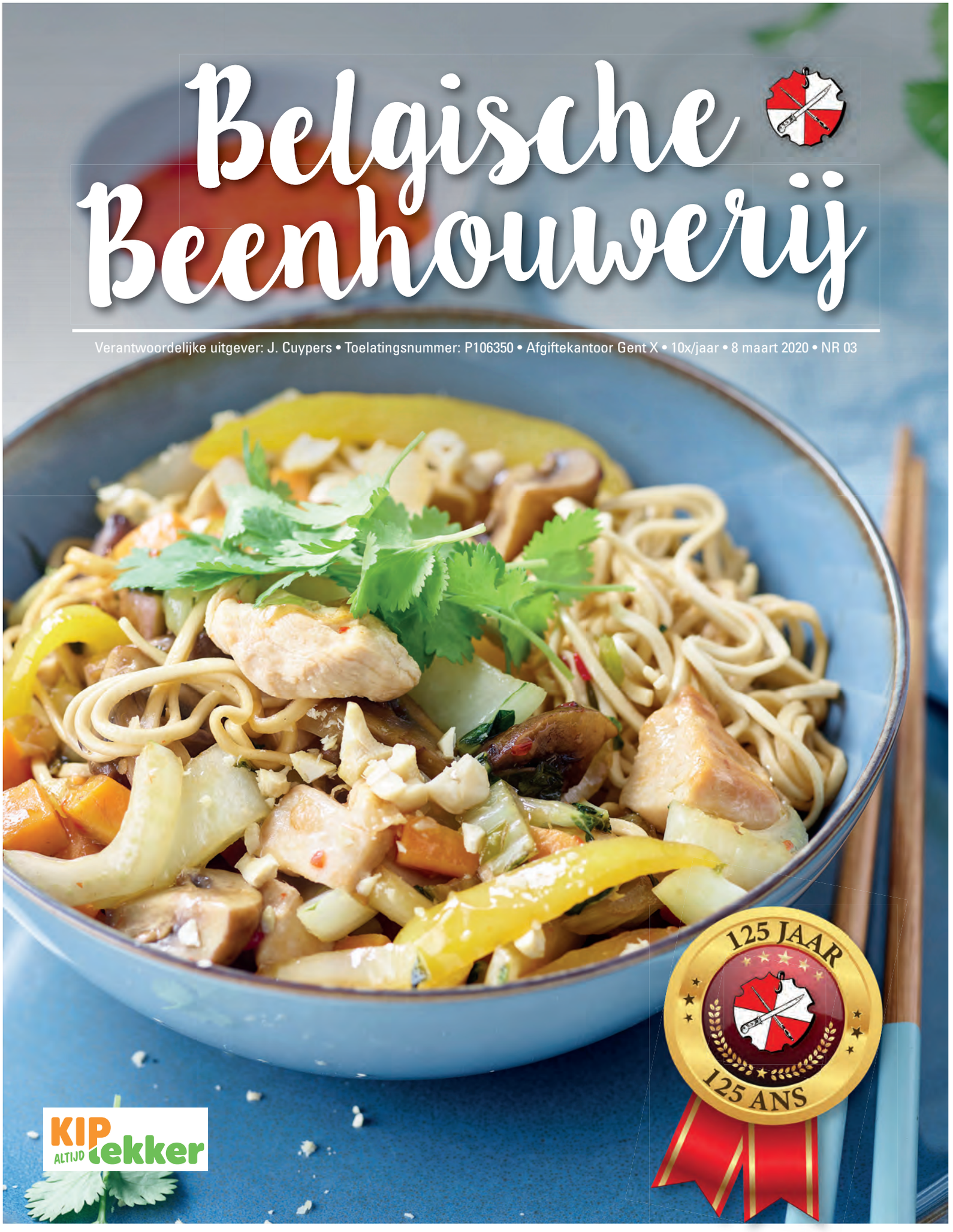
Belgische Beenhouwerij

Verantwoordelijke uitgever: J. Cuypers • Toelatingsnummer: P106350 • Afgiftekantoor Gent X • 10x/jaar • 8 maart 2020 • NR 03



★ DE WEEK VAN DE SLAGER 2020 ★ VACUUM DOSSEERZOUTEN ★ POSTER ALLERGENEN
★ ALGEMENE VERGADERING LANDSBOND & VZW DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ ★ GROENTE VAN DE MAAND ★

Editoriaal

Op Valentijnsdag plaatste Unilever een paginagrote advertentie in diverse kranten met een liefdesverklaring aan 'De Vegetarische Slager'.

Een daad die niet onopgemerkt voorbij ging bij onze bestuurders en bij onze leden.

Ik begrijp best dat de hippe communicatiebureau's die Unilever onder de arm nam de advertentie als ludiek beschouwden zoals de vertegenwoordigers van Unilever aangaven. Dat de big bosses van dit bedrijf - dat al jaren zaken doet met onze ambachtelijke slagers - zich laten vangen aan het beledigen van een sector waarin ze zelf geld verdienen, is voor mij een ongeziene evolutie in handeldrijven.

Net als de hypocrisie die achter de inhoud van de advertentie schuilgaat. We weten allemaal dat in tijden van fake news het er niet toe doet wat je zegt, als je maar luid genoeg van de toren brult. Dit (nieuwe) fenomeen zien we dagelijks in de communicatie die ons bereikt. Mensen nemen vaak zelfs geen aanstoot meer aan dergelijke oneerlijke informatie terwijl de verspreiders zich verongelijkt voelen als men daarop reageert.

Het is niet netjes om de ambachtelijke slagers een mes in de rug te steken maar ook bevoorrechte huisleverancier wenst te zijn bij onze ambachtelijke slagers. Ik vermoed dan ook dat de schade die het bedrijf aangericht heeft bij onze leden onherstelbaar is. Ook onze voorzitters konden de actie niet appreciëren en waren geschokt door zoveel hypocrisie. Zij hebben onmiddellijk overleg geëist.

Door de massale reacties kon Unilever niet anders dan zich te excuseren. Er werd reeds 2 maal rond de tafel gezeten met Unilever dat de situatie als betreurenswaardig omschrijft en zich beraadt over verdere acties om het goed te maken bij de ambachtelijke slagers.

Hoe dan ook vraag ik me oprecht af wat men bij dit bedrijf, met miljarden omzet wereldwijd, dat in zijn doelstemmingen opneemt integer te willen zijn en respect wil tonen voor de vele mensen, organisaties en groepen in de samen-

In dit nummer

BELGISCHE BEENHOUWERIJ

Colofon - inhoud - editoriaal 2-3
Woord van de voorzitters 4
Prijsvorken - Wat doet de Landsbond? - Kalenders - Familie hoekje 73
Kleine aankondigingen 55

REPORTAGE

Slagerij Meat Boutique, NInove 6-8
Statutaire algemene vergadering van de Landsbond en de vzw De Belgische Beenhouwerij 13-19

BEURS

Saveurs & Métiers 18-19
Tavola 28-29

INFORMATIEF/ACTUEEL

Vraag en antwoord 5
Coronavirus 10-11
FUNC-I-MEAT infoavond 11
De Landsbond 'ON TOUR' 26-27
15e Festival van het Varkentje 30-34
Contactdagen in Nekkerhal Mechelen 34
Opleiding 49
Voor U gelezen 50-54

DE WEEK VAN DE SLAGER 20-22

UITNODIGING 125 JAAR LANDSBOND SLOTDINER EN FAMILIEDAG PAIRIE DAIZA 56-58

leving waarmee het bedrijf in aanraking komt, gedacht heeft toen men deze affiche goedkeurde.

Bezint voor ge begint, lijkt me een wijze raad en aan de communicatiebureaus voor wie alles vandaag sexy en hip moet zijn, zou ik willen vragen om twee keer na te denken voor men de éne sector tegen de andere uitspeelt.

In de vleeswereld is er plaats voor iedereen zolang men maar respectvol met elke schakel omgaat.

Het zijn enkel bomen die elkaar niet tegenkomen!

Om het vertrouwen te herstellen heeft Unilever het initiatief genomen om bij dit vakblad een schrijven naar onze leden te richten. U kan dit vinden onder de folie van dit nummer.

Carine vos

TECHNISCH ARTIKEL 62-69

REGIONAAL 72

VLAM
Kip met stip de favoriet in elke keuken 44-48
Groente van de maand 70-71

WEDSTRIJD
Wedstrijd Brugse Ham 40

RECEPTEN
Duroc D'Olives 37
Rejo 59-61
Verstegen 74-76

Colofon

WWW.BB-BB.BE
PASWOORD: MEAT

KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOUWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIË
Houba de Strooperlaan 784 bus 6
1020 Brussel
tel. 02-735 24 70
fax. 02/736 64 93

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

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER EN HOOFDREDACTEUR
Johan Cuypers
Houba de Strooperlaan 784 bus 6
1020 Brussel
johan.cuypers@landsbond-beenhouwers.be

REDACTIE - PR-MARKETING
Carine Vos
carine.vos@landsbond-beenhouwers.be

ADMINISTRATIE EN ABONNEMENTEN
Marianne Vos
marianne.vos@landsbond-beenhouwers.be

VORMGEVING EN DRUK
Graphius Group
Eekhoutdriesstraat 67
9041 Oostakker

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

Toelating tot overname mits bronvermelding.

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

WOORD VAN DE VOORZITTERS

De Statutaire Algemene Vergadering van de Landsbond vond voor het tweede jaar op rij plaats in de vergaderzaal van onze nationale beroepsvereniging. De vergadering verliep succesvol en de vragen bewijzen dat onze leden-beroepsverenigingen het goede beheer van de Landsbond op de voet volgen. De conclusie van de dag was dat onze leden op twee oren mogen slapen, de bestuurders van de Landsbond staan er garant voor dat onze nationale beroepsvereniging beheerd wordt zoals een beenhouwer zijn slagerij beheert.

Wij zijn oprecht fier dat we op een brede basis kunnen rekenen. Het is onze taak om ervoor te zorgen dat onze leden hun ambachtelijk slagersberoep kunnen blijven uitvoeren. Wij zijn er steeds meer van overtuigd dat zolang de Landsbond de belangen van het ambacht blijft verdedigen, er ambachtelijke beenhouwers zullen zijn die de consument betrouwbaarheid, kwaliteit en persoonlijk advies geven.

We moeten deze sterke kwaliteiten nog meer in de verf zetten tegenover de consument maar ook in het kader van onze slagersopleiding.

Op het ogenblik dat wij volop bezig zijn met de voorbereiding van DE WEEK VAN DE SLAGER met als bedoeling het slagersambacht op een positieve manier in de kijker te zetten, steekt één van onze leveranciers stokken in de wielen met een communicatie rond “De Vegetarische Slager”.

Publicaties zoals deze die op 14 februari ll. verschenen kunnen wij missen als tandpijn! Het is ons ook een raadsel waarom een bedrijf dat levert aan onze ambachtelijke slagers zo neerbuigend doet tegenover zijn klanten.

Geen enkel weldenkend mens zou goedkeuring geven voor zo’n publiciteitsstunt. Wij eisten dan ook onmiddellijk overleg. Tijdens de overlegvergaderingen de afgelopen week heeft Unilever beloofd om er alles aan te doen om weer op een gunstig blaadje te komen bij de ambachtelijke slagers. Helaas is de schade geleden en kan men de klok niet terugdraaien. Hopelijk denkt men volgende keer twee keer na voor men zijn eigen klanten publiekelijk aanvalt.

Maar we laten het niet aan ons hart komen en gaan onverminderd voort met de promotie van onze ambachtelijke stiel. Wij roepen u dan ook allemaal op om, samen met 250 collega-slagers, aan de kar te trekken en de slagerswerkvloer open te stellen voor de jeugd. In dit nummer en op onze website bb-bb.be staat een hoop praktische info om van dit initiatief een successtory te maken.

Anderzijds moeten we er blijven voor pleiten dat de opleidingen aansluiten bij wat de werkgevers, of het nu zelfstandige slagers zijn of retailers, vragen.

Product- en vakkennis, marketing, personeelsbeleid, … zijn facetten van ons beroep die belangrijk zijn om een succesvolle zaak uit te bouwen. Wij benadrukken dan ook vrijwel dagelijks dat de scholen meer jongeren moeten opleiden die verantwoordelijkheid kunnen en durven opnemen zodat onze medewerkers in de beenhouwerij zich mee verantwoordelijk voelen voor onze ambachtelijke zaak. Want daar ligt het succes van onze zaak. In het kader van de opleiding zullen in het voorjaar opnieuw infoavonden gehouden worden in de Vlaamse provincies. We zijn volop aan het werken aan de planning en dagorde van de avonden. Meer hierover in de volgende vakbladen.

Ook op het vlak van promotie werken wij naarstig voort met onze partners VLAM en APAQ-W om acties uit te werken op maat van de ambachtelijke slagers. Na de succesvolle campagne rond het WK voetbal 2018, werken we een campagne uit voor het EK voetbal 2020. VLAM zal voor onze leden posters, receptjes en displays, … ontwikkelen en verdelen. In de volgende nummers van ons vakblad kan je daar alle info en bestelformulieren voor vinden. Meedoen is de boodschap!

Laten we nog even stilstaan bij het 125-jarige bestaan van onze nationale beroepsfederatie. In alle volgende nummers zal je hierover info en het inschrijfformulier vinden.

Wij komen nog even terug op het feit dat sommige leden opmerken dat de toegangsprijs die zij vinden op het internet voor Pairi Daiza goedkoper is dan onze aangeboden all-in familiedagprijs. Uiteraard is dat zo. Maar dan gaat het wel enkel over een ingangsticket met niet eens de parking bij. Je kan geen appelen met peren vergelijken. Wij hebben een all-in prijs onderhandeld die heel wat bijkomende punten omvat zoals de ingang tot het park, de parking, het onthaal bij aankomst, 2 x roofvolgelshow, gedurende 1u30 buffet en gratis drank à volonté en de speciale laatavondopening tot 21 uur zodat ook leden die op zondag open zijn de kans krijgen om nog naar het park af te zakken.

Alles heeft zijn prijs… Sommige leden vragen of er bij het zoet buffet wat hartigs kan genuttigd worden. Afhankelijk van het aantal inschrijvingen is er onderhandelingsmarge. Laten we nu maar eerst afwachten hoeveel leden inschrijven, daarna is er nog tijd genoeg om aanpassingen te doen. Vast staat dat wij ons uiterste best zullen doen om aan ieders verwachting te voldoen. Wij hopen u allemaal te mogen begroeten op één van de komende evenementen.

De voorzitters.

Ivan Claeys, covoorzitter

Philippe Bouillon,covoorzitter

Maurice MATHIEU
Mayonaise
Sausen
Salades
Maurice Mathieu N.V. - Westpoort 41 - 2070 Zwijndrecht
03/216.01.11
www.mauricemathieu.be

VRAAG EN ANTWOORD

Mag een slager aan de consument dierlijke bijproducten of voormalige levensmiddelen verkopen als voeder voor gezelschapsdieren zonder hiervoor een erkenning te hebben (dus met enkel zijn toelating als slager)?

Slagers mogen enkel voormalige levensmiddelen verkopen als rauw voeder voor gezelschapsdieren voor directe verkoop aan de consument ter plaatse in de slagerij.

Dit kan zonder erkenning als fabrikant van voeder voor gezelschapsdieren indien er maximaal een versnijding op deze voormalige levensmiddelen werd uitgevoerd.

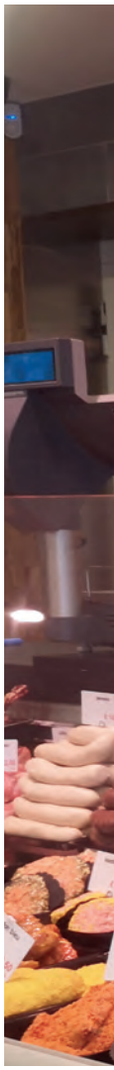
In de praktijk wil dit dus zeggen dat een slager enkel overschotjes van levensmiddelen (bv. worsten, ham en andere vleeswaren) mag aanbieden in zijn winkel als rauw voeder voor gezelschapsdieren.

Wanneer er intentioneel voeder (bv. worsten) voor gezelschapsdieren geproduceerd wordt, dient een erkenning als voeder voor gezelschapsdieren aangevraagd te worden (erkenning 7.3: Inrichtingen voor de vervaardiging van voeders voor gezelschapsdieren die dierlijke bij producten of afgeleide producten bevatten).

