

Belgische Beenhouwerij



Verantwoordelijke uitgever: J. Cuypers • Toelatingsnummer: P106350 • Afgiftekantoor Gent X Maandelijks (behalve juli) • 10 maart 2019 • NR 03



DE WEEK VAN DE SLAGER

★ REPORTAGE: HOF VAN OSSEL ★ REPORTAGE: LEMAHIEU, MENEN ★
★ EEN EI PAST BIJ ALLES ★ TECHNISCH ARTIKEL: TETRA PROJECT FUNC-I-MEAT ★



Nieuwe Franstalige covoorzitter voor de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België

Op maandag 25 februari werd, voor het eerst op de hoofdzetel van onze beroepsfederatie, de jaarlijkse algemene vergadering gehouden.

Onze beroepsvereniging groepeert 2800 ambachtelijke slagers uit alle windstreken van het land. De Koninklijke Landsbond wordt bestuurd door 2 covoorzitters, één van elke taalrol, en door het Hoofdbestuur dat bestaat uit de vertegenwoordigers van de 10 provincies. Het hoofdbestuur wordt verkozen voor 4 jaar.

Sinds 2007 was Jean-Luc Pottier uit Fléron (provincie Luik) de Franstalige covoorzitter van de nationale beroepsvereniging

voor beenhouwers. Na 12 jaar wenste de heer Pottier zich niet meer herkiesbaar te stellen en de fakkel door te geven aan de volgende generatie.

Alle vertegenwoordigers steunden de kandidatuur van de heer Philippe Bouillon. Tijdens de verkiezingen werd hij dan ook unaniem verkozen tot nieuwe Franstalige covoorzitter van de Koninklijke Landsbond.

Philippe Bouillon baat een ambachtelijke beenhouwerij uit in La Roche en Ardenne en is zeer gekend in de provincie Luxemburg omwille van de voortrekkersrol die hij gespeeld heeft bij de

In dit nummer

BELGISCHE BEEHOUWERIJ

Colofon - inhoud - Nieuwe Franstalige covoorzitter	2-3
Woord van de voorzitters	4-5
Kleine aankondigingen	60
Prijsvorken - Wat doet de Landsbond? - Familiehoekje - Kalenders.....	62

INFORMATIEF/ACTUEEL

Marktberichten	5
Opleiding.....	6
Ons heerlijk stukje steak is niet de grote boeman voor het klimaat!.....	8
Educatief dossier over vlees	30
Hygiëneopleiding Realco	34-35
Streekproduct.....	44-45

Infoavonden.....	61
Lauraten van de Arbeid.....	61
Nieuwe Voedingsbeurs.....	62

REPORTAGE

Algemene vergadering	9-15
Slagerij Lemahieu, Menen.....	20-22
Belgisch Wagyu van Hof van Ossel	50-55

DOSSIER DE WEEK VAN DE SLAGER 16-18

TECHNISCH ARTIKEL

Efficiënt gebruik van functionele ingrediënten: niet zo evident?	24-29
--	-------

erkenning van het officiële kwaliteitskenmerk BGA voor de Ardense ham en voor de Ardense worst.

De nieuwe voorzitter is 52 jaar. Na zijn technisch opleiding in ITCA Namen, voorheen beenhouwersschool Namen, en aan het Instituut Sainte-Marie in Luik, neemt hij de ouderlijke slagerij, die in 1955 gesticht werd door zijn vader Michel Bouillon, in 1990 over.

Hij is Laureaat van de Arbeid met gouden medaille en sinds 2000 voorzitter van de beroepsvereniging voor beenhouwers van de provincie Luxemburg.

Philippe Bouillon is zeer actief op lokaal en provinciaal vlak. Hij is vice-voorzitter van de fabrikanten van Ardense ham en Ardense worst BGA, bestuurder van de Kamer voor handel van de provincie Luxemburg en bestuurder van de toeristische dienst van de stad La Roche en Ardenne.

Philippe Bouillon is een zeer gedreven man die een voortrekkersrol wil spelen voor de ambachtelijke beenhouwers en tijdens zijn voorzitterschap vooral de nadruk wil leggen op het ambachtelijke karakter van het beroep.

Wij wensen de nieuwe voorzitter heel veel succes !



RECEPTEN

Groente van de maand: knolselder56-59

DOSSIER EI46-49

WEDSTRIJD

Ter Groene Poorte36

Wedstrijd Brugse Ham37

Festival van het varkentje38-42

Colofon



WWW.BB-BB.BE

PASWOORD: MEAT

KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOUEWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIË

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

tel. 02-735 24 70

fax. 02/736 64 93

DE BELGISCHE BEENHOUEWERIJ VZW

BTW BE 0542 984 224

Rekeningnummer IBAN BE 74 0017 1573 6707

www.bb-bb.be

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER EN HOOFDREDACTEUR

Johan Cuypers

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

johan.cuypers@landsbond-beenhouders.be

REDACTIE - PR-MARKETING

Carine Vos

carine.vos@landsbond-beenhouders.be

ADMINISTRATIE EN ABONNEMENTEN

Marianne Vos

marianne.vos@landsbond-beenhouders.be

VORMGEVING EN DRUK

Drukkerij Graphius

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

WOORD VAN COVOORZITTER JEAN-LUC POTTIER AAN HET EINDE VAN ZIJN MANDAAT

Het is met een vleugje nostalgie en een beetje verdriet dat ik naar deze dag heb toegeleefd. Hier eindigt mijn opdracht als covoorzitter van de Koninklijke Landsbond. Ik zal de productieve donderdagen die ik op de Landsbond meegemaakt heb tijdens mijn voorzitterschap, in samenwerking met 3 verschillende covoorzitters, missen.

Net als de vergaderingen met de medewerkers van de Landsbond met wie ik door de jaren heen een goede band heb opgebouwd. Ik kijk met tevredenheid terug op mijn voorzitterschap. We hebben verschillende samenwerkingsakkoorden afgesloten in het voordeel van onze leden, besluitvormingen mee onderhandeld en het management van de Landsbond onder de loep genomen. Het waren jaren van intense samenwerking maar ook van resultaat.

Toch kijk ik ook terug met enig spijt... al zeker om het feit dat ik ondertussen twaalf jaar ouder ben geworden! Ondanks dat feit zal ik niet in een zwart gat vallen maar staan er nog vele projecten op stapel die mijn aandacht verdienen.

Ik wil graag mijn collega covoorzitter Ivan Claeys bedanken voor de uitstekende samenwerking die we altijd hebben gehad, voor zijn dynamisme en zijn vastberadenheid en voor alle realisaties die we samen meegeemaakt hebben.

Ik wens ook de leden van het Hoofdbestuur van de Koninklijke Landsbond te bedanken voor het warm onthaal dat jullie mij gaven in 2007 bij aanvang van mijn mandaat als covoorzitter en voor de mooie jaren die we samen hebben beleefd.

Bedankt voor jullie gedrevenheid door dezelfde passie voor ons prachtig beroep, voor de service en het advies aan de slagers die me motiveren en dat ook zullen blijven doen.. Tijdens deze jaren van goede samenwerking konden we onze nationale beroepsfederatie op de kaart zetten en meer respect afdwingen voor ons ambacht en voor onze waarden:

- In de strijd tegen het invoeren van te zware reglementering van het FAVV, financiën, forfait en de reglementering van de arbeid.
- We hebben informatieavonden georganiseerd in elke Belgische provincie.
- We hebben via VLAM en APAQ-W samengewerkt met de sector aan de promotie van vlees.
- We hebben de presentatie en de inhoud van ons tijd-



schrift gemoderniseerd. We werken samen met diverse universiteiten en met onze technische dienst om interessante vakartikels te maken en te publiceren.

- De partnerships met diverse commerciële bedrijven en de introductie van de lidkaart zorgt ervoor dat onze leden uitstekende voorwaarden en service krijgen bij onze partners.

Ik ben er dan ook van overtuigd dat deze ontwikkelingen bijgedragen hebben tot het succes van onze ambachtelijke slagers.

Vandaag, is het voor mij tijd om met pensioen te gaan en om nieuwe uitdagingen aan te gaan. Het is tijd voor een jonge voorzitter die met zijn frisse ideeën onze nationale beroepsvereniging een nieuwe dynamiek kan geven.

Ik wens mijn opvolger, Philippe Bouillon, alle succes en steun in zijn nieuwe functie.

Jean-Luc Pottier

WOORD VAN VOORZITTER IVAN CLAEYS BIJ HET AFSCHEID VAN JEAN-LUC POTTIER EN BIJ DE AANSTELLING VAN DE NIEUWE COVOORZITTER PHILIPPE BOUILLON

Bij een afscheid hoort een speech maar zoals jullie ondertussen al wel weten, ben ik niet de man van grote speeches.

Ik heb de voorbije jaren perfect samengewerkt met collega covoorzitter Jean-Luc Pottier en ik hoop dat ook de volgende jaren met de nieuwe covoorzitter te mogen doen.

Ik neem vandaag afscheid van mijn vriend; Jean-Luc in de rol van covoorzitter. Al is dit geen definitief afscheid want Jean-Luc blijft nog steeds verbonden aan onze

Maurice**MATHIEU**

*Mayonaise
Sausen
Salades*

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

03/216.01.11

www.mauricemathieu.be

vereniging als lid van het Hoofdbestuur en zal, zo heeft hij beloofd, de nieuwe covoorzitter met raad en daad bijstaan in de beginfase van diens voorzitterschap.

Ik bedank Jean-Luc voor de afgelopen jaren waarin we goed samengewerkt hebben en waarin we heel wat gerealiseerd hebben voor het voortbestaan van ons prachtig beroep.

Een klein geschenkje is hier dan ook passend.

Sta me toe hier ook onze nieuwe collega covoorzitter, Philippe Bouillon, te feliciteren met zijn aanstelling.

Ik verheug me nu al op onze samenwerking. Het lijkt geen twijfel dat we een goede ploeg zullen vormen. We zijn beiden mannen van weinig woorden maar van daden die de mouwen willen opstropen om ons beroep de juiste richting uit te sturen. Er ligt heel wat werk op de plank.

Samen met mijn nieuwe collega covoorzitter en met u allemaal moeten we - als we willen dat over enkele jaren

nog ambachtelijke slagers in het straatbeeld te zien zijn - aan één zeel trekken en de verdediging van het ambachtelijke slagersberoep altijd en overal opnemen.

Vlees staat onder druk maar we moeten durven zeggen dat wij, in onze familiale bedrijven, aandacht hebben voor producten uit eigen streek, voedselverspilling beperken door goed rond te werken, milieuvriendelijke initiatieven nemen zoals alle TL-lampen vervangen door led, zonnepanelen plaatsen, aan warmterecuperatie & waterrecuperatie doen, nieuwe koeltechnieken implementeren en aangepaste processing en deel uitmaken van de korte keten.

Wij weten dat er nog heel veel inspanningen moeten geleverd worden, en daar gaan wij ons de volgende legislatuur voor inzetten. Dat is beloofd!

**Ivan Claeys,
Voorzitter**

Marktberichten van de prijzen voor levend vee

MAXIMUMPRIJZEN ZOALS VASTGESTELD OP DE HIERNA VERMELDE MARKTEN

RUNDEREN		De prijzen zijn aangeduid in EUR/kg			
		Week 6/2019	Week 7/2019	Week 8/2019	Week 9/2019
Battice	Stieren (S)	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00
Ciney	Stieren dikbil	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90
Brugge	Stieren dikbil	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05
	Vaarzen dikbil	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00

OPMERKINGEN

Week 6/2019	Kalme aanvoer - kalme verkoop
Week 7/2019	Kalme aanvoer - kalme verkoop
Week 8/2019	Kalme aanvoer - kalme verkoop
Week 9/2019	Kalme aanvoer - kalme verkoop

Voedselallergie en voedselintolerantie

Wat is een voedselallergie?

Een voedselallergie is een abnormale reactie van het immuunsysteem op een bepaalde stof in een voedingsmiddel. De inname van deze stof kan bij gevoelige personen een allergische reactie veroorzaken op de huid, in het spijsverteringskanaal of in de luchtwegen. Enkele mogelijke symptomen zijn jeuk, hoofdpijn, buikpijn en benauwdheid (zie hieronder 'meest voorkomende symptomen' voor meer informatie).

Voedingsstoffen die allergische reacties kunnen uitlokken, noemen we voedselallergenen. De bekendste bronnen van allergenen zijn eiwitten, melk en melkproducten, granen met gluten, noten, vis, schaal- en weekdieren. Zelfs de inname van een kleine hoeveelheid van een allergene stof, kan bij sommige mensen ernstige lichamelijke reacties veroorzaken. De voornaamste allergenen zijn heel verschillend van land tot land, zelfs van de ene streek tot de andere. Ook de leeftijd speelt een rol: kinderen hebben vaak andere voedselallergieën dan volwassenen.

Zelfs de inname van een kleine hoeveelheid van een allergene stof, kan bij sommige mensen ernstige lichamelijke reacties veroorzaken.

Een voedselallergie kent typisch twee fasen:

1. bij de eerste blootstelling aan een allergeen maakt het immuunsysteem antilichamen aan, maar verschijnen er nog geen allergische symptomen. Dit is de sensibilisatiefase;
2. bij een later contact zal het immuunsysteem het allergeen herkennen en ertegen reageren. Op dat moment duiken er wel allergische symptomen op.

Wat is een voedselintolerantie?

Een voedselintolerantie heeft, in tegenstelling tot een allergie, geen oorsprong in het immuunsysteem. Toch kunnen de symptomen heel gelijklopend zijn (zie hieronder 'meest voorkomende symptomen').

Een intolerantie kan te wijten zijn aan:

- een vermindering van de capaciteit of het onvermogen om een specifieke substantie te verteren (vb. lactose);

- het effect op het organisme van sommige natuurlijke substanties die aanwezig zijn in voedingsmiddelen (vb. histamine, tyramine...);
- andere, specifieke biologische mechanismen van een substantie die nog niet geïdentificeerd zijn (vb. sulfieten).

Meest voorkomende symptomen

Allergische reacties nemen verscheidene vormen aan:

- huidaandoeningen: eczeem, netelroos, zwelling, ...
- oogaandoeningen: conjunctivitis, ...
- spijsverteringsproblemen: braken, diarree, constipatie
- ademhalingsproblemen: astma, rinitis (ontsteking van de neus: niezen, loopneus of verstopping, ...)
- Oraal Allergie Syndroom (OAS): gekriebel in de mond en de keel, zwelling van de lippen, moeilijk slikken. Dit is een typisch verschijnsel bij kruisallergieën tussen fruit en/of groenten en pollen.

Meestal vertoont een allergisch persoon niet één maar meerdere symptomen tegelijkertijd. Die kunnen al een paar minuten na de inname van een allergene stof opduiken, maar evengoed pas na enkele uren. De symptomen kunnen, afhankelijk van de ernst van de allergie, altijd dezelfde zijn of variëren.

Het gevaarlijkste symptoom is de levensbedreigende anafylactische shock, waarvoor het gebruik van adrenaline noodzakelijk is om de reactie te stoppen. De symptomen zijn divers: huidaandoeningen zoals roodheid en zwelling, misselijkheid en bra-

ken, bloeddrukval, ernstige ademhalingsproblemen en bewustzijnsverlies. Gelukkig is een anafylactische shock vrij zeldzaam.

Wat zijn kruisallergieën?

Sommige personen die allergisch zijn voor een bepaalde stof, kunnen ook allergisch reageren op andere allergenen. Men spreekt dan van kruisallergieën.

Kruisallergie kunnen zich voordoen tussen:

- voedingsmiddelen: bijvoorbeeld tussen koemelk en geitenmelk, paardenmelk of ezinnenmelk of tussen verschillende peulvruchten (pinda, soja, erwten, bonen, lupinen...);
- voedingsmiddelen en respiratoire allergenen, zoals berkenpollen en sommige vruchten (abrikoos, appel, perzik...), alsempollen en selder, koriander, wortel, peterselie...;
- voedingsmiddelen (avocado, kiwi, banaan, kastanje...) en latex;
- ...

Belangrijk om weten is dat een allergie voor een bepaalde stof niet noodzakelijk tot een kruisallergie hoeft te leiden. Het is aan de arts om, bij vermoeden van een kruisallergie, de juiste diagnose te stellen.

Bron: www.health.belgium.be



BUFFERGLUCOSE CLEAN LABEL

voor alle bereidingen van vers gehakt, verse braadworst,
Dosering: min. 1% - max. 1,5% voor een stabiele buffer pH tussen 5.6 - 5.8



Voor alle slachtvers - fris - v

Voor alle gemalen bereidingen bewaartijd met de juiste pH -waarde 5.4 - 5.8: standaard 8 dagen, standaard vacuümverpakking 12 dagen, speciale vacuümverpakking 12 dagen.

Gratis proefstalen van 1 kg te bekomen bij uw algemene kruidenleverancier of rechtstreeks te bestellen bij info@ph-liquid.com

Voor volledige info voor alle verse- en verhitte bereidingen: www.ph-liquid.com banner 11 klikken op de Belgische vlag.

- * Bufferglucose Clean Label is vrij van alle E-nummers.
- * Bewaartijd en kwaliteitscontrole voor vers gehakt, braadworst, etc... worden gestaafd door erkend labo met attest.
- * Bufferglucose Clean Label patent pending door PH Liquid Belgium Nv.
- * Exclus



Geschikt voor Halal
 - met attest.

www.ph-liquid.com

Verkrijgbaar bij de firma JOBO specerijen - www.jobo.be



www.ph-liquid.com



Geschikt voor Halal
 - met attest.

Monster(s) 325-2018-00091327	Vers gehakt	Productie datum 03/09/2018	Datum analyse 12/09/2018	9 dagen conservering
Monster(s) 325-2018-00091328	Verse worst	Productie datum 03/09/2018	Datum analyse 12/09/2018	9 dagen conservering
Monster(s) 325-2018-00091331	Vers gehakt vacuüm verpakt	Productie datum 24/08/2018	Datum analyse 12/09/2018	19 dagen conservering
Monster(s) 325-2018-00091332	Verse worst vacuüm verpakt	Productie datum 24/08/2018	Datum analyse 12/09/2018	19 dagen conservering

Voor bacteriologische testresultaten en pH buffer gelieve een mail te sturen naar info@ph-liquid.com

VOOR AMBACHTELIJKE EN IN HUIS BEREIDE PRODUCTEN

Voor gezondere en frissere producten met minder nitriet, minimum aan E-nummers en 30 % minder zout.



www.ph-liquid.com



Geschikt voor Halal
 - met attest.

Voor toepassing en samenstelling van pekels voor hammen en leverbereiding gelieve te mailen naar info@ph-liquid.com

Bestel nu GRATIS een sample van Bufferglucose Clean Label
http://ph-liquid.com/_bufferglucose_syrup_clean_label/forum/dutch/.html
 UNIEK: levering binnen 24 uur!!!!

Ons heerlijk stukje steak is niet de grote boeman voor het klimaat!

Als we de klimaatverbeteraars mogen geloven is een sterk verminderde vleesconsumptie dé oplossing van het wereldwijde klimaatprobleem. Aangezien volgens de Voedsel- en Landbouworganisatie van de VN de wereldwijde veehouderij verantwoordelijk is voor 14,5 procent van alle uitstoot van broeikasgassen, lijkt het mij onredelijk om ons edel product de hele verantwoordelijkheid te geven voor de opwarming van de aarde. In dit debat is de redelijkheid ondertussen ver te zoeken. Maar het is niet omdat iedereen radicaler wordt in zijn standpunten en gedrag om zijn gelijk te halen dat onze sector, als enige, met de vinger gewezen moet worden.

Het klimaat is in verandering, dat is een vaststaand feit. En er moeten inspanningen komen. Maar wel van iedereen! Onze sector heeft de laatste jaren al enorm veel inspanningen geleverd. De boeren op vlak van aantal, dierenwelzijn en kweek- en voedingsmethode, de veevoederbedrijven investeren in een betere en uitgekiemde voeding voor de dieren, de slachthuizen en uitsnijders zijn gemoderniseerd en besteden veel aandacht aan dierenwelzijn en onze leden die de laatste jaren omzeggens alle TL-lampen vervangen hebben door led, aan energiebewaking doen, waterrecuperatie en warmtepompen plaatsen, milieuvriendelijke kuisproducten gebruiken en de klant met raad en daad bijstaan om voedselverspilling tegen te gaan.

De ambachtelijke slager is dé vakman die de klant perfect kan adviseren over een gezond menu waarin vlees een rol speelt. Hij is fier op het assortiment aan huisgemaakte fijne vleeswaren die met veel liefde en vakkennis gemaakt zijn in het eigen atelier. De slager heeft, als onderdeel van de korte keten, een uitstekende relatie met de boeren en koopt dieren die volgens de regels van de kunst grootgebracht werden, tegen een eerlijke prijs. De slager draagt dierenwelzijn hoog in het vaandel omdat hij weet dat hij moet vertrekken van uitstekende kwaliteit om een topproduct af te leveren. Kortom de slager moet niet beschaamd zijn over zijn vak, noch over zijn product.

Wel integendeel!

Ook de consument hoeft zich niet te schamen voor het verorberen van een heerlijk stukje vlees, al durven sommigen niet meer te koop lopen met hun vleesverbruik. Dat werd pas echt duidelijk toen op één van de klimaatmarsen een mama zich verontschuldigde omdat ze haar kind een boterham met salami gaf.

Hoever is onze maatschappij heen als we het eten van een boterham met vleeswaren gaan veroordelen?

Is het niet logischer dat iedereen eens naar zijn eigen omgeving gaat kijken? Wat kunnen we zelf doen? De betogers en klimaatverbeteraars moeten beseffen dat iedereen in het harnas jagen geen oplossing is. Betogen is één zaak maar met oplossingen komen die haalbaar en betaalbaar zijn, is een andere zaak.

We zullen ons met z'n allen moeten aanpassen aan het veranderende klimaat en samen oplossingen moeten zoeken. Het heeft geen zin om een gehele sector te stigmatiseren en te bedreigen. Een sector die de laatste jaren al heel veel inspanningen en investeringen deed en bovendien verantwoordelijk is voor tienduizenden jobs. Er moeten keuzes gemaakt worden voor de toekomst en die keuzes moeten een groot draagvlak hebben of zullen nooit leiden tot een verbetering van onze leefomgeving.

Het is gemakkelijk om te schieten op de overheid, op de vleessector of andere sectoren maar laten we eens kijken naar de wegwerpmaatschappij waarin we leven, naar de import uit derdewereldlanden, naar de reis-

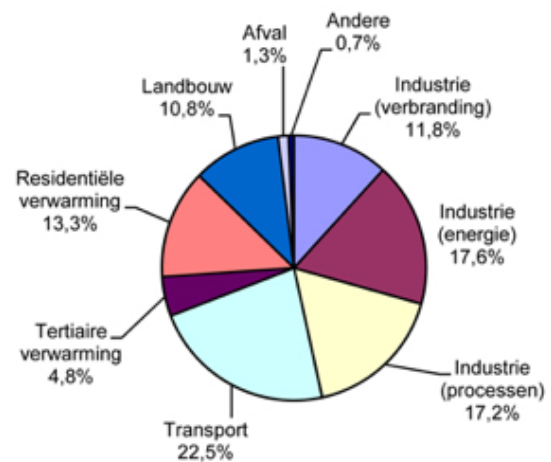
sector, naar koning auto, overdaad aan verlichting, verwarming, airco, dure iPhones met lithiumbatterijen die in derde wereldlanden uitgethaald en verwerkt moeten worden door sukkelaars die daar ziek van worden, waterverspilling, onlineservices die dagelijks voor onze deur stoppen etc.

Uit de cijfers van klimaat.be van 2017 (zie hieronder) ivm welke sectoren verantwoordelijk zijn voor de broeikasgassen in ons land blijkt dat landbouw zeker niet het grootste probleem is voor het milieu.

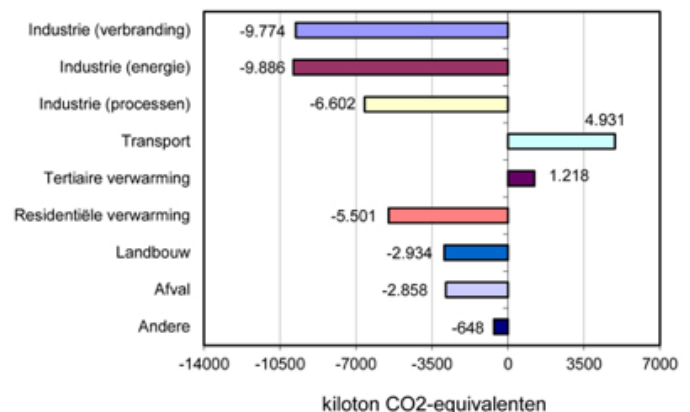
Laten we rationeel blijven en eerst eens stilstaan bij onze consumptie-maatschappij en ons economisch model waarin groei het gouden kalf is. Zolang we daar aan vastzitten, zal ons klimaat niet verbeteren. Het zou dus al een hele vooruitgang zijn mocht iedereen zijn eigen gewoonten wat aanpassen en producten uit eigen streek kopen, binnen het seizoen, een eerlijke prijs betalen voor de producten en op zoek gaan naar kwaliteit in plaats van naar kwantiteit.

En kwaliteit, producten uit eigen streek en een eerlijke prijs van kweker tot verkoop, dat is waar onze ambachtelijke slagers voor staan!

Hieronder wat stavend cijfermateriaal afkomstig van klimaat.be



De grafiek hieronder vat de impact samen van de belangrijkste sectoren op de nationale trend. Daaruit blijkt een duidelijke toename in de uitstoot van het wegvervoer (+26,3%). De uitstoot van de tertiaire sector (verwarming van gebouwen) neemt eveneens toe (+28,3%). De uitstoot van landbouw is daarentegen ten aanzien van 1990 afgenomen.



