend water over de fijngesneden kool voor je ze in de salade doet om de rauwe smaak en textuur te neutraliseren.

Stoven

Rode kool wordt vaak gestoofd, al dan niet met stukjes appel. Na het stoven is de groente zachter dan wanneer ze gekookt wordt. Je begint met de rode kool te bakken op een middelhoog vuur, om ze daarna te blussen met water, witte wijn of bouillon. Laat alles 20 à 30 minuten stoven. Lekkere kruiden bij gestoofde rode kool zijn laurier, kaneel, jeneverbessen, kruidnagel...

Koken

Doe de rode kool in een pan met een bodempje water en zout en laat alles 12 minuten gaar koken. Om de mooie kleur te behouden kan je een scheutje azijn of citroensap toevoegen.

Tip: gebruik niet té veel water want dan krijgt de kool een flauwe smaak.

Creatief met rode kool: recepten om 'mmm' tegen te zeggen

Van soep tot risotto, verwerkt in puree of gemixt tot een lekkere crème: rode kool heeft heel wat in zijn mars.

GEKARAMELISEERDE VARKENSREEPJES MET RODE KOOL EN AARDAPPELGRATIN



Ingrediënten

600g varkensreepjes

2 el arachideolie

150g zilverui (diepgevroren)

1 el vloeibare honing

0,50 tl Provençaalse kruiden

100 ml witte wijn

0,50 rode kool, fijngesneden

0,25 sinaasappel (zeste)

100 ml vers sinaasappelsap

100 ml water

peper

zout

rucola

Voor de aardappelgratin:

800g vastkokende aardappelen

2 teentjes knoflook (geperst)

100 ml room

150 ml melk

125g kaas (geraspt)

boter

peper

zout

Bereiding

Verwarm de oven op 170°C. Schil de aardappelen en snijd ze in dunne schijfjes.

Vet de ovenschaal in met boter. Schik de aardappelschijfjes in de

schaal. Verdeel de knoflook over de aardappelen. Meng de melk en de room in een kom. Kruid met zout en peper en giet over de aardappelschijfjes. Bestrooi het geheel met kaas. Bedek de aardappelen met aluminiumfolie en bak ze 30 minuten in het midden van de oven.

Verwijder na 30 minuten de aluminiumfolie en laat de aardappelgratin nog 30 minuten bakken voor een mooi korstje. Zet een pan op het vuur en laat er een eetlepel arachideolie in heet worden.

Roerbak het vlees tot het mooi bruin is. Voeg de uitjes en de honing toe en laat 2 minuten bakken. Kruid met de Provençaalse kruiden, peper en zout.

Giet de witte wijn erover en laat even sudderen. Voeg de rode kool toe en bak 10 minuten. Roer regelmatig.

Voeg de sinaasappelschil, het sinaasappelsap en het water toe en laat nog 15 minuten zachtjes stoven met een deksel op de pan. Breng verder op smaak met peper en zout.

Verdeel de gekarameliseerde varkensreepjes en de rode kool over de borden. Serveer met de aardappelgratin en wat rucola.

KONIJNBOUT MET TRIPEL EN MOSTERD, PETERSELIEAARDAPPEL EN RODE KOOL



Ingrediënten

500g vastkokende aardappelen

4 konijnbout

0,50 rode kool

1 appel

2 uien

2 flesjes donkere Tripel

3 el mosterd

kruidenbuisje (tijm, laurier, peterselie)

4 jeneverbessen

2 el fijngehakte peterselie

3 el boter

1 el suiker

1 el azijn

1 el maïzena

peper

zout

Bereiding

Bak de konijnbouten rondom rond goudbruin in de helft van de boter, voeg de fijngesneden ui toe en laat meestoven.

Overgiet met het bier en voeg de mosterd toe. Kruid met peper en zout en voeg het kruidenbuisje toe. Laat een 3-tal uren stoven op een zacht vuur.

Snijdt intussen de rode kool fijn en snijdt de geschilde appel in blokjes. Zet de kool met de appel, suiker, azijn, jeneverbessen en wat boter op. Kruid met peper en zout en laat minstens een

uur smoren.

Kook de geschilde aardappelen al dente in licht gezouten water. Giet af en werk af met een lepel boter. Meng de fijngehakte peterselie onder de aardappelen.