Meer informatie dienaangaande vindt u op de website van het FAVV http://www.afsca.be/dierlijkeproductie/dierenvoeding/erkenningenentoelatingen/

20 JAAR LATER…
“IK BEN EEN BEZIGE BIJ, ZEG MAAR EEN WERKVERSLAAFDE, BEZIGE BIJ”

Op een steenworp verwijderd van Ninove ontmoet ik in Meat Boutique twee oud-leerlingen Bart Vuylsteke en Annemie Van Trimpont. Bart studeerde voor slager en volgde een tweede kwalificatie hotel. Annemie volgde hotelschool en volgde een tweede kwalificatie bakkerij en een specialisatie patisserie en chocoladebewerking. Exact twintig jaar geleden, sloeg ook de liefdesvonk over tijdens de gezamenlijke theorielessen. “Een toeval dat je juist vandaag op bezoek komt voor een reportage”, lacht Bart. Ondertussen, twintig jaar later, hebben ze een hele weg afgelegd. Een verhaal van ambacht, catering en Tomorrowland tot de eigen zaak die ze vijf jaar geleden openden in Okegem.



PETER EN SERGIO

Ondertussen draait de eigen zaak op volle toeren, maar het vakmanschap dat er heerst, is nog steeds afkomstig uit Ter Groene Poorte en uit de ruime ervaring die het koppel de voorbije jaren bijeen kookte op tal van grote evenementen. Ter Groene Poorte staat voor Bart garant voor de basis maar ook voor de school die hem toeliet zijn talenten te ontplooien. Makkelijk was het niet altijd. “In het lager onderwijs had ik het erg moeilijk. Zware dyslexie leidde ertoe dat ik van het vijfde leerjaar meteen naar de B-stroom ging. Uiteindelijk heb ik negen jaar bij jullie op school gezeten. Ik heb moeten vechten, mij moeten bewijzen, maar zelfs met een diploma slagerij op zak, bleef ik nog twee jaar hotelschool volgen. En maar goed ook. Enerzijds voor de kennis en anderzijds om Annemie te leren kennen (lacht). Ik ben blij dat ik op Ter Groene Poorte de kans kreeg om mezelf te ontplooien in wat ik graag deed” aldus Bart.

Bart: Via enkele omzwervingen kwamen Annemie en ik plots terecht bij Belgocatering. We werkten daar dertien jaar samen binnen de evenementenafdeling en de sportcatering. Eten maken voor 7.000 mensen, dat vraagt toch al een zekere knowhow en vakkennis. We deden het steeds met veel plezier en leerden bij. We creëerden ook een netwerk voor onszelf waar we tot op vandaag de dag nog op kunnen terugvallen. Dankzij Belgocatering werkten we samen met Sergio Herman en Peter Goossens.

MAAR DE GROTE DROOM VAN EEN EIGEN ZAAK BLEEF KNAGEN.

Annemie: Op ons dertigste begonnen we te zoeken naar een geschikte plek voor onze zaak. Vijf jaar later is het dit pand in Okegem geworden." En dat alles combineert Annemie nog met het chocolade ambassadeurschap voor Callebaut. “Als enige vrouw.

SLAGER MET EEN VISIE

Bart: Als je voor iets wil gaan in het leven, dan moet je niet half, niet lauw en niet warm, maar gloeiend heet ervoor gaan. Die quote van Wim Opbrouck valt te lezen op de website van Meat Boutique en beschrijft perfect de filosofie van Bart en Annemie. Meat Boutique profileert zich met kwaliteit. Ondanks sommige onheilspellende berichten is er volgens Bart in de toekomst zeker plaats voor slagers. Als slager moet je nu echt een visie hebben. Ons doel is kwaliteit bieden. We zijn niet van plan om op te boksen tegen de supermarkten en aan lage prijzen te verkopen. We willen vernieuwend zijn en met goed vlees de markt bedienen. Mensen eten misschien minder vlees, maar ze gaan bewuster eten. Je ziet dat goed aan klanten die niet iedere dag komen maar gericht een bezoekje brengen op zoek naar een malse entrecôte of een sappige biefstuk.

Annemie: Het is ook belangrijk dat je een verhaal vertelt. Wij adviseren onze klanten hoe ze het vlees best kunnen klaarmaken. We geven zelfs kernthermometers mee zodat ze tijdens het bakken goed in de gaten kunnen houden of het vlees optimaal gaar is.

"IK BEN BLIJ DAT IK OP TER GROENE POORTE DE KANS KREEG OM MEZELF TE ONTPLOOIEN IN WAT IK GRAAG DEED"

WAT HET VARKENSVLEES BETREFT, ZWEERT BART BIJ DUROC D'OLIVES:

Bart: Het verschil zit in de smaak en de malsheid. Die hebben we te danken aan de bijzondere eigenschappen van het Duroc varkensras én aan het voer dat ze geserveerd krijgen: zuivere granen, gemengd met olijfolie. Het resultaat dat merk je zo. Dit vlees is zo sappig en zo mals dat iedereen zonder moeite een perfecte kotelet uit de pan tovert. De runderen zelf komen dan weer uit Frankrijk waar het Limousinras, een blondrood rund

“OVER VIJF JAAR MOET ONS AANBOD MISSCHIEN WEL TIEN OF TWINTIG PROCENT VEGETARISCH EN/OF VEGANISTISCH ZIJN”

afkomstig uit de regio Limousin, geldt als één van de beste in onze streken. De natuurlijke leefomgeving en een uitgebalanceerde voeding dragen bij tot de gezonde spierontwikkeling. Het vlees met zijn dunne vezels, is uitstekend van kwaliteit en heeft een hele pure vleessmaak. Perfect voor gastronomie. Daarnaast wordt ons assortiment ook aangevuld met Blonde d'Aquitaine en gerijpt vlees volgens het marktaanbod.

VEGAN

Moderne slagers evolueren mee met het marktaanbod. Bart en Annemie houden als geen ander de vinger aan de pols. Toch zien ook zij dat vegetarische en veganistische eetpatronen sterk in opmars zijn.
Annemie: Hier valt het nog mee. Hier wordt nog veel vlees gegeten. We zijn ook maar een dorp natuurlijk. In de steden zie je al veel meer een versnippering en een groter aanbod aan alternatieve producten.
Bart: Over vijf jaar moet ons aanbod misschien wel tien of twintig procent vegetarisch en/of veganistisch zijn. Gezinnen krijgen steeds vaker een ander eetpatroon. Vader wil een stukje côte à l'os, moeder liever een stukje magere kip en de dochter is vegetarisch. Tegenwoordig is er voor elk wat wils. Voor de supermarkten is dat geen probleem. Die bieden toch alles aan, maar voor ons - slagers - is het belangrijk dat we goed en doordacht de mogelijkheden bekijken om ons assortiment uit te breiden. Wees innovatief met kennis en expertise. Profileer je naar je klanten met zelfgemaakte producten. Je klanten merken zeker het verschil. Zelfs de kinderen zeggen dat een ‘schelletje’ hespenworst hier beter smaakt dan uit de ‘fabriek’.
Slagers blijven soms hangen in een klassiek denkpatroon. Ze moeten proberen uit die cirkel te breken. De meeste slagers doen dertig jaar hetzelfde en verstarren. Wij proberen alert te blijven door nog veel catering te doen. Vorige week nog voor de eindejaarpresentatie bij SBS (VT4) waar ik met mijn team 700 personen te eten gaf.

BART EN ANNEMIE HEBBEN DUS NOG WEL DEGELIJK EEN TEAM

Bart: Mensen die we kennen uit onze cateringperiode. We hebben een poule met een twintigtal mensen waarvan we weten dat ze goed zijn én dat we er ook op kunnen rekenen. Ze helpen me met de mise-en-place of met het doorgeven ter plaatse. Zo’n event is een pak werk, maar je haalt er ook veel voldoening uit. Ik ben een bezig bij, zeg maar een werkverslaafde bezige bij. Maar ik doe het graag, dus blijf ik het ook met passie doen.

“CARTE BLANCHE. VORIG JAAR STREEK IK NEER OP TOMORROWLAND MET 27 CONTAINERS. WAANZIN”

TOMORROWLAND

Bart en Annemie lijken me niet meteen het type dat je deze zomer tegen het lijf loopt op Tomorrowland, maar niets is minder waar. Misschien dat je ze niet zal zien voor de Mainstage of in één of andere kolkende dance room, maar achter de schermen werken ze keihard om mondjes te vullen.
Bart: Acht jaar geleden werden we voor een eerste keer gevraagd. Die festivals leven van hamburgers en frieten, maar ik kreeg de vraag om iets anders te doen. Iets *out of the box*. Carte blanche. Ik plaatste drie containers tegen elkaar met een loopband in. Samen met studenten en enkele koks maakten we 10.000 pizza’s in een weekend. Verse pizza’s! Nadien kreeg ik de vraag of ik de volgende jaren alles wou ontwikkelen. Vorig jaar streek ik neer op Tomorrowland met 27 containers. Daarin werden frigo’s geplaatst, warme en koude keukens, hi-tech apparatuur. We maakten in die twee weekends 70.000 maaltijden. Van pasta’s over pizza’s tot belegde broodjes en hot-dogs. Waanzin. De komende jaren wil ik dit toch een beetje kleinschaliger aanpakken om ook daar iets meer te focussen op kwaliteit.

Meat Boutique
Kattestraat 1
9400 Ninove
T 054 25 23 01
www.slagerijmeat.be

deweco floor solutions

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

Tavola

Vakbeurs van de fijne en verse voeding

15-16-17 maart 2020
Kortrijk Xpo

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

www.tavola-xpo.be

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

Kortrijk Xpo

Coronavirus: preventiemaatregelen en arbeidsrechtelijke gevolgen

WELKE PREVENTIEMAATREGELEN KAN DE WERKGEVER NEMEN?

De Wereldgezondheidsorganisatie (WHO) wijst op een aantal preventieve maatregelen die op de werkvloer best worden genomen om de verspreiding van het coronavirus op de werkplek zo goed mogelijk tegen te gaan.

Het gaat onder meer om maatregelen die betrekking hebben op:

- het voorzien van propere en hygiënische werkplekken (zoals bureautafels, toetsenborden) door deze regelmatig te ontsmetten;
- het toepassen van een goede handhygiëne door werknemers door het voorzien van handontsmettingsmiddelen op zichtbare plaatsen;
- het voorzien van een goede respiratoire hygiëne op de werkplek door het gebruik van papieren zakdoekjes ingeval van hoesten en niezen;
- het informeren van werknemers dat ze zich met ziektesymptomen zoals hoest en/of koorts beter niet naar de werkplek begeven;
- het voorzien van thuiswerk in een aantal gevallen (bv. bij recent bezoek aan de regio's waar het virus zich verspreidt);
- het voorzien van instructies ingeval iemand ziek wordt met een vermoeden van het hebben van het coronavirus.

Een uitgebreide opsomming van de verschillende preventiemaatregelen op de werkvloer vindt u in dit advies van de WHO.

WAT IS DE SITUATIE VAN EEN WERKNEMER DIE VERHINDERD IS OM HET WERK TE HERVATTEN OMDAT HIJ IN QUARANTAINE IS GEPLAATST OF OMDAT HIJ NIET HUISWAARTS KAN KEREN WEGENS EEN ANNULERING VAN ZIJN TERUGVLUCHT?

Een werknemer met vakantie of na de beëindiging van een opdracht om professionele redenen in het buitenland en die daar "vastzit" als gevolg van een annulering van zijn terugvlucht, kan het bestaan van overmacht inroepen waardoor de werkhervatting verhinderd wordt. Hetzelfde geldt wanneer de werknemer in quarantaine wordt geplaatst.

De schorsing van de uitvoering van de arbeidsovereenkomst omwille van overmacht wordt geregeld door artikel 26 van de wet van 3 juli 1978 betreffende de arbeidsovereenkomsten. Onder overmacht wordt verstaan, een plotse, onvoorziene gebeurtenis, onafhankelijk van de wil van partijen, die de uitvoering van de overeenkomst tijdelijk en volledig onmogelijk maakt.

WAT MOET DE WERKNEMER DOEN?

Zo snel mogelijk zijn werkgever verwittigen. Indien de werknemer zijn werkgever niet verwittigt terwijl hij toch de mogelijkheid heeft om dit te doen, dan zou de werkgever dit kunnen beschouwen als een ongewettigde afwezigheid.

WAT IS DE AARD VAN ZIJN AFWEZIGHEID?

De uitvoering van de overeenkomst is geschorst omwille van overmacht en de werknemer is dus niet ongewettigd afwezig. De afwezigheid van prestaties heeft evenwel de afwezigheid van loon tot gevolg. Onder bepaalde voorwaarden kan de werknemer echter uitkeringen genieten die door RVA uitbetaald worden wegens tijdelijke werkloosheid ingevolge overmacht. De werkgever die de overmacht inroept, moet hiervan zo snel mogelijk een elektronische aangifte doen bij het werkloosheidsbureau van de exploitatiezetel. Daarnaast moet hij ook nog een schriftelijke aanvraag tot erkenning van de overmacht indienen met een gedetailleerde uitleg waaruit blijkt dat de werkloosheid is veroorzaakt door overmacht, veroorzaakt door het coronavirus.

In voorkomend geval kan de werknemer verkiezen om, mits akkoord van zijn werkgever, deze dagen om te zetten in verlofdagen (onmogelijk in geval van een regime van collectieve vakantie in de onderneming) en zo het recht op zijn loon weer te verkrijgen.

WAT KAN EEN WERKGEVER DOEN BIJ DE TERUGKEER VAN DE WERKNEMER UIT EEN GEBIED DAT GETROFFEN IS DOOR HET CORONAVIRUS?

De arbeidswetgeving laat niet toe dat een werkgever een medisch attest vraagt aan werknemers die terugkeren uit een gebied dat getroffen is door het coronavirus. De werkgever kan alleen de echtheid van de arbeidsongeschiktheid nagaan maar niet de arbeidsgeschiktheid.

Zolang het niet vaststaat dat de werknemer arbeidsongeschikt is via een attest van een behandelend arts of de arbeidsarts, kan de werkgever hem de toegang tot de werkvloer dan ook niet weigeren. Gelet op de verplichting van de werkgever om als een goed huisvader erover waken dat de arbeid wordt verricht in behoorlijke omstandigheden met betrekking tot de veiligheid en de gezondheid van de werknemer, zal hij uiteraard wel binnen de wettelijke grenzen bepaalde maatregelen kunnen nemen. Zo zal de werkgever in overleg met de werknemer kunnen beslissen om het werk tijdelijk anders te organiseren (b.v. thuisarbeid of telewerk, gebruik van andere lokalen, ...).

De werkgever kan de kennelijk zieke werknemer vragen om, met het oog op de veiligheid van de andere werknemers naar huis te gaan om uit te zieken en hem aanraden om zich te laten verzorgen. De werkgever kan, indien hij van oordeel is dat de toestand van de werknemer de risico's die verbonden zijn aan de werkpost onmiskenbaar verhoogt, contact opnemen met de arbeidsarts, die dan oordeelt of het noodzakelijk is de werknemer aan een gezondheidsbeoordeling bij hem te onderwerpen. De werknemer dient hier dan onverwijld gevolg aan te geven.

WAT IS DE SITUATIE VAN EEN WERKNEMER DIE ALS GEVOLG VAN HET CORONAVIRUS ZIEK WORDT?

De situatie is anders wanneer een werknemer als gevolg van het coronavirus ziek wordt en daardoor verhinderd wordt te werken. In dat geval is de onmogelijkheid om te werken te wijten aan de arbeidsongeschiktheid van de werknemer en zijn de gewone regels in dat kader van toepassing. Zo zal de arbeidsongeschikte werknemer in princi-

pe gedurende een bepaalde periode recht hebben op gewaarborgd loon ten laste van zijn werkgever.