STATUTAIRE EN BIJZONDERE ALGEMENE VERGADERING VAN DE KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOUWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIË VAN 25 FEBRUARI 2019



Tijdens de Algemene Statutaire en Bijzondere Vergadering van de Koninklijke Landsbond der Beenhouders, Spekslagers en Traiteurs van België van 25 februari stond er heel wat op het programma. Er werd immers niet alleen een nieuw Hoofdbestuur voor de periode 2019-2023 verkozen, ook onze nationale covoorzitter, de heer Jean-Luc Pottier, nam afscheid.

VERSLAG VAN DE STATUTAIRE EN BIJZONDERE ALGEMENE VERGADERING VAN DE KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOUWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIË VAN 25 FEBRUARI 2019.

Voor het eerst vond de Statutaire en bijzondere Algemene Vergadering van onze beroepsfederatie plaats in het Bondsgebouw van de Koninklijke Landsbond der Beenhouders, Spekslagers en Traiteurs van België. Covoorzitter Jean-Luc Pottier zat de vergadering voor.

Traditioneel werd er een minuut stilte gehouden ter nagedachtenis van de overleden bestuursleden. Nadien werden de nieuwe bestuursleden welkom geheten die gedurende het afgelopen jaar een bestuursfunctie in hun syndicaat opnamen.

DE HEER FILIP VERCRUYSSSEN, SECRETARIS VAN DE LANDSBOND STELDE HET JAARVERSLAG 2018 VOOR DAT WIJ HIERNA INTEGRAAL VOOR U PUBLICEREN.

JAARVERSLAG 2018

Door de oprichting van de VZW De Belgische Beenhoudwerij sinds 2014, worden door deze laatste een aantal activiteiten verricht die voorheen door de Landsbond der Beenhouders, Spekslagers en Traiteurs van België verricht werden.

Deze activiteiten zijn opgenomen in het jaarverslag van de VZW De Belgische Beenhoudwerij.

FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN

De contacten en de besprekingen met het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen blijven uiteraard zeer belangrijk.

Deze gebeuren op 3 niveaus:

1. tweemaal per jaar een bilaterale overlegvergadering,
2. tweemaal per jaar een overlegvergadering met heel de sector van de detailhandel, B2C genaamd,
3. maandelijks een vergadering van het Raadgevend Comité waarin de hele voedingssector en andere belangengroepen zoals consumentenorganisaties en Gaia vertegenwoordigd zijn.

In dit Raadgevend Comité is de Landsbond der Beenhouders vertegenwoordigd door de beide covoorzitters met de heer Jean-Luc Pottier als effectief lid en de heer Ivan Claeys als plaatsvervangend lid.

ENKELE PUNTEN

Medisch attest.

De reeds langverwachte afschaffing van deze verplichting (attest dat geen enkele medische reden een activiteit in de levensmiddelensector in de weg staat) verscheen in het Belgisch Staatsblad van 1 augustus 2018.

Deze afschaffing stond er aan te komen omdat een dergelijk attest slechts een momentopname is en verder geen enkele garantie biedt.

OPMERKING

Deze afschaffing betreft enkel een verplichting die bestond ten overstaan van het FAVV en staat volledig los van andere wetgevingen die een soortgelijke verplichting opleggen.

Beenhouwers die personeel tewerkstellen moeten dus nog steeds verplicht aangesloten zijn bij een "Externe dienst voor preventie en bescherming op het werk".

Reorganisatie

Vanaf 1 januari 2018 wordt er binnen het FAVV niet meer gewerkt met 11 provinciale controle-eenheden (PCE's) maar met 9 lokale controle-eenheden (LCE's). Op die manier zullen de verschillende buitendiensten allemaal ongeveer even groot zijn. Dat moet toelaten om in elke LCE de vereiste technische kennis te verzamelen en om nog efficiënter te kunnen werken.

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

De veranderingen grijpen plaats in de overige provincies:

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

Allergenen

Het FAVV stelt vast dat correct informeren van de consument en het beschikken over de vereiste procedures om een dergelijke informatie te garanderen in veel gevallen nog steeds te wensen overlaat. De controles van het FAVV werden dan ook strenger aangaande deze verplichting.

Regelmatig wordt hier aandacht aan besteed in ons vakblad "De Belgische Beenhouwerij".

Dit najaar, ter gelegenheid van de infoavonden werd er door de voorlichtingsdienst van het FAVV een uiteenzetting gegeven aangaande de etikettering in het algemeen en de etikettering van de allergenen in het bijzonder.

Heffingen

Naar jaarlijkse gewoonte werden de basisbedragen van de heffing geïndexeerd en in de loop van de maand december gepubliceerd in het Belgisch Staatsblad.

Basisbedragen voor 2018:

- € 236,97 van 0 tot 4 tewerkgestelde personen (VTE),
- € 460,76 van 5 tot 9 tewerkgestelde personen (VTE),
- € 842,51 van 10 tot 19 tewerkgestelde personen (VTE).

Voor diegenen die beschikken over een gecertificeerd autocontrolesysteem (audit door OCI) of een gevalideerd autocontrolesysteem (audit door F.A.V.V.) worden deze bedragen gedeeld door 4.

Het jaar waarin de activiteit wordt opgestart, is de verschuldigde heffing € 81,88 per vestigingseenheid.

EUROBEEF VAKWEDSTRIJDEN - MEESTERSCHAPWEDSTRIJD



Ter gelegenheid van de vakbeurs Meat Expo vond op zondag 30 september 2018 de 16de editie van de Eurobeef-vakwedstrijden en de 4de editie van de Meesterschapwedstrijd plaats. Deze editie kende andermaal een groot succes.

De plechtige prijsuitreiking van de trofeeën vond plaats in aanwezigheid van minister Ducarme die de medailles overhandigde aan de laureaten van de officiële meesterschapwedstrijd.

LAUREATEN VAN DE ARBEID

Vanaf november 2018 werd een nieuwe sessie van de laureaten van de arbeid gestart.

Er werd een nieuwe categorie gecreëerd voor de beenhouwers die reeds de gouden medaille behaalden. Deze kunnen een diamanten erkenning bekomen onder de vorm van een diploma.

De beoordeling van de dossiers start vanaf februari 2019 en de plechtige uitreiking zal plaatsvinden ter gelegenheid van Bibac Plus in september 2019.

OPLEIDING - EN INFOAVONDEN

Tijdens het voorjaar werden infoavonden gehouden in het Vlaams Gewest met als onderwerp:

- POZ: pensioen overeenkomst voor zelfstandigen (= IPT voor zelfstandigen)
- Welzijn op het werk: wat te doen bij een arbeidsongeval?
- Voordelen lidkaart en partners

In het najaar 2018 werden opleidings- en infoavonden georganiseerd waarin onder andere de volgende onderwerpen behandeld werden:

- F.A.V.V.: Etikettering in het algemeen en de allergenen in het bijzonder
- Maaltijdcheques
- Eigen energie opwekken door middel



van gas om te zetten in waterstof waarvoor een financiële tussenkomst verkregen kan worden van Europa en van de gewesten.

- Voordelen lidkaart en partners van de Landsbond

Tevens werd aan de aanwezigen een bundel overhandigd met een overzicht van de relevante publicaties opgenomen in de rubriek "Vraag en antwoord" van de laatste 3 jaar.

Elke deelnemer kreeg een certificaat van deelname dat dient als bewijs van opleiding in de hygiënewetgeving en dat bewaard moet worden in het Register.

FORFAITAIRE GRONDSLAGEN VAN AANSLAG

Wat het voorlopig BTW-forfait 2019 betreft werd ons voorstel integraal aanvaard door het College belast met het Onderzoek der Forfaits.

Concreet betekent dit dat ook een einde gesteld kon worden aan de bestaande discriminatie wat betreft de verkoop van zelfbereide gerechten (bijkomende activiteit).

In deze rubriek zijn er 2 begrenzings, hetzij maximaal 10 % van de omzet en een bepaald bedrag dat niet overschreden mag worden. Tot nu toe was dit

bedrag € 15.000 per trimester wat overeenkomt met een jaaromzet van € 600.000. Door het optrekken van dit bedrag tot € 18.750 per trimester wat overeenkomt met een jaarlijkse omzet van € 750.000 (maximale omzet om het forfaitair belastingstelsel te mogen toepassen) wordt de lat voor iedereen gelijkgelegd.

PARKING

Er werd een stedenbouwkundige vergunning aangevraagd voor de aanleg een parking voor 5 wagens en dit op een onbeheerd stuk grond dat grenst achteraan de tuin.

Deze aanvraag werd evenwel geweigerd bij beslissing door de Stad Brussel.

FLEXI-JOBS

Sinds 1 januari 2018 werd, mede door onze druk, de mogelijkheid om gebruik te maken van flexi-jobs tot dan enkel van toepassing in de Horeca, uitgebreid naar de andere sectoren van de kleinhandel. Wij stellen vast dat dit zeer gunstig ontvaard werd door de leden.

ONBELAST BIJVERDIENEN

Het NSZ (Neutraal Syndicaat voor Zelfstandigen) startte eind 2018 een procedure bij het Grondwettelijk Hof, op, tot gehele of gedeeltelijke vernietiging van

de wet van 18 juli 2018 betreffende de economische relance en de versterking van de sociale cohesie (Belgisch Staatsblad, 26 juli 2018).

In het kader van het vrijblijvende samenwerkingsakkoord met deze vereniging heeft het Hoofdbestuur beslist om in te stappen in deze procedure waarvan de volledige kost gedragen wordt door de partner.

Deze wetgeving betreft het onbelast bijverdienen tot € 6.130 per jaar voor:

- Diensten van burger aan burger (Occasionele klusjes bij medeburgers)
- Verenigingswerk
- De deeleconomie

PROMOTIECAMPAGNES

DE WEEK VAN DE SLAGER

Reeds voor de 9de keer werd het evenement "De week van de slager" georganiseerd.

200 slagers namen (geregistreerd) deel aan de actie en ontvingen enkele duizenden leerlingen uit het 5de en 6de leerjaar van de buurtscholen in hun omgeving.

Onze commerciële partners ondersteunden deze actie met gadgets.

THEMA'S EN RECEPTEN IN ONS VAKBLAD DE BB

In samenwerking met VLAM werd in ieder nummer van De Belgische Beenhouwerij een thema en aanvullende recepten gepubliceerd. De thema's en recepten werden samen met de VLAM - medewerkers uitgekozen volgens seizoenen en in het kader van producten van eigen bodem. Op regelmatige basis ontwierp VLAM, speciaal voor onze leden, affiches bij de thema's. Ook in 2019 werken we onder dit stramien verder. Speciaal voor DE WEEK VAN DE SLAGER zullen onze slagers nieuw educatief materiaal kunnen uitdelen aan de deelnemende scholen. Dit materiaal is door het wetenschappelijk team van VLAM in samenwerking met de sector ontworpen en kan gratis verdeeld worden.

PROMOTIECAMPAGNES VLAM

Hieronder vindt u een overzicht van de promotiecampagnes 2018

VEES VAN BIJ ONS

Alle acties voor de promotie van vlees van bij ons die van start gingen in 2016 liepen door in 2018. Genieten van vlees en goesting krijgen in een stukje vlees van bij ons staat nog steeds centraal in de campagne.

De overkoepelende campagne (gezaamenlijk project van de sectoren rund, varken en kalf) vestigt de aandacht op vlees van eigen bodem, en werd sinds de opstart in 2011 ook in 2018 voortgezet.

RUNDVLEES VAN BIJ ONS

De succesvolle actie die APAQ-W organiseert in samenwerking met de Landsbond rond de veertiendaagse van het rund werd voor het eerst ook in samenwerking met VLAM gevoerd. Het campagnemateriaal en de affiche voor deze nationale actie werden gratis ter beschikking van onze leden gesteld. Na de actie bleek uit cijfers van GFK (studiebureau voor markt- en consumenteninformatie) dat de verkoop van rundvlees gepiekt heeft in de campagneperiode. De actie wordt wellicht in 2019 herhaald.

VARKENSVLEES PRODUCTPROMOTIE

De generieke promotie rond varkensvlees draagt dezelfde boodschappen uit als de overkoepelende promotie vlees van bij ons. De campagne een varken voor alle vorken werd succesvol verdergezet.

MEESTERLYCK

De Meesterlijckcampagne werd voortgezet. De campagne richt zich naar een brede doelgroep (verantwoordelijken voor aankoop van 25 tot 54 jaar). Specifieke aandacht gaat sinds 2017 naar de jongere gebruikers.

KIP, KONIJN EN GEVOGELTE

De week van het konijn nam een bijzondere plaats in in de promotie van de sectorgroep PEK waarin onze voorzitter, Ivan Claeys de slagers vertegenwoordigt. Via publicaties online, publiekreportages in magazines, bijlagen in dagbladen, integratie in kookprogramma's, website, samenwerking met food bloggers en social media werd de datum bekend gemaakt bij het grote publiek. Ook in 2019 gaat de week van het konijn door en zullen de media er de nodige aandacht aan geven.

PROMOTIECAMPAGNE APAQ-W LA QUINZAINE DU BŒUF (DE VEERTIENDAAGS VAN HET RUND)

Deze promotieactie die in 2014 oorspronkelijk georganiseerd werd door de beenhouwersbond van de provincie Luxemburg werd sinds 2015 uitgebreid naar de Waalse beenhouwers, lid van de Landsbond der Beenhouwers. Deze promotieactie wordt georganiseerd

in samenwerking met Apa-q-w.

Gedurende deze campagne, gehouden van 5 tot 20 mei 2018, kreeg elke klant die voor tenminste € 10 Waals rundvlees aankocht, een deelnemingsformulier met een code.

Met deze code kon op de website van Apa-q-w een vragenlijst ingevuld worden. De winnaars kregen een waardebon van € 20 om te gelde te maken bij hun deelnemende beenhouwer.

De beenhouwer wordt vergoed door Apa-q-w

REALISATIES IN SAMENWERKING MET DE VZW DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ LIDKAART

Sinds 2016 wordt een lidkaart overhandigd aan de slagers aangesloten bij één van de plaatselijke beroepsverenigingen. Bij de partners van zowel de Landsbond der Beenhouwers als van de VZW De Belgische Beenhouwerij wordt er van een ledenvoordeel genoten.

De lijst met de partners verschijnt minstens drie maal per jaar in de Belgische Beenhouwerij en kan geraadpleegd worden in de ledenpagina's op de website www.bb-bb.be

De contacten die gelegd werden zorgden ervoor dat in een aantal gevallen problemen waarmee de leden geconfronteerd werden, opgelost geraakten.

REGISTER 2019

De documenten die een wijziging ondergingen zullen gepubliceerd worden in de eerste uitgave van De Belgische Beenhouwerij 2019.

Het volledig register zal ter beschikking staan op de ledenpagina's van onze website www.bb-bb.be

Aan de nieuwe leden zal een volledig register overhandigd worden.

SAVEURS ET METIERS - BIBAC PLUS

De Landsbond zal ook in 2019 zijn medewerking verlenen aan de vakbeurzen Saveurs et Métiers (27/01-29/01/2019) en Bibac Plus (22/09-25/09/2019).

In 2018 vonden er reeds voorbereidende vergaderingen plaats.

PROJET V.I.S.

Dit project dat financieel ondersteunt

wordt door het (Vlaams) Agentschap Innoveren en Ondernemen wordt uitgevoerd in samenwerking met de K.U. Leuven en heeft als thema: Vernieuwde gezondere charcuterie voor de ambachtelijke slagerij.

De doelstelling van deze studie is een vermindering van het zout- en vetgehalte in vleesproducten.

In 2018 vonden workshops plaats over zouterijproducten, droge worst en salami. Over deze thema's werden meerdere artikels gepubliceerd in ons vakblad De Belgische Beenhouwerij.

FINANCIËEL VERSLAG

De boekhouder van de Landsbond, en de Schatbewaarders, de heren Marc Haegeman en Danny Toussaint, brachten om beurten verslag uit van hun opdracht. De schatbewaarders presenteerden tevens de begroting 2019.

Nadat de aanwezigen de gelegenheid kregen om hieromtrent vragen te stellen, werden de rekeningen goedgekeurd en ontlasting gegeven aan de beheerders voor beheer en toezicht.

WIJZIGING STATUTEN EN REGLEMENT VAN INWENDIGE ORDE

De voorgestelde wijzigingen aan de statuten en het reglement van inwendige orde werden unaniem goedgekeurd

HOOFDBESTUUR 2019-2023

Overeenkomstig de statuten diende de





Algemene Vergadering van de Landsbond over te gaan tot de verkiezing van het Hoofdbestuur voor een periode van 4 jaar. Beide covoorzitters maakten, elk voor hun taalgebied, de voorgedragen kandidaten, bekend. De Algemene Vergadering keurde de lijst met de voorgedragen kandidaten unaniem goed.

Voor de periode 2019-2023 is het Hoofdbestuur als volgt samengesteld:

Provincie Antwerpen

Effectief: Linda Delombaert,
Filip Vercruyssen
Plaatsvervanger: Danny Vanhoof

Provincie Vlaams Brabant

Effectief: Gerrit Deputter, Luc Pieters
Plaatsvervanger: Jan Verheyden

Provincie Limburg

Effectief: Jozef Otten, Albert Geusens
Plaatsvervanger: Leon Vogels

Provincie Oost-Vlaanderen:

Effectief: Philippe Rosseels,
Marc Haegeman
Plaatsvervanger: Alfons T'Kint

Provincie West-Vlaanderen:

Effectief: Ivan Claeys, Rik De Fruytier
Plaatsvervanger: Nico Vandermeulen

Province du Brabant Wallon

Effectief: Eric Vanden Bossche,
Pierre D'Hoedt
Suppléant: Frédéric Davister

Province du Hainaut

Membres effectifs: Pierre Flament, Michel paquet
Suppléant: André Briclet

Province de Liège

Effectif Germanophone: Bruno Schmetz
Effectifs: Reinhold Seffer, Roger Geurts
Suppléant: Frédéric Tossens

Province du Luxembourg

Membres effectifs: Philippe Bouillon,
Jean-Luc Pottier
Membre suppléant: Philippe Lefebvre

Province de Namur

Membres effectifs: Daniel Toussaint, José Beaujean
Membre suppléant: David Spiesschaert

Brussels Hoofdstedelijk Gewest – Région de Bruxelles-Capitale

Effectief/ Effectif: Etienne De Vleminck,
Stefaan Vanhee
Plaatsvervanger/Suppléant: Marc Landuyt

De nieuw verkozen leden van het Hoofdbestuur verkozen vervolgens, per

taalgemeenschap, de heren Ivan Claeys nederlandstalige covoorzitter en de heer Philippe Bouillon tot franstalige covoorzitter voor de komende bestuursperiode. De overige mandaten worden verdeeld in de schoot van het Hoofdbestuur tijdens de eerstkomende vergadering van het Hoofdbestuur.

Bij het beëindigen van het voorzittersmandaat van de heer Pottier had covoorzitter Claeys nog een afscheidswoord in petto.

Uittredend covoorzitter Jean-Luc Pottier bedankte iedereen voor de fijne samenwerking en stelde dat hij het schip niet verlaat maar iets meer op de achtergrond zal meewerken aan het succes van onze federatie. Daarna gaf hij het woord aan de kersverse covoorzitter die zich even voorstelde.

Hiermee eindigde de statutaire algemene vergadering van de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België en werd er gestart met de statutaire algemene vergadering van de VZW DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ.



Verslag STATUTAIRE ALGEMENE VERGADERING VAN DE VZW DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ VAN 25 FEBRUARI 2019

Tijdens de Algemene Statutaire Vergadering van de vzw DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ van 25 februari stond er heel wat op het programma. Er werd immers niet alleen een nieuwe Raad van Bestuur voor de periode 2019-2023 verkozen, ook onze nationale covoorzitter, de heer Jean-Luc Pottier, nam afscheid. Na de verkiezingen werden de nieuwe covoorzitters, de heren Ivan Claeys en Philippe Bouillon aan de leden van de Algemene Vergadering voorgesteld. Wij wensen hen alvast heel veel succes toe!



STATUTAIRE ALGEMENE VERGADERING VAN DE VZW DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ

De Statutaire Algemene Vergadering van onze vzw vond voor het eerst plaats in de eigen vergaderzaal op de zetel van de VZW. De Waalse covoorzitter, de heer Pottier, zat de vergadering voor.

DE HEER FILIP VERCRUYSEN, SECRETARIS, STELDE HET JAARVERSLAG HET JAARVERSLAG 2018 VOOR.

DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ VZW JAARVERSLAG 2018

VAKBLAD DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ

Dit vakblad is het orgaan door middel waarvan de wettig erkende beroepsvereniging "De landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België" de bij de plaatselijke beenhouwersbonden aangesloten leden informeert.

De uitgave bevat onder andere:

- Informatie aangaande nieuwe wetgevingen die moeten toegepast worden
- Bedrijfsreportages

- De promotieacties
- Artikels gericht op de opleiding van het personeel en de patroon.
- Technische artikels
- Recepten
- Allerhande andere nuttige informatie zoals de prijsvorken, de marktberichten, het voorlopig BTW-forfait en het forfait directe belastingen,.....

TECHNISCHE DIENST

Naast het geven van adviezen aan slagers en aan de opleidingscentra volgt de technische dienst nauwgezet de evolutie in de sector op.

Het resultaat hiervan is terug te vinden in de artikels die verschijnen in het vakblad (zie bijlage).

VIS - PROJECT

Vis staat voor Vlaams Innovatief Samenwerkingsverband.

Het betreft hier een studie die gevoerd wordt in samenwerking met de KU Leuven Campus Gent en die voor 80 % gesponsord wordt door de Vlaamse Overheid met als thema "Vernieuwde gezondere charcuterie voor de ambachtelijke slagerij".

De bedoeling van het hele project is te streven naar een lager zout en vetgehalte in vleeswaren.

Door deze studie wordt er tevens over

een wetenschappelijk document beschikt waarbij aangetoond wordt dat enerzijds de ambachtelijke vleeswaren absoluut voldoen aan de wettelijke normen ter zake en anderzijds dat de ambachtelijke slager bekommerd is voor het welzijn van de consument.

In 2018 kwamen zouterijproducten droge worst en salami aan bod.

Dienaangaande verschenen meerdere artikels in het vakblad.

Op de website www.bb-bb.be staan over deze onderwerpen didactische filmpjes ter beschikking. Aan de workshops namen een 200-tal slagers deel.

De resultaten van het onderzoek zullen uiteraard ook in het frans beschikbaar zijn.

Realisaties in samenwerking met de Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België

LIDKAART

Sinds 2016 wordt een lidkaart overhandigd aan de slagers aangesloten bij één van de plaatselijke beroepsverenigingen. Bij de partners van zowel de Landsbond der Beenhouwers als van de VZW De Belgische Beenhouwerij wordt er van een ledenvoordeel genoten.

De lijst met de partners verschijnt ten minste drie maal per jaar in de Belgische Beenhouwerij en kan geraadpleegd worden in de ledenpagina's op de website www.bb-bb.be

De contacten die gelegd werden zorgden ervoor dat in een aantal gevallen problemen waarmee de leden geconfronteerd werden, opgelost geraakten.

REGISTER 2019

De documenten die een wijziging ondergingen zullen gepubliceerd worden in de eerste uitgave van De Belgische Beenhouwerij 2019.

Het volledig register zal ter beschikking staan op de ledenpagina's van onze website

www.bb-bb.be

Aan de nieuwe leden zal een volledig register overhandigd worden.

SAVEURS ET METIERS – BIBAC PLUS

De Landsbond zal ook in 2019 zijn medewerking verlenen aan de vakbeurzen Saveurs et Métiers (27/01/-29/01/2019 en Bibac Plus (22/09-25/09/2019).

In 2018 vonden er reeds voorbereidende vergaderingen plaats.

FINANCIËEL VERSLAG

De boekhouder van de vzw DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ, en de Schatbewaarders, de heren Marc Haegeman en Danny Toussaint brachten om beurten verslag uit van hun opdracht. De schatbewaarders presenteerden tevens de begroting 2019.

Nadat de aanwezigen de gelegenheid kregen om hieromtrent vragen te stellen, werden de rekeningen goedgekeurd en ontlasting gegeven aan de beheerders voor beheer en toezicht.

RAAD VAN BESTUUR 2019-2023

Overeenkomstig de statuten dient de Algemene Vergadering over te gaan tot de verkiezing van de Raad van Bestuur voor een periode van 4 jaar, van 2019-2023.

Beide covoorzitters maakten, elk voor hun taalgebied, de voorgedragen kandidaten bekend. De Algemene Vergadering keurde de lijst met de voorgedragen kandidaten unaniem goed.

Voor de periode 2019-2023 is Raad van Bestuur als volgt samengesteld

Provincie Antwerpen

Effectief: Linda Delombaert, Filip Vercruyssen

Plaatsvervanger: Danny Vanhoof

Provincie Vlaams Brabant

Effectief: Gerrit Deputter, Luc Pieters

Plaatsvervanger: Jan Verheyden

Provincie Limburg

Effectief: Jozef Otten, Albert Geusens

Plaatsvervanger: Leon Vogels

Provincie Oost-Vlaanderen:

Effectief: Philippe Rosseels, Marc Haegeman

Plaatsvervanger: Alfons T'Kint

Provincie West-Vlaanderen:



Effectief: Ivan Claeys, Rik De Fruytier
Plaatsvervanger: Nico Vandermeulen

Province du Brabant Wallon

Effectief: Eric Vanden Bossche, Pierre D'Hoedt

Suppléant: Frédéric Davister

Province du Hainaut

Membres effectifs: Pierre Flament, Michel paquet

Suppléant: André Briclet

Province de Liège

Effectif Germanophone: Bruno Schmetz

Effectifs: Reinhold Seffer, Roger Geurts

Suppléant: Frédéric Tossens

Province du Luxembourg

Membres effectifs: Philippe Bouillon, Jean-Luc Pottier

Membre suppléant: Philippe Lefebvre

Province de Namur

Membres effectifs: Daniel Toussaint, José Beaujean

Membre suppléant: David Spiesschaert

Brussels Hoofdstedelijk Gewest – Région de Bruxelles-Capitale

Effectief/ Effectief: Etienne De Vleminck, Stefaan Vanhee

Plaatsvervanger/Suppléant: Marc Landuyt

De heer Ivan Claeys werd herkozen als covoorzitter en de heer Philippe Bouillon volgt de heer Jean-Luc Pottier op als covoorzitter.