Controleer de binding van de jus, dik eventueel in met maïzena en breng op smaak met peper en zout.

Schik de konijnbouten op warme borden, lepel er royaal jus over en serveer de peterselieaardappelen en rode kool erlangs.

RODE KOOL MET APPELEN EN BLOEDWORST



Rode kool met appelen en bloedworst, dat is een klassieke combinatie die altijd smaakt. Met ons recept maak je dit gerecht lekker klaar. Ingrediënten

4 bloedworsten

2 rode uien

3 appelen

500g rode kolen

1 sinaasappel (sap)

4 el rozijn

100 ml groentebouillon

600 aardappelen

1,50 el perenstroop

kaneelpoeder

4 el azijn

boter

peper

zout

Bereiding

Snijdt de rode kool en uien fijn.

Schil en snijdt de appelen in stukken en stoof deze samen met de kool en ui in boter en bouillon.

Voeg het sinaasappelsap en de rozijnen toe en giet er de azijn over. Schep er de perenstroop onder en kruid met het kaneelpoeder, peper en zout.

Zet het deksel op de pot en laat op een zacht vuur ongeveer 45 minuten garen.

Schil en kook ondertussen de aardappelen gaar in licht gezouten water.

Bak de bloedworsten in boter gaar.

Serveer de bloedworsten met de rode kool en de aardappelen.

BUIKSPEK MET RODE KOOL, APPEL EN GEITEN-ROOMKAAS



Dankzij een heerlijke, Japanse marinade til je buikspek naar een hoge niveau. Serveer met rode kool en appel van bij ons.

I

Ingrediënten

800g spek

1 rode kool

2 appels (Boskoop of Jonagold)

1 ui

5 blaadjes koriander

50 ml sojasaus

50 ml mirin

50 ml sake

100g bruine suiker

00g geitenroomkaas

3 el sherryazijn

300 ml water

vetstof

peper

Bereiding

Verwijder de buitenste bladeren van de kool en snijd hem in 4 parten. Snijd elk part zo fijn mogelijk, eventueel met behulp van een mandoline.

Snijd de ui in ringen en stoof aan in een pot met weinig vetstof. Voeg er de fijngesneden rode kool, sherry azijn, helft van de bruine suiker en het water aan toe.

Schil de appels en snijd ze in blokjes. Voeg toe aan de rode kool. Laat op een zacht vuur 45 minuten garen. Roer regelmatig om.

Snijd het buikspek in reepjes.

Meng de sojasaus met mirin, saké en de resterende bruine suiker. Voeg toe aan de spekreepjes en laat 30 minuten marineren in de koelkast.

Bak het gemarineerde spek in een pan met weinig vetstof.

Kruid naar smaak met peper.

Serveer de spekreepjes met de rode kool. Werk af met de geitenroomkaas en de koriander.

TACO MET GEBAKKEN CHAMPIGNONS, RODE KOOL, PAPRIKA EN YOGHURTSAUS



Deze vegetarische taco's met gebakken champignons zijn een snelle, makkelijke maaltijd. Werk af met yoghurtsaus voor een frisse toets.

Ingrediënten

200g rode kolen

1 rode paprika

1 citroen

1 el fijngehakte bladpeterselie

400g champignons

2 teentjes knoflook

5 takjes bieslook

150g yoghurt

olijfolie

boter

peper

zout

4 tortillawraps

Bereiding

Snijd de rode kool in heel fijne reepjes. Ontpit de paprika en snijd in heel fijne reepjes.

Meng de rode kool met de paprika, bladpeterselie, sap van halve citroen, 2 el olijfolie, peper en zout. Bewaar in de koelkast.

Snijd de bieslook fijn en meng met de yoghurt. Kruid bij met peper en zout en bewaar in de koelkast.

Snijd de champignons in twee. Pel en pers de knoflook fijn met een knoflookpers, of snipper heel fijn.

Verhit een scheut olijfolie en een klontje boter. Bak hierin de champignons op een hoog vuur gaar. Voeg de knoflook toe en kruid met peper en zout en roerbak nog 1 minuut.

Vul de tortilla's met de rode koolsalade, de gebakken champignons en de yoghurtsaus.