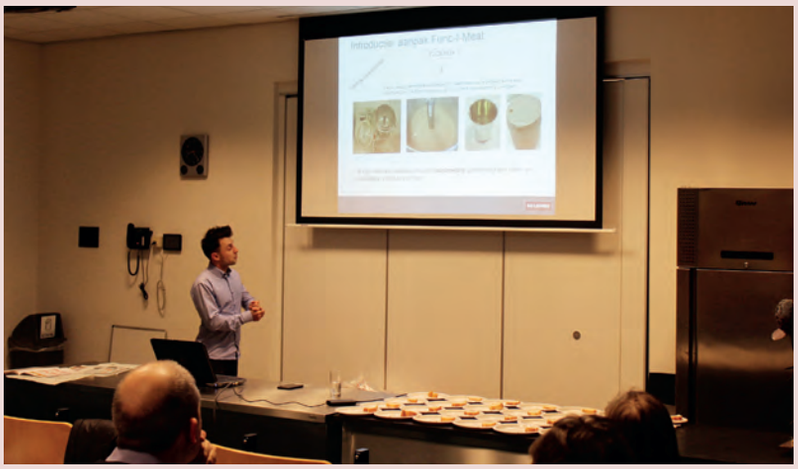
WAT IS DE SITUATIE VAN EEN WERKGEVER DIE, ALS GEVOLG VAN HET CORONAVIRUS, ZIJN ACTIVITEITEN TIJDELIJK NIET MEER KAN UITOEFENEN?

In dergelijk geval is het de werkgever die verhinderd is om werk te verschaffen aan zijn werknemers door een omstandigheid die een situatie van overmacht vormt, namelijk een plotse, onvoorziene gebeurtenis, onafhankelijk van de wil van partijen, die de uitvoering van de overeenkomst tijdelijk en volledig onmogelijk maakt. De uitvoering van de overeenkomst is dus eveneens geschorst omwille van overmacht zoals bepaald door artikel 26 van de wet van 3 juli 1978 betreffende de arbeidsovereenkomsten.
Wanneer een werkgever, omwille van redenen van overmacht, niet in staat is om zijn personeel tewerk te stellen, kan hij zijn personeel in tijdelijke werkloosheid wegens overmacht plaatsen, mits naleving van bepaalde formaliteiten, en deze maatregel kan zowel voor de werklieden als voor de bedienden worden ingevoerd. Tijdens deze periode kunnen de werknemers in beginsel een uitkering van de RVA genieten. De werkgever die de overmacht inroept, moet hiervan zo snel mogelijk een elektronische aangifte doen bij het werkloosheidsbureau van de exploitatiezetel. Daarnaast moet hij ook nog een schriftelijke aanvraag tot erkenning van de overmacht indienen met een gedetailleerde uitleg waaruit blijkt dat de werkloosheid is veroorzaakt door overmacht, veroorzaakt door het coronavirus.

MEER INFORMATIE

- Contact Center van de Arbeidsinspectie - Toezicht op de sociale wetten: 02 233 35 55 55 en info.tsw@werk.belgie.be.
- Voor meer informatie in verband met de te volgen procedures ten aanzien van de rva, verwijzen we naar de website van de rva (www.rva.be) en naar het nieuwsbericht van de rva over het coronavirus.
- Voor algemene informatie in verband met het coronavirus, verwijzen we naar de volgende website van de FOD Volksgezondheid: www.info-coronavirus.be/nl .

Op 17 februari vond in Antwerpen de FUNC-I-MEAT infoavond plaats



CLB GROUP

Care for Life and Business

CLB Group, een dienstengroep met verschillende specialisaties

Ons doel is om u als werkgever zo goed mogelijk bij te staan met dienstverlening op maat. Dat doen we door zo dicht mogelijk bij u te staan zodat we kort op de bal kunnen spelen. Bovendien staan we u graag bij met een professionele en correcte behandeling van uw administratie.

CLB Sociaal Secretariaat verwerkt als erkend sociaal secretariaat uw loonadministratie op een kwalitatief hoog niveau.

CLB Consult zorgt voor juridische ondersteuning en begeleiding.

CLB Verzekeringen is een onafhankelijk makelaarskantoor gespecialiseerd in bedrijven, kmo's, vrije beroepen en starters.

CLB IT Solutions i.s.m. Behind Your Business is expert in het bieden van IT-oplossingen aan kmo's en vzw's.

CLB Externe Preventie helpt u op een proactieve en flexibele manier met het opzetten en uitvoeren van een passend welzijnsbeleid.

CLB Medische Controle en Advies helpt werkgevers in de privé- en publieke sector om medisch toezicht te houden op werknemers die afwezig zijn.

CLB Academy is uw partner voor alle vragen met betreking tot leren en ontwikkeling.

Industrieterrein Kolmen 1085| 3570 Alken T 011 31 23 41 info@clbgroup.be www.clbgroup.be

TEKST EN FOTO'S: CARINE VOS

STATUTAIRE ALGEMENE VERGADERING VAN DE KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOUWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIE VAN 2 MAART 2020

Voor het tweede jaar op rij vond de Algemene Statutaire Vergadering van de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België Plaats in de vergaderzaal van de Landsbond aan de Houba de Strooperlaan te Laken.

VERSLAG VAN DE STATUTAIRE VERGADERING VAN DE KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOUWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIE VAN 2 MAART 2020.

De covoorzitters heetten iedereen van harte welkom. Covoorzitter Ivan Claeys 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 VERCRUYSSEN, SECRETARIS VAN DE LANDSBOND STELDE HET JAARVERSLAG 2019 VOOR DAT WIJ HIERNA INTEGRAAL VOOR U PUBLICEREN.

JAARVERSLAG 2019

KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOUWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIË

Door de oprichting van de VZW De Belgische Beenhouwerij sinds 2014, worden door deze laatste een aantal activiteiten verricht die voorheen door de Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België verricht werden.
Deze activiteiten zijn opgenomen in het jaarverslag van de VZW De Belgische Beenhouwerij.

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 Beenhouwers vertegenwoordigd door ondervoorzitter, de heer Jean-Luc Pottier als effectief lid en voorzitter, de heer Ivan Claeys als plaatsvervangend lid.

ENKELE PUNTEN

Clean label

Het FAVV waarschuwt voor de nieuwe trend die er in bestaat om zo weinig mogelijk E-nummers te vermelden op het etiket. Indien de alternatieven zoals extracten van groenten (spinazie, snijbiet,...), fruit (citrus, granaatappel), gebufferde of droge azijn,.... de functie van additief vervullen, moeten deze een goedkeuringsprocedure doorlopen (controle op zuiverheid en concentratie) en dit is niet altijd het geval.
Levensmiddelenadditieven die niet expliciet toegelaten zijn, zijn verboden.
In de Belgische Beenhouwerij van 12/01/2020 zal er uitgebreid aandacht besteed worden aan dit onderwerp.

Nieuwe applicatie checklists

De nieuwe applicatie checklists "inspecties" op de website van het FAVV geeft bij ingave van de activiteit die uitgeoefend wordt (vb. Vleeswinkel) onmiddel-

lijk de checklists die van toepassing zijn op deze activiteit. Sinds een paar jaar is het mogelijk om de checklist te consulteren met bijhorende commentaren hetgeen de operator toelaat zich voor te bereiden op een eventuele controle.

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 2020:
€ 238,87 van 0 tot 4 tewerkgestelde personen (VTE),
€ 464,44 van 5 tot 9 tewerkgestelde personen(VTE),
€ 849,25 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 € 82,53 per vestigingseenheid.

LAUREATEN VAN DE ARBEID

Op zondag 22 september 2019 vond in het auditorium van het Bouwcentrum in Antwerpen de plechtige uitreiking plaats van de eretekens en de diploma's voor de Laureaten van de Arbeid. 3 laureaten ontvingen het bronzen ereteken, 14 het zilveren ereteken en 41 het gouden ereteken evenals het bijhorend diploma. 48 laureaten ontvingen het diamanten label. De heren Ivan Claeys en Etienne De Vleminck werden voor hun jarenlange inzet bekroond met de titel van Eredeken van de Arbeid. De heren Willy Verbust en Jean-Luc Pottier ontvingen het brevet van Emeritus Eredeken.
Een uitgebreide reportage werd opgenomen in het vakblad De Belgische Beenhouwerij van 20 oktober 2019.

OPLEIDING -EN INFOAVONDEN

Tijdens het voorjaar werden infoavonden gehouden in het Vlaams Gewest met als onderwerp:
- Voorstelling studie universiteit van Hasselt: " Hoe richt ik mijn winkel in voor een maximum verkoop."
- Koelgassen – Verplicht bijhouden van een register met vermelding van de lekken.
- Het verschil tussen een rechtsbijstandverzekering opgenomen in een polis en een afzonderlijke rechtsbijstandverzekering.
- Voordelen lidkaart en partners.

In het najaar 2019 werden opleidings- en infoavonden georganiseerd waarin onder andere de volgende onderwerpen behandeld werden:
- F.A.V.V.:
  - Clean label (additieven)
  - Het gebruik van katoenen doeken
  - Omzendbrief traceerbaarheid van rundvlees
  - Modaliteiten ophalen van afval
  - Ingangscontrole
  - Allergenen
- Joyn: klantenkaartsysteem
- Voordelen lidkaart en partners van de Landsbond

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

NIEUWE WET OP DE VENNOOTSCHAPPEN EN DE VERENIGINGEN

Vanaf 1 mei 2019 trad de nieuwe wet op de vennootschappen en de verenigingen in werking.

Door deze nieuwe wet wordt het aantal vennootschapsvormen gereduceerd tot 4 basisvormen, t.t.z. de Besloten Vennoot-schap (BV), de Naamloze Vennootschap (NV), de Coöperatieve Vennootschap (CV) en de Maatschap (waarvan de varianten met rechtspersoonlijkheid, de Vennootschap onder Firma (VOF) en de Commanditaire Vennootschap (Comm.V.) behouden blijven).

Door deze wet werd eveneens de Wet van 31 maart 1898 op de beroepsverenigingen opgeheven. Concreet betekent dit dat voor 1 januari 2024 de bestaande beroepsverenigingen omgevormd dienen te worden tot een VZW erkend als beroepsvereniging.
Deze omvorming zal gebeuren onder coördinatie van de Landsbond.

De leden die handel drijven onder de vorm van een vennootschap zullen eveneens voor die datum hun statuten moeten aanpassen met dien verstande dat de dwingende bepalingen van deze wet reeds van toepassing zullen zijn vanaf 1 januari 2020. (vb. voor een bvba het verplicht gebruik van de benaming besloten vennootschap en de afkorting bv).

UBO REGISTER

De wet van 18 september 2017 tot voorkoming van het witwassen van geld en de financiering van terrorisme en tot beperking van het gebruik van contanten voorziet in het invoeren van een register van uiteindelijke begunstigden in België (in het Engels 'UBO' genoemd, dat staat voor 'Ultimate Beneficial Owner').
Concreet betekende dit dat ten laatste op 30/09/2019 (Tot 31/12/2019 werden er evenwel geen sancties getroffen) elke vennootschap en vereniging een regis-

tratie diende te verrichten bij de FOD Financiën met vermelding van de personen die zeggenschap hebben over de vennootschap (> 25 % van de stemrechten, de aandelen of het kapitaal) of de vereniging.

Deze verplichting is niet van toepassing op de beroepsverenigingen.

LICHTE PLASTIC DRAAGTASSEN

Na het Waals en het Brussels Hoofdstedelijk Gewest trad op 17 juni 2019 een besluit van de Vlaamse Regering in werking. Dit besluit gaat minder ver dan de regeling in de andere Gewesten aangezien lichte plastic draagtassen met een wanddikte van > 15 micron en < 50 micron nog wel aan de klant meegeven mogen worden voor zover er een vergoeding voor gevraagd wordt. Deze vergoeding mag evenwel vrij bepaald worden.
Dergelijke draagtassen aangekocht voor de inwerkingtreding van het besluit mogen nog gratis ter beschikking gesteld worden gedurende 6 maanden.
Voor herbruikbare plastic draagtassen van 50 micron of meer, mag, maar moet er geen vergoeding gevraagd worden.

FORFAITAIRE GRONDSLAGEN VAN AANSLAG

Wat het voorlopig BTW-forfait 2020 betreft werd ons voorstel integraal aanvaard door het College belast met het Onderzoek der Forfaits.
In het berekeningsblad werd een rubriek toegevoegd voor de aangifte van de belastbare opbrengst van de verkoop van plastic zakken.

Een aantal leden ontvingen een schrijven van de FOD Financiën met de mededeling dat zij niet langer van de forfaitaire regeling kunnen genieten aangezien door de hervorming van het ondernemingsrecht alle vennootschappen, met of zonder rechtspersoonlijkheid uitgesloten worden van de forfaitaire regeling. Vanaf 1/1/2020 is de forfaitaire regeling enkel nog van toepassing op belastingplichtigen die fysieke personen zijn.

AFRONDING EUROCENTJES

Vanaf 1 december 2019 is het verplicht om bij cashbetalingen de eurocentjes af te ronden tot het dichtst bij zijnde veelvoud van 5 cent. Deze verplichting geldt niet, maar het mag wel, voor de betalingen, anders dan in cash (vb met bankkaart).
De landsbond heeft zelfklevers laten drukken met de wettelijke vermelding " Het totaal bedrag wordt altijd afgerond" aangezien dit bericht verplicht vermeld moet worden indien een handelaar ook bij betalingen die niet in cash gebeuren de afronding toepast.
De zelfklevers worden verdeeld via de plaatselijke beroepsverenigingen.
Een probleem is dat de afrekening die aan de klant afgeleverd wordt zowel het niet afgeronde bedrag als het afgeronde bedrag moet vermelden.
Een aantal kassasystemen kunnen aan deze voorwaarde niet voldoen.

VZW BEENHOUWERSBOND VAN LUIK (ASBL CORPORATION DES BOUCHERS-CHARCUTIERS-TRAITEURS DE LIEGE ET ENVIRONS)

De beenhouwersbond van Luik dagvaardde onze beroepsvereniging in ontbinding.
De rechtbank van Eerste Aanleg te Brussel besliste op 06/09/2019 dat de VZW Beenhouwersbond van Luik geen enkel wettig belang heeft om de ontbinding van onze beroepsvereniging te eisen aangezien zij nog niet bestond op het ogenblik van de feiten die betwist worden. De vordering werd bijgevolg afgewezen en de VZW Beenhouwersbond van Luik werd veroordeeld tot betaling van de gerechtskosten.

Voor de zoveelste keer werd onze beroepsvereniging in het gelijk gesteld. De vraag is of dat het verbond van Luik eindelijk zal berusten.

Blijkbaar niet aangezien het verbond van Luik op het einde van het jaar een brief stuurde naar een aantal beenhouwers van de provincie Luik waarbij vermeld wordt dat zij voorstander zijn voor een oprichting van een Waalse federatie van beenhouwers, spekslagers en traiteurs en aan de Vlaamse beroepsverenigingen voorstellen om hetzelfde te doen. Om dit te realiseren dient de huidige Landsbond ontbonden te worden ten voordele van de 2 op te richten nieuwe verbonden.
De hoofding van de brief verwijst naar de erkende beroepsvereniging opgericht op 02/07/1926 en stichtend lid van de Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België. Het vermelde ON is evenwel deze van de VZW opgericht op 19 december 2016, hetgeen uiteraard misleidend is.
De brief werd voor advies overgemaakt aan onze advocaat.
Afhankelijk van dit advies, dat nog niet gekend is op 31/12/2019, zal beslist worden of hiertegen een gerechtelijke procedure opgestart wordt.

POSITION PAPERS

De verschillende sectorgroepen binnen VLAM richtten een taskforce op om met de verschillende actoren binnen de sectorgroepen, de vleessector op één lijn te kunnen verdedigen.
De Landsbond maakt ook deel uit van de taskforce. We ontwierpen in samenwerking met diverse wetenschappers de positionpapers die gepubliceerd werden in ons vakblad en op onze website Ook

onze slagers vinden hierin wetenschappelijk onderbouwde gegevens om vlees beter te kaderen in een gezond voedingspatroon.

125-JARIG BESTAAN

In 2019 vierde onze beroepsvereniging haar 125-jarig bestaan. Voor deze gelegenheid waren de leden welkom op de receptie aangeboden ter gelegenheid van de plechtige uitreiking van de eretekens en de diploma's voor de Laureaten van de Arbeid op zondag 22 september 2019 in het Bouwcentrum in Antwerpen en de receptie aangeboden op 29 september 2019 ter gelegenheid van het jaarlijks feest in Saint-Hubert.
Het Hoofdbestuur besliste de feestelijkheden af te sluiten in 2020 met op 6 september 2020 een familiedag in Pairi Daiza en op 13 september 2020 een diner in Salons De Waerboom te Groot-Bijgaarden. De volgende nummers van De Belgische Beenhouwerij zullen aan beide manifestaties ruim aandacht besteden.