Hierna werd de vergadering geheven en wensten de covoorzitters iedereen een behouden thuiskomst.

DE WEEK VAN DE SLAGER



DE WEEK VAN DE SLAGER is de ideale gelegenheid om bij de schoolgaande jeugd die een jobkeuze moet maken, de uitdagingen van een loopbaan in de SLAGERIJ, voor te stellen.

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

De toonbanken van de ambachtelijke slagers tonen een rijk gamma aan vers vlees, vleeswaren, bereidingen, maaltijden enz. In vele slagerijen spelen in op het dalend aantal zelfstandige ondernemers in hun buurt en bieden ook brood, groenten en fruit aan. Uitbenen en versnijden zijn niet langer de hoofdbezigheden van de ambachtelijke slager. De slager is veel meer dan dat.

Onze sector stelt duizenden mensen te werk. Vaak in een familiale werkomgeving waar er oog is voor de noden van het personeel. Onze slagerijen schreeuwen om beenhouwers, vleeswarenspecialisten, verkoopsters, aankopers, kok's, etc.

Het project rond DE WEEK VAN DE SLAGER is ondertussen geëvolueerd van een regionaal project naar een nationaal evene-

ment met ondersteuning uit de hele slagerswereld. Zowel de nationale beroepsfederatie als de slagersscholen als onze sponsors Ganda en VLAM, trekken mee de kar om het ambacht te promoten.

Het hoofddoel van DE WEEK VAN DE SLAGER blijft uiteraard dat zoveel mogelijk ambachtelijke slagers hun atelier openstellen voor leerlingen van het vijfde en zesde leerjaar. De doe- of bezoekdag moet de leerlingen immers onderdompelen in de wondere wereld van de slagerij. Door eens een kijkje te nemen achter de schermen, of meer nog, echt mee te werken in de beenhouwerij, krijgen ze een juister beeld van het veelzijdige werk in de slagerij. Als er ook maar ééntje zich aangesproken voelt om de stap te zetten naar de een jobkeuze in de richting van de slagerij, zijn wij geslaagd in onze missie.

In 2009 ging DE WEEK VAN DE SLAGER van start met 11 slagers, in 2018 liep het aantal deelnemers op tot meer dan 250!

Wij doen hier een warme oproep opdat alle slagers die leerlingen ontvangen, zich registreren op onze website www.deweekvandeslager.be zodat de lagere scholen een goed zicht krijgt op wie meedoet. Ik kaart toch wel graag even aan dat heel wat scholen bellen om te vragen of er een slager in hun regio meedoet. Als je niet geregistreerd bent, is het uiteraard moeilijk voor scholen om je te contacteren voor een klasbezoek.

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

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

Ik hoop dat er ook in 2019 weer meer deelnemers zijn dan de voorbije editie.

Veel succes!

Carine

DE WEEK VAN DE SLAGER 2019

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

Publiciteit voor het project

- Op de website 'www.deweekvandeslager.be'
- De edities van de 'Belgische Beenhouwerij' van maart en april schenken extra aandacht aan 'DE WEEK VAN DE SLAGER'.
- WINKELAFFICHE VIA BB van maart
- LEDEN DIE ZICH INSCHRIJVEN EN ONS LATEN WETEN HOVEEL LEERLINGEN ZE IN HUN SLAGERIJ ONTVANGEN, KRIJGEN GRATIS GADGETS VAN GANDA EN EDUCATIEVE BOEKJES VAN VLAM!

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



VOORBEREIDINGSPLAN VOOR DE AMBACHTELIJKE SLAGER

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

WERKPLAN VOOR DE AMBACHTELIJKE SLAGER BIJ EEN DOE-DAG

Enkele tips:

- Kies je dag goed uit: sluitingsdag of niet, voor- of namiddag
- In 1u00 tot 1u30 kan je al heel wat doen! Dit is ruim voldoende om de groep aan het werk te zetten.
- Als je meerdere groepen hebt, zorg dan dat ze elkaar opvolgen. Het vraagt dan immers maar een keer voorbereiding.
- Maak het atelier klaar om leerlingen te ontvangen: alle messen weg, maak ruimte: als je de molen niet gaat gebruiken, zet hem dan in de frigo, schik de tafel zodat iedereen een goed plaatsje heeft.
- Zet alle ingrediënten klaar bv. stukjes vlees, stukjes paprika of ajuin en satéstokjes, plateau om hun product op te leggen, gehakt om hamburgers te stampen,...
- Vraag aan de leerkracht hoeveel leerlingen er komen zodat je weet voor hoeveel ingrediënten je moet voorzien.
- Indien er anders-gelovigen in de groep zitten, voorzie je voor hen stukjes kip of kalkoen.
- Bespreek vooraf de tijdsduur met de leerkracht. Zo kan je beter bepalen wat je in die tijdspanne kan doen.
- Iedere leerling dient over een schortje te beschikken: misschien heb je er zelf of vraag je aan de leerlingen om een schortje mee te brengen. De Landsbond stelt ook schortjes ter beschikking.

VOORBEELD VAN HOE JE DE DOE-DAG KAN ORGANISEREN. IEDEREEN KAN DAAR ZELF ZIJN EIGEN ACCENTEN IN LEGGEN:

- Laat de kinderen binnen via de winkel. Begroet hen en leg al meteen de nadruk op het belang van vriendelijkheid in de winkel. De jassen en boekentassen laten we op een veilige plaats achter.
- Start met handen wassen en leg uit hoe belangrijk een goede hygiëne is.
- Afhankelijk van de grootte van de groep kan je op voorhand gehakt doordraaien.
- Mochten er negatieve reacties komen, ga daar dan op een gezonde manier mee om. Laat bijvoorbeeld een gehaktballetje proeven of laat de kinderen zelf een worstje afvullen (elk

om beurt aan de vulbus, doorschuiven, en het worstje oprollen)

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

ANDERE MOGELIJK ACTIVITEITEN:

Vogelnestje maken

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

Pizza maken

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





Een heel verrassende activiteit: vacuüm trekken!

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

BBQ

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

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

WERKPLAN VOOR DE AMBACHTELIJKE SLAGER OPENDEURDAG

- Een goede voorbereiding is ook hier zeer belangrijk!
- Je kan de opendeurdag als volgt organiseren:
- De leerlingen komen in het atelier en de slager legt uit hoe een werkdag er uitziet.
- Het belang van een goede hygiëne en van het niet doorbreken van de koudeketen zijn belangrijke zaken om te benadrukken.
- Leg uit waarvoor de machines in het atelier dienen
- Toon een machine in werking.
- Ook de winkel wat toelichten kan interessant zijn: vriendelijkheid, PLU-systeem, begroeten en afscheid nemen,...
- Sta open voor de vragen van de leerlingen. Ze zijn best verrassend en soms ook grappig. Wees daar niet bang voor. Ook de meester of juf is er om alles in goede banen te leiden!
- Zorg dat de rondleiding niet té lang duurt want dat veel energie. In 1 uur tijd kan je al heel wat laten zien en veel vertellen!

VEEL SUCCES!

BRIEF DIE DE SLAGER NAAR DE OMLIGGENDE SCHOLEN KAN ZENDEN

DE WEEK VAN DE SLAGER 2019

Beste directie,
Beste leerkracht,

In de week van 22 tot en met 27 april staat voor ons het ambachtelijke slagersberoep centraal. Gedurende 'DE WEEK VAN DE SLAGER' stellen wij onze deuren open om scholen, leerlingen en leerkrachten kennis te laten maken met de veelzijdigheid van het slagersberoep.

Tijdens deze week nodigen we U graag uit een kijkje te komen nemen achter de schermen van een ambachtelijke slagerij.

Uw leerlingen zullen op een leuke en leerrijke kennis kunnen maken met het werk in een slagerij.

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

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

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

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

Zaaknaam:

Adres:

Contactgegevens:

We kijken al uit naar een leerrijke samenwerking,

Uw slager



SOLINA BELGIUM & PARTNERS
have something BIG coming up

Na de succesvolle editie in 2017 brengen vijf
toonaangevende partners in de beenhouwerij
wereld u opnieuw samen voor een inspirerende
vierdaagse op de prachtige site van de
Verbeke Foundation



Ma 18 maart 14u - 22u
Di 19 maart 14u - 22u
Woe 20 maart 14u - 22u
Do 21 maart 14u - 22u



Verbeke Foundation
Westakker z/n
9190 Kemzeke

INSCHRIJVEN*

rejo@solina-group.eu

* naam - postcode - aantal personen
Vragen? 09 385 56 15

REJO SPICES
www.rejospecies.eu

DUPONT
www.dupont.be

DEGENS
www.degens.eu

DUROC D'OLIVES
www.durocdolives.com

WIMAG
www.wimag.be

RATIONAL
www.rational.be



MADEBYFLUB.BE

Perfecte balans HORECATEL

— en het gastronomisch paleis —

➡ 10 > 13 MAART 2019 ⬅

www.horecatel.be

GRATIS INKOM
DOWNLOADEN
MET PROMOCODE
43DA45



Slagerij Lemahieu, Menen



In de Kortrijkstraat in Menen baat Danny Lemahieu (52) de ambachtelijke slagerij uit die hij van zijn ouders overnam. Vader Lemahieu, die de gezegende leeftijd van 93 jaar bereikt heeft, is nog dagelijks aanwezig in het atelier en steekt zoon Danny een handje toe waar hij kan. De slagerij is vooral gekend voor de huisgemaakte bloedworst. Aangezien Danny, die de slagerij in zijn eentje uitbaat, zijn handen meer dan vol heeft in de winkel, is vader Lemahieu mijn gesprekspartner van de dag. Het werd een boeiend gesprek waarin heden en verleden elkaar kruisten.

Vader: Ik heb zowat mijn hele leven in deze beenhouwerij gewoond en gewerkt. Als jongeling kwam ik in 1949 hier bij de gerenomeerde slager Cousin werken. Destijds was het nog de mode dat je intern was, wat wil zeggen dat ik hier woonde en werkte. In 1956 kreeg ik de kans om de slagerij over te nemen. Ik greep de kans met beide handen en baatte de beenhouwerij met mijn echtgenote uit tot in 1991. In dat jaar nam mijn zoon Danny de fakkel over. Danny is hier dus geboren en getogen en heeft de beenhouwerij uitgebouwd tot wat ze nu is.

Van de slagerij in 1949 blijft niets meer over. De twee aanpalende huizen konden bijgenomen worden waardoor de oppervlakte 3x groter is dan deze van de slagerij destijds. De winkel is, doordat hij zo ruim en licht is, een aangename plaats om in te werken.

Vermits je maar liefst 70 jaar van dichtbij het slagersleven beleefd hebt, ben jij de geknipte persoon om een evolutieschets van het slagersleven te maken.

Vader: In 1956, toen wij de slagerij overnamen, was dit een dorpsslagerij zoals er in deze straat nog 5 anderen waren. Het leven speelde zich toen vooral in het dorp af. De mensen hadden nog geen auto en deden hun boodschappen ter plaatse. Ook de inrichting van de slagerijen was destijds totaal anders. Er waren nog geen koeltoonbanken, het assortiment was zeer beperkt en de klanten waren hondstrouw.

Ook het assortiment heeft een enorme evolutie achter de rug. Het versvleesaanbod was beperkt tot rundvlees, varkensvlees, kip en kalfsvlees. We maakten al wel enkele vleeswaren zoals paté, salami, hoofdvlees, boterhammekesvlees. We werkten als koppel en ieder had zijn rol. De slager werkte in het atelier en de echtgenote geriefde de klanten. De winkels waren mooi versierd, wat ook het werk van de dame des huizes was. Er was geen personeel en we deden alles zelf. Dat kon omdat wij totaal anders leefden dan nu en we geen andere vrijetijdsbestedingen kenden. Het werk stond altijd voorop. Op zondag werd er al eens naar zee gegaan, omdat de zee hier dichtbij is, maar voor de rest gingen we niet op reis. We werden grootgebracht met het idee dat er altijd werk aan de winkel was.



De dames uit de buurt waren huisvrouw en kwamen alle dagen om een lekker stukje vlees voor hun gezin. Het gezinsleven speelde zich thuis af. De mensen kenden geen stress en iedereen was vriendelijk. Er was nog geen fitness of andere zaken, de vrouwen kookten en toverende op zondag een heerlijk maal voor de ganse familie op tafel.

De slagerij was een ware ontmoetingsplaats en iedereen kende iedereen. Als ik over straat liep, zwaaiden men naar mij. "Ah beenhouwer!" Iedereen kende je, respecteerde je en jij kende iedereen. Er waren nog geen grootwarenhuizen en onze slagerijen waren zeer rendabel. In de jaren 60-70 hebben wij allemaal goede zaken gedaan. Nadien kwamen de grootwarenhuizen die toch een zekere concurrentie voor ons vormden. Ook op het vlak van werkmethoden is er heel veel veranderd. Er zijn veel toestellen bijgekomen in het atelier. Wij hadden onze kapblok en dat was het. Nu is er voor alles een toestel en dat heeft het werk, alhoewel het assortiment vele groter is, toch ook wel een beetje vereenvoudigd. Al moet er in de slagerij nog altijd heel hard gewerkt worden. Dat schrikt de meeste jongeren, samen met het weekendwerk af. Wij stelden ons daar weinig vragen bij. Er moest gewerkt worden en dat was dat. Mijn echtgenote was een slagersdochter, zij wist dus van wanten en ikzelf ben een boerenzoon. Ik wist dus ook wat werken was. Ook de enorme hoge startprijs en het feit dat de banken niet happig zijn om jonge starters te helpen, zijn allemaal factoren die nefast zijn voor het voortbestaan van onze stiel.



Jij volgt de actualiteit zeer goed?

Vader: Dat kan ook niet anders hé. De kranten en nieuwsposten zorgen er wel voor dat je bijblijft. Voor ik 's middags een dutje doe kijk ik het nieuws en lees de krant, dat is mijn manier om op de hoogte te blijven van wat er zich in de wereld voordoet.

Je vader haalde al aan dat het vooral vaste klanten uit de buurt waren die ben hem over de vloer kwamen. Hoe zit dat bij jou?

Danny: We hebben het geluk gehad dat ik voor de deur een paar parkingplaatsen voor kort parkeren gekregen heb. Dat maakt dat er naast de vaste klanten uit de buurt ook heel veel passanten stoppen die vroeger doorgereden zouden zijn. Het feit dat wij nog de enige slagerij in de buurt zijn speelt uiteraard ook een rol. Ik heb bovendien het assortiment aangepast aan de noden van de klanten. Er zijn hier immers niet alleen geen collega-slagers meer maar ook bakkers, groentenwinkels enz sloten ondertussen hun deuren. Op vraag van de klanten en uit commercieel oogpunt zijn we dan maar zelf gestart met de verkoop van brood, zuivel,...

Vader: Als je het zo bekijkt is de cirkel rond. Vroeger waren er kleine buurtwinkels die alles verkochten, vandaag de dag vervult de slager veelal die rol opnieuw in maar dan vooral uit noodzaak en op vraag van de klanten omdat er geen buurtwinkels meer zijn. Langs één kant is het zo dat de consument door zijn mobiliteit altijd en overal kan geraken. Hij springt in zijn auto en is zo in de supermarkt maar anderzijds is er ook nood aan winkelen in de buurt en daar kan je als slager goed op inspelen. Zeker in een buurt als deze waar toch overwegend een oudere bevolking woont, is het gemakkelijk dat je de klanten de noodzakelijke voedingsmiddelen kan aanbieden.



Ken jij de klanten van Danny nog?

Vader: Neen, al onze vroegere klanten zijn overleden. Het zijn nu al de kinderen en kleinkinderen van onze klanten die naar de winkel komen. Hen ken ik niet meer. Ik kom ook zelden in de winkel. Als je zo oud bent als ik is omzeggen iedereen die je gekend hebt weg. Wij hebben 2 zonen: Danny en zijn broer die politieagent is. Danny heeft 1 dochter en mijn andere zoon 2 dochters, we hebben dus 3 fantastische kleinkinderen. Voor de rest heb ik alleen nog een schoonzus in leven, zij is ook al in de negentig en de kinderen van mijn zussen, die zelf ook al gepensioneerd zijn. Ik heb heel veel geluk gehad in mijn leven en weinig tegenslagen gekend. Nu ik niet meer zo goed te been ben, woon ik bij Danny in. Hier heb ik alles wat ik nodig heb en kan ik af en toe toch nog eens iets betekenen voor de slagerij.

Danny: Uiteraard ken ik de meeste klanten. Het zijn mensen die vaak over de vloer komen en vooral bij ons komen voor ons huisgemaakte assortiment. Ik baat de slagerij alleen uit maar toch wordt alles van droge worst tot salades, bereidingen, vleesproducten, hier in het eigen atelier gemaakt. Vermits ik er alleen voorsta, moet ik een strakke planning aanhouden. Ik ben heel blij dat onze vader nog in staat is om een handje toe te steken. Als ik geen tijd heb om eten te maken, doet hij dat, hij wast af en doet af en toe nog wat kleine werkjes. Alle hulp is hier van harte welkom. Ik moet zien dat alles 's avonds voorbereid is voor de volgende dag of ik kan niet volgen in de winkel. Gelukkig komt het vlees versneden toe zodat ik daar geen tijd aan moet besteden. Dat is een weloverwogen keuze. Als je alleen bent, kan je nu eenmaal niet alles zelf doen.

Waren jullie voorbestemd om slager te worden?

Vader: Ik ben opgegroeid op een hoeve en wellicht heeft het één met het ander te maken. Ik heb het vak altijd graag gedaan. Het contact met de klanten en de waardering die ze je geven is fantastisch. Ik sta nog altijd om 5 uur 's ochtends op. Nadat ik gewassen ben, hou ik me tot de middag bezig met kleine taakjes zoals ontbijt maken, afwassen, wat opruimen etc. Na het middageten doe ik een dutje en als Danny geen tijd heeft om eten te maken, kook ik voor ons beiden. Ik ben nog steeds actief en dat is maar goed ook. Ik hoop dat, als Danny, op pensioen gaat, hij de zaak kan overlaten. We zijn nooit op vakantie gegaan en Danny doet dat ook niet. Hij sluit 14 dagen in de grote vakantie en dat is het. Danny gaat regelmatig naar de vergaderingen van de slagersbond en als hij dan thuiskomt, brengt hij verslag uit. Ik was ook altijd lid van de plaatselijke slagersvereniging. We hebben beiden alles voor ons vak gegeven, hard gewerkt maar het slagersvak heeft ons ook heel veel teruggegeven.

Danny: Ik behaalde een diploma mechanica A2. Al vlug merkte ik dat dat toch niet zo mijn ding was. Ik vroeg mijn vader of ik bij hem in de zaak mocht komen werken en dat mocht op voorwaarde dat ik de stiel leerde. Dat was voor mij geen probleem en ik ging op leercontract in de ouderlijke slagerij. Op school kreeg ik les van Kamiel Samyn. Later volgde ik nog diverse opleidingen traiteur en kreeg les van ondermeer Norbert Vanspeybroeck. In 1991 nam ik de ouderlijke slagerij over. Eigenlijk heb ik dus nooit in een andere beenhouwerij dan deze gewerkt en ik hoop dat ik hier mijn actieve arbeidsloopbaan schoon kan afsluiten.

Is het geen nadeel dat je nergens anders gewerkt hebt?

Danny: Aan alles zijn voor- en nadelen. Ik heb het voordeel gehad om de stiel in huis te mogen leren maar heb anderzijds nooit ervaren hoe het er in een andere slagerij aan toegaat. Vandaag gebruik ik nog altijd de recepten van mijn vader en pas die soms aan naar de smaak van de klanten van vandaag. Onze klanten weten wat ze mogen verwachten van onze ambachtelijke producten. Het assortiment is volledig afgestemd op mijn klanten. Zo zijn ze bijvoorbeeld verzot op onze bloedpensen die hier in huis op maandag gemaakt worden. Binnen de kortste tijd zijn de pensen uitverkocht. Ik doe dit werk met hart en ziel en hoop mijn vak nog lang te mogen uitoefenen. Het feit dat onze klanten laten merken dat ze graag hun aankopen bij ons doen, geeft me de grootste voldoening.

Delicatessen Chris, Lier

WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



b FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION

Unieke kweek voor een glorieuze smaak

Mals vlees met een glorieuze smaak. Daar werken we bij Glorius elke dag aan. Het start bij de selectie van onze dieren en gaat verder met een stressvrije kweek en een uitgekiende voeding. Want als evenwichtig en gezond eten de sleutel is voor ons welzijn, dan geldt dat evengoed voor onze varkens. Hun luxevoeding verrijken we nog eens met een unieke en gevarieerde kruidenmix.

Het resultaat? Varkensvlees met een unieke smaak en uitzonderlijke malsheid, voor fijnproevers van elke leeftijd.

"Mijn klanten kwamen mij zeggen dat ze al in jaren geen zo'n lekkere varkenskotletjes meer hadden gegeven!"

NICO LAMBERT
SLAGERIJ NICO & KATRIEN
Roeselare



VIND EEN SLAGERIJ OF RESTAURANT IN UW BUURT OP WWW.GLORIUS.BE

Efficiënt gebruik van functionele ingrediënten: niet zo evident?

Vleesproducten bevatten tal van ingrediënten die in vele gevallen nodig zijn om de kwaliteit van deze producten te garanderen. Voorbeelden bij uitstek zijn zouten, fosfaten, emulgatoren, hydrocolloïden,...

Ze worden onder meer ingezet om het waterbindend vermogen te verhogen en zo te zorgen voor een rendementstoename, de stabiliteit te verbeteren, een betere structuur/textuur te voorzien,... Dit is niet alleen zo bij industrieel geproduceerde vleeswaren, maar ook in producten vervaardigd door ambachtelijke slagers. Door de brede waaier aan ingrediënten, elk met hun specifieke eigenschappen, wordt het soms moeilijk het bos door de bomen te zien om de juiste ingrediëntkeuze te maken. Zo worden vaak ingrediënten aangewend die overbodig zijn, in te grote hoeveelheden worden gebruikt of niet de meest geschikte functionaliteit bezitten voor een bepaald type vleesproduct. Ambachtelijke slagers geven vaak aan dat hun leveranciers "witte poeders" aanbieden, vaak mengsels van ingrediënten, waarvan zij de samenstelling amper kennen. Slagers én hun klanten zouden liever de hoeveelheid ingrediënten in vleesproducten beperkter zien. De reden hiervoor is enerzijds economisch, daar ingrediënten(mixen) vaak relatief prijzig kunnen zijn en dus mede de productiekost en verkoopprijs bepalen. Anderzijds omwille van het soms (onterecht) negatieve gezondheidsimago van vleeswaren en het groeiende wantrouwen van consumenten ten opzichte van additieven in de voeding (E-nummers). Ook het verminderen van allergenen vormt een uitdaging. Iedereen heeft baat bij een zorgvuldiger en efficiënter gebruik van ingrediënten in vleeswaren.

Bovenvermelde redenen vormden de aanleiding voor het ontstaan van het TETRA project 'Screening van de intrinsieke eigenschappen van functionele ingrediënten en applicatie ervan in diverse vleesproducten' (afgekort FUNC-I-MEAT). Het project is een samenwerking tussen De Landsbond, Belgische vleeswarenbedrijven, ingrediëntenleveranciers/-producenten en KU Leuven en wordt gesubsidieerd door VLAIO. In volgende paragraaf zal worden verduidelijkt wat er in deze context specifiek onder functionele ingrediënten wordt begrepen.

Concreet wordt in dit project een databank opgestart van ingrediënten waarvan het functioneel gedrag gekend is, alsook het effect van hun dosering. Om deze databank tot stand te brengen, worden vereenvoudigde vleessystemen ontwikkeld om op een snelle en eenvoudige manier de eigenschappen (waterbindend, emulgerend en gelerend vermogen, verdikkende eigenschappen) van functionele ingrediënten te kunnen bepalen. Kennis van deze eigenschappen zal slagers helpen inschatten wat de meerwaarde van de ingrediënten betekent bij gebruik hun recepturen. Zo kan deze databank van grote toegevoegde waarde zijn voor de

ambachtelijke slager die in staat zal zijn eigen recepturen kritisch te beoordelen en bij te sturen. Bovendien kan het een hulp bieden bij het ontwikkelen van nieuwe producten.

Concreet zullen voor de slagers in het kader van dit TETRA project enkele technische artikels verschijnen in dit mooie maandblad, waarvan dit het eerste is. Dit eerste artikel geeft een overzicht van de kennis die voorhanden is omtrent de eigenschappen van de verschillende klassen technologische hulpstoffen die inzetbaar zijn in de vleesindustrie. Na afloop van het project (eind 2019) zal nog een technisch artikel verschijnen waarin de belangrijkste verworven resultaten zullen worden gebundeld. In dat tweede artikel zal dan ook getracht worden specifieke recepturen aan bod te laten komen waarin correct en efficiënt gebruik van dergelijke ingrediënten zal worden verduidelijkt. Eveneens wordt ook een workshop op maat van de beenhouwers uitgewerkt hoe praktisch met de kennis kan worden omgegaan. De Landsbond der Beenhouwers zal hierover nog concreet communiceren.