SLAGER - SPEKSLAGERIJ - TRAITEUR



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

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

Aanbod kortlopende opleidingen voorjaar 2022



Vacuüm koken

#111059

woensdagen 18 en 25 mei 2022, telkens van 19u tot 22u
Syntra West Kortrijk

pizzaïolo

#111034

van maandag 30 mei tot en met vrijdag 2 juni 2022, telkens van 9u30 - 17u
Syntra West Brugge



cursist ouder werkgever docent oud-cursist weetjes 078 353 653

It's so easy

1. Ga naar www.syntrawest.be
2. Typ de webcode in het zoekvenster bovenaan
3. Vind snel alle opleidingsinfo

Onze klassieker start opnieuw in september 2022

Wil je graag slager-spekslager worden? In september 2022 gaan we opnieuw van start!

Avondopleiding 'slager-spekslager' 3 jaar - start september 2022

Voor meer info: bel Melanie Van Ryckeghem via 078 353 653 of mail melanie.vanryckeghem@syntrawest.be

www.syntrawest.be

Bezoek ons op



Met de steun van:



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



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

Kleine aankondigingen

IMMO

TE KOOP/TE HUUR: GOED RENDERENDE SLAGERIJ + WOONST.
WEGENS GEZONDHEIDSREDEKENEN – REGIO KEMPEN.
TEL.: 0473 549455

TE KOOP: SLAGERIJ + WOONST + MATERIAAL –
INSTAPKLAAR. TE SINT-ANDRIES-BRUGGE. TEL: 0477 79 93 43

TE KOOP: GOED RENDERENDE BEENHOUWERIJ + WOONST –
WEGENS PENSIOENLEEF TIJD – REGIO KUST. TEL.: 0478 41 95 28

TE KOOP: TOPSLAGERIJ MET RUIME WOONST.
HOGE OMZETCIJFERS, NABIJ STATION EN BUSHALTE.
PRIJS OVEREEN TE KOMEN !
TEL.: 02/3310063

ZEER GOED DRAAIENDE SLAGERIJ OVER TE NEMEN – REGIO ZUID
WEST-VLAANDEREN – WEGENS PENSIOEN. VOORWAARDE OVEREEN
TE KOMEN. TEL.: 0478 71 07 47

TE HUUR: VERNIEUWDE SLAGERIJ MET WOONST – GOEDE LIGGING –
TROUW CLIËNTEEL – REGIO SCHELDELAND.
TÉL.: 0476482347

TE KOOP: RECENTE BEENHOUWERIJ TE ASSE.
GEBOUWD EN TOTAAL INGERICHT IN 2016. BESCHIKBAAR VANAF
1/1/2022. MEER INFORMATIE VIA INFO@BVINVEST.BE.
OOK UW HANDELSZAAK/EIGENDOM VERKOPEN?
BEL VERKOOPKANTOOR B&V INVEST OP 053/70.00.02.

SLAGERIJ OVER TE NEMEN: €49.000-GOODWILL-
NIEUW MATERIAAL-CENTRUM KORTRIJK-
GEEN CONCURRENTIE IN DE BUURT
0498407786

TE KOOP: RECENT 2007 GEBOUWDE SLAGERIJ MET WOONST –
INSTAPKLAAR – REGIO HASPENGOUW –
TÉL.: 0495/23 02 11

TE KOOP: POPULAIRE SLAGERIJ MET EIGEN TRAITEUR EN HOGE
OMZET. - REGIO PUURS - ST AMANDS - BORNEM.
VOOR MEER INFO: OLIVIER.VAN.DER.VOORT@VGD.EU

TE KOOP: GOED RENDERENDE SLAGERIJ – VERKOOP WEGENS
GEZONDHEIDSREDEKENEN – GUNSTIGE VERKOOPSVORWAARDEN –
REGIO ZUID-WEST VLAANDEREN.
TEL.: 0476 90 37 31

GRAAG STELT ALBERT VASTGOED JULLIE HET HANDELSPAND VOOR
UITGEBAAAT ALS SLAGERIJ MET BOVENLIGGEND APPARTEMENT. DE
RECENT GERENOVEERDE SLAGERIJ BESCHIKT OVER EEN PRACHTIG
GERENOVEERDE WINKELRUIMTE, RUIME WERKPLAATS MET AAN-
SLUITENDE OPSLAGRUIMTE.