PROMOTIECAMPAGNES

DE WEEK VAN DE SLAGER

Reeds voor de 10de keer werd het evenement "DE WEEK VAN DE SLAGER" georganiseerd. 250 slagers namen (geregistreerd) deel aan de actie en ontvingen enkele duizenden leerlingen uit het 5de en 6de leerjaar. Onze commerciële partner GANDA HAM ondersteunde 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 de 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 2020 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.

VLAM DEELT HAPJES UIT OP BIBAC PLUS FRESH OP DE STAND VAN DE LANDSBOND

Ter gelegenheid van BIBAC PLUS FRESH heeft VLAM koks afgevaardigd naar de stand van de Landsbond waar ze gedurende alle beursdagen hapjes uitgedeeld hebben aan de bezoekers.

DE VEERTIENDAAGSE VAN DE LOKALE PRODUCTEN

Deze promotie actie werd georganiseerd in samenwerking met APAQ-W.
Gedurende deze veertiendaagse, van 4 tot 19 mei 2019, hebben de betrokken sectoren waaronder de beenhouwerij zich ingezet om gedurende veertien dagen hun product in de kijker te zetten. Er werd promotiemateriaal ter beschikking gesteld.

WK VOETBAL

Ter gelegenheid van het WK voetbal tekende VLAM een speciale campagne uit voor onze leden. Er werden receptenfiches en winkelaffiches gemaakt met nieuwe wereldse recepten en er werd inpakpapier verdeeld bij onze slagers. De campagne kende een ongelofelijk succes. Tijdens het EK 2020 zal op dezelfde manier ondersteuning voorzien worden voor onze leden.

PROMOTIECAMPAGNES VLAM

Hieronder vindt u een overzicht van de promotiecampagnes 2019

VLEES VAN BIJ ONS

Alle acties voor de promotie van vlees van bij ons die van start ging in 2016 liepen door in 2019. Genieten van vlees en goesting krijgen in een stukje vlees van bij ons staat nog steeds centraal in de campagne. De overkoepelende campagne (gezamenlijk 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 2019 voortgezet.

RUNDVLEES VAN BIJ ONS

De week van de steak-friet werd opnieuw georganiseerd in samenwerking met APAQ-W. 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 dat de verkoop van steak gepiekt heeft in de campagneperiode. De actie wordt in 2020 herhaald.

VARKEN VOOR ALLE VORKEN

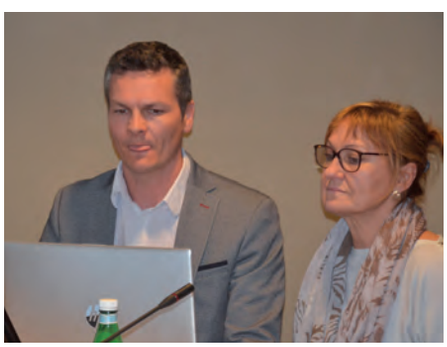
De campagne een varken voor alle vorken werd succesvol verdergezet.

MEESTERLYCK

De Meesterlijckcampagne kreeg een update. De campagne richt zich naar een brede doelgroep (verantwoordelijken voor aankoop van 25 tot 54 jaar). Specifieke aandacht gaat naar de jongere verbruikers.

KIP, KONIJN EN GEVOGELTE

De week van het konijn nam een bijzondere plaats in in de promotie van de sectorgroep PEK Via publicaties online, publireportages in magazines, bijlagen in dagbladen, integratie in kookprogramma's, website, samenwerking met foodbloggers en socialmedia werd de datum bekend gemaakt bij het grote publiek. Ook in 2020 gaat de week van het konijn door en zullen de media er de nodige aandacht aan geven.



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 driemaal 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 werden gepubliceerd in de eerste uitgave van De Belgische Beenhouwerij 2019. Het volledig register staat ter beschikking 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 heeft ook in 2019 zijn medewerking verleend aan de vakbeurzen Saveurs et Métiers (27/01/-29/01/2019)en Bibac Plus Fresh (22/09-25/09/2019).

Ter gelegenheid van de beurs Saveurs et Métiers werd op zondag 27 januari 2019 een vakwedstrijd georganiseerd met als thema paté. De dag nadien, op 28 januari 2019, werd de wedstrijd Le Couteau d'Or (Het Gouden mes) georganiseerd voor jonge beenhouwers in opleiding.

Ter gelegenheid van BIBABC PLUS FRESH werd op maandag 23 september 2019 de wedstrijd Het Gouden Mes georganiseerd voor jonge beenhouwers in opleiding.

Op maandag 24 september 2019 vond een youngsterdemo plaats die dit jaar in het teken stond van de gourmetschotel.

FUNC-I-MEAT

FUNC-I-MEAT staat voor screening van de intrinsieke eigenschappen van functionele ingrediënten en applicatie ervan in diverse vleesproducten. Dit TETRA project is een samenwerking tussen de Landsbond, de Belgische vleeswarenbedrijven, de ingrediëntenleveranciers/-producenten en de KU Leuven..
Dit project wordt gesubsidieerd door VLAIO. Meer uitleg over dit project is gepubliceerd in De Belgische Beenhouwerij nr. 3 van 10 maart 2019.

FINANCIEEL VERSLAG

De heer Godu, boekhouder van de Landsbond, en de Schatbewaarders, de heren Marc Haegeman en Danny Toussaint, brachten verslag uit van hun opdracht. De schatbewaarders presenteerden tevens de begroting 2020. Deze werd goedgekeurd met 1 onthouding. 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.

Na het officiële gedeelte volgt een debat. Covoorzitter Ivan Claeys opende het debat

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.

TEKST EN FOTO'S: CARINE VOS

Verslag STATUTAIRE ALGEMENE VERGADERING VAN DE VZW DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ VAN 2 maart 2020.

STATUTAIRE ALGEMENE VERGADERING VAN DE VZW DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ

De Statutaire Algemene Vergadering van onze vzw vond voor plaats in de eigen vergaderzaal op de zetel van de VZW . Covoorzitter, Ivan Claeys zat de vergadering voor.

DE HEER FILIP VERCRUYSSEN, SECRETARIS, STELDE HET JAARVERSLAG HET JAARVERSLAG 2019 VOOR.

JAARVERSLAG 2019

VAKBLAD DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ

Dit vakblad is het orgaan door middel waarvan de wettig erkende beroeps-vereniging "De Koninklijke 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.

REALISATIES IN SAMENWERKING MET DE KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOUWERS,SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIE

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 driemaal 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 werden gepubliceerd in de eerste uitgave van De Belgische Beenhouwerij 2019. Het volledig register staat ter beschikking 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 FRESH

De Landsbond heeft ook in 2019 zijn medewerking verleend aan de vakbeurzen Saveurs et Métiers (27/01/-

29/01/2019)en Bibac Plus Fresh (22/09-25/09/2019).

Ter gelegenheid van de beurs Saveurs et Métiers werd op zondag 27 januari 2019 een vakwedstrijd georganiseerd met als thema paté. De dag nadien, op 28 januari 2019, werd de wedstrijd Le Couteau d'Or (Het Gouden mes) georganiseerd voor jonge beenhouwers in opleiding.

Ter gelegenheid van BIBABC PLUS FRESH werd op maandag 23 september 2019 de wedstrijd Het Gouden Mes georganiseerd voor jonge beenhouwers in opleiding.

Op maandag 24 september 2019 vond een youngsterdemo plaats die dit jaar in het teken stond van de gourmetschotel .

FUNC-I-MEAT

FUNC-I-MEAT staat voor screening van de intrinsieke eigenschappen van functionele ingrediënten en applicatie ervan in diverse vleesproducten. Dit TETRA project is een samenwerking tussen de Landsbond, de Belgische vleeswarenbedrijven, de ingrediëntenleveranciers/-producenten en de KU Leuven..

Dit project wordt gesubsidieerd door VLAIO. Meer uitleg over dit project is gepubliceerd in De Belgische Beenhouwerij nr. 3 van 10 maart 2019.

FINANCIEEL VERSLAG

De heer Godu, boekhouder van de VZW De Belgische Beenhouwerij, en de Schatbewaarders, de heren Marc Haegeman en Danny Toussaint, brachten verslag uit van hun opdracht. De schatbewaarders presenteerden tevens de begroting 2020. Deze werd goedgekeurd met 2 onthoudingen.

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.

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

SAVEURS & METIERS

DEMOWEDSTRIJD DROGE WORSTEN OP SAVEURS & METIERS 2020

Op 6 februari toog een delegatie van de Landsbond naar de slagerijafdeling van TER GROENE POORTE voor de diploma-uitreiking van de demonstratiewedstrijd waaraan de school meedeed met als thema DROGE WORSTEN.

Voorafgaand aan de diploma-uitreiking stelden voorzitter Ivan Claeys en medejurylid Norbert Vanspeybroeck dat ze aangenaam verrast waren door de kwaliteit van de 80 inzendingen van de leerlingen van Ter Groene Poorte. Norbert Vanspeybroeck vertelde in zijn toelichtingsspeech dat hij na al die jaren praktijkervaring nog iets had kunnen opsteken van deze jongeren. Hij wees hen op de foutjes die gemaakt werden op vlak van binding, kleur, samenstelling, … en deelde mede aan de toehoorders dat hij graag een gastles wil geven om alle opmerkingen netjes toe te lichten.

Na het speechen was het tijd voor de diploma-uitreiking. Ivan Claeys en Norbert Vanspeybroeck deelden samen de diploma's uit. De eerste 10 leerlingen met de beste score kregen uit handen van Norbert Vanspeybroeck een goodybag van de firma Rejo. Maar het was Marco Van Hoecke die met de prijzen ging lopen. Hij behaalde niet alleen de beste totaalscore, hij kreeg ook de prijs van de creativiteit voor zijn mini-pistacho.

Na de prijsuitreiking, waarbij er gelukkige leerlingen en teleurgestelde leerlingen waren, ging iedereen op de foto voor de gebouwen van de slagerijafdeling.

Norbert: Wij waren aangenaam verrast door het feit dat we 80 inzendingen binnenkregen van de leerlingen van Ter Groene Poorte. Over het algemeen zaten smaak, geur en uitzicht goed. Hier en daar moet er wat bijgestuurd worden, maar dat is volkomen normaal.

Ivan: Er waren worsten in alle soorten, maten en smaken. Hier en daar waren er enkele smaakcombinaties die niet goed zaten zoals bijvoorbeeld in de droge worst met groene thee of worsten met een overdosis aan kaas en noten. De leraars moeten de leerlingen bijbrengen dat ze moeten opletten met wat ze toevoegen. De binding en smaak moeten goed blijven. Een toets van noten is ok maar als de smaken die toegevoegd worden overheersen is dat niet meer goed.

Norbert: Al doende leert men en demonstraties of wedstrijden als deze zijn een unieke gelegenheid voor de leerlingen om te oefenen en de producten te laten beoordelen door een vakjury.

Ivan: Ze hebben nog tijd om één en ander bij te sturen en ik hoop dat ze allemaal meedoen aan de volgende EUROBEEF vakwedstrijden in 2021. Voor sommigen zal dat al zijn als professional, voor andere zal dat nog zijn in de juniorcup.

Na de prijsuitreiking had ik een leuk gesprek met Marco Van Hoecke (20) uit Torhout. Marco heeft een tweelingbroer die in het ouderlijke bouwbedrijf werkt. Voor Marco was dat geen optie omdat hij twee en een half jaar geleden ernstig ziek werd. Marco legt ondertussen een lange weg naar herstel af.

Marco: Ik ben ongelofelijk blij met deze prijzen. De hoogste score behalen is één ding maar ook nog de prijs voor creativiteit winnen is toch wel leuk.

Was je voorbestemd om een slagersopleiding te volgen?

Marco: Totaal niet. Normaal gezien zou ik nu aan de slag geweest zijn in de bouwonderneming van mijn vader. Mijn tweelingbroer werkt bij mijn vader in het bedrijf. Het lot heeft voor mij echter een andere wending genomen. Van mijn 15de tot 18de jaar studeerde ik in de hotelafdeling van Ter Groene Poorte waar ik mijn diploma kok behaalde. Ik deed er nog een zevende specialisatiejaar Traiteur bij en gaf nadien aan dat ik werken met vlees eigenlijk wel leuk vond. De leraars hebben me toen aangeraden om de opleiding tot slager te starten. Ik doe dat heel graag en dat sluit perfect aan bij de koksopleiding.

Wat doe je het liefst?

Marco: Het liefst van al sta ik in het atelier. Uitbenen is het meest mijn ding. Ik loop stage bij slager Jelle in Torhout en daar krijg ik de kans om alle facetten van de slagerswerkvloer te leren kennen. Ik doe de meeste zaken graag in de slagerij maar klanten bedienen doe ik absoluut niet graag.

Je werd ziek tijdens de opleiding, hoe ging je daar mee om?

Marco: 2 en een half jaar geleden sloeg het noodlot toe en kreeg ik kanker. Doordat ik altijd heel positief ben gebleven en de moed niet verloor, heb ik mij erdoor geslagen, denk ik. Ik moet wel onderstrepen dat ik onvoorwaardelijke steun gekregen heb van mijn vader, mijn stiefmama – die een echte mama is voor mij – en alle kinderen thuis of ze nu stief zijn of niet. Dat heeft uiteraard een belangrijke rol gespeeld in mijn genezingsproces. Ik was net van start gegaan met de opleiding slagerij. Gelukkig kon ik ook hier op school ook rekenen op begrip. Het was niet altijd gemakkelijk maar we sloegen er ons samen door. Ik heb nog 2 en een half jaar voor de boeg eer ik volledig genezen verklaard kan worden.

Wat wil je na je studies doen?

Marco: Ik wil eerst en vooral ervaring opdoen en daarna droom ik er toch van om een eigen slagerij te beginnen. Ik hoop dat dat ooit lukt.

Ik wens het je van harte toe Marco !

DE WEEK VAN DE SLAGER
20-26 APRIL 2020

Terwijl in Nederland jarenlang DE DAG VAN DE SLAGER heeft plaatsgevonden stapte de Nederlandse Slagersbond sinds kort over naar de organisatie van DE WEEK VAN DE SLAGER. Van 11 tot 16 mei wil zij de Nederlandse jongeren laten kennismaken met het slagersambacht is.
Net als bij ons is DE WEEK VAN DE SLAGER in Nederland hét moment om jongeren, zij-instromers, geïnteresseerden, … enthousiast te maken voor het beroep.
Het is een leuke vaststelling dat Nederland ons voorbeeld volgt en ziet dat er meer dan één dag nodig is om het slagersvak te promoten.
Bij ons werd DE WEEK VAN DE SLAGER gelanceerd in 2009 en ze loopt dit jaar van 20 tot 26 april.
Als ik de filmpjes op de facebookpagina van de Koninklijke Nederlandse Slagersbond vergelijk met die op onze website, stel ik vast dat de aanpak van onze Noorderburen in niets verschilt van de onze. De doedag en/of het slagersbezoek vinden daar ook hun intrek.
Bij ons zetten elk jaar meer dan 250 ambachtelijke slagers hun deuren open om jeugdige leerlingen de slagerswereld te leren kennen. Ondertussen kijken veel lagere scholen uit naar de uitnodiging van hun plaatselijke ambachtelijke slager en hebben het bezoek aan de slagerij, waarbij de leerlingen de gelegenheid krijgen om op een speelse manier de slagerswerkvloer te ontdekken, reeds lang gepland.
DE WEEK VAN DE SLAGER heeft niet alleen troeven voor de slagerswereld maar biedt de leerkrachten ook extra leerstof voor een aangename themales rond gezonde voeding of een toekomstige beroepskeuze.
Als iedereen op zijn manier promotie maakt voor de slagersopleiding, stromen er misschien wat meer jongeren in. Misschien zijn zij wel de broodnodige slagers in spé…
Hopelijk trekt de positieve aandacht rond DE WEEK VAN DE SLAGER de twijfelaars mee over de streep zodat we met nog meer deelnemende ambachtelijke slagers aan de aftrap staan!
Vergeet niet om uw foto's van DE WEEK VAN DE SLAGER door te sturen naar carine.vos@landsbond-beenhouwers.be zodat ik in de volgende Belgische Beenhouwerij en op facebook een leuke reportage kan publiceren.
Alle info aangaande de organisatie van een doedag of een slagersbezoek kan je vinden op de website www.deweekvandeslager.be. Wie vragen heeft of materiaal wil bestellen kan dat doen via carine.vos@landsbond-beenhouwers.be

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. 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, koks, etc.
Het project rond DE WEEK VAN DE SLAGER is ondertussen geëvolueerd van een regionaal project naar een nationaal evenement met ondersteuning uit de hele slagerswereld.
Zowel de nationale beroepsfederatie als de slagersscholen als onze partners en 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 wer-

ken 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 2019 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 2020 weer meer deelnemers zijn dan de voorbije editie.