5 VERSCHILLENDE FUNCTIONELE INGREDIËNTENKLASSEN

In deze studie worden onder technologische hulpstoffen niet de kleurstoffen, anti-oxidanten en anti-microbiële ingrediënten gerekend. Enkel de hulpstoffen die een impact hebben op de water- en vetbinding (emulgering), de textuur/structuur beïnvloeden en de fysische stabiliteit (dripverlies tijdens bewaring) medebepalen, komen aan bod. Ook zouten en fosfaten behoren eigenlijk hiertoe, maar worden buiten beschouwing gelaten daar zij op zichzelf niet bijdragen tot de technologische kwaliteit, maar dit onrechtstreeks doen door in te werken op de vleeseiwitten. Dit valt buiten de scope van dit artikel. Uit literatuuronderzoek en bevraging van slagers en de vleeswaren-/ingrediëntenindustrie kan het grote gamma aan dergelijke technologische hulpstoffen opgedeeld worden in 5 klassen, zoals weergegeven in onderstaand overzicht. In volgende paragrafen wordt iedere functionele klasse apart besproken. Telkens worden de ingrediënten omschreven, worden hun interessante eigenschappen toegelicht en wordt hun toepassingspotentieel in vleeswaren besproken. Omdat sommige slagers ook voorverpakte producten maken waar etiketteringsplicht voor geldt,

worden ook aspecten van etikettering kort toegelicht.

Klasse nr.	Benaming
1	Voedingsvezels: algemeen
2	Voedingsvezels: gommen
3	Eiwitten
4	Zetmelen
5	Emulgatoren (sensu stricto)

VOEDINGSVEZELS: ALGEMEEN

Omschrijving en interessante eigenschappen

Algemeen kan een voedingsvezel worden omschreven als 'de fractie van eetbare planten die niet wordt verteerd en geabsorbeerd in de menselijke dunne darm'. Voedingsvezels worden vaak onderverdeeld in oplosbare en onoplosbare vezels. Tot de klasse 'Voedingsvezels: algemeen' behoren in hoofdzaak de onoplosbare vezels.

Op zich zegt deze definitie niet zo veel, maar vezels zijn tegenwoordig hot omwille van enkele specifieke eigenschappen en karakteristieken die deze ingrediënten bezitten. Enerzijds hebben vezels tal van technologische functies die kunnen bijdragen tot de finale kwaliteit van diverse vleesproducten. Anderzijds vertonen ze bovendien gezondheidsbevorderende effecten, waaronder laxatie en verlaging van de bloedcholesterol en/of bloedsuiker.

Vanuit technologisch standpunt zijn vezels eerst en vooral gekend voor hun sterk **waterbindende eigenschappen**. Het weerhouden van water door de vezel gebeurt door 2 verschillende fenomenen. Eerst en vooral kan het water op moleculair niveau worden vastgehouden door middel van waterstofbruggen. Los van deze 'chemische' waterbinding, kunnen vezels ook water ophouden door hun typische ruimtelijke structuur. De vezels zijn zodanig opgebouwd dat er binnen de structuur holtes aanwezig zijn waarin het water kan worden opgehouden. Een groot procestechnologisch voordeel van de waterbinding van vezels is dat deze niet moeten worden verhit om dit tot stand te brengen. Naast het weerhouden van water in vleesproducten, zijn vezels ook inzetbaar om **olie te binden** via absorptie. Zoals bij de waterbinding van vezels is deze bindingscapaciteit enerzijds gerelateerd aan de chemische samenstelling, maar anderzijds ook aan de vezelstructuur. Vezels van fruit –of

groentebonnen vertonen over het algemeen betere oliebindingscapaciteiten dan vezels van granen.

Indien etikettering van toepassing is, kunnen voedingsvezels vaak op een aantrekkelijke manier worden weergegeven. Bijvoorbeeld erwtenvezel kan worden gelabeld onder de naam 'groentenextract' of 'erwtenextract'. Dit is echter niet altijd het geval. Bijvoorbeeld bij gebruik van zuiver cellulose, waaruit vezels voor een aanzienlijk deel zijn opgebouwd, dient een E-nummer te worden voorzien. Het E-nummer van cellulose is E460. Ook de chemisch afgeleide derivaten van cellulose dragen een E-nummer. Er wordt verder ook opgemerkt dat door gebruik van bepaalde vezels (bv. tarwevezel), allergenen in de productreceptuur worden geïntroduceerd. Bij voorverpakte producten moeten deze dus ook op het etiket worden vermeld.

Als de hoeveelheid vezels in vleesproducten voldoende hoog is, mogen zelfs voedingsclaims op de verpakking worden geplaatst. Bezit het product meer dan 3g vezels per 100g of 1,5g per 100kcal, dan mag de voedingsclaim 'bron van vezels' worden gebruikt. Ligt het gehalte op 6g vezels per 100g of 3g per 100kcal kan de claim 'vezelrijk' worden toegepast. Echter in vleesproducten is het niet vanzelfsprekend om dergelijke hoeveelheden vezels te gebruiken door de te grote impact op verschillende kwaliteitsparameters waaronder textuur en sensoriek. Zo ligt de additie van vezels aan kookworsten best onder 2 %, omdat anders een te hard eindproduct bekomen wordt.

Toepassingen

Uit bovenstaande uiteenzetting is duidelijk dat vezels uitermate inzetbaar zijn bij de productie van diverse vleeswaren. Omwille van hun waterbindende- en vetbindende eigenschappen dragen zij bij tot het stabiliseren van vleesemulsies zoals bij leverpasteien en **kookworsten**. Ze worden verder onder meer gebruikt bij de productie van vetgereduceerde kookworsten omwille van hun goede waterbinding. Bij de productie van dergelijke vleeswaren worden immers vaak grotere hoeveelheden water gebruikt, waardoor een grotere waterbindingscapaciteit moet worden gerealiseerd. Bovendien past vezelverrijking bij vetgereduceerde producten in het plaatje van gezonde vleeswaren. Het zorgt verder voor een meer consistent eindproduct en heeft dus ook een positieve

impact op de beet en opsnijbaarheid van het product. Ook in **hammen** is de additie van vezels een meerwaarde omwille van de vezelverrijking, maar tevens om koken en dripverliezen tegen te gaan. Bij geroosterde **burgers** blijkt vezeltoevoeging het kookverlies tijdens het grillen te verminderen. De burgers zijn hierbij sappiger en, doordat het vocht beter wordt vastgehouden door de vezels, verbranden de burgers minder aan het oppervlak. Ook in andere **gemalen vleesproducten** kennen vezels ook hun toepassingen. Additie van 3% erwtenvezel aan gebakken gehaktballen verhoogt de waterbindingscapaciteit met meer dan 40%.

Er dient wel te worden opgemerkt dat sommige commercieel verkrijgbare vezels, zoals bijvoorbeeld bepaalde types citrusvezel voor een pH-daling zorgen wat de waterbinding negatief kan beïnvloeden. Dit kan worden gecorrigeerd door een gecombineerde toevoeging van een bufferend additief (fosfaten) of andere ingrediënten die de zuurtegraad verhogen.

Zoals hierboven reeds valt af te leiden is de keuze aan onoplosbare vezels zeer groot. Types die vaak worden aangewend bij de productie van vleeswaren zijn citrusvezel, tarwevezel, erwtenvezel,... Het type en soort vezel dat best geschikt is voor jouw toepassing wordt best in overleg besproken met de ingrediëntenleverancier. Natuurlijk is het eveneens van groot belang de voorgestelde vezels eerst voldoende te testen in uw eigen recepturen en productieproces alvorens de producten te commercialiseren of in de toonbank te leggen.

VOEDINGSVEZELS: GOMMEN

De definitie van voedingsvezels zoals beschreven in voorgaande paragraaf blijft uiteraard ook hier van kracht. De vezels die hier echter worden beschreven, zijn oplosbaar in tegenstelling tot de voorgaande. Door de grote diversiteit aan ingrediënten binnen deze groep, worden slechts enkele van de meest interessante voor gebruik bij de productie van vleeswaren aangehaald.

Omschrijving en interessante eigenschappen

Veel gommen kenmerken zich onder meer door hun enorme **impact op de viscositeit** van het product. Ze worden dan ook vaak gebruikt voor de structuur en consistentie van sausen en desserts te bepalen of bij

te sturen. Gekende voorbeelden zijn onder meer *xanthaan gom* en *guar gom*. Hun impact op de structuur van een levensmiddel steunt vooral op het **verdikkend effect** dat zij teweeg brengen. Deze functionele eigenschap is op zich van iets minder belang bij de productie van vleeswaren, hoewel niet mag vergeten worden dat het op die manier wel in zekere mate zorgt voor een **verbetering van de waterbindingscapaciteit**. Te hoge dosering van dergelijke ingrediënten kan evenwel desastreus gevolgen hebben voor de finale textuur. Doorgaans is de additie ervan dan ook vrij laag.

Sommige gommen bezitten een eerder **gelerende functie**, die van veel groter belang is bij de productie van vleesproducten. Eén van de meest voorkomende gommen die omwille van zijn **gelerende functie** wordt gebruikt voor de productie van vleeswaren is carrageen. **Water** wordt hierbij **gebonden** doordat het fysisch wordt ingesloten in het *carrageen* gelnetwerk dat na verhitting wordt gevormd. Er dient te worden opgemerkt dat de gels thermoreversibel zijn. Dit houdt in dat indien het vleesproduct na productie opnieuw wordt verhit (voor consumptie), de gel kan breken. Er zijn *verschillende types carragenen*, die onderling weinig verschillen in chemische structuur, maar sterk verschillen in fysische eigenschappen én dus in functionele eigenschappen. Ze kunnen ingedeeld worden in 3 hoofdtypen: κ -, ι - en λ -carrageen. λ -carrageen heeft als functioneel ingrediënt in vlees weinig tot geen toepassingspotentieel, daar het een negatieve impact heeft op de textuur van het vleesproduct. Dit vloeit voornamelijk voort uit z'n onmogelijkheid om een goede gel te vormen. κ -carrageen zorgt daarentegen voor de meest stevige gel van alle carrageentypes en wordt dan ook het vaakst toegepast bij de productie van vleeswaren. Nadeel hierbij is echter dat de gel ook het meest bros is en op die manier de waterbinding negatief kan beïnvloeden. Om dergelijke zaken in praktijk te vermijden worden vaak mengsels van κ -en ι -carrageen gebruikt. Het toevoegen van ι -carrageen leidt immers tot een iets meer elastische gel waardoor de waterbinding meer gewaarborgd blijft.

Carragenen worden vaak succesvol met andere hydrocolloïden gemixt om synergetische effecten te verkrijgen. Zo zorgt de combinatie van johannesbroodpitmeel

en κ -carrageen voor een sterker gelnetwerk dan wanneer enkel het carrageen wordt gebruikt.

Niet enkel met carrageen kunnen geslaagde combinaties van oplosbare vezels worden gemaakt om de kwaliteit van vleesproducten verder te boosten. Een andere gekende mix bestaat uit xanthaangom en johannesbroodpitmeel. Beide hydrocolloïden vertonen op zich zeer zwak tot geen gelgedrag, maar combinatie van beide leidt tot vorming van stevige en elastische gels die weinig syneresis (dripverlies tijdens bewaring) vertonen.

In tegenstelling tot de hierboven besproken onoplosbare vezels, bezitten de gommen vaak een E-nummer. Hieronder wordt een overzicht weergegeven van vaak voorkomende ingrediënten uit deze klasse.

Gommen	E-nummer
Natriumalginaat	E401
Kaliumalginaat	E402
Calciumalginaat	E404
Agaragar	E406
Carrageen	E407
Verwerkt Eucheuma-wier	E407a
Johannesbroodpitmeel	E410
Guarpitmeel	E412
Arabische gom	E414
Xanthaangom	E415
Gellangom	E418
Konjac i) Konjacgom ii) Konjacglucomannaan	E425
Cassiagom	E427

Toepassingen

Afhankelijk van het type vleesproduct en de kwaliteitsparameters die men wil optimaliseren, zullen verschillende gommen aangewend worden.

Carragenen worden vaak toegepast in **gepekeld hammen** om opbrengst, kookverlies, opsnijbaarheid en malsheid te verbeteren. Verder kent carrageen ook toepassing als vetvervanger doordat het de textuur verbetert door een verhoogde waterbinding, resulterend in hogere sappigheid en lagere taaheid van het product. Uit onderzoek bleek dat de additie van 0,5% ι -carrageen aan vetarme voor- gebakken **rundsburgers** zorgde voor

gelijkaardige smaak en mondgevoel in vergelijking met de controle burgers met normaal vetgehalte. Ook de combinatie van fosfaten met ι -carrageen kan de sappigheid en malsheid van vetarme producten verbeteren. Deze carragenen zijn bijvoorbeeld bij de McDonalds 'MacLean' hamburger toegepast. Carragenen zijn verder ook inzetbaar om de waterbindingscapaciteit en textuur van **kookworsten** te optimaliseren.

Xanthaangom werkt gedeeltelijk waterbindend en verdikkend en is zo inzetbaar voor de aanmaak van **injecteerbare marinades**. *Guar gom* wordt ook soms toegepast in geïnjecteerde vleesproducten. Omdat het koud zwelbaar is, houdt guar gom de geïnjecteerde pekel vast in het niet-verhitte product, waardoor het dripverlies tijdens bewaring laag blijft. *Johannesbroodpitmeel* verbetert eveneens de pekelretentie in geïnjecteerde producten voor de verhittingsstap. Mixen bestaande uit *xanthaangom* en *johannesbroodpitmeel* kunnen onder andere ook worden toegepast in vetarme **kookworsten**, doordat ze bijdragen tot vermindering van het kookverlies en vetafscheiding en de emulsiestabiliteit verhogen.

EIWITTEN

Omschrijving en interessante eigenschappen

Het gebruik van additionele eiwitten bij de bereiding van vleeswaren ligt voor de hand. Eiwitten vervullen immers dezelfde of soortgelijke functies zoals de vleeseigen eiwitten en kunnen dus in belangrijke mate bijdragen tot de kwaliteit van het product. De voornaamste eigenschappen die aan eiwitten kunnen worden toegeschreven zijn waterbinding, gelering en emulgering. De waterbinding is in hoofdzaak een gevolg van de gelering van de eiwitten. Hierbij wordt een hoeveelheid water ingesloten en weerhouden in het gevormde netwerk. Op die manier worden ook textuur en mondgevoel (sappigheid) beïnvloed. Ook de emulgerende eigenschap draagt bij tot de water- en vetstabilisatie van het vleesproduct. Bij de productie van smeerpasteien draagt het bij tot stabilisatie van het deeg en zal zo het schiften tegengaan.

Er wordt opgemerkt dat de vleeseiwitten eerst dienen te worden gefunctionaliseerd door zouten en/of fosfaten alvorens hun vleestechnologische eigenschappen inzetbaar zijn. Bij additionele eiwitten is

dit niet nodig waardoor zij dus zelfs kunnen worden gebruikt om een eventuele reductie aan fosfaten of zouten op te vangen.

Grofweg kunnen de eiwitten worden ingedeeld in de plantaardige en dierlijke eiwitten. Doorgaans zijn de functionele eigenschappen van deze laatste het sterkst.

Hieronder worden een aantal van de voornaamste dierlijke en plantaardige eiwitten, die worden toegepast in vlees-systemen, besproken.

Toepassingen dierlijke eiwitten

Bloedplasma wordt gewonnen uit bloed als bijproduct van het slachtproces. Het is een dierlijk eiwit dat een grote oplosbaarheid, lage viscositeit en sterk gelerende eigenschappen bezit. Verder vertonen de bloedplasma-eiwitten eveneens een uitgesproken emulgerende functie. Door zijn diversiteit aan eigenschappen kan bloedplasma bij de productie van een breed gamma aan vleesproducten worden gebruikt. Omwille van zijn goede oplosbaarheid kan het worden aangewend als pekeli ingrediënt. In **hammen** met hoge watertoevoeging kan gebruik van bloedplasma helpen om de vleestextuur te behouden en waterbindingscapaciteit te verbeteren. Bovendien verhoogt bloedplasma de zuurtegraad van het vleesproduct, leidend tot een mogelijks hogere waterbinding. Ook kan fosfaatvervanging in **kookworsten** mogelijk worden gemaakt door het gebruik van bloedplasma. Onderzoek op **bologna worsten** toonde aan dat het mogelijk was de kwaliteit te verbeteren door gebruik van bloedplasma. Er werd een verlaging van het kookverlies vastgesteld doordat water en vet beter binnen de vleesmatrix konden worden vastgehouden.

Bloedplasma wordt doorgaans toegevoegd tussen 0,5 en 2,0 % aan vleesproducten zoals gekookte ham en kookworsten.

Bloedplasma wordt niet geclassificeerd als levensmiddelenadditief, draagt dus geen E-nummer en moet steeds afzonderlijk gedeclareerd worden.

Naast bloedplasma wordt ook globine, een ander bloedeiwit, gebruikt in de productie van vleeswaren. Gels uit *globine* zijn zachter ten opzichte van gels uit bloedplasma, maar hebben wel een

hogere waterbindingscapaciteit.

Globine wordt voornamelijk toegepast omwille van zijn goede emulgerende eigenschappen, waardoor het vooral toepassingen kent in vetrijke producten zoals kookworsten. In omgevingen met laag zoutgehalte zou globine zelfs betere emulgerende eigenschappen vertonen dan natriumcaseïnaat, een veelgebruikte emulgator in de voedingsindustrie. Het kan ook worden aangewend om het verlies aan kwaliteit ten gevolge van vetreductie in leverpasteien op te vangen.

Naast deze eiwitten die gerelateerd zijn aan dierlijk bloed, vormen de *melkeiwitten* een andere belangrijke groep van dierlijke eiwitten die inzetbaar zijn voor de vleesindustrie. Melkeiwitten kunnen in twee grote groepen onderverdeeld worden, namelijk de caseïne-eiwitten en de wei-eiwitten. Door gebruik te maken van melkpoeder bij de vleesbereiding, worden beide eiwitten geïntroduceerd in de vleesmatrix. Ze hebben de mogelijkheid om te geleren en zijn op die manier in staat extra vocht vast te houden, waardoor de kookopbrengst en waterretentie toeneemt. Melkpoeder kent verder ook goede emulgerende en emulsie-stabiliserende eigenschappen, die in **gecutterde vleesproducten** worden benut.

Caseïne wordt omwille van zijn slechte oplosbaarheid voornamelijk toegepast onder zijn overeenkomstige zoutvorm, natriumcaseïnaat. Caseïnaat vertoont uitstekende emulgerende eigenschappen en zorgt hierdoor voor stabilisatie van olie in een emulsie. Natriumcaseïnaat wordt beschouwd als de beste textuur-verbeteraar onder de melkeiwitten, en kan zo de hardheid van bijvoorbeeld kookworsten sterk verhogen. Dergelijke sterke verhoging van de hardheid kan echter ook leiden tot ongewenste sensorische eigenschappen. Caseïnaat wordt meestal in doseringen tussen 1 à 2% aan geëmulgeerde vleesproducten toegevoegd. Het eiwit bevat geen E-nummer, maar dient wel op het etiket te worden vermeld onder andere omwille van zijn status als voedselallergeen (melkafgeleide). Net zoals caseïnaat worden wei-eiwitten eveneens toegepast omwille van hun gelerende en emulgerende eigenschappen. De wei-eiwitten dragen eveneens geen E-nummer, maar dienen omwille van dezelfde redenen als bij caseïnaat, wel op het etiket te worden vermeld.

Collageen vormt een essentieel bestanddeel van het bindweefsel aanwezig in het gewonnen vlees van geslachte dieren. Afhankelijk van het specifieke vleesstuk is het dus altijd in meer of mindere mate aanwezig in vlees(producten) en kan de textuur ervan beïnvloeden. Collageen kan echter ook bewust aan vleesproducten worden toegevoegd onder de vorm van een functioneel ingrediënt. De functionele eigenschappen van collageen in vlees kunnen gewijzigd worden door het collageen(rijk materiaal) te verhitten onder bepaalde tijd-temperatuur condities. Daarbij wordt collageen (gedeeltelijk) omgezet in wateroplosbare *gelatine*.

De functionele toepassingen van collageen en gelatine in vleesproducten kunnen teruggebracht worden tot twee eigenschappen, enerzijds gelvormende en anderzijds emulgerende. Collageen en het afgeleide gelatine kunnen dus in belangrijke mate bijdragen tot de waterbindingscapaciteit en textuur van vleesproducten. De vorming van een gelmatrix door gelatine speelt hierbij een belangrijke rol. Voorbeeld bij uitstek is het veelvuldig gebruik in **aspic producten**, waar het gelatine zorgt voor de opbouw van de puddingachtige gelstructuur. Gelatine is ook inzetbaar om de beet en mondgevoel van kookworsten te optimaliseren en het dripverlies tijdens bewaring tot een minimum te herleiden. Collageen kan ook op zichzelf zorgen voor een kleiner waterverlies tijdens verhitting van het vleesproduct. In **gefermenteerde droge worst** gedraagt een collageenvezel zich als een capillair systeem waardoor vocht zich vlugger kan verplaatsen van het centrum van de salamiworst naar het oppervlak, met kortere droogtijden tot gevolg.

In de Europese Unie wordt collageen, net als gelatine, niet beschouwd als een levensmiddelenadditief. Het is dus niet onderhevig aan de bijhorende wetgeving omtrent levensmiddelenadditieven en moet niet met behulp van een E-nummer gedeclareerd worden. Wel wordt een maximale hoeveelheid collageen per gram vleeseiwit opgelegd, afhankelijk van de beschouwde vleesbereiding of -product.

Toepassing plantaardige eiwitten

Soja-eiwit is het meest gebruikte plantaardig eiwit in vleesproducten omwille van de grote gelijkenis met vleesproteïnen. Het vertoont uitstekende waterbin-

dende eigenschappen, onder meer door de gelerende eigenschappen, en goede emulgerende eigenschappen. Bovendien bezit het een goed nutritioneel profiel en wordt het makkelijk verteerd.

Soja-isolaat (hoog eiwitgehalte) wordt frequent gebruikt in vleesproducten. Zo wordt het toegevoegd aan kookham om de stevigheid en textuur te verhogen. Dit is onder meer een gevolg van de synergie tussen deze eiwitten en de vleeseiwitten. Om analoge redenen wordt soja isolaat toegepast in **burgers**, waarin het de sappigheid verhoogt en de synerese verkleint.

Ondanks de hele resem aan technologische functionaliteiten die soja bekleedt bij de productie van vleeswaren, is er toch een zekere terughoudendheid. Soja staat namelijk op de allergenenlijst en mede hierom zoekt de vleesindustrie naar alternatieve functionele ingrediënten met gelijkaardige eigenschappen. Soja eiwitten hebben geen E-nummer, maar moeten dus wel degelijk in de ingrediëntenlijst worden opgenomen.

Een mogelijk alternatief voor soja eiwitten is **erwteneiwit**. Het bezit echter wel minder goede geleigenschappen dan soja isolaat. Informatie in de literatuur over de waterbindende en geleigenschappen is relatief beperkt, maar erwteneiwit isolaat zou oplosbaar eiwit bevatten met goede gelerende, emulgerende en waterbindende eigenschappen. Wel zou erwteneiwit weinig met de vleeseigen proteïnen interageren, waardoor de invloed op waterbinding en textuur beperkter is dan bij soja-eiwit. Zo heeft de toevoeging van 2% erwteneiwit aan een kookworst zonder fosfaat wel een positieve invloed op het kookverlies, maar weinig tot geen invloed op de hardheid. Ook zou het erwteneiwit een typische smaak aanbrengen, hetgeen een ander nadeel is ten opzichte van soja-isolaat.

ZETMELEN

Omschrijving en interessante eigenschappen

De hier beschreven klasse van zetmelen is een omvangrijke groep aan ingrediënten die onderling in functionaliteiten kunnen verschillen naargelang onder meer hun origine, herkomst of eventuele voorbehandeling. Ze worden veelvuldig toegepast in vleesproducten in hoofdzaak omwille van hun **gelvormende, verdikkende en waterbindende eigenschap-**

pen. In Europa is de basis voor zetmeel dikwijls aardappel en tarwe, daar deze gewassen hier op grote schaal worden geteeld.

Om het verschil in eigenschappen tussen verschillende zetmelen beter te begrijpen, wordt even dieper ingegaan op hoe zetmeel is opgebouwd en worden een aantal belangrijke begrippen verduidelijkt. Zetmeel bestaat hoofdzakelijk uit twee componenten namelijk amylose en amylopectine. Wanneer zetmeel in een vleesproduct wordt verhit, zal water de zetmeelkorrel binnendringen en zal deze op zijn beurt beginnen zwellen. Bij het eindpunt van dit proces, verstijfseling genoemd, zal het zetmeel volledig in oplossing zijn gebracht met een sterke viscositeitsverhoging van het product tot gevolg. De temperatuur waarbij zetmeel verstijfselt, is afhankelijk van zijn verhouding amylose/amylopectine. Zetmelen rijker aan amylose dan amylopectine hebben een doorgaans hogere verstijfselingstemperatuur. De verstijfselingstemperatuur van aardappelzetmeel bedraagt 61-63 °C, van tapiocazetmeel 65-66 °C, van maïszetmeel 67-69 °C en van rijstzetmeel 72-74 °C. Het is dus voor de slager belangrijk de keuze van zijn zetmeel af te stemmen op zijn procestemperaturen. Indien bijvoorbeeld kooktemperaturen te laag zijn om de verstijfselingstemperatuur van het zetmeel te bereiken, kan het zetmeel geen bijdrage leveren aan de kwaliteit van het vleesproduct. Dit kan weliswaar worden verholpen door gemodificeerde zetmelen, bijvoorbeeld voorverstijfseld zetmeel, te gebruiken.

Afkoelen van het verhitte vleesproduct met toegevoegd zetmeel, leidt tot vorming van een **gelstructuur** die in staat is om **water vast te houden**. Wanneer het product echter te snel of te traag wordt gekoeld, of gedurende lange tijd bij lage temperatuur wordt bewaard, kan ongewenst water uittreden. Een correcte koelsnelheid na het verhittingsproces is dus cruciaal bij vleesproducten waar zetmeel aan wordt toegevoegd.