ALLE LEVERINGEN GEBEUREN HEEL EFFICIËNT VIA DE DOODLOPENDE
WEG AAN DE ACHTERKANT VAN HET PAND. DE INPANDIGE GARAGE
MAAKT DE TOEGANG TOT DE OPSLAGRUIMTE MOGELIJK. NAAST HET
HANDELSGEDEELTE IS ER OOK EEN PRIVATE LEEFRUIMTE MET KEU-
KEN OM OP ADEM TE KOMEN TIJDENS DE WERKUREN.

BOVEN HET HANDELSGELIJKVLOERS IS ER EEN ÉËNSLAAPKAMERAP-
PARTEMENT MET TERRAS EN ZOLDER OM WONEN EN WERKEN PER-
FECT TE KUNNEN COMBINEREN. DIT APPARTEMENT MET APARTE
INGANG IS MOMENTEEL VERHUURD.

HET PAND LIGT OP 400 METER VAN DE DORPSKERN WAARDOOR
DEZE CENTRUMLIJGGING COMMERCIEEL GEZIEN ENORM GUNSTIG IS.
INFO : 0800 252 37 - 0470 05 60 60

GOED RENDERENDE SLAGERIJ OVER TE NEMEN!
DEZE BEENHOUWERIJ LIGT OP EEN INTERESSANTE LIGGING OP 'ONS
DORP' TE MENEN MET EEN GROTE PARKING VOOR DE DEUR!
INWERKING MOGELIJK EN TAL VAN TOESTELLEN BIJ DE VERKOOP
INBEGREPEN! VOOR INTERESSE BEL 0492/47 74 63!

MATERIAAL

TE KOOP: VULBUS 20 L – STEAMER RATIONAL – DIEPVRIES 1500 L –
KOOKKETEL 300 L- TAFELS. TEL.: 0475 61 52 22

TE KOOP: TWEEDEHANDS GROTE KOOKKETELS.
TEL.: VAN GOOL - 0477/666871

de Belgische Beenhouwerij

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

FAMILIEHOEKJE

OVERLIJDENS

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van Cyriel Kerkaert, oud lid van de Beenhoudersbond van Brugge.

Met droefheid delen wij u het overlijden mee van de heer Danny Van Goethem, bestuurslid van de beenhoudersbond van Sint Niklaas.

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden van de heer Ben Faut mede te delen.

Ben Faut was gedurende vele jaren lid van het Hoofdbestuur van de Landsbond en gewaardeerd lid van de technische dienst van de Landsbond. Hij was tevens lid van de Grootorde van de Belgische Slagers.

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

BERICHT AAN ONZE CORRESPONDENTEN

Onze volgende uitgave verschijnt op 6 maart 2022. Alle artikels, mededelingen, kleine aankondigingen, bestemd voor dit blad, dienen uiterlijk in ons bezit te zijn voor 22 feb 2022. Teksten die na die datum toekomen, worden verschoven naar de uitgave van april 2022.

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 7 FEB 2022

Te gebruiken prijsvorken

REFERENTIEPERIODE

3/01/2022 tot 9/01/2022

10/01/2022 tot 16/01/2022

17/01/2022 tot 23/01/2022

24/01/2022 tot 30/01/2022

Te gebruiken prijsvorken

RUNDEVLEES

Cat	Half dier	Achterkwartier	Voorkwartier
1	€ 7,13 en +	€ 8,54 en +	€ 3,98 en +
2	€ 6,61 tot minder dan € 7,13	€ 7,41 tot minder dan € 8,54	€ 3,53 tot minder dan € 3,98
3	€ 5,40 tot minder dan € 6,61	€ 6,63 tot minder dan € 7,41	€ 3,01 tot minder dan € 3,53
4	€ 4,36 tot minder dan € 5,40	€ 6,15 tot minder dan € 6,63	€ 2,77 tot minder dan € 3,01
5	minder dan € 4,36	minder dan € 6,15	minder dan € 2,77

VARKENSVLEES

Cat.	Half dier
1	€ 2,25 en +
2	€ 2,13 tot minder dan € 2,25
3	minder dan € 2,13

WAT DOET DE LANDSBOND?