Ik duim alvast voor een succesrijke WEEK 2020!
Carine

DE WEEK VAN DE SLAGER 2020
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 editie van de 'Belgische Beenhouwerij' van maart schenkt extra aandacht aan 'DE WEEK VAN DE SLAGER'.
- WINKELAFFICHE VIA BB van maart
- LEDEN DIE ZICH INSCHRIJVEN EN ONS LATEN WETEN HOEVEEL LEERLINGEN ZE IN HUN SLAGERIJ ONTVANGEN, KRIJGEN GRATIS GADGETS.

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

VOORBEREIDINGSPLAN VOOR DE AMBACHTELIJKE SLAGER

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

WERKPLAN VOOR DE AMBACHTELIJKE SLAGER BIJ EEN DOE-DAG

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

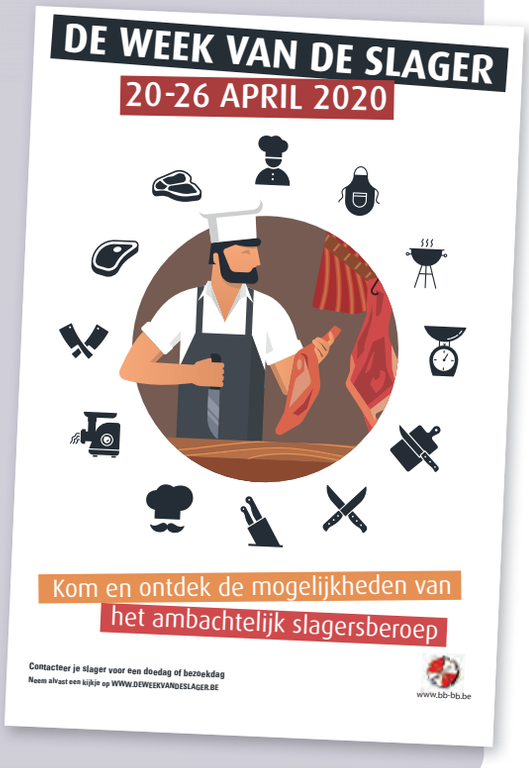
WERKPLAN VOOR DE AMBACHTELIJKE SLAGER OPENDEURDAG
- Een goede voorbereiding is ook hier zeer belangrijk!
- Je kan de opendeurdag als volgt organiseren:
- De leerlingen komen in het atelier en de slager legt uit hoe een werkdag er uitziet.
- Het belang van een goede hygiëne en van het niet doorbreken 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 kost veel energie. In 1uur 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 2020

Beste directie,
Beste leerkracht,
In de week van 20 tot en met 26 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 .....

Mals vlees met een glorieuze smaak.

UNIEKE ACTIE

Maak kans op een BERKEL snijmachine t.w.v. €500 om te verloten onder uw klanten!

Voor meer info mail naar info@glorius.be
of kom langs op TAVOLA - STAND 514

Verwelkomen u ook graag op onze stand:

CONSTRUCTS
grootkeukens / industrial kitchens

Deldiche
where food becomes art

Slagerij Vangramberen, Boutersem

WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE

FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION

Technische Dienst van De Landsbond 'ON TOUR' bij PIVA Slagersschool – Antwerpen was meteen een groot succes!

Onze sector schreeuwt om ondernemende ambachtslui: jongeren die initiatief durven nemen, die kunnen samenwerken, die hun schouders onder een project willen steken. De technische dienst van de Belgische Beenhouwersbond wil samen mee met de scholen en het bedrijfsleven de verbindende schakel zijn! Willen we jongeren vormen die voldoende competenties bezitten, dan moeten we inhoudelijk sterke, maar ook creatieve en innovatieve mogelijkheden aanbieden.
Op 10 februari jl. ging de BB Technische Dienst met o.a. em. Prof. dr. ir. Hubert Paelinck - KU Leuven, Norbert Van Speybroek - R & D Piloot Rejo en Bertrand Vande Ginste - Ere Vakleraar Slagers-Traiteursschool Diksmuide voor de eerste keer 'on tour'. We waren te gast bij vakleraar Bert Vogels en zijn leerlingen van PIVA Slagersschool - Antwerpen. Een ganse dag werd het productieproces van doseerzouten met de tumbler op een bevattelijke, wetenschappelijke en praktische wijze gedemonstreerd (zie vakartikel in deze BB-editie). De leerlingen waren zeer enthousiast en bijzonder geïnteresseerd. Het was voor ons een zeer positieve ervaring en kwamen tot de conclusie dat er bij de slagers in spé heel wat potentieel zit!
De volgende demo van BB - technische dienst 'ON TOUR' gaat door op 10 maart 2020 in de Slagers-Traiteursschool Atheneum – Diksmuide. Gewerkt zal worden rond het thema 'Creatieve salamibereidingen' Wens je als school ook deel te nemen, neem dan contact op met Carine.Vos@landsbond-beenhouwers.be

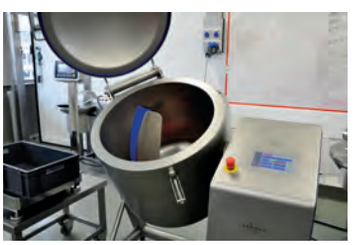


TAVOLA 2020
15-16-17 MAART
Kortrijk Xpo (België)
www.tavola-xpo.be

EDITIE 2020 - GOUDEN TAVOLA

EEN HOOGSTAANDE SELECTIE VAN 500 EXPOSANTEN EN VAN PREMIUM PRODUCTEN

De Gouden Tavola is de prestigieuze wedstrijd onder de exposanten van Tavola en bekroont de beste & meeste innovatieve producten van de vakbeurs. Met maar liefst 123 inzendingen, geven de exposanten een duidelijk signaal dat innovatie & nieuwe producten hoog op hun agenda staan. Dit laat alvast vermoeden dat het aanbod van de exposanten op TAVOLA 2020 – op 15-16-17 maart 2020 in Kortrijk Xpo, België – bijzonder interessant wordt!

RETAIL WINNAAR:
Wasabi Vodka - The Wasabi Company

RETAIL 1e nominatie:
Natuurlijk Vegan - Van Koolen/Deliva

RETAIL 2e nominatie (ex-aequo):
Frutastic Veggie Powders - Frubero

RETAIL 2e nominatie (ex aequo):
Apple Chips - Fruitlayer

DELICATESSEN Winnaar:
Sea Arch non alcoholische gin - Bleuze Interfood

DELICATESSEN 1e nominatie:
Pur Pain Bio Croustini - Bio De Trog

DELICATESSEN 2e nominatie:
Pili Noten Joka

FOODSERVICE WINNAAR:
Be Cuisine Vegan Chocomousse- Nanuk

FOODSERVICE 1e nominatie:
Tube - Didess

FOODSERVICE 2e nominatie (ex-aequo):
Mini Falafel Burger - OVI

FOODSERVICE 2e nominatie (ex-aequo):
Pépites - Bonduelle

TRAITEUR WINNAAR:
Atelier du Jardin Groentepaté - De Beauvoorder

WINNAARS GOUDEN TAVOLA 2020

WINNAARS EN GENOMINEERDEN

WINNAARS RETAIL

WINNAARS DELICATESSEN

WINNAARS FOODSERVICE

Ambachtelijke slagers vallen in de prijzen tijdens het 15e Festival van het Varkentje te Diksmuide

Om het Belgisch varkensvlees en het beroep van ambachtelijk slager-traiteur te promoten werkte de Slagers-traiteursschool GO! Atheneum Diksmuide terug mee aan het "15e 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-traiteursschool GO! Atheneum Diksmuide.

Vakwedstrijd 'Beste Meester Ambachtelijke Charcutier 2020'
Dit jaar streden zowel professionelen als juniores voor '**De Beste Ambachtelijke GRILLWORST**'.

Bij de profs won **Steven Zoete (37) van slagerij Zoete in Esen de 1e prijs.** Hij deed voor de eerste keer mee aan die competitie en schoot meteen de hoofdvogel af.

Winnaar Steven Zoete en zijn echtgenote die scoorden met de beste ambachtelijke grillworst.

"Het is altijd mijn droom geweest om een eigen slagerij te runnen", reageert Steven. "In mei zijn we drie jaar open. Mijn vrouw Beverly Brusseel (32) is verpleegkundige van opleiding maar is me gevolgd. Ik maak veel charcuterie zelf waaronder de kaasgrillworst waarmee ik heb gewonnen. Voor veel mensen is het moeilijk om iets simpels te maken en vaak zijn net die eenvoudige producten de smakelijkste. Je moet ook eens durven mislukken om zo tot nieuwe creaties te komen. We zijn trots op de erkenning. Het is de eerste keer dat ik deel neem aan deze belangrijke vakwedstrijd. Ik ben oud-leerling van de Slagerijschool GO! Atheneum in Diksmuide. Daar volgde ik zes jaar opleiding en een jaar specialisatie traiteur-fijnkost. Voor het vervaardigen van mijn grillworst gebruik ik varkensvlees van het type Duroc d'Olives. Dat zijn varkens die gekweekt zijn met voeders waaraan olijfolie is toegevoegd", vertelt Steven.

"Ik heb al vele keren geëxperimenteerd met het maken van een eigen grillworst. De kunst bestaat erin om een goed evenwicht te vinden tussen het vlees en de kruiden. Dat is al wel eens mislukt in het verleden. maar nu heb ik juiste combinatie te pakken. De jury vond mijn grillworst de beste. Deze worst ligt straks natuurlijk in mijn winkel. Ik maal het malse varkensvlees en de kruiden heel fijn, daarna kook ik het mengsel en doe er satékruiden bij. Als laatste komt dan nog het kort en hard bakken. Zo bekom ik mijn grillworst, die ondertussen een prijsbeest is", vertelt de fiere Steven.

De **2e plaats** voor beste ambachtelijke grillworst bij de slagers ging naar **Patrick Neirynck van slagerij Neirynck in Pittem** en de **3e plaats** was voor zijn meestergast **Kurt Warnez uit Meulebeke**.

De winnaars - PROFESSIONELEN 'De Beste Ambachtelijke GRILLWORST' met Voorzitter Ivan Claeys en Ere Voorzitter Marc Landuyt van de Belgische Been-houwersbond. Nobert Van Speybroeck, Culinair adviseur en Els Poublon, Directeur GO! Atheneum Diksmuide.

Uitslagen: PROFESSIONELEN

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 Claeys, Ere Voorzitter Marc Landuyt van de Belgische Beenhouwersbond en Nobert Van Speybroeck Culinair adviseur.** De drie genomineerden zijn allen oud-leerling van de gekende **Slagers-traiteursschool GO! Atheneum – Diksmuide.**

		Naam	Woonplaats
1e plaats	Goud	Steven Zoete	Esen
2e plaats	Zilver	Patrick Neirynck	Pittem
3e plaats	Brons	Kurt Warnez	Meulebeke
Persprijs		In alfabetische volgorde:	
		Arne Leuridan	Watou
		Björn De Coninck	Ooigem
		Brecht Parmentier	Staden
		Christophe Van Simaeys	Dentergem
		Claude Vergote	Meulebeke
		Dries Sentobin	Roeselare
		Frederiek Strubbe	Aalter
		Griet Dewicke	Eernegem
		Ignace Casier	Vladslo
		Jonas Verplaetse	Zulte
		Liselotte D'hoore	Brugge St-Andries
		Maarten Vandermeulen	Esen
		Mark Vermeersch	Oostkamp
		Pieter Lavens	Lichtervelde
		Pieter-Jan Hillewaere	Hooglede
		Roeland Dewicke	Veurne
		Steven Vanacker	Diksmuide
		Stijn Loncke	Deinze
		Tom Wybo	Roeselare

Slagers-traiteurs in spé... streden voor goud, zilver en brons

Rubriek - Rubriek - De Beste Ambachtelijke GRILLWORST

De grillworst was ook de inzet voor de wedstrijd van de leerlingen. De **gouden medaille** ging naar **Jordy Weymans uit Puurs**, **Gorän Cordon uit Middelkerke en Lisselotte Toebaert uit Passendale**. **Zilver** was voor **Jennifer Vandenplas uit Ruisbroek**, **Florian Coelus uit Hooglede en Aïsha Denys uit Lo-Reninge**. **Brons** tot slot was weggelegd voor J**oeri Lenez uit Vladslo**, **Zinédine Deswarte uit Zuidschote** en Arthur **Blockeel uit Leernes - Fontaine-l'Evêque**.

De winnaars - JUNIORS met Voorzitter Ivan Claeys en Ere Voorzitter Marc Landuyt van de Belgische Beenhouwersbond. Nobert Van Speybroeck, Culinair adviseur en Els Poublon, Directeur GO! Atheneum Diksmuide.

Uitslagen: JUNIORS – Slagers-traiteursschool GO! Atheneum - Diksmuide

		Naam	Woonplaats
1e plaats	Goud	Gorän Cordon	Middelkerke
		Jordy Weymans	Puurs
		Lisselot Toebaert	Passendale
2e plaats	Zilver	Aïsha Denys	Lo-Reninge
		Florian Coelus	Hooglede
		Jennifer Vandenplas	Ruisbroek (Bt.)
3e plaats	Brons	Arthur Blockeel	Leernes - Fontaine-l'Evêque
		Joeri Lenez	Vladslo
		Zinédine Deswarte	Zuidschote
Persprijs		In alfabetische volgorde:	
		Beyoncé Seys	Merkem
		Bram Bruyneel	Roeselare
		Colin Decleyre	Lombardsijde
		Debby Dhondt	Saint-Sauveur
		Emiel Demolder	Beveren-Aan-Den-Ijzer
		Ian Tuyten	Nieuwkerke
		Jamie Moens	Veurne
		Jarno Van Weehaeghe	Veurne
		Jolien Daelman	Zwevezele
		Onisim Bejan	Torhout
		Robbe Geerardyn	Poperinge
		Sybren Rosseel	Gistel
		Tristan Billiet	Koekelare
		Zeno De Backer	Ichtegem
		Zion Verhulle	Poperinge
		Zoran Deswarte	Zuidschote

Uitslagen: JUNIORS – Slagers-traiteursschool GO! Atheneum - Diksmuide

Rubriek – 'Beste Breugelbuffet'

En dan waren er nog onderscheidingen voor de jongeren met het 'Beste Breugelbuffet' in het teken van het 15e jarige bestaan van dit culinair evenement.

Jolien Daelman uit Zwevezele won **goud**, **Joeri Lenez uit Vladslo zilver** en **Colin Decleyre uit Lombardsijde brons**.

1e plaats - Goud - Jolien Daelman uit Zwevezele

2e plaats - Zilver - Joeri Lenez uit Vladslo

3e plaats - Brons - Colin Decleyre uit Lombardsijde

Persprijs - In alfabetische volgorde

Debby Dhondt uit Saint-Sauveur

Florian Coelus uit Hooglede

Gorän Codron uit Middelkerke

Jennifer Vandenplas uit Ruisbroek (Bt.)

Jordy Weymans uit Puurs

Zeno De Backer uit Ichtegem

Sybren Rosseel uit Gistel

Tristan Billiet uit Koekelare
Robbe Geerardyn uit Poperinge

Zinédine Deswarte uit Zuidschote

Zion Verhulle uit Poperinge

15e editie vol verrassingen met topjury

De Beste Ambachtelijke 'grillworst' 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 sterrenchefs o.a.:

- Jean Berquin, 'Orde Jean Berquin', weduwe van wijlen chef-kok Jean Berquin - Restaurant 'Rust Roest
- Geert Van Hecke, Karmeliet ***' - 'Refter' - 'Zet'joe**
- Franky Vanderhaeghe, Hostellerie Saint Nicolas **
- Michael Vanderhaeghe, Hostellerie St. Nicolas **
- Lieven Demeestere, Arenberg *
- Frans Saint Germain, Eethuis Père et Mère
- Tim Saint Germain, Salons Saint Germain
- Rudy Pattyn, La boule de glacé
- Loïc Dufour, Le grill Dufour
- Christopher Dufour, Le grill Dufour
- Yves Stal, 'Orde Jean Berquin'
- Ivan Claeys, Voorzitter Belgische Beenhouwersbond
- Marc Landuyt, Ere Voorzitter Belgische Beenhouwersbond
- Nobert Van Speybroeck, Culinair adviseur
- Ronny Vanhooren, journalist van de De Standaard en Het Nieuwsblad
- Els Poublon, Directeur GO! Atheneum Diksmuide

Dit festival mede georganiseerd door het Genootschap van wijlen Meester-kok Jean Berquin, Salons Saint Germain, Slagers-traiteursschool GO! en vzw Oud-leerlingenbond Diksmuide was terug een voltreffer. Uit alle hoeken van het land schreven zich zowat 810 gasten in voor dit culinair evenement. De leerlingen en de vakleraars 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 puike prestatie van de leerlingen onder leiding van de vakleraars slagerij-traiteur.