Zetmelen die meer uit amylose zijn opgebouwd hebben als voordeel dat ze een grotere bijdrage kunnen leveren aan de **stevigheid** van het product. Ze zijn echter wel gevoeliger voor dripverlies tijdens langdurige bewaring. Zetmelen rijk aan amylopectine gaan doorgaans makkelijker zwellen bij lagere procestemperaturen.

Hun bijdrage tot de stevigheid van het product is wel een stuk minder, maar ze zijn minder gevoelig aan dripverlies tijdens bewaring.

De eigenschappen van zetmelen kunnen verder worden beïnvloed door ze (chemisch) te modificeren. Hiermee kunnen een reeks unieke eigenschappen worden bereikt op maat van een specifiek vleesproduct.

Samengevat kan er worden gesteld dat door gebruik van zetmelen heel wat kwaliteitsparameters van vleesproducten positief kunnen worden beïnvloed. Afhankelijk van het type vleesproduct, de te optimaliseren eigenschappen en de gebruikte processingsparameters, zullen een aantal zetmelen hiervoor in aanmerking komen. Op ieder potje past een deksel, maar let er wel op dat je het juiste deksel kiest voor je potje.

De toevoeging van zetmeel is binnen de EU gereguleerd voor vele specifieke vleesproducten. Enkele veelgebruikte zetmelen, waaronder fysische gemodificeerde zetmelen, worden niet als levensmiddelenadditief, maar als voedselbestanddelen beschouwd en hebben daarom geen E-nummer. Chemisch gemodificeerde zetmelen hebben daarentegen wel een E-nummer. De lidstaten stellen bovendien ook eigen wetten op, dikwijls afhankelijk van het type modificatie, de dosering, alsook het beschouwde vleesproduct.

Toepassingen

Zoals reeds uit de doeken gedaan heeft zetmeel uitgesproken functionele eigenschappen, is het bovendien makkelijk te verkrijgen en is het, naast de vleeseigen proteïnen, één van de meest economische opties om water te binden en vast te houden in verhitte vleesproducten. Het wordt onder meer gebruikt om vleesdeeg te verdikken en de waterretentie te verbeteren bij gangbare doseringen tot 3,5 %.

Vaak gebruikt bij de bereiding van vleeswaren, zeker in onze regio's, is het aardappelzetmeel. Het wordt onder meer toegepast in **gevogelteproducten**, omwille van de relatief lage verstijfselingstemperatuur, hoge waterbindingscapaciteit en het viscositeitsverhogend effect. In **gekookte hammen** kan fosfaat worden gereduceerd zonder een verhoging van het kookverlies

door additie van aardappelzetmeel. Bovendien is gebleken dat aardappelzetmeel een positieve invloed heeft op de sappigheid van de hammen. Een groot nadeel van aardappelzetmeel is echter diens lage oplosbaarheid in koud water, waardoor het moeilijk injecteerbaar is in vleesproducten. Op sensorisch vlak zorgt het voor een zeker **smeuig mondgevoel in gekookte vleesproducten**, waardoor het erg geschikt is ook voor gebruik in **vetarme producten**. Ook zijn bijdrage tot een verhoging van de waterbindingscapaciteit via gelvorming is een voordeel in dergelijke producten.

EMULGATOREN

Omschrijving en interessante eigenschappen

Vleesproducten worden in de regel gestabiliseerd door een gelmatrix gevormd door gelering van de vleeseiwitten. In erg vetrijke vleeswaren, zoals leverpastei, wordt vet ook gestabiliseerd via emulgering. Hierbij worden vetdruppels omgeven door de vleeseiwitten die meehelpen de emulsie te vormen en intact te houden en zo schiften tegen te gaan. Naast vleeseiwitten kunnen ook functionele ingrediënten helpen in het vormen en stabiliseren van de emulsies door op te treden als emulgatoren. Een betere emulgering van het vleesproduct door deze additieven kan onder meer leiden tot een lager kookverlies (vet -en geleiafzet).

Een emulgator wordt gekenmerkt doordat het uit een waterafstotend en een water aantrekkend deel is opgebouwd. Zoals bij de zetmelen het geval is met zijn bouwstenen amylose en amylopectine, bepalen het waterafstotend en water aantrekkend deel van de emulgator, zijn inzetbaarheid. Vetrijke vleesproducten zijn typische voorbeelden van olie-in-water emulsies. Dit betekent dat er best wordt gekozen voor een emulgator met een overwegende water aantrekkende bouwsteen. In praktijk noemen ze dit een emulgator met een zogenaamde hoge HLB-waarde. Afhankelijk van het type vleeswaar waarin men de emulgator wil gebruiken, worden ook verschillende soorten aangeraden.

Toepassingen

Eén van de factoren die medebepalend is in de keuze van emulgator is de processingmethodiek van het vleesproduct. Er kan onderscheid gemaakt worden tussen enerzijds koud bereide vleesemulsies, zoals onder meer frankfurters en kookworsten en anderzijds warme bereidingen

zoals smeerbare leverpasteien. Voor deze eerste kunnen onder meer mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met citroenzuur (E-472c) worden gebruikt. Onderzoek toonde aan dat het hierdoor mogelijk is het kookverlies en dripverlies tijdens bewaring te reduceren. Voor warme bereidingen wordt onder andere aangeraden om gedestilleerde monoglyceriden te gebruiken (E471). Onderzoek toonde ook hier aan dat het mogelijk was de emulsiestabiliteit te verbeteren en het dripverlies tijdens bewaring te reduceren.

TERUGBLIK

Uit deze uiteenzetting kan worden afgeleid dat er veel diverse technologische hulpstoffen bestaan om de kwaliteit van vleesproducten te gaan sturen en te optimaliseren. Het is als slager niet altijd makkelijk om het bos door de bomen te zien, maar er zijn een aantal aandachtspunten die hieromtrent kunnen helpen. Eerst en vooral is het belangrijk om af te bakenen welke productoptimalisatie men wil bereiken door gebruik van technologische hulpstoffen. Naargelang het type vleesproduct en hetgeen men wil bewerkstelligen (verhoging kookrendement, optimalisatie van de beet of versteviging van de textuur,...), zijn specifieke ingrediënten bij een bepaalde dosage aan te raden. Wees niet verlegen om je ingrediëntenleverancier om raad te vragen om meer informatie te krijgen omtrent bepaalde ingrediëntenmengsels. Deze mensen zijn dag in dag uit met dergelijke zaken bezig en beschikken over een uitgebreide know-how en inzicht om jullie bij te staan. De resultaten die worden gegenereerd in het TETRA-project FUNC-I-MEAT zullen eveneens proberen helpen de slaggers een bredere kijk te verschaffen omtrent welke ingrediënten in welke recepturen kunnen worden gebruikt om een specifiek doel te bereiken. Als laatste aandachtspunt, maar zeker niet het minste, wordt ten allen tijde aangeraden ingrediënten in je eigen huisreceptuur te testen en de resultaten te beoordelen. Onderzoek en bestaande kennis zal reeds veel vertellen over wat ingrediënten kunnen doen in een bepaald vleesproduct, maar de exacte bijdrage aan jouw receptuur kan alleen maar proefondervindelijk worden vastgesteld. Via een workshop die voor de slaggers zal worden georganiseerd naar afwikkeling van het TETRA-project zal hierop verder worden ingespeeld. Meer informatie hieromtrent zal worden gecommuniceerd.

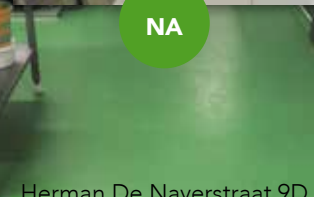


Uw specialist in industriële vloeren

Bent u actief in de voedingssector?

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

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



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

www.deweco.be

Educatief dossier over vlees voor lagere scholen in Vlaanderen

VLAM maakte, in samenwerking met de sectorgroepen vlees, waar de Landsbond der Beenhouders actief in participeert, en met de uitgeverij Averbode, nieuwe educatieve brochures voor de lagere scholen in Vlaanderen.



De vleessector heeft, in samenwerking met Vlam en drukkerij Van Averbode, educatieve brochures gemaakt die op inhoud gecontroleerd werden door een wetenschappelijk team, om kinderen een juiste kijk te geven op vlees en op een gezond vleesverbruik in het algemeen.

De brochures kan je bekijken op onze website en bij Vlam als lesmateriaal bekomen om uit te delen tijdens de week van de slager (van 22 tot 27 april 2019).

BESTELFORMULIER

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

Naam:

Voornaam:

Straat + nr:

Gemeente + postnummer:

Sluitingsdag:

Tel.:

Keuzemogelijkheid: ☐ BOEKJE 1ste graad ☐ BOEKJE 2de graad ☐ BOEKJE 3de graad

Datum

Handtekening:

Beco®**POLYESTER & INOX**
Roest en Corrosie vrijMuren - Plafonds - Deuren - Beschermplinten
Geleverd en/of geplaatst**PANELCO bvba**

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

www.becopanel.be**IFFA**4 t/m 9.5.2019
Frankfurt am Main

DE FOCUS OP HET AMBACHT

Bezorg uzelf een perfect overzicht van de tophema's van het ambachtelijk slagersvak: van de nieuwste digitale ontwikkelingen en de meest hoogwaardige productiekwaliteit tot aan de foodtrends van dit moment. En er zijn naast de exclusieve, speciaal voor de vakman opgezette rondleidingen ook echte publiektrekkers, zoals de internationale kwaliteitswedstrijden.

www.iffa.cominfo@belgium.messefrankfurt.com

**Koninklijke Mij.
Sint Jan
nodigt u van
harte uit op
Zondag 17 maart**

**“Vette Os”
2019**

**Grote Markt
Antwerpen**

**Weging vanaf
15:00 u
Aanleveren
dieren
14:00 u**



messe frankfurt

DE WEEK VAN DE SLAGER

22-27 APRIL 2019





DOE MEE EN BRENG EEN BEZOEK AAN JOUW AMBACHTELIJKE SLAGER

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



www.bb-bb.be



Focus op... Listeria

Listeria, wat is dat?

Listeria monocytogenes, meestal kortweg listeria genoemd, is een ziekteverwekker die zich in voeding kan nestelen en die leidt tot listeriosis, een zeldzame maar ernstige ziekte met hoge sterftcijfers. Ze is verantwoordelijk voor 25 % van de overlijdens door voedselbesmettingen*. Minstens één op vijf personen die listeriosis oplopen, sterft hieraan. Wegens de ernst van dit gezondheidseffect is het essentieel zich te informeren over listeria om de besmettingsrisico's te ontlopen.

Wat zijn de symptomen van een listeriosis?

Listeria is een unieke bacterie in haar soort, met een incubatietijd die varieert tussen 3 dagen en 2 maanden. Anders gezegd: de symptomen kunnen opduiken vanaf 3 dagen tot 2 maanden na opneming in het organisme.

Mensen in goede gezondheid ervaren 'slechts' goedaardige symptomen, te vergelijken met die van griep: koorts, spierpijn en occasionele maag- en darmklachten zoals misselijkheid of diarree.

Bejaarden en foetussen van zwangere vrouwen zijn de meest kwetsbare individuen. Een moeder kan haar baby besmetten tijdens de zwangerschap en daarmee een miskraam of een voortijdige geboorte veroorzaken.

Hoe wordt de listeria overgedragen?

Voedingswaren kunnen tijdens het hele proces vanaf de boerderij tot op tafel besmet geraken met de listeria: in de productieomgeving, tijdens de transformatie of manipulatie of bereiding in de detailverkoopzaak, of in de keuken van de consument (ILSI, 2005).

De bacterie multipliceert zich in voeding bij temperaturen tussen 1 en 45°C. Ze kan dus ook overleven en zich vermenigvuldigen bij koelkasttemperatuur (+4°C). Ze is zelfs bestand tegen invriezen, maar niet tegen koken.

Bepaalde voedingswaren zijn vatbaarder voor besmetting dan andere: gerookte zalm en charcuterie in sneetjes, paté, vleessla, vissla, rauwe melk en kaas van rauwe melk, gehakt.

Hoe beperken we het risico van listeriabesmetting?

Preventie is essentieel om besmettingsrisico's te vermijden. De risico's dreigen immers altijd en overal. Het is moeilijk om deze besmetter totaal uit te schakelen. De doelstelling moet dus zijn om een zo doeltreffend mogelijke controle uit te oefenen, vooral daar waar de bacterie gebruiksklare en gekoelde gerechten kan aantasten.

De controle op listeria steunt op opsporing en beheer van risicozones. Het dagelijks gebruik van enzymoplossingen maakt een grondige reiniging van werkoppervlakken, vloeren en vloerafvoerputjes mogelijk. Er moet ook bijzondere aandacht gaan naar beschadigde uitrustingen, scheurtjes, barsten, kloven en holtes. En tot slot is toezicht vereist op zones die veeleer occasioneel gereinigd worden: muren, koelkasten en diepvriezers.

Kruisbesmetting

Listeria wordt vernietigd door de gebruikelijke processen: pasteurisatie en koken van voedingswaren. Er kan echter nog besmetting plaatsvinden ná het kookproces, bijvoorbeeld door contact met niet-gepasteuriseerde eetwaren of met niet-ontsmette uitrusting (koelkast) of gereedschappen, of door gebrekkige hygiëne van het personeel.

Wilt u meer weten en de besmettingsrisico's terugschroeven? Neem dan contact op met onze hygiëne-expert Ayman Amin: 0473/96.36.68.



Ayman Amin
Hygiëne expert Realco
+32(0)473 96 36 68
A.amin@realco.be

* France 2008-20013. Van Cauteren et al, Emerging Infectious Diseases

2-IN-1

DEGRES-L +

Het enige reinigings- en ontsmettingsproduct dat tot **4X zo lang meegaat** !



REALCO.be
ENZYMES FOR LIFE



PERSBERICHT - WEDSTRIJDEN

'Beste (Commis) Junior Sommelier' & 'Europese Junior Trancheur Gandaham'



Goud en zilver voor onze sommeliers!

Ter Groene Poorte doet het ieder jaar uitstekend op gerenommeerde wijnwedstrijden, zo ook in 2019. Op maandag 18 februari vond de nationale wedstrijd 'Beste Junior Sommelier van België' en 'Beste Commis Junior Sommelier van België' plaats in het restaurant Les Eleveurs in Halle.

Het resultaat was verbluffend **Jill Debou** (Diepenbeek) uit het Specialisatiejaar sommelier (7BD) werd 'Beste Junior Sommelier van België 2019'. **Hanne Bodez** (Gistel), eveneens uit 7BD werd 2de 'Beste Junior Sommelier van België 2019'. **Alexis Roels** (Stekene) uit het zesde technische hotel werd 'Beste Commis Junior Sommelier van België 2019'. Tweemaal goud en één keer zilver voor Ter Groene Poorte! Een schitterende prestatie met dank aan de coaches Erik Desmarest en Ief Vanhonnacker.

28 kandidaten startten in de voormiddag met een schriftelijke test en een blinde degustatie, die de drie finalisten voor het zesde jaar en de drie finalisten voor het zevende jaar selecteerde. In deze schriftelijke test werd de algemene wijnkennis van de deelnemers op de proef gesteld. Vanaf 14 uur startte het praktisch examen voor de finalisten. Het praktijkexamen bestond voor de 6de jaren uit het decanteren en serveren van een rode wijn, een blinde degustatie van een witte en een rode wijn, alsook het herkennen van likeuren/destillaten. Daarnaast kregen ze een viergangenmenu waar per gerecht drie wijnen geselecteerd waren. De kandidaten dienden de juiste wijn te selecteren en te motiveren waarom deze wijn goed harmonieert met dit gerecht. De 7de jaren dienden passende wijnen te selecteren uit een wijnkaart bij een hedendaags menu en hun keuze te motiveren, het decanteren en serveren van een fles rode wijn, een blinde degustatie van een witte en een rode wijn, de perfecte service van een fles champagne J. de Telmont en het herkennen van likeuren/digestieven.

Gouden versnijder Gandaham

Gisteren vond in La Louvière ook de wedstrijd 'European Junior Trancheur' plaats. De algemene versnijdingswedstrijd konden we niet winnen, maar Arne Depoorter (Langemark) uit 6BR gaf wel het beste van zichzelf. Glenn Maes (Izegem) uit 6TH wist wel de gouden medaille te halen in de wedstrijd 'Junior Versnijder Gandaham'. Proficiat, ook aan de coach Dirk Demeyer!



TWEEMAANDELIJKSE WEDSTRIJD

VOOR SNELLE EN SNUGGERE SLAGERS!

Win een Brugse Ham!

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

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

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

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

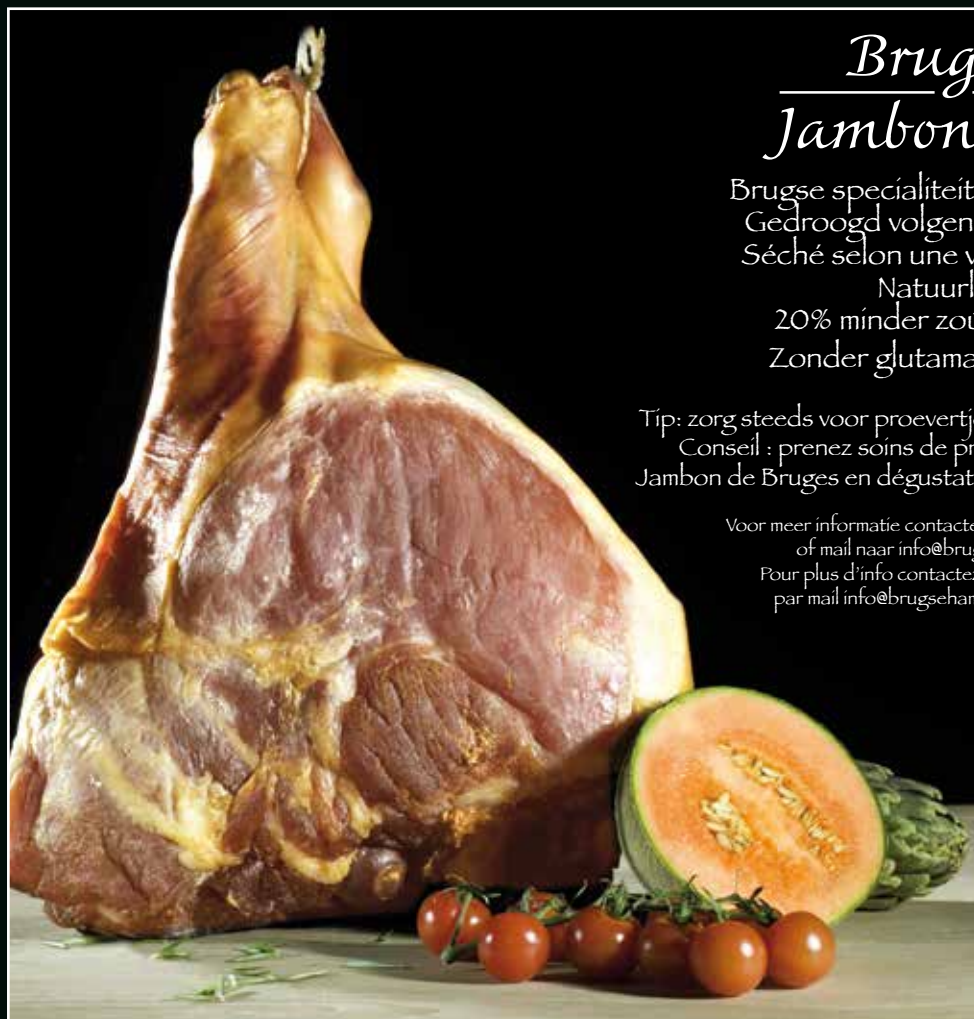
Wedstrijd vraag: WIE SCHREEF HET TECHNISCH ARTIKEL?

Zorg dat we je antwoord vóór 26-03-2019 hebben! De namen van de 5 gelukkige winnaars die een waardebon ontvangen van de firma HOSTE verschijnen in onze volgende editie.

NAAM:

ADRES:

Tel:



Brugse Ham Jambon de Bruges

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

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

Voor meer informatie contacteer de firma Hoste op het nr. 050/73655
of mail naar info@brugseham.be, www.brugseham.be
Pour plus d'info contactez la firme Hoste tél. : 050/73 655 ou
par mail info@brugseham.be, site web: www.brugseham.be



Toekomstige slagers en professionelen vallen in de prijzen tijdens het 14e Festival van het Varken te Diksmuide

Om het Belgisch varkensvlees en het beroep van ambachtelijk slager-traiteur te promoten werkte de Slagers-traiteurschool GO! Diksmuide terug mee aan het "14e Festival van het varkentje". Dit festival is mede georganiseerd door het Genootschap van wijlen Meesterkok Jean Berquin, Salons Saint Germain en vzw Oud-leerlingenbond Slagerijschool Diksmuide. Dit jaarlijkse Festival van het Varken heeft opnieuw een volle zaal getrokken. De 810 aanwezigen smulden van een rijkelijke menu waarbij het varken de hoofdrol speelde.



Het volledige organisatieteam van de Slagers-traiteurschool GO! Diksmuide

VAKWEDSTRIJD 'BESTE MEESTER AMBACHTELIJKE CHARCUTIER 2019'

Dit jaar streden zowel professionelen als junioren voor 'De Beste Ambachtelijke Preskop' en het 'Beste Breugelbuffet' in het teken van Valentijn.

Uitslagen: PROFESSIONELEN

Rubriek - De Beste Ambachtelijke preskop



Foto: De winnaars - PROFESSIONELEN met Voorzitter Ivan Claeys en Ere Voorzitter Marc Landuyt van de Belgische Beenhouwersbond. Nobert Van Speybroeck, Culinair adviseur en Annie De Meerleer, Directeur GO! Atheneum Diksmuide

		Naam	Woonplaats
1e plaats	Goud	Kurt Warnez	Egem Pittem
2e plaats	Zilver	Pieter Lavens	Lichtervelde
3e plaats	Brons	Steven Vanacker	Diksmuide

Persprijs	In alfabetische volgorde	
	Arne Leuridan	Watou
	Bart Syryn	Vladslo
	Björn De Coninck	Ooigem
	Claude Vergote	Aarsele
	Dries Sentobin	Roeselare
	Frederiek Strubbe	Strubbe - Aalter
	Ignace Casier	Vladslo
	Jan Vandenbroucke	Staden
	Liselotte D'hoore	St. Kruis - Brugge
	Mark Vermeersch	Oostkamp
	Patrick Neirynek	Egem-Pittem
	Roeland Dewicke	Avekapelle - Veurne
	Tom Wybo	Roeselare

*** Bij de professionals ging de 1e plaats naar Kurt Warnez uit Egem Pittem
Geheim recept!**



De jurycommissie bekroonde het ambachtelijke product, 'preskop' met **goud**. Zelfs sterrenchef Geert Van Hecke proefde en was overtuigd: **Kurt Warnez** van Slagerij Patrick Neiryck uit **Egem Pittem** maken de beste ambachtelijke preskop van Vlaanderen.

Patrick Neiryck begon 30 jaar geleden een slagerij aan de kerk in Egem. De zaak werd bekend in Egem en omgeving. Ze staan garant voor vers vlees, fijne vleeswaren en tal van lekkere bereidingen. Daarbovenop verzorgen ze ook evenementen en feestjes.

"Wij namen opnieuw deel aan het Festival van het Varkentje dat voor de 14de keer in Diksmuide georganiseerd werd. **Dat is een culinaire wedstrijd georganiseerd door de vzw. Oud-leerlingenbond slagers-traiteursschool van Diksmuide**. Daar behaalden wij goud in de categorie 'Beste ambachtelijke preskop'. Die eervolle plaats werd gewonnen door mijn collega-slager Kurt Warnez die meehelpt in de slagerij. Al jaren maakt hij dat lekker product klaar en hij wordt er nu voor beloond" vertelt Patrick.

"Ik leerde het beroep van slager tijdens mijn jonge jaren bij de boeren", gaat Kurt Warnez verder. "Vroeger werd het vee nog vaak geslacht en daarna versneden op de boerderij zelf. Dat was mijn beste leerschool. Later volgde ik les aan de Slagers-traiteursschool van Diksmuide en kwam ik bij slagerij Neiryck terecht. Het recept van hoe ik het hoofdvlees klaarmaak, zal ik natuurlijk niet prijsgeven (lacht). **Ik kan wel zeggen dat de ingrediënten zo zuiver mogelijk gehouden worden bij bereiding. Echte ambacht valt goed in de smaak bij de klanten.**"

Eer voor de slagerij

"De voorbije jaren vielen wij ook al eens in de prijzen met droge worsten, ouderwetse boerenpaté en onze kaasgrillworst", neemt Patrick weer over. "Dit is een hele eer voor de slagerij en de medewerkers. We hebben klanten die speciaal naar Egem komen om onze producten te kopen." Proficiat met jullie 1e plaats!

*** De 2e plaats ging naar Pieter Lavens uit Lichtervelde**

De ambachtelijke slagerij van 'Het Merelhof' met aan het roer de

jonge slager Pieter Lavens ging van start in 2011. Jaarlijks doet Pieter mee aan verschillende wedstrijden. Hierbij behaalde hij heel wat prijzen m.o.a. de eigen boerenpastei en pastrami. Deze keer behaalde hij zilver met de huisbereide preskop. "Thuis op de boerderij kweken we zelf varkens en runderen om klanten het allerbeste stukje vlees te kunnen aanbieden. Producten van lokale bodem met aandacht voor het welzijn van de dieren en dat proeft u!" zegt de gedreven Pieter. 'Het Merelhof' heeft al meer dan 30 jaar ervaring in het kweken van dieren. "Aangezien we onze eigen producten verwerken kunnen we dan ook producten van topkwaliteit aan onze klanten aanbieden". Bij Hoeveslagerij 'Het Merelhof' kan men terecht voor meer dan 240 verschillende hoeveproducten van eigen bodem. Klanten kunnen ook hun aankopen doen via de eigen webshop of op de lokale markten in de regio.

Pieter is oud-leerling van Slagerijsschool - Diksmuide. Proficiat met jullie 2e plaats!