DATUM	ACTIVITEIT	AANWEZIG
20/01/2022	Duaal leren: Overlegvergadering met Comeos	I.Claeys
26/01/2022	FAVV: Raadgevend Comité	J.-L. Pottier
31/01/2022	Bureau	Leden van het Bureau
31/01/2022	Hoofdbestuur	Leden van het Hoofdbestuur
1/02/2022	Vlam: sectorcommissie konijn, pluimvee en eieren	I.Claeys



Asperge vleesbrood

INGREDIËNTEN

- 1 kg buikspek
- 2 eieren
- 200 g asperges groen (vers, bokaal of diepvries)
- 75 ml aspergevocht
- 65 g Contenta 4 België
- 20 g Colorozout
- 15 g Taste Extension zeewier & citroen

WERKWIJZE

- Asperges garen in wat water en dan in gewenste snit snijden.
- Buikspek éénmaal door de 12 mm plaat draaien.
- De Contenta, het zout, het vocht en de Taste Extension toevoegen, even mengen en door de 3 mm plaat malen.
- Alles goed mengen tot je een homogene massa verkrijgt.
- Op het laatst de stukken asperges toevoegen.
- Bakvormen inwrijven met boter.
- Vullen en afbakken op 160°C tot kern van 68°C.
- Eventjes kort grillen op 250°C voor mooie bruine bakkleur en laten afkoelen.



Taste Extension
zeewier & citroen
(500 g - 1004701)



Quesadilla Italiana

INGREDIËNTEN

- 5 wraps
- 200 g courgette
- 200 g paprika rood
- 200 g tomaat
- 200 g kastanjechampignons
- 200 g kipfilet of pancetta
- 200 g Cheddar kaas
- 20 g Spicemix del Mondo la spezia
- 500 g Classic Italian herb & tomato sauce

WERKWIJZE

- Snijd de kip/pancetta en groenten in brunoise, bak kort aan en voeg de Spicemix del Mondo la spezia toe.
- Smeer een halve wrap rijkelijk in met de Italian herb & tomato sauce.
- Verdeel hierover de gebakken kip/pancetta/groenten-mengsel en verdeel de Cheddar hierover.
- Vouw de onbesmeerde kant van de wrap over de kant met garnituur en druk licht aan.
- Bak/grill 5 min. in de oven en snijd/verdeel in punten.



Classic Italian
herb & tomato sauce
(2,7l - 116702)





Parmentier van zoete aardappel

INGREDIËNTEN

- 2 kg zoete aardappelpuree
- 250 g edamame
- 1,5 kg gehakt (gekruid)
- 1 kg Hollandse mix (wortel, raap, courgette)
- 40 g **World Grill african sunshine**
- 10 g **Specerijenmix kip Japans**
- platte peterselie

WERKWIJZE

- Bak het gehakt samen met de Hollandse mix.
- Kruid af met de Japanse kipkruiden en gaarneer met wat fijngesneden platte peterselie.
- Meng de zoete aardappelpuree met de World grill african sunshine en de edamame.
- Vul de ovenschotels met het gehaktmengsel en bedek met de zoete aardappelpuree.
- Garneer met wat edamame.



**Specerijenmix
kip Japans**
(400 g - 005481)

Vol - au - Vent

INGREDIËNTEN

- 1 kg kalkoenfilet/gevogelte
- 100 g **Vero vol au vent**
- ½ l kippenbouillon zonder zout
- ½ l melk
- 500 g champignons
- 10 g **Season Pepper wild mushroom**
- 1 wortel
- 1 ajuin
- 3 **Kruidnagels heel**
- 1 **Laurierblad heel**
- 10 g **Tijm heel**

WERKWIJZE

- Verhit 1 l water samen met de wortel, ajuin, Kruidnagel, Laurier en Tijm.
- Kook hierin de kalkoenfilet.
- Na het koken in kleinere stukken plukken/snijden.
- Giet de bouillon door een vergiet.
- Stoof de champignons even aan met de Season Pepper wild mushroom.
- Breng 1 l bouillon aan de kook met de Vero vol au vent.

- Voeg het vlees en de champignons toe.
- Breng op smaak met de Season Pepper wild mushroom.



Voor meer
inspiratie neem
contact op met
uw Verstegen
vertegenwoordiger.

No Spices No Spring