Sound- & Light, dj Peter en de populaire Vlaamse zanger Luc Steeno plooiden zich tussen het volk in een rijk gevuld Salons Saint Germain om deze culinaire happening af te sluiten.

Hop naar het volgende culinair evenement!
De leerlingen, cursisten en vakleraars kijken alvast uit naar de **Opendeurdag van GO!** Atheneum **Slagers-traiteursschool & volwassenenonderwijs Cervo-Go** – Diksmuide op z**ondag 29 maart 2020** 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!
www.go-diksmuide.be

Nogmaals proficiat aan de kandidaten en het team rond het evenement van het "15e Festival van het varkentje"

BAKKER SLAGER TRAITEUR VIS & KAASHANDEL contactdagen

NIEUW - NIEUW – NIEUW!
Contactdagen voor de voeding retail in Nekkerhal Mechelen

Op zondag 20 en maandag 21 september wordt de Nekkerhal hét treffen van bakkers, slagers, traiteurs, kaas- en vishandels, superettes met hun leveranciers!

Alles in een totaal nieuw concept waarbij gezelligheid, commerciële contacten, demo's en informatie over het vakgebied dé sterke troeven zijn. Uniforme en kleine stands in combinatie met gratis catering voor alle bezoekers en exposanten beperken niet alleen de kosten voor de exposanten maar zorgen bovendien voor een unieke vorm van een 'sfeervolle ontmoeting'.

De Contactdagen 2020 duren twee dagen en bieden dankzij de beperkte deelnamekost ook aan nieuwe bedrijven de kans om de voeding retailers hun producten en diensten aan te bieden.

Initiatiefnemers Bakkers Vlaanderen en de Landsbond der Beenhouwers, Slagers en Traiteurs van België zorgen voor een interessante invulling van diverse nevenactiviteiten en demo's.

- Wat: Event voor de bakker, slager, traiteur, superette, groentezaak, kaas- en vishandel,...
- Waar: Nekkerhal Mechelen
- Wanneer: Zondag 20 en maandag 21 september 2020 van 13:00 tot 20:00
- Demozones beschikbaar voor exposanten
- Award show tafels en vakwedstrijden
- Driejaarlijkse periodiciteit

Contact: info@contactdagen.be | www.contactdagen.be | T 0032 9 298 08 01

BELGISCH WAGYU

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

HOF VAN OSSEL
WAGYU BEEF

Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

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

ALLERG

Wenst u informatie aangaande de aanwez

Wij geven u graag de

GLUTENBEVATTENDE GRANEN

SCHAALDIEREN

EIEREN

VIS

AARDNOTEN

SOJA

MELK

Wij vestigen er uw aandacht op dat de san

www.bl

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

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

DUROC D'OLIVES

GEPEKELDE EN GEGRILDE VARKENSKROON DUROC D'OLIVES - KOOLSOORTEN, PICKLES, HUACATAY

Benodigdheden
1 stuk varkenskroon - 500 g grof pekelzout - 2 el gerookt paprika poeder - 2 el vers venkelzaad
Pickles
1/2 bloemkool - 4 wortelen - 1/2 butternut pompoen - 1 bos huacatay (muntachtig kruid) - 100 g mosterdzaad - 500 g azijn - 70 g suiker - 2 el mosterd - 50 g mosterdzaad - 1 el savora pickles - maïzena
Groentjes
1 koolrabi - 1 romanesco - 1 boterraapje - 1 meiraapje - 1 boerenkool - little flower sprouts - 200 g vet spek - 20 g azijn - zwarte peper

Werkwijze
Meng het zout, venkelpoeder en cayennepeper en leg het stuk vlees gedurende 10 min. in de pekel.
Snij de groentjes voor de pickles in brunoise, kook het water en de suiker op en blancheer deze hierin. Zeef de groentjes en kook het vocht opnieuw op en bind met maïzena, voeg de mosterd, mosterdzaad, savora en huacatay toe. En meng met de andere geblancheerde groentjes. Doe in een weckpotje.
Snij het vet spek in fijne brunoise en verwarm in de pan tot de kaantjes mooi licht bruin kleuren, zeef en bewaar de kaantjes in een doos. Gebruik het vet later voor de groentjes.
Schil en snij de koolrabi in dunne plakken en gril, schil en snij de raapjes en blancheer deze samen met de flower sprouts en de romanescoroosjes beetgaar.
Snij dunne plakken van het meiraapje, en meng deze met alle groentjes. Verwarm ze kort in een pannetje met varkensvet en een scheut azijn, kruid af met peper van de molen.
Dompel de boerenkool kort onder in de frituur op 170 graden tot ze krokant is.
Spoel de pekel van het vlees en dep droog, gril het vlees in een grillpan langs beide zijden en bak af in de oven gedurende 6 min. op 180 graden. Laat nog even rusten en snij het in mooie sneetjes.

DE WEEK VAN DE SLAGER

20-26 APRIL 2020

Kom en ontdek de mogelijkheden van het ambachtelijk slagersberoep

Contacteer je slager voor een doedag of bezoekdag

Neem alvast een kijkje op WWW.DEWEEKVANDESLAGER.BE

www.bb-bb.be

TWEEMAANDELIJKSE WEDSTRIJD

VOOR SNELLE EN SNUGGERE SLAGERS!

Win een Brugse Ham!

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

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

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

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

Wedstrijdvraag: WIE SCHREEF HET TECHNISCH ARTIKEL DOSEERZOUTEN?

Zorg dat we je antwoord vóór 24-03-2020 hebben! De namen van de 5 gelukkige winnaars die een waardebon ontvangen van de firma HOSTE verschijnen in onze volgende editie.

NAAM: .....

ADRES: .....

Tel.: .....

Brugse Ham
Jambon de Bruges

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

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

Voor meer informatie contacteer de firma Hoste op het nr. 050713655
of mail naar info@brugseham.be, www.brugseham.be
Pour plus d'info contactez la firme Hoste tél. : 050/713 655 ou
par mail info@brugseham.be, site web: www.brugseham.be

GENEN?

zigheid van allergenen in onze producten?

gewenste inlichtingen.

NOTEN

SELDERIJ

MOSTERD

SESAMZAAD

ZWAVELDIOXIDE EN SULFIETEN*

* > 10 mg/kg of 10 mg/l

LUPINE

WEEKDIEREN

menstelling van de producten kan wijzigen.

b-bb.be

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

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

Buffer pH:
5.2 - 5.4 max.

Buffer pH:
5.2 - 5.4 max.

Buffer pH:
5.2 - 5.4 max.

Buffer pH:
6.2 - 6.4 max.

Buffer pH:
6.2 - 6.4 max.

Buffer pH:
6.2 - 6.4 max.

Internationale richtnormen voor de eind buffer pH-waarden met Bufferglucose Clean Label ®
voor alle verse, bereide en verhitte vleeswaren.
Gebruik van Bufferglucose Clean Label® voor alle buffer pH-waarden 1%/100 kg vers gehakt, pH van 5.4
Gebruik van Bufferglucose Clean Label® voor alle buffer pH-waarden 1,5%/100 kg vers gehakt, pH van 5.1

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

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

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

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

www. ph-liquid.com

ONLINE BESTELLING

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

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

5KG

Prijs af fabriek Bufferglucose Clean Label®:
5 kg drums: 6,75 euro/kg (verpakking 2 drums per doos van 10 kg)
25 kg drums: 6,50 euro/kg

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

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

25KG

Beste slager-spekslager: Uw intelligente jaaraankoop: pH meter

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

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

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

Conclusie

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

Werkwijze pH-meting met MT FiveGo

VOORAFGAAND

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

pH-METING UITVOEREN

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

ONLINE BESTELLING pH-METER

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

ACTIEPRIJS voor de METTLER TOLEDO FOOD pH-meter:
NETTO 530 euro (excl. BTW)
Actieprijs geldig t.e.m. 30 juni 2020.
Actiecode ‘VK’ te vermelden bij bestelling op info@ph-liquid.com

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

Kip met stip de favoriet in elke keuken

Een lekker kippetje bereiden kan op ieder moment. Denk maar aan een stoofpotje om je aan te verwarmen na een heerlijke winterse wandeling. Of aan die frisse lichte lentesalade en dat kippenspiesje op de barbecue. Afhankelijk van de bereiding kan kip diep en vol smaken of eerder licht en knapperig. Er zijn heel wat bereidingswijzen mogelijk: gebakken in de pan, gevuld en geroosterd in de oven, in een stoofpotje of op de barbecue. Kortom, elk moment is een kipmoment!
Daarom ontwikkelde VLAM een gloednieuwe receptenfolder met kip in de hoofdrol! Dankzij dit boekje met 7 smakelijke bereidingen, scoort eenieder goud op tafel bij familie en vrienden!

3 REDENEN OM TE KIEZEN VOOR EEN STUKJE KIP VAN BIJ ONS

1. **Kip scoort goed als onderdeel van een gezond voedingspatroon.**
   Het is mager wit vlees en gemakkelijk te combineren met veel groenten maar ook met fruit, aardappelen of volkoren graanproducten. Een gezonde regel: vul je bord voor de helft met groenten, voor een vierde met aardappelen of volkoren graanproducten en voor een vierde met vlees, vis of ei.
2. **Belangrijke voedingsstoffen en vetarm**
   Kip is rijk aan hoogwaardige eiwitten en een goede bron van fosfor, selenium en de vitaminen B3, B6 en B12. Deze voedingsstoffen dragen bij aan de fysieke en mentale ontwikkeling van kinderen en het onderhoud van de spiermassa, het zenuwstelsel en het immuunsysteem van zowel kinderen als volwassenen.
   Het weinige vet in kip bestaat voor ongeveer twee derde uit goed onverzadigd vet en voor slechts een derde uit verzadigd vet. Verzadigd vet kan het cholesterolgehalte in het bloed verhogen en zo mogelijk ook het risico op hart- en vaatziekten. Een kipfilet bevat amper 0,4 g verzadigd vet per 100 gram.
3. **Weinig calorieën**
   Kip is relatief mager vlees. Een stukje kip levert gemiddeld 140 kcal per 100 gram. Een kipfilet, het magerste stukje, telt maar ongeveer 100 kcal per 100 gram.

BESTELFORMULIER PROMOTIEMATERIAAL KIP

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

Naam:: ..... Voornaam: .....

Straat + nr: .....

Gemeente + postnummer: .....

Sluitingsdag:: ..... Tel.: .....

Datum ..... Handtekening: .....

KIP UIT DE OVEN MET KRIELTJES EN PEULEN

Kip uit de oven, dat is altijd feest. Met verse kerstomaatjes, paprika en krieltjes maak je er zowel in de winter als in de zomer een topgerecht van.

Ingrediënten

- 600 g kipfilets, in reepjes
- 500 g krieltjes
- 1 rode paprika
- 200 g kerstomaatjes
- 250 g peultjes
- 2 kleine uien
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 el fijngehakte peterselie
- 150 g mascarpone
- 1 tl paprikapoeder
- 50 g geraspte jonge kaas
- peper en zout

Recept

Verwarm de oven voor op 200°C.
Blancheer de krieltjes 5 minuten in licht gezouten water.
Snijd de paprika in reepjes en de uien in vier. Schep de paprika, uien, kerstomaatjes, peulen en krieltjes in een ovenschaal. Leg er de reepjes kip op en kruid met paprikapoeder, peper en zout.
Breng de mascarpone op smaak met de look, peterselie, peper en zout. Schep dit bovenop de kip en groenten. Strooi er wat kaas over en zet 30 minuten in de oven. Serveer meteen.

STOOFPOTJE MET KIP, CHAMPIGNONS EN AARDAPPELEN

Heb je een hekel aan afwassen? Goed nieuws: voor dit stoofpotje van kip, champignons en aardappelen heb je maar één pot nodig. En alsof dat nog niet genoeg is: dit eenpansgerecht is makkelijk klaar te maken én supersmaakvol.

Ingrediënten

- 4 kippenbouten
- 1 preistengel, in ringen
- 200 g champignons
- 500 g vastkokende aardappelen, geschild, in hapklare stukken
- 2 teentjes knoflook, geperst
- enkele takjes tijm
- 1 el fijngehakte dragon
- 4 plakjes gerookt spek, klein gesneden
- 125 ml droge, witte wijn
- 250 ml kippenbouillon
- 120 ml room
- 1 el bloem
- olijfolie
- peper en zout

Recept

Kruid de kippenbouten met peper en zout, bestuif met wat bloem en bak ze aan alle kanten goudbruin in olijfolie. Schep uit de pan.
Bak de prei, look en spek in dezelfde pan goudbruin. Giet er eventueel nog een scheutje olijfolie bij. Doe er de kip terug bij. Halveer de grootste champignons en voeg alles bij de kip. Bak 2 minuten verder.
Voeg de aardappelen, wijn, bouillon, tijm en dragon toe en laat 30 minuten op een laag vuur sudderen tot de kip zacht is.
Roer er tot slot de room door. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout.

SLAWRAPS MET KIPPENGEHAKT

Zin in een licht gerecht dat in 1-2-3 klaar is? Maak een heerlijke vulling van kippengehakt en verse groenten en stop het in een wrap van sla. Lekker en gezond!

Ingrediënten

- 400 g kippengehakt
- 1 ijsbergsla
- 1 el kippenkruiden
- 120 g kerstomaatjes, klein gesneden
- 1 komkommer, in blokjes
- 2 sjalotjes, gesnipperd
- 2 el fijngehakte bieslook
- 2 el fijngehakte munt
- handvol basilicumblaadjes

Voor de dressing:

- 100 ml volle yoghurt
- 50 ml zure room
- 1 el mayonaise
- 1 tl currypoeder
- ½ tl honing
- peper en zout

Recept

Bak het gehakt rul in een droge koekenpan. Kruid met de kippenkruiden en roer er de munt en bieslook onder.
Trek de bladeren van de ijsbergsla voorzichtig los. Spoel onder koud water en dep droog.
Maak een dressing met de yoghurt, zure room, mayonaise, currypoeder en honing. Kruid met peper en zout.
Vul elk blad sla met gehakt. Verdeel er het basilicum, komkommerblokjes, kerstomaten en sjalot over. Kruid lichtjes met peper en zout. Druppel er de dressing over en rol op.
Geef er de resterende dressing bij.

WOK MET KIP EN GROENTEN

Geen tijd om te koken? Haal dan maar snel je wok boven. Binnen het halfuur geniet je van deze wok met kip en groentjes. En wees zeker niet bang om te experimenteren met andere groenten.

Ingrediënten

- 400 g kippenblokjes
- 4 lente-uitjes, in ringen
- 1 gele paprika, in reepjes
- 1 yacon, geschild, in blokjes
- 1 paksoi, in reepjes
- 200 g kastanjechampignons, in partjes
- 400 g noedels
- arachideolie

Voor de afwerking:

- een handvol koriander
- 30 g cashewnoten, grof gehakt
- 2 el sherry
- 3 el sojasaus
- 3 el zoete chilisaus

Recept

Kook de noedels gaar zoals vermeld op de verpakking.
Bak de kippenblokjes in een wok goudbruin in arachideolie.
Voeg de paprika, yacon, lente-uitjes en champignons toe en roerbak 3 minuten.
Voeg de noedels en paksoi toe en laat al omscheppend doorwarmen. Roer er de sherry, sojasaus en chilisaus onder. Laat nog eventjes verder opwarmen.
Bestrooi met de noten en werk af met de koriander. Serveer meteen.

POKÉ BOWL MET KROKANTE KIP

Traditioneel gezien is een poké bowl een gerecht uit Hawaii met verse, rauwe groenten en vis, maar je kan gerust experimenteren met deze formule. Wat dacht je bijvoorbeeld van krokante kip in plaats van vis? Geloof ons: ook deze versie is superlekker.