*** Steven Vanacker uit Diksmuide eindigde op de 3e plaats.**

Steven Vanacker (oud-leerling Slagersschool Diksmuide) en Annelies Vanclooster van slagerij-traiteur Nautilus in Diksmuide wonnen brons met hun ambachtelijke Diksmuidse perskop. "Sinds 2012 hebben we onze eigen slagerij. Het feit dat we nu scoren met onze perskop is een leuke stimulans", reageren Annelies en Steven. "De smaak, garnituur, textuur en het uitzicht speelden een rol bij de beoordeling" aldus Steven. Het koppel kreeg een oorkonde die ondertussen een centrale plaats kreeg in de bekende slagerij in de IJzerlaan. In 2015 mocht Steven Vanacker de hoofdprijs, genoemd naar meesterkok wijlen Jean Berquin, mee naar huis nemen dankzij zijn huisgemaakte boerenpaté. Toen heette het dat deze boerenpaté eenvoudig gemaakt is maar wel in de juiste verhoudingen van varkensvlees, varkenslever en kruiden. En het is deze paté die Steven nam als basis voor zijn nieuwe creatie. Hij verrijkte zijn pastei met de Nachtraaf Quadrupelbier die nu als streekproduct is erkend. Naast de 'Nachtraafpastei' kan men nu ook 'Zwienekaksjes met Nachtraaf' vinden. Proficiat met jullie 3e plaats!

JUNIOR SLAGERS-TRAITEURS STREDEN VOOR GOUD, ZILVER EN BRONS

Uitslagen: JUNIORS - Slagers-traiteursschool GO! - Diksmuide Rubriek - De Beste Ambachtelijke preskop



Foto: De winnaars - JUNIORS met Voorzitter Ivan Claeys en Ere Voorzitter Marc Landuyt van de Belgische Beenhoudersbond. Nobert Van Speybroeck, Culinaire adviseur en Annie De Meerleer, Directeur GO! Atheneum Diksmuide

		Naam	Woonplaats
1e plaats	Goud	Ruben Stols	Houthulst
		Jennifer Vandenplas	Ruisbroek (BT)
		Dorian Vanpé	Klerken
2e plaats	Zilver	Robbe Van Wouterghem	Lotenhulle
		Milan Ledaine	Oostende
		Zeno De Backer	Ichteghem
3e plaats	Bronz	Casper Verschaeve	Staden
		Niels Dejonghe	Middelkerke
		Robbe Geerardyn	Poperinge

Persprijs	In alfabetische volgorde
	Arthur Blockeel Leernes
	Bram Derijcke Oeselgem
	Colin Decleyre Lombardsijde
	Debby Dhondt Saint- Sauveur
	Emile Vandromme Poperinge
	Erniel Demolder Beveren-Aan-Den-IJzer
	Florian Coelus Hoogledede
	Gorän Codron Middelkerke
	Joeri Lenez Vladslo

	Jolien Daelman	Zwevezele
	Jordy Weymans	Ruisbroek-Antwerpen
	Sybren Rosseel	Gistel
	Tristan Billiet	Koekelare
	Zinedine Deswarte	Zuidschote
	Zion Verhulle	Poperinge

Uitslagen: JUNIORS – Slagers-traiteursschool GO! - Diksmuide
Rubriek – ‘Beste Breugelbuffet’ het teken van Valentijn



Foto: De winnaars - JUNIORS - Beste Breugelbuffet met Miss België, Justine De Jonckheere



Foto: Alle juniorteams Breugelbuffet

		Naam	Woonplaats
1e plaats	Goud	Robbe Van Wouterghem	Lotenhulle
2e plaats	Zilver	Bram Derijcke	Oeselgem
3e plaats	Brons	Casper Vanderschaeve	Staden

Miss België Justine De Jonckheere presenteerde de proclamatie tijdens het feest met de 810 genodigden. Zij kregen allen vele felicitaties en de prijzen uit handen van Voorzitter Ivan Claeyns en Ere Voorzitter Marc Landuyt van de Belgische Beenhoudersbond. De drie genomineerden zijn allen oud-leerling van de gekende Slagers-traiteurschool GO! - Diksmuide.



14E EDITIE VOL VERRASSINGEN...

De Beste Ambachtelijke 'preskop' en 'Breugelbuffet' werden door de jury beoordeeld op uitzicht, geur, smaak, consistentie en originaliteit. De jury was niet van de minste want naast, culinaire adviseurs en journalisten, zetelden hierin ook een aantal een sterrenchefs o.a.:

- Geert Van Hecke, Karmeliet *** - 'Refter' - 'Zet'joe**
- Franky Vanderhaeghe, Hostellerie Saint Nicolas **
- Lieven Demeestere, Arenberg *
- Frans Saint Germain, Eethuis Père et Mère
- Tim Saint Germain, Salons Saint Germain
- Rudy Pattyn, La boule de glace
- Rudy Devolder, Chefkok
- Yves Stal, 'Orde Jean Berquin'
- Ivan Claeyns, Voorzitter Belgische Beenhoudersbond
- Marc Landuyt, Ere Voorzitter Belgische Beenhoudersbond
- Nobert Van Speybroeck, Culinaire adviseur
- Mevr. Jean Berquin, 'Orde Jean Berquin', weduwe van wijlen chef-kok Jean Berquin - Restaurant 'Rust Roest
- Ronny Vanhooren, journalist van de De Standaard en Het Nieuwsblad
- Annie De Meerleer, Directeur GO! Atheneum Diksmuide



Dit festival mede georganiseerd door het Genootschap van wijlen Meester-kok Jean Berquin, Salons Saint Germain, Slagers-traiteurschool GO! en vzw Oud-leerlingenbond Diksmuide was terug een voltrefter. Uit alle hoeken van het land schreven zich zowat **810 gasten** in voor dit culinair evenement. Het menu van kop tot staart omvatte: Aperitief "Picon Bernice" met feestelijke hapjes - Terrine van bloemkool en achterham, gemarineerde kooltjes en koningskruid (Le Roujal, chardonnay - sauvignon) - Buffet van het varkentje... "van kop tot staart" - Varkensfilet "Glorius", knolselder, raapjes, 'Cross & blackwell' saus (LePlan-Vermeersch, Merlot Classic) - Crèmeux van limoen & vanille, cassis, bosbessen van ambachtelijke Bakker Bert - Buffet van koffie en thee.

De leerlingen en de vaklraars stonden in voor het bereiden en serveren van de Breugelbuffetten en het grandioos warm buffet met tal van blikvangers. De leerlingen maakten alle Beugelgerechten op basis van zelfgemaakte artisanale vleeswaren. De gasten en juryleden waren vol lof over deze prestatie van de leerlingen onder leiding van de vaklraars slagerij-traiteur.

Deze culinaire happening werd afgesloten met een optreden van de populaire Vlaamse zanger **Wim Soutaer**.

Volledig fotoalbum op <https://sites.google.com/site/foodconsultplus/>

HOP NAAR HET VOLGENDE CULINAIR EVENEMENT!

De leerlingen, cursisten en vakleerders kijken alvast uit naar de **Opendeurdag van GO! Slagers-traiteursschool & volwassenen-onderwijs Cervo-Go - Diksmuide op zondag 31 maart 2019 vanaf 13 uur.**

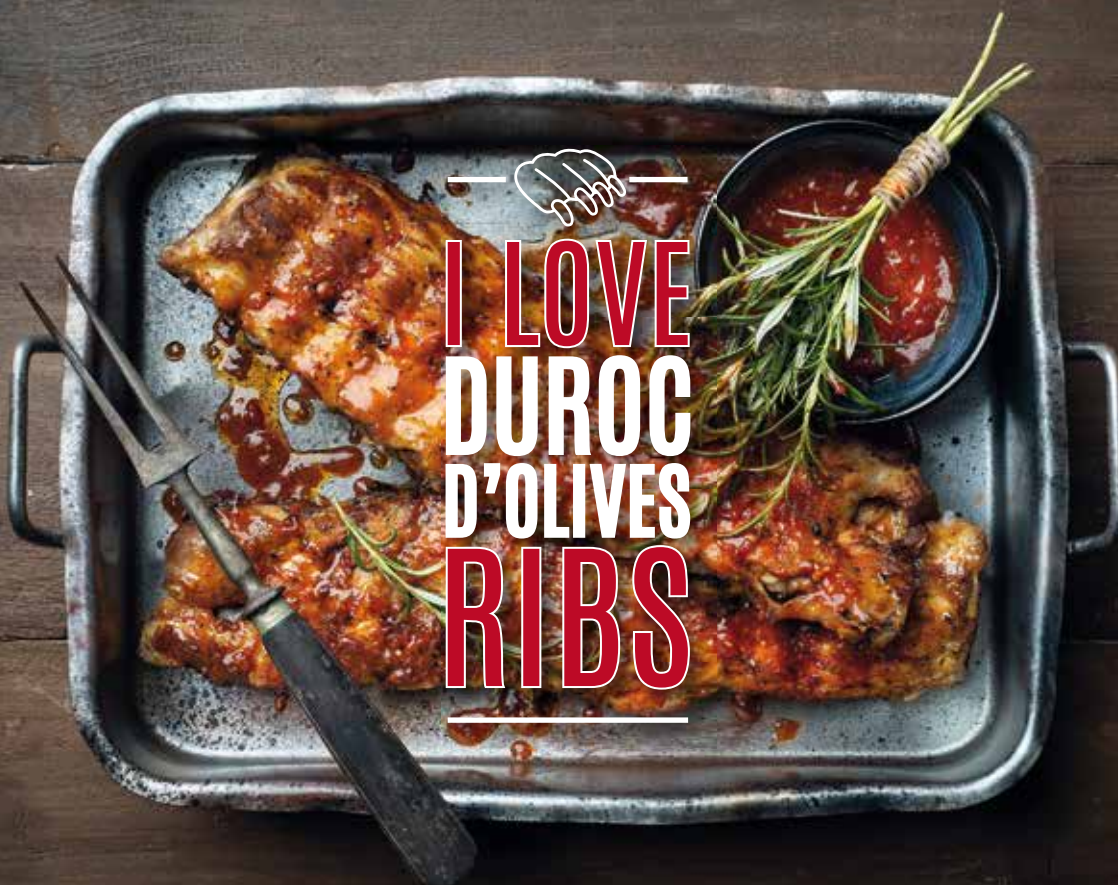
Op deze dag zullen de leerlingen en cursisten aan het werk zijn en kunt u hun creaties bewonderen.

Plaats deze datum alvast in uw agenda en breng ons een bezoek!
Info: www.go-diksmuide.be

Nogmaals proficiat aan de kandidaten en het team rond het evenement van het "14e Festival van het varkentje"

Redactie, foto's: Bertrand Vande Ginste





Als wij er duimen en vingers bij aflikken, staat onze foodtruck binnenkort voor de deur van je slagerij. Mét ribbetjes van Duroc d'Olives. Welk (paas)feest jouw slagerij ook heeft gepland, voor de catering zorgen wij wel. Op voorwaarde dat je onze ribbetjeswedstrijd wint, natuurlijk.

Stuur vóór 20 maart je succesrecept met ribbetjes in via durocdolives.com/be-nl/iloveribs en win gratis ribbetjes à volonté op je volgende event.

Heb je een huisrecept voor marinade? Een unieke kruidenmengeling of een bijgerecht waar we van gaan watertanden? De lekkerste recepten bundelen we in een I love ribbetjes-receptenboekje. Wedden dat je klanten ervan zullen smullen?



CAREERSITE

<https://dierendonck.hro.be>

Een job met toekomst / Un métier d'avenir



KOKSIJDE - VEURNE - NIEUWPOORT - KORTRIJK - BRUSSEL



DIERENDONCK

De jobsite van Dierendonck is een feit!

JOIN US!

<https://dierendonck.hro.be>

C'est parti! Le site carrière de Dierendonck est lancé

REJOIGNEZ-NOUS !





Vijf Vlaamse traditionele streekproducten krijgen Vlaams erkenningslabel

De eerste erkenningsronde van Vlaamse streekproducten in 2019 levert vijf producenten het Vlaams erkenningslabel STREEKPRODUCT.BE op: Vlaamse streekhoning van BIJ De Honingmaker uit Gistel, Boerenpaté uit Veurne Ambacht van De Beauvoorder uit Veurne, Oost-Vlaamse graanjenever van Stokerij-Eenvoud uit Zelzate, Oost-Vlaamse lektok van Confiserie Thijs uit Sint-Niklaas en Trappistenkaas uit Westmalle van Kaasmakerij Abdi der Trappisten Westmalle.

Drie keer per jaar komt de Beoordelings-commissie streekproducten samen om de Vlaamse erkenningsaanvragen voor traditionele streekproducten te evalueren. Wie een erkenning bekommt, mag het Vlaams erkenningslabel STREEKPRODUCT.BE gebruiken op zijn verpakking en in zijn communicatie. Zo is duidelijk voor de consument dat dit product aan alle erkenningscriteria voldoet en bijgevolg wel degelijk een traditioneel Vlaams streekproduct is. Voor de producent is deze erkenning een hart onder de riem.

De eerste erkenningsronde van 2019 gaf groen licht aan de dossiers van vijf producten. Het is een mengmoes van tradities: zowel bedrijven met lange tradities dienden een dossier in als bedrijven die een oude traditie opnieuw oppikten. Ook een abdi diende een dossier in.

Bijgevoegd vindt u een korte toelichting van de nieuw erkende Vlaamse streekproducten. Een volledig overzicht van alle erkende producten tot op heden vindt u in de bijgevoegde lijsten. Meer info over Vlaamse streekproducten is te vinden op streekproduct.be.

VLAAMSE STREEKHONING

Aangeboden door BIJ De Honingmaker uit Gistel



Daniël De Rycker heeft met "Bij De Honingmaker" een mooi project om zich bezig te houden na zijn pensionering. Na het doorlopen van een imkeropleiding heeft hij nu een 19-tal productieve bijenvolken. De bijenkasten worden vanaf de lente uitgezet. De bijen zorgen dan onder andere voor een zachte, vrij donkere len-

tehonig van bloeiende bomen uit de Houtlandse bossen, Praatbos en Koekelaere bos. Later volgt de zomerhonig van bijvoorbeeld zomerlinde en liguster uit de Snaaskerkse polders. Duinenhonig oogst Daniël in het provinciaal domein van Raversijde met bijvoorbeeld bloeiende duindoorn, egelantier, enz.

Meer info:

BIJ De Honingmaker
Vrijheidstraat 11
8470 Gistel
059/27.84.75
danny.de.imker@gmail.com

BOERENPATÉ UIT WESTHOEK

Aangeboden door De Beauvoorder uit Veurne



Reeds in de jaren '20 van de vorige eeuw was paté een favoriet in de Westhoek. De Beauvoorder boerenpaté of paté van te Boere zag het daglicht in Wulveringem en heeft de typische kenmerken van een paté uit de Westhoek: grof en toch smeug, rijkelijk gekruid en met een duidelijke leversmaak. Het productieproces is gemoderniseerd maar volgt de traditionele werkwijze met lokaal varkensvlees.

Meer info:

De Beauvoorder
Albert I Laan 54
8630 Veurne
058/31.53.53
info@debeauvoorder
www.debeauvoorder.be

OOST-VLAAMSE GRAANJENEVER

Aangeboden door Stokerij-Eenvoud uit Zelzate



Stokerij-Eenvoud is een jonge warme stoker in het Meetjesland. De Zelzaatse jenever bevat een ruim deel moutwijn, namelijk 20%, aangelengd met graanalcohol en water. Hij heeft een alcoholgehalte van 38° en heeft heel wat pit. Frederik Buyens maakt zijn moutwijn op basis van rogge, gerst en spelt.

Meer info:

Stokerij-Eenvoud
Wachtebkestraat 118
9060 Zelzate
0476/56.58.86
info@stokerij-eenvoud.be
www.stokerij-eenvoud.be

OOST-VLAAMSE LEKSTOK

Aangeboden door Confiserie Thijs uit Sint-Niklaas



Confiserie Thijs, opgericht in 1931, specialiseerde zich in Sint-Niklaas in de productie van leekstokken. Grootvader Arthur Thijs ontwikkelde in 1952 zelfs de allereerste "lollyproductiemachine", waarbij stokje en snoep automatisch werden samengevoegd. Arthur Thijs creëerde ook een eigen leekstok die uitgroeide tot een Oost-Vlaamse lekkernij te vinden in de meeste dorpswinkels van Oost-Vlaanderen.

Meer info:

Confiserie Thijs
Industriepark Noord 20
9100 Sint-Niklaas
03/766.18.18
info@confiserie-thijs.be
www.confiserie-thijs.be

TRAPPISTENKAAS UIT WESTMALLE

Aangeboden door Kaasmakerij Abdij der Trappisten Westmalle



De trappistenabdij van Westmalle heeft binnen haar muren, en dit sinds de stichting in 1794, een boerderij. Sinds 1932 concentreren de paters zich op de veeteelt met als summum de huidige volledig vernieuwde stal met plaats voor 400 dieren. De melk voor de trappistekaas komt dan ook 100% van eigen koeien die mogen grazen rondom de abdij. De trappistenkaas van Westmalle is een harde kaas die zowel jong als belegen verkocht wordt.

Meer info:

Kaasmakerij Abdij der Trappisten Westmalle
Antwerpsesteenweg 496
2390 Westmalle
03/312.99.58
www.trappistwestmalle.be

Een ei past prima in een gezonde voeding

Een ei past prima in een gezonde voeding ter afwisseling van een portie vlees, vis of plantaardig vervangproduct. Eieren bieden een interessante combinatie van essentiële voedingsstoffen. Een ei brengt niet minder dan 10 essentiële voedingsstoffen aan (eiwitten, vetten (grotendeels onverzadigd), ijzer, zink, selenium, fosfor en de vitaminen A, D, B2 en B12) voor amper 90 kcal. Dat is nog geen 5% van de totaal aanbevolen hoeveelheid calorieën per dag (gemiddeld zo'n 2000 kcal).



Eieren zijn rijk aan eiwitten van de beste kwaliteit: ze bevatten alle essentiële aminozuren in een goede verhouding. Eiwitten zijn belangrijke bouw- en onderhoudsmaterialen voor de spieren en de botten van jong en oud.

Nog een pluspunt: een ei is een van de weinige voedingsmiddelen die van nature rijk zijn aan vitamine D, een nutriënt waarvan de opname in veel Westerse landen te laag is.

1 kippenei (60 g - gewichtsklasse M) levert gemiddeld ongeveer:

- 173 % van de benodigde hoeveelheid vitamine D per dag;
- 39 % van de benodigde hoeveelheid vitamine B12 per dag;
- 27 % van de benodigde hoeveelheid fosfor per dag;
- 20 % van de benodigde hoeveelheid vitamine B2 per dag;
- 16 % van de benodigde hoeveelheid eiwitten per dag;
- 14 % van de benodigde hoeveelheid zink per dag;
- 13 % van de benodigde hoeveelheid vitamine A per dag;
- 12 % van de benodigde hoeveelheid ijzer per dag;
- 12 % van de benodigde hoeveelheid selenium per dag;
- 5 % van de gemiddelde energie(calorieën)behoefte.

MAG IK EIEREN ETEN ALS IK TE VEEL CHOLESTEROL HEB?

Als je te horen krijgt dat je te veel cholesterol hebt, krijg je vaak meteen het advies om geen eieren meer te eten. Dat is onterecht en volstaat ook niet om je cholesterolgehalte en je risico op hart- en vaatziekten te verlagen. Cholesterol- en hartvriendelijk eten betekent meer evenwichtig en gevarieerd eten. Belangrijke ingrediënten zijn groenten, fruit, volkoren producten, magere of halfvolle melkproducten, vis, peulvruchten, noten en olie. Eens een ei ter afwisseling van een stukje vlees of vis kan prima in een hartvriendelijke voeding.

Vooral de eidooier bevat veel cholesterol, zo'n 200 mg. Maar cholesterol aanwezig in de voeding heeft minder invloed op het cholesterolgehalte in het bloed dan vroeger werd gedacht. Voedingsmiddelen die veel verzadigde vetten of transvetten bevatten zijn grotere boosdoeners. Beperk daarom vooral het gebruik van vet vlees, vette vleeswaren en vette kazen (geef de voorkeur aan de magere soorten), boter, room, harde margarines verpakt in een wikkel, kokosvet, palmolie, cacaoboter, kant-en-klaargerechten, fastfoodproducten, allerlei vetrijke snacks en zoetigheden. Het is niet nodig om alle voedingsmiddelen die cholesterol bevatten, zoals eidooiers, van het menu te schrappen. Maar overdrijf er ook niet mee. Varieer en doseer. Het is het totale eet- en leefstijlpakket dat mede de gezondheid bepaalt en niet het weglaten van een enkel voedingsmiddel.

Cholesterol is een belangrijke bouwstof voor het lichaam. We kunnen dus niet zonder. Maar te veel cholesterol in het lichaam is schadelijk. Het verhoogt zoals roken, hoge bloeddruk, te weinig lichaamsbeweging, overgewicht en diabetes type 2 het risico op hart- en vaatziekten. Cholesterol wordt voor ongeveer 75% door het lichaam zelf aangemaakt (vooral in de lever), slechts zo'n 25% nemen we op via onze voeding. Er wordt alge-

meen aanbevolen om niet meer dan 300 mg cholesterol per dag in te nemen. Deze aanbeveling geldt als een gemiddelde: de ene dag mag het iets meer zijn, de andere iets minder. Behalve eieren zijn er nog andere voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong die cholesterol aanbrengen (bv. lever, garnalen, boter, room).

WAT ZEGT DE WETENSCHAP OVER EIEREN EN HART- EN VAATZIEKTEN?

De meeste recente studies vinden geen significant verband tussen elke dag een ei eten en een verhoogd risico op hart- en vaatziekten bij gezonde personen. Of dat ook geldt bij mensen met diabetes en mensen met een familiale hypercholesterolemie is nog onzeker en vraagt bijkomend onderzoek. Je eet best niet meer dan 6 eieren per week.

EET IK BETER ALLEEN HET WIT VAN EI?

Het wit van ei is vrij van vetten en cholesterol. Een eidooier bevat cholesterol maar ook de meeste eiwitten, vitaminen, mineralen en bioactieve stoffen. Wie enkel het wit van ei neemt, gaat voorbij aan deze belangrijke voedingsstoffen.

BEVAT EEN GEKOOKT OF GEBAKKEN EI MINDER CHOLESTEROL DAN EEN RAUW EI?

Neen. Het cholesterolgehalte in eenvoudige eibereidingen is vergelijkbaar. Voeg je aan de bereiding nog andere cholesterolbevattende voedingsmiddelen toe zoals room of garnalen, dan zal het cholesterolgehalte uiteraard verder oplopen. Wil je een gezond eigerecht op tafel zetten, let er dan op om niet te veel (verzadigd) vet en zout toe te voegen. Breng een omelet bijvoorbeeld vooral op smaak met verse kruiden en groenten.

MAG IK RAUWE EIEREN ETEN?

Risicogroepen zoals jonge kinderen, zwangere vrouwen, ouderen en personen met een verminderde weerstand worden afgeraden om rauwe eieren en zelfgemaakte gerechten met rauwe eieren te eten (bv. zelfgemaakte mayonaise, chocolademousse en bavarois). Mogelijke boosdoeners zijn enkele types van Salmonella die weliswaar nog maar zelden voorkomen in eieren. Eieren koken of bakken doodt de bacteriën.

REFERENTIES

- Belgische Voedingsmiddelentabel - www.internubel.be
- Verordening (EU) Nr. 1169/2011 van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten
- Hoge Gezondheidsraad. Voedingsaanbevelingen voor België - 2016. Brussel: HGR; 2016. Advies nr. 9285 - www.hgr-css.be > Publicaties
- De voedingsdriehoek. Vlaams Instituut Gezond Leven. Voedingsdriehoek > Voedingscategorieën: eieren - www.gezondleven.be/themas/voeding/voedingsdriehoek/eieren
- Coene I. Het effect van voedingscholesterol op cardiovasculaire aandoeningen en aanbevelingen rond eieren zijn de laatste tijd vaak onderwerp van debat. Nutrinfo juni 2015 - te raadplegen via www.nice-info.be > Nutrinfo



Het bekendst zijn de excellente eiwitten in ei: zij bevatten alle essentiële aminozuren in een goede verhouding en helpen onze spieren te onderhouden. Maar ook vitamine D, een voedingsstof waarvan we in het westen doorgaans te weinig opnemen, is van nature r-ei-kelijk aanwezig in ei.

S-M-L EN XL ZIJN NIET ALLEEN KLEDINGMATEN

Naarmate de legcarrière van een kip vordert, neemt de grootte van het ei toe. Je vindt m.a.w. verschillende maten van eieren in de handel terug. Hiervoor worden dezelfde maten gehanteerd als bij kleding, alleen staan ze voor gewichten variërend tussen 43 en meer dan 73 g.

TROEBELE VERHOUDING MET CHOLESTEROL

Het is een hardnekkig misverstand dat je best geen eieren eet als je geen last wilt krijgen met te veel cholesterol. Cholesterol aangebracht via de voeding heeft immers veel minder invloed op het cholesterolgehalte in het bloed dan vroeger werd gedacht. Een ei past prima in een gezonde voeding ter afwisseling van een portie vlees, vis of plantaardig vervangproduct. Overdrijf er ook niet mee. Varieer en doseer.

EEN KIP HEEFT GEEN OREN

Dit wil niet zeggen dat kippen doof zijn, ze hebben echter geen uitwendige gehoorschelp.

24-UURS-ECONOMIE

Het inwendige eifabriekje van een leggen staat nooit stil. Gemiddeld levert ze elke 24 uur een volmaakt afgewerkt exemplaar af. De meest tijdrovende fase is de aanmaak van de schaal.

EIEREN ZIJN GEURVRETERS

De poriën in de eischaal maken eieren tot ideale geurvreters. Dit betekent helaas dat ze de geur overnemen van onkies geurende burens in de koelkast. Hou ze daarom op afstand van producten zoals prei of vis. In deze tips ontdek je hoe je eieren het best bewaart.

KOPSTAND OF NIET?

Een ei heeft een puntige en een bollere kant. Bewaar het ei met de punt naar beneden. Zo blijft de eidooier mooi centraal.

BOE! LAAT JE EITJE SCHRIKKEN.

Als de gewenste kooktijd verstreken is, giet je het kookwater best af en laat je de eitjes schrikken met ruim koud water. Zo vermijd je rouwrandjes rond de eidooier.

EET IK BETER ALLEEN HET WIT VAN EI?

Het wit van ei is vrij van vetten en cholesterol. Een eidooier bevat cholesterol maar ook de meeste eiwitten, vitaminen, mineralen en bioactieve stoffen. Wie enkel het wit van ei neemt, gaat voorbij aan deze belangrijke voedingsstoffen.

ELK EI KRIJGT ZIJN EIGEN CODE

Met deze code is het ei te traceren tot op het bedrijf waar het ei is gelegd. Het begincijfer van die code verwijst naar het soort houderijsysteem van de legkippen (0: bio; 1: vrije uitloop; 2: scharrel; 3: groepshuisvesting). Daarna volgen de code van het land van herkomst (bv. BE: België; NL: Nederland) en het registratienummer van de producent (toegekend door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen of FAVV).

RECEPTEN LEKKER VAN BIJ ONS

OVENPANNENKOEK MET BOUQUET DES MOINES, SPEK, GEGRILDE GROENTEN EN EI



Ingrediënten

Voor de pannenkoeken:

2 eieren
150 ml melk
100 g bloem
3 el gesmolten boter
zout
100 ml water
bakboter

Voor de vulling:

4 el gesmolten boter
400 g Bouquet des Moines
225 g plakjes fijngesneden spek
4 eieren
4 aardperen
1/4 knolselder
1/4 pompoenenkele
takjes tijm
2 el olijfolie
peper en zout

Recept

Maak de pannenkoeken:

Meng de eieren met de melk en bloem. Voeg de gesmolten boter, water en weinig zout toe en roer het geheel om tot een stevig beslag.

Bak de pannenkoeken in een hete pan met bakboter. Draai ze

na ongeveer 30 seconden om en bak nog een 10-tal seconden. Verzamel ze op een groot bord. Met dit beslag maak je ongeveer 10 pannenkoeken.

Maak de vulling:

Schil en snijd de knolselder en pompoen in kleine blokjes. Was de aardpeer grondig en snijd in dunne schijfjes.

Bekleed een bakplaat met bakpapier, leg de blokjes en schijfjes groenten op de bakplaat en bestrooi ze met peper & zout en een beetje olijfolie. Plaats onder de gril van de oven en laat ongeveer 8 minuten garen.

Neem de gegrilde groenten uit de oven.

Laat de oven verwarmen op 180°C – hete lucht.

Leg de pannenkoeken op een bakplaat en besmeer ze met een beetje gesmolten boter.

Leg in het midden van elke pannenkoek ongeveer 40 g van de kaas. Daarop leg je een plakje spek en 1 lepel van de gegrilde groenten. Voeg nog wat kaas toe en vouw de zijken van de pannenkoek naar het midden maar houd een opening in midden.

Borstel nog wat extra boter aan de zijken van de pannenkoek en breek telkens een ei in de opening van de pannenkoek. Plaats voorzichtig in de oven en bak ongeveer 10 à 12 min tot de kaas gesmolten is en het eiwit voldoende gaar is.

Neem uit de oven en rits de blaadjes van de tijm over het geheel. Serveer meteen.

MEERGRANENBROODJE MET HAM EN HARDGEKOOKT EI



Ingrediënten

1 meergranenbroodje
1 eetlepel verse kruidenkaas
1 plakje ham
1 hardgekookt ei
enkele blaadjes veldsla

Recept

Snijd een meergranenbroodje open en bestrijk beide vlakken

met verse kruidenkaas.

Vouw een plakje ham dubbel en leg dit op de onderkant van het broodje.

Snijd een hardgekookt ei in plakjes en leg ze dakpansgewijs op de ham met blaadjes veldsla ertussen.

ONTBIJTMUFFIN MET BROOD EN EI



Ingrediënten

6 sneetjes toastbrood
6 plakjes ontbijtspek
6 eieren
1 bakje tuinkers
smeerboter
peper & zout

Bereidingstip Je kan met de afgesneden korstjes croutons maken.

Recept

Verwarm de oven voor op 175°C

Snijd de korsten zo dun mogelijk van het brood en rol de sneetjes plat met een deegroller.

Besmeer 1 zijde van het brood met smeerboter en duw de boterhammen, met de beboterde kant naar onder toe, in de muffinvorm. Dus stevig aan, zodat je een ruim broodbakje krijgt.

Voorzie elk broodpakje met een plakje spek, leg dit rondom tegen de binnenkant.

Breek 1 eitje in elk broodbakje. Kruid met peper en zout.

Plaats in het midden van de voorverwarmde oven en bak de ontbijtmuffins gedurende zo'n 18 minuten krokant. Of tot het eiwit is gestold.

Haal voorzichtig uit de vorm en garneer met wat tuinkers.

Belgisch Wagyu van Hof van Ossel

In ons februarinummer van vorig jaar publiceerden we een interview met Filip Meysmans, zaakvoerder van Hof van Ossel. We vernamen toen dat hij een partnerschap wou aangaan met slagers-vakmensen over heel Vlaanderen en Wallonië om een nieuw product, het Belgisch Wagyu, op de markt te brengen. Vandaag, een jaar later, vragen we ons af wat hiervan is geworden. Want een nieuw concept voor de slager-vakman krijgt onze interesse, uiteraard niet in het minst. Daarom namen we terug contact op en gingen we terug de boer op.

Kan je jouw concept misschien nog even kort samenvatten om ons geheugen op te frissen?

Filip: Hof van Ossel is een historische hoeve in Merchtem. Ik, als vierde generatie van de familie, heb nu 11 jaar terug de fokkerij van Wagyu-runderen geïntroduceerd op deze hoeve. Tot op vandaag is Hof van Ossel nog steeds het enige bedrijf in België en één van de enigen in Europa dat raszuiver Wagyu fokt. Wagyu wordt wereldwijd beschouwd als het beste stukje rundvlees, de kaviaar onder het rundvlees zeg maar.

Met dit product wil ik onder andere een antwoord bieden op de tendens die zich vandaag voordoet. Met z'n allen gaan we in de toekomst minder rundvlees consumeren. Je kan hier tegen zijn of je kan hier voor zijn, maar niemand zal deze trend kunnen stoppen. Het komt er dus op aan om hier de kansen in te zien in plaats van de bedreigingen. Wie minder consumeert zal, als hij of zij consumeert, dit veel bewuster gaan doen. Op dat moment zal de consument op zoek gaan naar iets beters dan doorsnee en zal hij er wat dieper in de buidel voor willen tasten, aangezien de beleving centraal zal staan en niet enkel en alleen het 'zich voeden'.

Het afgelopen jaar heb ik nog meer gemerkt dat de consument zijn aankoop op dat ogenblik ook veel bewuster doet en hiervoor het liefst terecht wil bij de traditionele slager, de vakman die zijn ambacht nog met passie en fierheid voor het beroep en het product uitoefent. Mijn keuze om een partnerschap aan te willen gaan met deze vakman om het Belgisch Wagyu, dat we fokken naar de wens van deze lokale consument, over het hele land tot bij deze consument te krijgen, blijft dus meer dan tevoren overeind. Ik ben er dus nog meer dan voorheen van overtuigd dat het mijn taak is om de runderen te fokken zodat ze het allerbeste vlees voortbrengen, en dat het de taak is van de slager om dit met evenveel liefde te versnijden en aan de consument aan te bieden.

Het is intussen ruim een jaar geleden dat je ons je plannen uit de doeken deed. We gaan ervan uit dat je in die tussentijd ook niet zal hebben stilgezeten?

Filip: Dat klopt uiteraard. Als reactie op het artikel van vorig jaar ben ik gecontacteerd door verschillende slagers over het hele land. Uiteraard heb ik deze allemaal één voor één bezocht om te polsen hoe zij dit concept zagen. Het deed me dan ook plezier telkens te merken dat de slager-vakman het vak ook zo ziet. Het concept heb ik dus niet moeten omgooien. Integendeel, het is zelfs nog verder uitgediept.

Omdat ik merkte dat dit in de praktijk dus wel aanslaat heb ik ook de moed gevonden om, zoals dat in marketing-termen heet, koudweg aan prospectie te doen. Maar deze koude prospectie monde steevast uit in een warme reactie van beide kanten, haast iedereen die ik contacteerde toonde interesse en nodigde me uit om langs te gaan. En dat doet me nog het meest van al deugd, te merken dat wat ik doe gewaardeerd





wordt. Deze zelfde reactie merk ik ook bij de slager-vakman, dat het hem deugd doet te zien dat zijn cliënteel tevreden is en waardering heeft voor hetgeen hij aanbiedt.

Dat op zijn beurt gaf me dan ook weer de moed om het concept nog verder uit te diepen en de vakman ook bij te staan met de ervaringen die ik intussen opdeed met Wagyu-rundvlees.

Maar het blijft natuurlijk de bedoeling om naast deze reacties, die wel deugddoend zijn, het product ook nog over de toonbank te krijgen. Hoe verloopt dat?

Filip: In het begin was het wat afwachten wat dit ging geven. Voor het zelfde geld kon de consument uit nieuwsgierigheid massaal op deze nieuwigheid springen om dan te gaan merken dat de verkoop zou gaan slabakken. Dat is uiteraard niet de bedoeling. Ik stel haast in elke slagerij vast dat de consument in het begin eerder afwachtend is omwille van de combinatie nieuwigheid en prijs. De slager die echter met evenveel passie als ik achter dit product staat heeft geen moeite om dit aangeprezen te krijgen bij zijn klanten, en eens ze het hebben geproefd wordt er opnieuw naar gevraagd. Niet elke dag, maar dat is ook niet onze bedoeling omdat we vooral inspelen op de tendens van minder maar beter en bewuster consumeren. Ik merk dus haast overal dat de verkoop in de slagerij een stijgende tendens vertoont. Dat toont toch dat het Wagyu van Hof van Ossel gewaardeerd wordt en mensen er opnieuw naar vragen en het ook rondvertellen.

Intussen stel ik, tot mijn grote verbazing, al vast dat de naam

'Hof van Ossel' al vrij bekend begint te raken. Oké, daar wordt ook aan gewerkt en het is ook de bedoeling dat Hof van Ossel staat voor Wagyu van de beste kwaliteit. Dat dit op deze korte tijdspanne al een beetje lukt vertelt me vooral dat Wagyu een product is dat zich in de eerste plaats zelf verkoopt en het concept van de slager-vakman écht wordt gewaardeerd. Want uiteindelijk is dit nog steeds de beste reclame.

Van reclame gesproken, gedurende 2018 werd op geregelde basis ook een advertentie geplaatst in ons vakblad. Wat was jouw ervaring hiermee?

Filip: Deze samenwerking wil ik ook in 2019 graag verderzetten. Een nieuw product samen met een mooi concept is één gegeven, maar de herkenbaarheid is ook belangrijk. Zeker als aan het Belgisch Wagyu ook de merknaam 'Hof van Ossel' als kwaliteitslabel moet gaan kleven. Daarom heb ik beslist om de slager-vakman ook bij te staan in het uitdragen van het verhaal en de beleving achter Wagyu en achter Hof van Ossel. Uiteraard stellen we allerlei fotomateriaal en dergelijke ter beschikking dat kan gebruikt worden. Maar daarnaast is er ook een mooie poster die ik aan de partners geef om in de slagerij op te hangen. Wat nog het meeste effect heeft is de flyer welke samen met een staander op de toonbank gezet kan worden en aan de klant kan worden meegegeven. Hierin vertel ik samen met de slager wat Hof van Ossel is, wat de kenmerken van Wagyu zijn, maar ook wat het Belgisch Wagyu van Hof van Ossel zo onderscheidbaar maakt. En uiteraard mogen ook enkele belangrijke bereidingstips niet ontbreken in deze flyer.



Want Wagyu moet je zo natuurlijk mogelijk bereiden, laat vooral de smaak van het vlees zelf het werk doen en ga dat niet maskeren met saus, vetstof of gelijk welke kruiding.

Als top of the bill heb ik deze zomer werk gemaakt van een videoreportage over Hof van Ossel. Deze professionele videoreportage van een kleine 5 minuten wordt aan elke partner meegegeven zodat deze op de winkelvloer kan worden getoond. Er is een gesproken versie, maar omdat geluid op de winkelvloer ook storend kan werken hebben we ook een versie met een rustgevende muziek welke gebruik maakt van tekst en ondertiteling in plaats van een gesproken stem.

Sinds enkele maanden is er zelfs een rode wijn op markt die de naam 'Belgian Wagyu Blend' meekreeg. Het etiket toont ook het logo van Hof van Ossel en geeft er een woordje uitleg bij. Uiteraard is deze geselecteerd om perfect te matchen bij de smaak van Wagyu-rundvlees. Deze blend van de druiven Merlot en Cabernet werd op punt gesteld door de gerenommeerde sommelier Yanick Dehandschutter en wordt geproduceerd op wijndomein Hoenshof te Borgloon welk binnen haar vakgebied al meermaals in de prijzen viel. Een rode wijn die de smaak van Wagyu nog extra accentueert kan alleen maar bijdragen tot nog meer beleving en nog meer genieten bij het consumeren van Wagyu-rundvlees. Ik wil de slager dan ook maximaal bijstaan om de consument weten te bekoren.

De partners van Hof van Ossel krijgen daarnaast nog steeds de garantie dat, als zij met het Wagyu van Hof van Ossel werken, zij de enige in hun regio zullen blijven. Op die manier kunnen zij zich net als Hof van Ossel onderscheiden van de rest en op die manier nieuw cliënteel aantrekken. Ook dit concept wordt door elke slager erg gewaardeerd. Daarom wil ik van deze gelegenheid ook even gebruik maken om elke partner oproepen om onze facebookpagina die we sinds enkele weken hebben opgestart, te delen met de klanten!

Wij delen onze recepten graag met de slagers. Het is fijn te merken dat veel slagers deze manier van samenwerken echt waarderen en vol enthousiasme dit product aanprijzen. Want uiteindelijk is de slager nog steeds dé allerbelangrijkste schakel in dit hele concept. Het vlees, dat weliswaar merkelijk langer bewaart en op kleur blijft, zomaar zonder meer in de toonbank leggen, zal nooit aanslaan. Het is nog steeds het ambacht van de slager om de juiste klant voor het juiste product te overtuigen.

Het juiste product voor de juiste klant. Omwille van de prijs is dit toch niet voor iedereen haalbaar?

Filip: Uiteindelijk zal niemand alle dagen Wagyu gaan consume-

ren. De één uiteraard al wat meer dan de ander. Wagyu blijft uiteindelijk wel bij iedereen gereserveerd voor een speciale gelegenheid. Omdat iedereen wel eens een speciale gelegenheid heeft kan iedereen dit gaan consumeren. De één zal er allicht sneller naar grijpen dan de ander. Hiernaast moet je weten dat ook het vlees wat we 'minderwaardig vlees' noemen, bij Wagyu een uitgesproken smaak heeft. Zo vallen het stoofvlees en zeker de Wagyuburgers, welke qua prijs goed betaalbaar blijven, bij iedereen goed in de smaak. Ook carpaccio is een zeer lekker en bij Wagyu, door de marbrering van het vlees, tevens een mooi ogend product welk in kleine grammages wordt gegeten en dus in prijs per portie niet duur hoeft te zijn.

Dit alles zijn zeer mooie initiatieven om de slager-vakman te ondersteunen en om zo de consument warm te krijgen. Hoe gaat hij uiteindelijk aan het werk met dit exclusieve product?

Filip: Het laatste jaar merk ik dat meer en meer slagers vertrekken vanuit een kwartier of een half karkas in plaats van met enkel deelstukken te gaan werken. Intussen is dit zelfs de meerderheid geworden. Voor mij is dit zelfs een voordeel omdat ik op deze manier gespaard blijf van veel logistieke kosten voor versnijden, transport en dergelijke. Deze kosten hoef ik dan ook niet te gaan doorrekenen waardoor de slager ofwel de mogelijkheid heeft om een grotere marge te nemen, ofwel de mogelijkheid heeft om het vlees aan een merkelijk lagere prijs in de toonbank te leggen waardoor het meteen ook meer verkocht zal worden. Kosten die ik niet hoef te maken, mag de slager van mij zeker zelf verdienen. Ik zeg dan ook vaak al lachend dat het de slager zelf is die kan bepalen aan welke prijs hij Wagyu van Hof van Ossel kan aankopen. Veel hangt ervan af of hij ofwel veiligheidshalve, ofwel om de reden dat hij slechts een kleiner publiek heeft in zijn winkel, met deelstukken wil werken dan wel met kwartieren.

Hoe pakt de slager-vakman dit in praktijk aan? Want deelstuk of karkas, uiteindelijk moet in beide gevallen toch alles verkocht worden?

Filip: Dat is toch de bedoeling. Want als dit niet het geval is zou ikzelf ook niet willen dat de slager met dit vlees blijft werken. Iets kan maar blijven duren als beide partners er wel bij varen. Slagers gaan vaak ook op zoek naar horecaklanten. Wagyu al een keer op de kaart van een brasserie of restaurant krijgen draagt hier veel toe bij. De laatste tijd ontdekken ook meer en meer slagers dat het zouten van bepaalde technische delen goed werkt en de charcuterie van Wagyu ook erg lekker is. Vettrekkende vanuit het principe schoenmaker blijf bij je leest, zou ik je aanraden om ook even te rade te gaan bij enkele slagers die al enige tijd met Wagyu van Hof van Ossel werken. Zij zullen je nog veel beter dan ik de geheimen van hun ambacht uit de doeken kunnen doen. Omdat ze, zoals elke partner trouwens, van mij de garantie hebben dat zij als enige in hun regio met dit vlees kunnen werken, zullen ze hier geen probleem mee hebben vermoed ik.

Dat zullen we zeker doen!

Filip: Dit concept laat toe om collega's als partner te zien en niet als concurrent. Ook ik kijk dus uit naar hun reacties. Dit doe ik tot op vandaag nog steeds. Een goede ingesteldheid denk ik als je steeds wil verbeteren.

Voor meer info:

filip@hofvanossel.be

0474/ 51 61 35



Zo gezegd zo gedaan. Onderstaande slagers hebben intussen al ervaring opgedaan met Wagyu van Hof van Ossel. Ervaringen die ze via ons vakblad graag met u delen.

SLAGERIJ ST.-PIERRE, GENT:



“Mensen vragen er naar als er geen Wagyu voorligt”

Chris: Dit is een exclusief en lokaal product van absolute topkwaliteit waarmee ik me als slager zeker kan profileren ten opzichte van de retail, hierop kan ik fier zijn. En dit product zullen mijn klanten elders dan in een slagerij, niet vinden.

Wij werken met kwartieren omdat we op deze manier de prijs een stuk lager kunnen houden voor onze klanten. Omdat het vlees enorm kleurconsistent is, zelfs nog na 4 weken; en weinig vocht verliest, ook bij rijping, kunnen we met een kwartier over een periode van 4 tot 6 weken steeds vers vlees aanbieden. De lap verwerken we meteen en vriezen we in kleine porties in om nadien hamburgers van te maken. Deze wagyuburger is een relatief goedkoop succesproduct geworden en is daardoor reeds uitgegroeid tot ons standaardassortiment van elk weekend. De bil en entrecote laten we rijpen op karkas. Op deze manier bieden we met dit zelfde product toch elke week iets nieuws aan. We bieden dus nooit het volledige assortiment aan, maar telkens een ander stuk waardoor de klant steeds nieuwsgierig blijft. Als je je creativiteit als slager laat werken kan je een kwartier volledig verwerken. Ik verwerk zeker 85% tot 90% van het vlees in de winkel zelf. De mindere stukken of een resterend stukje steak zouten we intussen. Na 6 weken zouten en een tweetal weken drogen is dit een topproduct, als voorgerecht of als verse charcuterie. Dit ga ik zeker aan restaurants aanbieden, het laat me toe elk stuk op te waarderen en te verwerken tot een zeer smakelijk stukje vlees. Wagyu van Hof van Ossel is intussen ook elk weekend de eye-catcher in onze toog geworden opdat de klant meteen aangetrokken zou worden tot ons vlees in het algemeen. De folders die Hof van Ossel voor ons voorziet geven we standaard mee, deze folder kweekt interesse bij de klant. Velen blijken dan ook een kijkje te nemen op de website van Hof van Ossel, het verhaal achter dit product helpt ons verkopen en doet de consument terug komen. Als ik iedereen nog een tip mag geven: “Mensen zijn zeker bereid om meer te betalen voor deze kwaliteit, maar geef ze steeds wat advies over hoe ze hun stukje vlees best klaar maken. Voor deze prijs zijn ze in het begin vooral bang om het verkeerd aan te pakken, niet zozeer om het te proeven of te kopen op zich.”

SLAGERIJ GYSELS, BRASSCHAAT:

“In de periodes van het jaar dat vlees het klassiek goed doet, is Wagyu de top”

Erik: Het Belgisch Wagyu bieden wij niet constant aan. Het werken van een volledig kwartier is niet altijd even evident maar met wat creativiteit lukt dat zeker. Om deze redenen werken we met Wagyu vooral vanaf het voorjaar als het weer terug beter wordt, tijdens het barbecueseizoen en uiteraard tijdens feestperiodes. De entrecotes, carpaccio en de wagyuburgers werken hier het best. De deelstukken met bestemming steak zouten we al eens, of we maken er gebakken rosbief of pastrami van. Een reactie op de prijs krijgen we niet, mensen weten dat Wagyu een duur en exclusief product is. Het is echt schoon gerief, de smaak en de kwaliteit zitten echt goed. Klanten vragen er dan ook opnieuw naar.

SLAGERIJ BRUYNSEELS – COLPIN, SINT-KATELIJNE-WAVER EN BONHEIDEN:

“Wagyu eet je niet elke dag, maar dat is ook niet de bedoeling met zulk exclusief vlees, less is more”

Marc: Het publiek dat ik in de winkel heb kiest klassiek iets meer voor gehaktbereidingen en minder voor steak. De reactie van de klanten over Wagyu van Hof van Ossel: “De kwaliteit en de smaak zijn top, maar de prijs is hier vaak het struikelblok”. En toch, toen ik het eens probeerde, marcheerde dit onverwacht goed, zelfs het echt dure vlees zoals de entrecotes ging vlot. In onze slagerij wordt het veel minder opnieuw gekocht, maar bij speciale gelegenheden blijven de klanten het toch aankopen. Vandaar werk ik er slechts bepaalde periodes in het jaar mee. Toch werk ik liever met kwartieren in plaats van met deelstukken, gelukkig bewaart het vlees zeer lang ten opzichte van conventi-

oneel vlees en kan je er lang mee werken. Ik neem Wagyu eerder om mijn klanten iets exclusiefs aan te bieden zodat ze hier voor alles terecht blijven kunnen en iets krijgen wat ze elders niet kunnen vinden. Ik doe het minder om er iets aan te verdienen, maar als je op deze manier je klanten tevreden hebt en je ze alles kan aanbieden, verdien ik er onrechtstreeks toch aan. Het Belgisch Wagyu zal hier dus ook een blijver worden.

KEURSLAGER VERBIEST & CO, TIENEN:

“Met Belgisch Wagyu trek ik opmerkelijk veel nieuwe klanten aan”

Marc: Ik was al een tijd op zoek om mijn klanten ook in het rundvlees iets exclusiefs aan te bieden. Met het varkensvlees deed ik dat reeds met Duroc d'Olivier, en met succes. Daarom wilde ik dat ook met rundvlees doen, maar ik vond niet echt iets waarmee ik aan de slag wou gaan. Toen ik van het Belgisch Wagyu van Hof van Ossel hoorde ben ik hier zonder twijfelen meteen mee aan de slag gegaan. Eveneens mét succes. Tienen is een stad die naar mijn gevoel al een tijdje aan het stil vallen is, zeker de langdurige wegenwerken aan de ring hielden veel klanten bij me weg. Toen ik met Wagyu aan de slag ging heb ik dat via verschillende kanalen gecommuniceerd in de omgeving omdat mijn klanten dit soort vlees maar weinig elders zouden vinden. Ik merk dat mensen, zelfs nu al, van ver komen om dit vlees te komen kopen. Op deze manier trek ik terug merkkelijk meer klanten aan. Zelfs veel nieuwe klanten, nieuwe klanten die voor Wagyu komen en meteen ook klant worden voor het andere assortiment van ons vlees. Ik ben hier dan ook zeer tevreden over, want deze nieuwe klanten komen ook terug. Mensen die een keer Wagyu kochten nemen het makkelijk opnieuw. De kunst als slager bestaat er dus in om de mensen de eerste keer in je winkel te krijgen. Maar als je als slager je creativiteit laat werken lukt dit zeker.

Behalve op enkele klassiek rustige momenten in het jaar na bieden we Wagyu intussen het hele jaar door aan. Met de feestdagen hebben we hier zelfs onverwacht heel veel mee gewerkt. Het typische Wagyu vlees zoals de entrecotes vliegen hier de deur uit, zelfs aan die prijs. Ook de Wagyuburger is een klassieker geworden en verkoopt vlotjes. De bil werkt hier minder, om die reden zijn we gestart om bepaalde stukken en ook sommige steak te gaan zouten. Deze charcuterie is enorm goed van kwaliteit, de klant vindt deze top.

De poster, de flyers, de exclusieve wijn 'Belgian Wagyu Blend', de bedrijfsvideo, ... krijgen nog steeds een prominente plaats in onze winkel. En dit blijft werken. Draag dit met enthousiasme als slager zeker mee uit!