Ingrediënten

- 1 komkommer
- 2 wortelen
- bussel radijsjes
- 100 g sugar snaps
- 300 g sushirijst
- 2 el rijstazijn
- 1 tl suiker
- 1 tl zwarte sesamzaadjes
- arachideolie
- peper en zout

Voor de krokante kip:

- 500 g kipfilet
- 1 ei, losgeklopt
- 50 g bloem
- 100 g panko

Voor het sausje:

- sap van ½ limoen
- 1 el rijstazijn
- 4 el sojasaus
- 1 el sesamolie

Recept

Maak een sausje van het limoensap, 1 el rijstazijn, de sojasaus en sesamolie. Zet apart.
Kook de sugarsnaps gaar in licht gezouten water. Giet af en spoel onder koud water.
Maak met een dunschiller lange plakjes van de komkommer. Maak met een spiralizer slierten van de wortelen. Snijd de radijsjes in dunne plakjes.
Kook de sushirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de rijst daarna afkoelen en breng daarna op smaak met de resterende rijstazijn, de suiker en een snuifje zout. Schep goed om.
Snijd de kipfilet in de breedte in dunne plakken. Haal de kip eerst door de bloem, daarna door het ei en tot slot door de panko. Bak de stukken in hete olie goudbruin.
Schep de rijst in de kommen. Verdeel er de krokante kip, sugar snaps, komkommer, wortel en radijsjes over. Bedruppel met het sausje en werk af met de sesamzaadjes.

WRAP MET KIP, GROENTEN EN KRUIDIGE TOMATENDIP

Zin in een lekkere, snelle hap? Bak de kippenfilets op voorhand, houd de overige ingrediënten klaar en stel in slechts enkele minuten je lunch samen. Deze wrap met kip is ideaal voor on the go!

Ingrediënten

- 2 kipfilets
- 8 wraps
- ¼ rode kool
- 2 wortelen
- ¼ krop ijsbergsla
- ½ komkommer
- enkele takjes koriander
- 2 el olijfolie
- 1 el witte wijnazijn
- peper en zout

Voor de kruidige tomatendip

- 200 ml tomatenpassata
- 1 tl chilipoeder
- 1 tl komijnpoeder
- peper en zout

Recept
Snipper de ijsbergsla en rode kool superfijn. Besprenkel ze met wat olijfolie en witte wijnazijn.
Snijd de komkommer in dunne maantjes. Schil de wortels met de dunschiller en schil ze verder in flinterdunne plakjes.
Snijd de kipfilets in reepjes, kruid met peper en zout (eventueel kippenkruiden) en bak gaar in een bakpan met weinig vetstof.
Meng de kruiden voor de dip onder de tomatenpassata.
Warm de wraps kort op in een pan en beleg met de fijngesnipperde rode kool en ijsbergsla, enkele plakjes wortel en komkommerplakjes. Verdeel er de reepjes kip over en enkele takjes koriander.
Vouw de wrap dicht en serveer met de tomatendip.

GEVULDE KIPFILET MET SPINAZIE EN BRUGGE KAAS

Met deze royaal gevulde kipfilet met spinazie en Brugge kaas maak je van jouw doordeweekse avond een feest.

Ingrediënten

4 kipfilets
250 g spinazie
1 teentje knoflook
250 g Brugge Oud kaas
8 sneetjes ontbijtspek
800 g vastkokende aardappelen
1 broccoli
peper en zout
bakboter
olijfolie

Recept
Verwarm de oven op 180°C.

Schil de aardappelen, snijd ze in partjes en leg ze in een ovenschaal. Besprenkel met olijfolie en kruid met peper en zout. Plaats in de oven voor ongeveer 30 minuten of tot ze knapperig zijn.
Snijd de broccoli in roosjes. Stoom of kook deze gaar.
Was de spinazie. Plet een teentje knoflook. Smelt boter in een kookpot en voeg de look en spinazie toe. Stoof de spinazie kort aan, kruid met peper & zout en laat uitlekken in een vergiet.
Snijd de kaas in 4 stukken.
Neem de kipfilets en snijd horizontaal in de lengte open. Let op: snijd niet helemaal door. Vouw deze open en vul hem met de gestoofde spinazie en een stukje kaas.
Vouw de kipfilets dicht en omwikkel telkens met twee sneetjes ontbijtspek. Prik vast met enkele tandenstokers. Kruid de buitenkant van de kip met peper en zout en eventueel kippenkruiden.
Verhit een klontje boter in een bakpan en bak de kipfilets in ongeveer 10 minuten gaar langs beide zijden.
Serveer de gevulde kipfilets met de aardappelpartjes uit de oven en broccoli.

Dunne plastic zakjes voor groente en fruit zijn voortaan verboden in Brussel en Wallonië

Voortaan mogen handelaars in Brussel en Wallonië geen dunne plastic zakjes voor gronete en fruit meer verkopen. Die nieuwe regeling gaat in op zondag 1 maart.
In Vlaanderen zijn die dunne zakjes (zoals gebruikt voor groenten of fruit) officieel niet verboden.

NATIONALE VOORJAARSINFOAVONDEN

De voorzitter van de Landsbond nodigt u van harte uit op de voorjaarsinfoavonden van de Landsbond

Programma :
Wat doet de Landsbond?
Welke subsidies (nationaal en regionaal) kunt u waar aanvragen?
Alles van A tot Z over de flexijobs : gepensioneerden, studenten, ...
Info over Worldline
Voorstelling firma Noyen en degustatie

De infoavonden starten stipt om 20 uur

Data :
20 april Kouterhof, Kouter 8 A, Gentbrugge
27 april Het Paveljoen, Markt, Aalst
4 mei COOVI, Anderlecht
18 mei Adhem Hotel, Grobbendonk
20 mei Graamaat, Grote markt 24, Sint-Niklaas
25 mei Syntra Kortrijk gebouw F16 (nieuwbouw), Doorniksesteenweg, 2200, Kortrijk
9 juni Syntra West Brugge, Spoorwegstraat, 14, Brugge
10 juni Borrelhuis, Witte Nonnenstraat, Hasselt

OPLEIDING

Waar kan ik terugvinden voor welke activiteiten mijn leverancier gekend is bij het FAVV ?

Elke operator actief in de levensmiddelensector moet gekend zijn bij het FAVV.

In functie van de activiteit die uitgeoefend wordt moet een operator beschikken over een registratie, een toelating of een erkenning.

Algemene informatie hieromtrent kan u terugvinden op de website van het FAVV:
http://www.favv.be/professionelen/erkenningen/

Op de website van het FAVV kan u eveneens terugvinden over welke erkenningen uw Belgische leverancier beschikt:
http://www.favv.be/professionelen/levensmiddelen/inrichtingen
Op deze bladzijde klikt u op gedetailleerde lijsten België.

Op deze pagina vindt u een overzicht van de erkende inrichtingen op basis van het erkenningsnummer, naam, adres, categorie, nevenactiviteit, diersoort en opmerkingen.

Via de zoekrobot kan u de gegevens van een operator opvragen.

Naast de zoekterm staat vermeld hoeveel resultaten u zoekopdracht opleverde en kan u deze één voor één oproepen. Hoe specifieker de zoekterm hoe minder het aantal resultaten.

Opgelet: dezelfde operator kan voorkomen in meerdere afdelingen.

AFDELINGEN DIE VOOR ONZE SECTOR VAN TOEPASSING (KUNNEN) ZIJN:

Afdeling 0: Inrichting algemene activiteiten (koel-en vrieshuis, herverpakkingsinrichting, groothandelsmarkt)
Afdeling I: Vlees van landbouwhoefdieren (slachthuis, uitsnijderij)
Afdeling II: Vlees van pluimvee en lagomorfen (slachthuis, uitsnijderij)
Afdeling III: Vlees van gekweekt wild (slachthuis, uitsnijderij)
Afdeling IV: Vlees van vrij wild (wildbewerkingsinrichting, uitsnijderij)
Afdeling V: Gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees (inrichting voor gehakt vlees, inrichting voor vleesbereidingen, inrichting voor separatorvlees)
Afdeling VI: Vleesproducten (Verwerkingsinrichting)
Afdeling IX: Rauwe melk en zuivelproducten (verzamelcentrum (rauwe melk), verwerkingsinrichting)
Afdeling X: Eieren en eiproducten (verpakkingscentrum, productie-inrichting vloeibaar ei)
Afdeling XII: Gesmolten vetten en kanen (verzamelcentrum (grondstoffen), verwerkingsinrichting)
Afdeling XIII: Behandelde magen, blazen en darmen (verwerkingsinrichting)
Afdeling XIV: Gelatine (verwerkingsinrichting)
Afdeling XV Collageen (verwerkingsinrichting)

Op hetzelfde overzicht vindt u tevens onder de vorm van afkortingen de categorie, de nevenactiviteit, de diersoort en eventuele opmerkingen.

HIERNA VINDT U EEN OVERZICHT VAN DE MEEST GEBRUIKELIJKE AFKORTINGEN:

CATEGORIE EN NEVENACTIVITEITEN

CC: verzamelcentrum
CP: uitsnijderij
CS: koel-en vrieshuis
DC: verzendingscentrum
EPC: verpakkingscentrum
GHE: wildbewerkingsinrichting
LEP: productie-inrichting vloeibaar ei
MM: inrichting voor gehakt vlees
MP: inrichting voor vleesbereidingen
PP: verwerkingsinrichting
RW: herverpakkingsinrichting
SH: slachthuis

DIERSOORT

A: pluimvee
B: rund
C: geit
L: lagomorfen
O: schaap
P: varken
S: eenhoevige dieren
R: loopvogels
wL: wilde lagomorfen
wU: wilde hoefdieren

OPMERKINGEN

bl: bloedproducten
mp: vleesprpoducten
st: behandelde magen, blazen en darmen

De volledige lijst van de categorieën van EU-erkende levensmiddelenbedrijven, de codes en de afkortingen kan u op dezelfde link terugvinden.

Voor de volledigheid informeren wij dat op dezelfde link een overzicht kan teruggevonden worden van de erkende inrichtingen in andere landen.

VOOR U GELEZEN
Hoe schuldig is de koe aan klimaatverandering?

De methaan boerende koe is het symbool geworden van onze klimaatbelastende landbouw. Is de koe onterecht het zwarte schaap?

Zo'n 1,7 miljard runderen lopen er op aarde rond. Die zijn niet alleen een bron van vlees, melk en kaas, maar ook van broeikasgassen. Vooral dan van methaan, dat vrijkomt bij de vertering door herkauwers en de dieren zowel langs de voor- als achterkant verlaat. Deels daardoor zijn runderen in hun eentje verantwoordelijk voor twee derde van de klimaatimpact van de hele veestapel. Minder of geen vlees eten, en dan vooral rundvlees, heet daarom goed te zijn voor het klimaat.
Landbouworganisaties en sommige experts nemen de verdediging van het rund ter harte. In een reactie op een pleidooi voor een kleinere rundveestapel noemt de Boerenbond het al te gemakkelijk om de koe als klimaatboeman naar voor te schuiven. De Belgian Association for Meat Science (BAMST) en de Internationale Zuivelfederatie (IDF) wijdden onlangs een symposium aan de rol van herkauwers in een duurzaam voedselsysteem. Enkele argumenten gewikt en gewogen.

STELLING 1: Vlees draagt maar beperkt bij tot de klimaatverandering

'Door geen vlees te eten gaan we het klimaat niet redden', aldus de Amerikaanse hoogleraar Frank Mitloehner (University of California) op het BAMST-symposium. Mitloehner bestudeert de impact van intensieve veehouderij op de luchtkwaliteit en heeft daarnaast van het verdedigen van vlees zijn missie gemaakt.
Mitloehner wijst erop dat het aandeel van de landbouw in de uitstoot van industrielanden beperkt is, en het aandeel van de veehouderij nog beperkter. 'Je voedingspatroon aanpassen heeft een impact, maar die is zo klein dat hij nauwelijks meetbaar is', zegt Mitloehner.
Frédéric Leroy, voedingstechnoloog aan de VUB en voorzitter van de BAMST, zit op dezelfde golflengte: 'Veeteelt als symbool voor de klimaatstrijd naar voren schuiven, leidt de aandacht af van het echte probleem: het gebruik van fossiele brandstoffen.'
De klimaatimpact van de veehouderij wordt soms overdreven. Zo houdt het Worldwatch Institute de sector verantwoordelijk voor 51 procent van onze broeikasgasuitstoot. Een cijfer dat ook de Netflix-documentaire *Cowspiracy* en sommige activisten gretig aanhalen.
De Wereldlandbouworganisatie houdt het in haar recentste schatting op 14,5 procent, het equivalent van jaarlijks zo'n 7 miljard ton CO_2. Runderen nemen daarvan zo'n 65 procent voor hun rekening. Dat globale cijfer maskeert regionale verschillen. Maar regionale cijfers geven vaak geen volledig correct beeld. Zo is in Vlaanderen de veehouderij goed voor 5 procent van de broeikasgasuitstoot, een cijfer waar de Boerenbond liever naar verwijst.
Maar dat cijfer slaat enkel op het broeikasgas dat vrijkomt uit mest en het methaan dat koeien boeren. Het houdt geen rekening met de uitstoot gelinkt met het energieverbruik van de sector, de teelt van voeder en veranderingen in landgebruik – wanneer bos bijvoorbeeld plaats maakt voor weide. De globale schatting doet dat wel.
Recente studies komen tot de conclusie dat minder vlees eten wél een effectieve manier is om de opwarming van de aarde tegen te gaan. In een meta-analyse in het vakblad *Environmental Research Letters* concluderen Amerikaanse wetenschappers dat de impact van rundvlees per calorie drie tot tien keer hoger is dan die van ander vlees, en twintig tot honderd keer hoger dan die van plantaardige alternatieven. De productie van 100 gram dierlijk eiwit stoot gemiddeld vele malen meer uit dan eenzelfde hoeveelheid plantaardige eiwitten
In *Science* besluiten Britse onderzoekers dat de productie van 100 gram eiwit uit

dierlijke producten gemiddeld vele malen meer uitstoot dan eenzelfde hoeveelheid eiwit uit plantaardige alternatieven. Dierlijke producten uit ons dieet schrappen zou de uitstoot van onze voedselproductie met bijna de helft kunnen reduceren.
In Nature komt een internationaal team wetenschappers tot een vergelijkbare conclusie: een meer plantaardig voedingspatroon met weinig (rood) vlees zou de uitstoot door voedselproductie ruim halveren. Aangezien ons voedsel goed is voor ongeveer een kwart van onze broeikasgasuitstoot, komt dat toch neer op een reductie van meer dan 10 procent.
'Hoe je het ook draait of keert: dierlijke producten zijn verantwoordelijk voor het gros van de klimaatimpact van ons voedsel', zegt Marco Springmann (University of Oxford), hoofdauteur van de studie in Nature. 'Die impact verkleinen zal nodig zijn als we een kans willen maken om onder een opwarming met 2 graden Celsius te blijven.'

STELLING 2: We moeten niet minder produceren, maar efficiënter

Sinds 1990 is de melkveestapel in België bijna gehalveerd. Tegelijk is de melkproductie met een kwart toegenomen. Door genetische selectie en beter voeder produceren we almaar meer met minder dieren. In een recent rapport melden onderzoekers van het Amerikaanse Breakthrough Institute hoe we ook meer produceren met minder land. Zo is de voorbije twintig jaar de oppervlakte weiland met 140 miljoen hectare gekrompen – ruim twee keer Frankrijk.
Volgens sommige experts is de oplossing niet minder vlees en zuivel consumeren, maar het efficiënter produceren. In de eerder genoemde studie in Science tonen de wetenschappers hoe de productie van eenzelfde hoeveelheid rundvlees tot ruim tien keer zoveel broeikasgas kan uitstoten, afhankelijk van hoe je dieren houdt.
Volgens de Food and Agriculture Organization (FAO) van de Verenigde Naties zou de uitstoot van de veehouderij met 30 procent kunnen dalen als iedereen de recepten van de beste leerlingen van de klas zou toepassen. Vooral in ontwikkelingslanden vallen nog enorme sprongen voorwaarts te maken.
Een koe geeft er vaak maar een fractie van de hoeveelheid melk die een hoogproductieve koe hier produceert, maar stoot wel evenveel of zelfs meer broeikasgas uit. *'Idle cows'*, noemt Mitloehner ze. 'Alsof je je auto de hele dag met draaiende motor op de oprit zou laten staan om er slechts af en toe een kort ritje mee te maken.'
Ironisch genoeg hebben net de boerderijen die we als het milieuvriendelijkst beschouwen – met koetjes in de wei – vaak de hoogste milieu-impact, gemeten als broeikasgasuitstoot en landgebruik per kilogram product. De teelt van krachtvoer neemt minder ruimte in beslag. Het verteert beter dan vezelig gras, waardoor koeien minder methaan produceren. Runderen zijn tot slot sneller slachtrijp en lopen dus minder lang boerend en schijtend rond.