BELGISCH WAGYU

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



Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

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



KNOLSELDER

GROENTE VAN DE MAAND

Knolselder is één van de meest veelzijdige wintergroenten. Hij is heerlijk bereid, maar ook rauw staat hij zijn mannetje. Vind je een knolselder wat te groot om in één keer klaar te maken? We geven je graag wat lekkere ideeën om met één knolselder verschillende gerechten te maken.

ZO KOOP JE KWALITEIT. ALTIJD.

Knolselder kan je zowel met als zonder blad kopen. De knollen moeten stevig zijn en droog zijn bij aankoop. Als er nog bladeren aanzitten, moeten die er friscgroen uitzien. Exemplaren met te veel wortels en beschadigde bladeren laat je best liggen.

Een goede knolselder moet een beetje zwaar wegen. Klop er even op om zeker te zijn dat hij niet hol klinkt.

Reken per persoon 200 tot 250 gram voor gekookte knolselder. Dan zit je goed. Rauw reken je best ongeveer 100 gram.

LEKKER KLAARMAKEN

Spoel de knolselder grondig en borstel eventueel het zand weg. Schil de knol en snijd in blokjes/plakjes. Besprenkel de partjes met citroensap of azijn om bruinkleuring tegen te gaan.

OP JE GEZONDHEID

Vruchtgroenten hebben net als andere groenten een hoge voedingswaarde. Ze bevatten relatief veel essentiële voedingsstoffen voor weinig calorieën. De aanbreng van voedingsstoffen varieert naargelang de soort. Knolselder is rijk aan voedingsvezels en is een goede bron van kalium, foliumzuur en vitamine C.

KNOLSELDER BEWAREN, HOE DOE JE DAT?

Knolselder en selder zijn niet hetzelfde. Knolselder is de wortel van de selderplant. Zowel het loof als de wortel zijn dus eetbaar en superlekker. Ook over selder bewaren hebben we heel wat tips, maar hier gaat het dus over knolselder bewaren. Knolselder is heel goed houdbaar. Zo pak je het aan.

- Buiten de koelkast, niet aangesneden, blijft knolselder tot 3 weken houdbaar.
- Gesneden knolselder blijft tot 1 week goed in de ijskast.
- Knolselder invriezen kan ook? In de diepvries blijft het 12 maanden goed.

- Leg de volledige knol op een koele en droge plaats. Tussen de 12°C en 15°C is perfect. Het groen snijd je best weg, want dat onttrekt vocht aan de knol. Dat knolselder uitdroogt is op zich geen probleem, maar ideaal is het niet. Eet de knollen op van groot naar klein. De kleinste exemplaren bewaren het langst.
- Gesneden knolselder wordt snel bruin. Pak de stukken goed in huishoudfolie in en bewaar ze in de koelkast. Sprenkel er een beetje citroensap over om de vorming van bruine vlekjes te verhinderen.

KNOLSELDER INVRIEZEN

Knolselderij invriezen is een uitstekende manier om de groente gedurende lange tijd te bewaren. Zowel gaar gekookte als geblancheerde knolselderij kan goed in de diepvries bewaard worden.

KNOLSELDER BLANCHEREN

Knolselder blancheren voor het invriezen is nodig om smaak en textuur te beschermen tegen de vriestemperatuur. Snijd de knolselder in blokjes en dompel ze 2-4 minuten onder in kokend water met een snufje zout. Spoel de stukken nadien af met koud water om het kookproces te stoppen. Laat alles goed uitlekken. De geblancheerde knolselder is nu klaar om in te vriezen. Aan de slag met knolselder? Deze recepten helpen je zo op weg!

RUNDSKOFTA MET KNOLSELDER EN KOMKOMMERSAMBAL

Ingrediënten

500 gr rundergehakt

1 ui fijngesneden

2 tl komijnpoeder



2 tl korianderpoeder
2 tl paprikapoeder
3/4 tl cayennepeper
1 tl zout
verse bladpeterselie
verse koriander
1/2 knolselder
225 gr kikkererwten (blikje, uitgelekt)
Griekse yoghurt
2 el tahin (sesampasta)
50 ml olijfolie
1 komkommer
1 el suiker
2 teentjes geperste look
1/8 groene chilipeper
1 el (chardonnay)azijn

Gremolata:
1 busje peterselie
1 chilipepertje
zeste van 1 citroen
4 el olijfolie

Recept

Meng het rundergehakt in een mengkom met de fijngesneden ui, komijn-, koriander- en paprikapoeder en cayennepeper. Hak de bladpeterselie en verse koriander fijn en meng onder het gehakt. Laat het mengsel twee uur rusten. Neem een grote lepel van het mengsel en kneed als een worstje rond een spies of prikker. Gril op de barbecue of in een grillpan. Meng de Griekse yoghurt met de tahin en olijfolie. Vermeng de kikkererwten voorzichtig met een garde door het yoghurtmengsel. Snijd de komkommer en chilipeper (verwijder de pitjes) in fijne blokjes en vermeng met suiker, look, en

de (chardonnay)azijn om de komkommersambal te maken. Schil de knolselder en snijd die in blokjes. Bak de knolselder aan in olijfolie en kruid met peper en zout.

GEGRATINEERDE AARDAPPELTJES MET VARKENSHAASJE, KNOLSELDER EN SCHORSENEREN



Ingrediënten

600 g bloemige aardappelen (ongeveer 6 grote aardappelen)
1 varkenshaasje (van 700 g)
400 g schorseneren
400 g knolselder
1/2 broccoli
1/2 bussel bieslook
150 g geraspte kaas
2 l melk
50 g boter
nootmuskaat
peper en zout

Recept

Snijd de geschilde aardappelen in blokjes van 2 cm. Doe hetzelfde met de schorseneren en knolselder. Gaar de aardappelen samen met de schorseneren en knolselder beetgaar in de melk op smaak gebracht met nootmuskaat, peper en zout. Schep de aardappelen en de groenten uit de melk. Bewaar de melk. Snijd de broccoli in roosjes en blancheer in licht gezouten kokend water. Giet af onder koud stromend water. Meng de aardappelen en de groenten en doe in een ovenschaal. Lepel hierover een beetje van de resterende melk en bestrooi met de kaas. Gratineer 10 minuten

in een voorverwarmde oven van 220°C. Werk af met gesnipperde bieslook. Kruid ondertussen het varkenshaasje met peper en zout. Bak langs alle zijden kort aan in een beetje boter voor een mooi korstje. Gaar vervolgens in een voorverwarmde oven gedurende ongeveer 10 minuten op 180°C.

VEGETARISCHE QUESADILLA MET GEROOSTERDE KNOLSELDER, CHAMPIGNONS, PAPRIKA EN BRUGGE OUD



Ingrediënten

8 tortilla's
1/2 knolselder
200 g boschampignons
150 g rucola
enkele takjes tijm
300 g ricotta
1 rode paprika
1 rode ui
2 teentjes knoflook
zoete paprika
250 g geraspte Brugge oud of prestige

Gremolata:

1 busje peterselie
1 chilipepertje
zeste van 1 citroen
4 el olijfolie

Recept

Maak de gremolata:
Snijd de peterselie en chilipeper fijn. Meng met de olijfolie en de citroenzeste.

Verwarm de oven voor op 180°C

Snijd de knolselder in dunne plakken en gril deze gaar in de grillpan. Breng op smaak met peper & zout. Rits de blaadjes van de tijm over de knolselder.

Verwarm een ruime bakpan met olijfolie en bak de boschampig-

nons gaar. Kruid met peper & zout. Houd apart.

Verwijder de zaadlijst van de paprika's en snijd in dunne reepjes. Pel de ui en snijd in halve maantjes. Pers de look fijn.

Verwarm de bakpan opnieuw met olijfolie en bak de paprika's, ui en de look glazig.

Leg 4 tortilla's op een met bakpapier beklede bakplaat. Smeer elke tortilla in met ricotta. Verdeel hierop de plakjes knolselder en bestrooi met gremolata en geraspte kaas. Beleg verder met de rucola, gebakken champignons en paprika.

Smeer de overige 4 tortilla's in met ricotta. Leg deze tortilla op een belegde tortilla.

Plaats in de oven en laat 10 minuten garen zodat de kaas gesmolten is.

Haal uit de oven, snijd in 4 en serveer met de gremolata.

OVENSCHOTEL MET KNOLSELDERPUREE, PREI, WITTE SELDER EN KALFSGEHAKT



Ingrediënten

wit van 2 preien
1/3 witte selder
500 g knolselder, geschild
1 ui
2 eetlepels vetstof
1 eetlepel bloem
2,5 dl melk
40 g magere gemalen kaas
500 g kalfsgehakt
sap van 1/2 citroen

Recept

Fruit de uien in de boter. Voeg de rondjes prei toe en laat 10 minuutjes stoven en roer af en toe om. Voeg de geschilden, in blokjes gesneden aardappelen, 40 cl warm water, het bouillonblokje, zout en peper toe. Dek af en laat 20 minuten op een matig vuur sudderen. Voeg de room en de melk toe. Laat 5 minuutjes op een laag vuur opwarmen. Doe een eetlepel sherry in elke kom en schep er de hete soep op.

Verwijder de buitenste blaren van de prei. Spoel grondig schoon. Snijd het wit in stukken en kook beetgaar. Was de seldertakken en kook beetgaar.

Schil de knolselder en snij deze in stukken. Besprenkel daarna met wat citroensap en kook gaar. Haal de gekookte knolselder door een roerzeef (passe-vite). Breng op smaak met wat peper en zout.

Smelt een eetlepel vetstof in een sauspan en voeg de bloem toe. Roer om en voeg al roerend de melk toe. Laat de saus doorkoken en voeg daarna de helft van de kaas toe. Breng op smaak met wat peper en nootmuskaat.

Hak de ui en stoof kort aan in de resterende vetstof. Als de ui glazig is, voeg je het gehakt toe en bak je het op een hoog vuur tot het een korrelige structuur krijgt. Vet een ovenschotel in en leg er laagje gehakt in. Vervolgens voeg je een laagje knolselder-puree en een laagje prei en selder toe. Eindig met een laagje kaassaus en bestrooi met de rest van de kaas.

Bak in de oven op 180° gedurende 20 minuten.

RÖSTI MET HOEVEKIP, KNOLSELDER EN CURRY



Ingrediënten

800 g bloemige aardappelen

4 hoevekipfilets

½ knolselder

2 grote rode uien

1 Jonagold appel

currypoeder, mild

1 dl kokosmelk

1 scheut witte wijn

1 sjalot

1 teen look

peper en zout

olijfolie

citroen

citroentijm (optioneel)

Recept

Verwarm de oven voor op 180°C. Pel de rode uien en snijd de topjes eraf zodat deze rechtop kunnen staan. Zet de uien in een ovenschaal met een bodempje water en wat citroentijm (optioneel). Zet de ovenschaal in de oven en laat rustig garen. Wanneer de rode uien gaar zijn, kan je deze openduwen zodat je mooie stukken hebt. Kruid de filets af met peper, zout en wat currypoeder. Bak de filets aan op de velkant in een mengeling van boter en olie totdat ze krokant worden. Draai ze om, laat kleuren en daarna voor zo'n twintigtal minuten verder gare in de oven. Schil de knolselder en snijd in grove stukken. Zet even opzij in koud water met wat citroensap.

Maak nu de currysous door eerst de appel te schillen en in brunoise te snijden. Pel de sjalot en look, snijd beide in brunoise en plet daarna het teentje look. Stoof de sjalot en look aan in wat olijfolie, bestrooi daarna met het currypoeder en laat even meebakken. Voeg nu de brunoise van appel toe en laat bakken. Blus met witte wijn en laat deze bijna volledig verdampen. Voeg de kokosmelk toe en laat voor zo'n twintigtal minuten rustig inkoken. Mix de currysous en zet even aan de kant.

Was en schil de aardappelen en rasp ze. Je hoeft ze hierna niet meer te wassen, het zetmeel is nodig om de rösti te laten kleven. Kruid de aardappelen met peper en zout. Neem een handje aardappelen en vorm een tot een rondje. Bak de rösti zo'n 8 minuten aan beide kanten in een pan met boter. Je kan eventueel serveerringen gebruiken tijdens het bakken.

Bak de knolselder gaar in een pan met olie en kruid af met peper en zout.

Serveer de knolselder met de gebakken rösti's en de gegaarde rode uien. Werk af met currysous.

KNOLSELDERSOEP MET VARKENSREEPJES EN RODE BIET



Ingrediënten

250 g aardappelen, geschild en in stukjes gesneden

250 g knolselder, geschild en in stukjes gesneden

1 wit van prei, in stukjes gesneden

2 el vetstof

1 dl witte wijn

6 à 7 dl kippenbouillon

2 dl (light)room

zwarte peper en zout

1 rode biet, geschild en ultra fijn gesneden

1 el bladpeterselie fijngesneden

200 g varkensreepjes

Recept

Stoof de aardappel, knolselder en prei in boter. Voeg er de wijn aan toe. Giet de bouillon erbij en laat alles 20 minuten koken onder deksel.

Voeg er de room aan toe en breng opnieuw aan de kook. Mix de soep met een staafmixer tot een gladde soep. Giet de soep door een zeef. Breng op smaak met peper en zout.

Meng de rode biet met peterselie en smaak af met peper en zout. Kruid de varkensreepjes en bak ze kort rondom.

Doe de varkensreepjes in 4 kommetjes. Giet er de soep over. Werk af met de rode biet.



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

Kleine aankondigingen

MATERIAAL

TE KOOP: INBOEDEL SLAGERIJ: CUTTER REX 45 L –
 SEALMACHINE – FONDUESETS – HAKBLOK – KOELTOOG –
 KOELCELLEN – BM WAGEN – MUURBALANS – STEAMER 20 NIV. –
 KLEIN MATERIAAL – FEESTTENTEN – JKEBOX – PAELLAPPANNEN –
 ONDERST. WARMHOUDBOXEN DAGSCHOTELS ETC
 TEL.: 0477/42 95 73

TE KOOP: KIPPENSPIT VOOR 72 KIPPEN
 BEL 02/5324085

WERK

GEZOCHT: BEENHOUWER FLEXIJOB – 1D/WEEK VOOR ATELIER (UITBE-
 NEN, BER. CHARCUTERIE) – CENTRUM BRUSSEL
 TEL: 0479/90 86 61

IMMO

TE KOOP WEGENS PENSIOEN: SLAGERIJ MET WOONST TE TIELT.
 PRIMA LIGGING NABIJ STATION EN VOLKRIJKE BUURT IN VOLLE
 UITBREIDING! UNIEKE KANS VOOR VAKBEKWAME SLAGER! TEL:
 051/40 52 16 OF 0471/ 424 158

TE KOOP: SLAGERIJ TE SINT-ELOOIS-WINKEL MET WOONHUIS.
 CONTACT: 056/50 93 97 – 0494/88 63 36

ZOEKERTJESBON

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

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

Supplement voor schrijven bureel blad: € 1,24

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

Naam:

Adres:

Postnr. Gemeente:

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

**SCHRIJF
NU IN!
LAATSTE
KANS**

NIEUWE SESSIE LAUREATEN VAN DE ARBEID VOOR DE SECTOR

BEENHOUWERIJ – SPEKSLAGERIJ – TRAITEUR

**Indien u gemotiveerd bent om een carrière in de sector “Beenhouwerij, Spekslagerij, Traiteur” uit te bouwen,
Indien u de laatste jaren geboeid werd door het beroep,
Indien u zich geroepen voelt om uw kennis over te dragen en uw beroep te verdedigen,
Indien u graag een officiële erkenning zou behalen, dan is deze oproep voor u.**

NIEUW

U bent Laureaat van de Arbeid, gouden eretekens, en het verwerven van het label «Diamant» interesseert u, dan belangt deze oproep u ook aan.

WAAROM?

Goed werk wordt helaas niet vaak genoeg in de kijker gezet, schouderklopjes zijn er nooit te veel. Samen met het KIEA, houdt de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België zich eraan diegenen die zich blijven investeren in hun beroep officieel te huldigen.

Het behalen van de titel van Laureaat van de Arbeid en het label voorgesteld door uw sector, bevestigt immers de kwaliteit van uw werk, benadrukt uw talent en inzet voor uw beroep en geeft een meerwaarde aan uw loopbaan en uw zaak.

Het is een titel waar u best trots op mag zijn en een teken van uw kwaliteiten die een voorbeeld voor uw collega's kunnen zijn. Deze oproep belangt alle personen aan die werkzaam zijn in de sector Beenhouwerij, Spekslagerij en Traiteur.

WAT IS EEN LAUREAAT VAN DE ARBEID?

De titel van Laureaat van de Arbeid maakt deel uit van een lange traditie om mensen te huldigen voor hun professionele inzet. Afhankelijk van een aantal specifieke criteria omschreven in het reglement, behaalt de kandidaat de titel van “Laureaat van de Arbeid”- Gouden eretekens – zilveren eretekens – bronzen eretekens. Laureaten van de Arbeid die een gouden eretekens behaald hebben, kunnen het label “Diamant” verwerven indien ze nog werkzaam zijn in de sector.

De lijst van de Laureaten wordt bij koninklijk besluit bekrachtigd. De eretekens worden tijdens een evenement overhandigd aan de Laureaten.

HOE INSCHRIJVEN?

Het inschrijvingsformulier en het volledige reglement vindt u op onze website www.bb-bb.be

Alle geïnteresseerden kunnen de formulieren eveneens aanvragen per e-mail: info@iret-kiea.be of per post: KIEA – Blijde Inkomstlaan 17-21 – 1040 BRUSSEL. De kandidatuur moet ten laatste **op 15/03/2019** ingediend worden.

Vindt u dat één of meerdere van uw collega's een label verdienen? Moedig haar of hem aan en stuur hun gegevens door naar info@iret-kiea.be



VOORJAARSINFOAVONDEN

**Beste collega's,
Hierbij nodigen wij u uit op de nationale infoavonden van de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België.**

PROGRAMMA

Verwelcoming door de voorzitter

Presentatie 1: Voorstelling van de studie uitgevoerd door de Universiteit van Hasselt met als onderwerp “Hoe richt ik mijn winkel in voor een maximum verkoop?”

Presentatie 2:

Deskundige uitleg over koelgassen. Wat met Freon en de kostprijs van 120 euro en meer voor 1 kg gas!! 30 controleurs zijn aangesteld om bij slagers, bakkers, hotels, enz. het logboek van de koeling te controleren. Wie niet in orde is kan tot maximum 30.000 euro boete krijgen.

Presentatie 3:

Arag: Wat is het verschil tussen een rechtsbijstandsverzekering opgenomen in een polis en een afzonderlijke rechtsbijstandsverzekering? Vanaf wanneer heb je een contractuele afspraak?

Presentatie 4:

Nieuwe partners
Vakbeurs BIBAC PLUS september 2019

Het is van belang dat u deelneemt aan deze interessante informatieavonden. Ter plaatse wordt u een certificaat van opleiding overhandigd. Gratis toegang voor leden.



KALENDER VOORJAARSINFOAVONDEN

06/05	Kouterhof Gentbruggekoeter 8a, 9050 Gentbrugge
13/05	Coovl, Emile Grysonlaan, 1, Anderlecht (Hoofdingang - gebouw 5)
20/05	ZAAL PAVILJOEN, Grote Markt, Aalst
22/05	De Graanmaat, Grote Markt, Sint Niklaas
27/05	Aldhem Hotel, Grobbendonk
29/05	Borrelhuis, Hasselt
13/06	Syntra, Kortrijk, 20u stipt, Doornikse steenweg 220, 8500 Kortrijk
17/06	Syntra, Brugge, 20u stipt, SYNTRA Brugge, Aula, Spoorwegstraat 14, 8000 Brugge
20/06	Syntra, Ieper, 20u stipt, SYNTRA Ieper, naast het station (nieuwbouw) Grachtstraat 13, 8900 Ieper

FAMILIEHOEKJE

OVERLIJDENS

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van de heer Georges Demol, gewezen lid van het Beenhouderssyndicaat van Moeskroen en vader van de heer Régis Demol, voorzitter van de Beenhoudersbond van Moeskroen.

Uit Brussel vernemen wij het overlijden van de heer Jean Mailian, gewezen lid van de Brusselse Corporatie.

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van de heer Charles Simoens, gewezen lid van de slagersbond van Brugge.

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

NIEUWE VOEDINGSBEURS MET 100 LOKALE, AMBACHTELIJKE PRODUCENTEN - ENKEL VOOR PROFESSIONALS

POM en tal van andere partners organiseren op 18 maart een B2B Smaakmarkt. Nieuw dit jaar is dat we ook producenten uit andere regio's toelaten en dat we maar liefst 100 exposanten hebben. Deze exposanten zijn karaktervolle voedingsproducenten die op zoek zijn naar nieuwe samenwerkingen maar vaak nog te klein zijn om op grote beurzen zoals TAVOLA te staan.

Wij zijn ervan overtuigd dat dit producenten zijn waar ook een slager in zijn winkel het verschil mee kan maken. Vb een hoekje met lokale delicatessen, als ingrediënt voor een eigen delicatessie, als extra product in zijn vers aanbod...

ACTIVITEITENKALENDER

17-03-2019	JAARFEEST ZELE
23-03-2019	BANKET SLAGERSBOND ZUID-WEST REGIO KORTRIJK-HARELBEKE

AANGEKONDIGDE CONTROLES FAVV

april/19	OVB	Zottegem
mei/19	ANT	Mechelen

BERICHT AAN ONZE CORRESPONDENTEN
ONZE VOLGENDE UITGAVE VERSCHIJNT OP
7/04/2019. ALLE ARTIKELS, MEDEDELINGEN,
KLEINE AANKONDIGINGEN, BESTEMD VOOR DIT
BLAD, DIENEN UITERLIJK IN ONS BEZIT TE ZIJN
VOOR 26/03/2019. TEKSTEN DIE NA DIE DATUM
TOEKOMEN, WORDEN VERSCHOVEN
NAAR DE UITGAVE VAN MEI 2019.

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 11 MAART 2019

Te gebruiken prijsvorken

REFERENTIEPERIODE

4/02/19 tot 10/02/19

11/02/19 tot 17/02/19

18/02/19 tot 24/02/19

25/02/19 tot 3/03/19

Te gebruiken prijsvorken

RUNDVLEES

Cat	Half dier	Achterkwartier	Voorkwartier
1	€ 6,18 en +	€ 7,90 en +	€ 3,66 en +
2	€ 5,55 tot minder dan € 6,18	€ 6,77 tot minder dan € 7,90	€ 3,21 tot minder dan € 3,66
3	€ 4,35 tot minder dan € 5,55	€ 5,99 tot minder dan € 6,77	€ 2,69 tot minder dan € 3,21
4	€ 3,50 tot minder dan € 4,35	€ 5,51 tot minder dan € 5,99	€ 2,45 tot minder dan € 2,69
5	minder dan € 3,50	minder dan € 5,51	minder dan € 2,45

VARKENSVLEES

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

WAT DOET DE LANDSBOND?

DATUM	ACTIVITEIT	AANWEZIG
12/02/19	VLAM: sectorcommissie pluimvee, konijn en klein wild	I.Claeys
12/02/19	Sectorgroep Streekproducten	C. Vos
14/02/19	Belpork	C. Vos
15/02/19	FAVV: Raadgevend Comité	I.Claeys
18/02/19	PIVA: Meet and greet met de leraars en de studenten m.b.t. de opleiding	F. Vercruyssen
20/02/19	Onderwijs: Overleg met de scholen over de martix 1ste graad	
21/02/19	Technische werkgroep: voorbereiding activiteiten BIBAC PLUS 2019 - Studie milieu en afval	I.Claeys, J.-L. Pottier, N. Vanspeybroeck, B. Vandeginste, C. Vos
21/02/19	Syntra Midden-Vlaanderen: uiteenzetting werking Landsbond Beenhouders aan laatste jaarstudenten	I.Claeys
25/02/19	Algemene vergadering	Leden van de AV
4/03/19	Voorbereiding BIBAC PLUS 2019	I.Claeys, F.Vercruyssen, C. Vos

Ontdek

DE SMAAK VAN DEGENS

RECEPTEN VOOR DE AMBACHTELIJKE VERSSPECIALIST



KABOUTERMUTSJES MET TASTE SENSATION

SAMENSTELLING

- 1 kg varkensgehakt
- 30 g fijn gesnipperde sjalot
- Mini paprika's in verschillende kleuren
- 25 g/kg Degens Taste Sensation Kaas (D7048360)
- 25 gr/kg Degens Taste Sensation Lente (D7048592)
- 25 gr/kg Degens Taste Sensation Campagnard (D7048557)

BEREIDING

- 1 Meng het varkensgehakt met de Taste Sensation Kaas & Taste Sensation Lente en de fijn gesnipperde sjalot.
- 2 Snij de dekseltjes van de mini paprika's en ontdoe van zaadjes, vul deze op met de gehaktmengeling, dip af in Taste Sensation Campagnard.
- 3 Bak af in de pan, of in de oven op 165 °C, een 20-tal minuutjes.

Suggestie

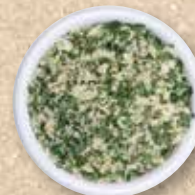
DEEG KAN
PERFECT IN EEN
PORTOBELLO
OF TOMAAT



TASTE SENSATION LENTE
D7048592



TASTE SENSATION KAAS
D7048360



TASTE SENSATION
CAMPAGNARD
D7048557





CHICKEN MASTERS

EXCLUSIEF VERKRIJGBAAR BIJ FRANKY FRESH FOOD



- Specialist in lekkere kipproducten
- Assortiment: vers, rauw, voorgegaard en diepvries
- Ontwikkeling: sterk innovatief met eigen R&D
- Grondstof: 100% kip
- Oorsprong: België/Europa
- Gezondheid: sterke zoutreductie & clean label
- Garantie: IFS & Halal gecertificeerd



Waregemseweg 28 - 9790 Wortegem-Petegem
T 056 68 95 75 - F 056 68 76 23 - info@franky.be

WWW.FRANKY.BE