ALS HET EFFICIËNTIEDENKEN TE VER WORDT DOORGEDREVEN, LEVERT HET GEEN KLIMAATWINST MEER OP EN KAN HET TEN KOSTE GAAN VAN DIERENWELZIJN.

Dan hebben we het nog niet over innovaties waarvan de baten op langere termijn nog onduidelijk zijn, zoals voeder op basis van algen, die minder ruimte innemen, of additieven in veevoeder die de methaanuitstoot verlagen. Zo besluiten onderzoekers van het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) uit experimenten met allerlei toevoegingen dat ze de methaanuitstoot van melkkoeien met een vijfde tot een kwart kunnen reduceren.
Meer produceren met minder dieren botst op limieten. Als het efficiëntiedenken te ver wordt doorgedreven, levert het geen klimaatwinst meer op en kan het ten koste gaan van dierenwelzijn. Hoogproductieve systemen scoren goed op sommige criteria, maar minder goed op andere. Zo eten de dieren doorgaans meer voedsel dat ook wij zouden kunnen eten (zie 'Runderen maken eten van wat oneetbaar is'). En de dieren gebruiken weliswaar minder land, maar de mestconcentratie en veevoerteelt brengen dan weer andere problemen met zich mee. Denk bijvoorbeeld aan de sojateelt in kwetsbare ecosystemen. Dat intensiever beter is, is dus geen uitge-

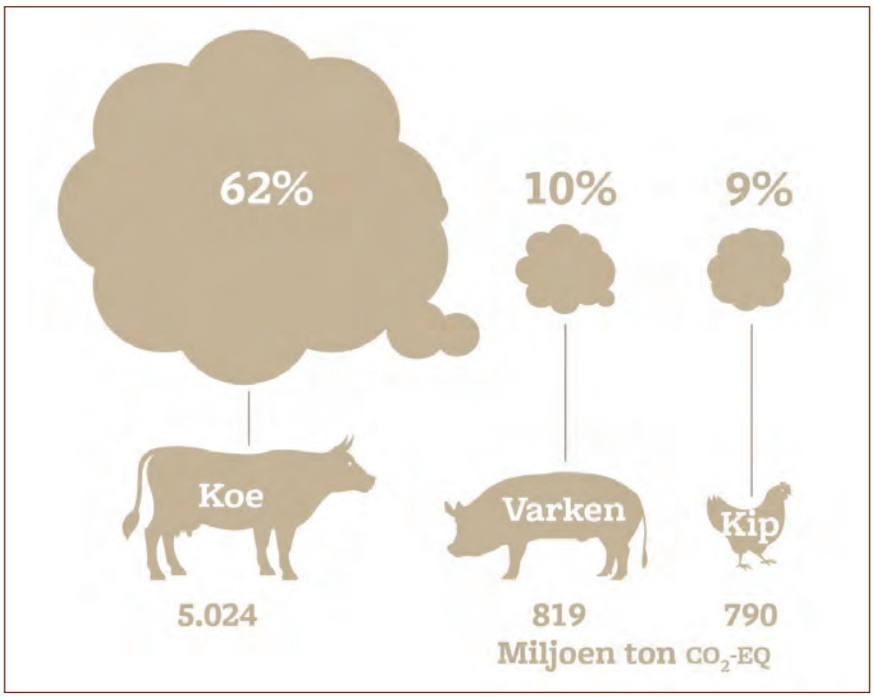
maakte zaak. Dat het een vermindering van de vleesconsumptie overbodig maakt evenmin.
Voor je de steak laat aanrukken: volgens de onderzoekers van het Breakthrough Institute moeten we in de eerste plaats inzetten op minder consumeren, om te vermijden dat een groeiende vraag de milieuwinst tenietdoet.
'Je kan een dier niet helemaal opnieuw ontwerpen', zegt Springmann. 'In efficiënte systemen heb je een uitstootreductie van 30 of zelfs 50 procent. Maar als je dat vergelijkt met de veel grotere reductie die je krijgt door over te schakelen op plantaardige voeding, dan is het duidelijk waar het grootste potentieel zit.'

STELLING 3: Runderen zijn niet het probleem, maar de oplossing

De voorstanders van intensievere productie slaan de plank volledig mis, vinden de aanhangers van extensieve rundveehouderij. 'Koeien in de wei zijn goed voor de natuur en het klimaat', klinkt het bij Wervel en bij Voedsel Anders, verenigingen die zich inzetten voor een meer ecologische landbouw.
Runderen stoten natuurlijk wel methaan uit. Maar tegelijk stimuleren ze met hun gegraas en mest plantengroei en vooral wortelvorming, en zo ook koolstofopslag. De meeste schattingen van de klimaatimpact van de veehouderij houden daar geen rekening mee. Volgens sommige studies slaan goed beheerde graslanden meer koolstof op dan de runderen produceren, een netto positief effect op het klimaat dus.
Een internationaal team van wetenschappers, waaronder onderzoekers van de Wageningen Universiteit, neemt die claims in het rapport '*Grazed and confused*' onder de loep. Het klopt dat goed beheerde graslanden koolstof kunnen opslaan, besluiten ze. Dat proces stopt echter wanneer een evenwicht in de bodem is bereikt, doorgaans na enkele decennia. De grazende runderen blijven wel gewoon broeikasgas uitstoten. Door slecht beheer kan de koolstof bovendien snel weer vrijkomen.
Zelfs bij de meest optimistische schattingen over de koolstofopslag lijkt het potentieel van begrazing in de strijd tegen opwarming beperkt, besluiten de onderzoekers. Het lukt niet overal, en waar het lukt, is de impact beperkt. Of in de woorden van auteur Tara Garnett (University of Oxford): 'Grazende runderen kunnen hun eigen uitstoot niet compenseren, laat staan die van de rest van de sector. Zelfs in de beste gevallen dragen ze bij tot het klimaatprobleem, zoals alle vee.'

STELLING 4: Runderen maken eten van wat oneetbaar is

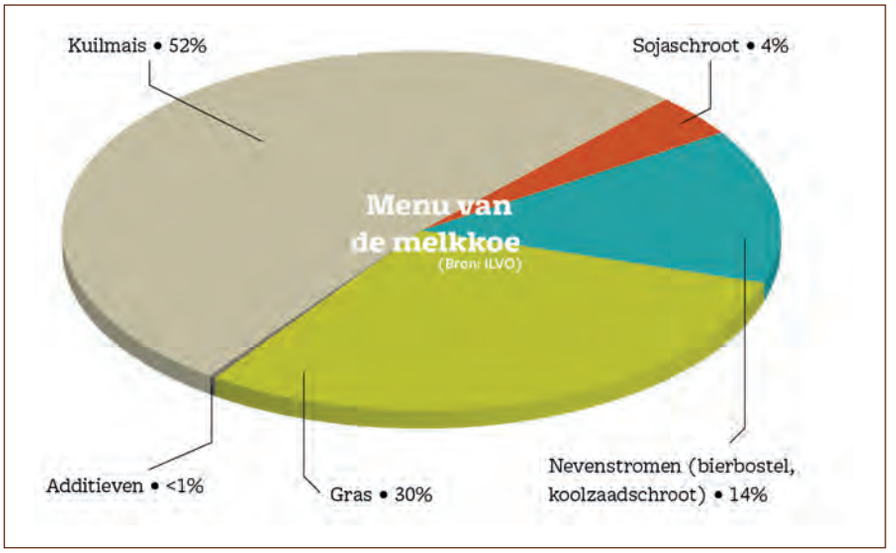
De veehouderij heeft de reputatie inefficient te zijn. Voor een kilogram vlees zijn doorgaans meerdere kilo's voeder nodig. Wanneer dat voeder granen bevat die we zelf zouden kunnen eten, lijkt dat zonde. Maar niet alle dieren zijn gelijk.
Runderen en andere herkauwers hebben een bijzonder talent: ze zijn in staat om cellulose in planten af te breken. Daardoor kunnen ze gras, oogstresten en ander vezelig plantmateriaal eten dat voor ons en ook voor varkens en kippen moeilijk verteerbaar is.
Volgens onderzoek door wetenschappers van de FAO en Wageningen Universiteit bestaat het rantsoen van de gemiddelde herkauwer – naast runderen ook schapen en geiten – voor bijna 80 procent uit gras, bladeren en oogstresten. Granen maken minder dan 5 procent van hun dieet uit. De wereldwijde veestapel vreet ongeveer een derde van de graanproductie op, herkauwers 'maar' 10 procent. Varkens en kippen zijn de grootste graaneters. Het runderrantsoen kan natuurlijk enorm verschillen tussen regio's en productiesystemen. Zo bestaat het dieet van Waals vleesrund voor ongeveer 75 procent uit gras, en dat van een Vlaamse melkkoe voor 30 procent. (zie figuur).
Het is volgens de verdedigers van de rundveehouderij niet eerlijk om alle die-



ren over dezelfde kam te scheren. Wie met de beschuldigende vinger naar de koe wijst, moet erbij vertellen dat ze als geen ander eten maakt van wat oneetbaar is.
Verschillende studies hebben onderzocht wat het gevolg zou zijn wanneer we onze veestapel geen speciaal geteeld voeder maar enkel gras en restproducten te eten zouden geven. De veestapel zou krimpen, en zou iedereen nog gemiddeld 21 gram dierlijk eiwit per dag kunnen leveren. Ter vergelijking: de gemiddelde consumptie in industrielanden bedraagt vandaag 50 à 60 gram.

STELLING 5: Runderen benutten nutteloze grond

Weidegrond neemt ongeveer een kwart van het landoppervlak in beslag, twee keer zoveel als akkerland. Volgens de experts van het Breakthrough Institute is sinds de jaren 1700 een gebied zo groot als Noord-Amerika in weidegrond omgezet. De honger naar weidegrond is wereldwijd een van de grote aanjagers van ontbossing en degradatie van natuurlijke graslanden.
Anders dan wat vaak wordt beweerd, grazen runderen niet uitsluitend op 'nutteloze' grond die nergens anders voor kan dienen. Volgens de FAO zouden we op 700 miljoen van de in totaal 2 miljard hectare grasland wel degelijk gewassen kunnen telen. Voor België ligt die verhouding anders. Volgens Dirk Reheul, graslandexpert aan de UGent, kunnen de meeste graslanden hier geen andere bestemming krijgen. 'De gronden zijn te droog, te nat, te stenig of te steil, maar produceren nu wel waardevol eiwit.'
Het ene grasland is het andere niet. Sommige worden intensief bemest en zijn soortenarm, andere worden extensief beheerd en tellen meer dier- en plantsoorten. In Vlaanderen geldt ongeveer een kwart van het grasland als ecologisch waardevol. Op sommige plaatsen is grasland de natuurlijke vegetatie, op andere zou dat bos zijn.
Grasland teruggeven aan de natuur, zoals onder meer de experts van het Breakthrough Institute bepleiten, levert weliswaar geen vlees of melk op, maar het leidt doorgaans wel tot een hogere biodiversiteit en meer koolstofopslag. Het hangt er dus van af wat je nutteloos noemt.
Volgens de FAO zijn honderden miljoenen mensen afhankelijk van vee, als herders of als boeren. Hun dieren zijn een



bron van inkomsten en waardevolle voedingsstoffen in vaak weinig gevarieerde voedingspatronen. In sommige gevallen zijn grazende dieren zelfs de enige voedselbron.
'In grote delen van de wereld is de mest die herkauwers produceren bovendien van levensbelang om akkers vruchtbaar te maken', zegt Reheul. Wie pleit voor een quasi veganistische wereld, heeft doorgaans geen pasklaar antwoord op de vraag hoe het met die mensen verder moet.

STELLING 6: De klimaatimpact van vlees wordt oneerlijk berekend

Wanneer wetenschappers de klimaatimpact van voedingsmiddelen berekenen, doen ze dat doorgaans per kilogram, per calorie of, voor eiwitrijke voedingsmiddelen, per kilogram eiwit. De impact van dierlijke producten blijkt dan doorgaans een veelvoud van die van plantaardige alternatieven.
Niet eerlijk, vinden sommige wetenschappers, want niet alle eiwitten zijn gelijk. Eiwitten bestaan uit aminozuren. Acht essentiële aminozuren kan ons lichaam niet zelf aanmaken. Eiwitten uit dierlijke producten zijn doorgaans van betere kwaliteit dan eiwitten uit planten, in de zin dat hun samenstelling dichter aanleunt bij wat ons lichaam nodig heeft.
In het vakblad *Scientific Reports* tonen Italiaanse wetenschappers aan hoe het verschil tussen de impact van vlees en veggie kleiner wordt als je kijkt hoeveel je van sommige plantaardige alternatieven zou moeten eten om de aanbevolen dosis essentiële aminozuren binnen te krijgen. Soja, de plantaardige eiwitbron met de beste samenstelling, heeft wel nog steeds een 90 procent lagere impact dan rundvlees.
'Levenscyclusanalyses onderwaarderen de eiwitwaarde van dierlijke producten systematisch', vindt Frédéric Leroy. 'Nog beter zou zijn om ook met andere voe-

dingstoffen rekening te houden.'
Andere wetenschappers hebben bedenkingen bij berekeningen van de klimaatimpact van voedingsmiddelen op basis van voedingstoffen of voedingswaarde. Want waar hou je dan rekening mee? Enkel met de goede eigenschappen, zoals hoogwaardig eiwit en vitaminen, of ook met de slechte, zoals verzadigd vet? 'De impact van een meer plantaardig voedingspatroon dat dezelfde aminozuren levert is vele malen lager.' **Corné van Dooren, expert in duurzame voeding aan het Nederlandse Voedingscentrum.**

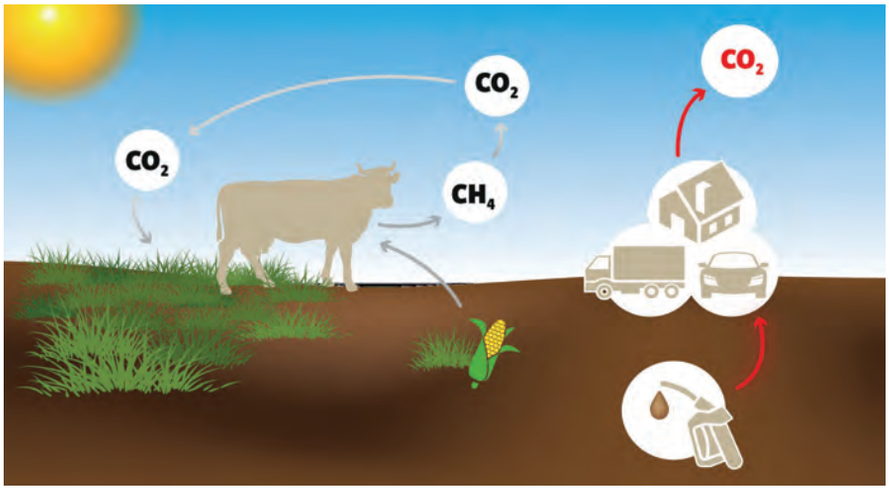
Bovendien halen we onze voedingsstoffen niet uit individuele voedingsmiddelen, maar uit ons volledige voedingspatroon. 'Het is beter om voedingspatronen dan eiwitbronnen met elkaar te vergelijken', zegt Corné van Dooren, expert in duurzame voeding aan het Nederlandse Voedingscentrum. 'En dan is de impact van een meer plantaardig voedingspatroon met granen en peulvruchten dat dezelfde aminozuren levert vele malen lager.'

STELLING 7: Het effect van methaan is tijdelijk

Het methaangas dat via boeren en winden uit koeien weglekt is goed voor een kleine helft van de klimaatimpact van de veehouderij. Het is een krachtig broeikasgas, dat het klimaat 28 keer sterker opwarmt dan CO_2. Maar het breekt snel af. In tegenstelling tot CO_2, dat eeuwen in de atmosfeer blijft, wordt methaan na ongeveer tien jaar afgebroken en omgezet in CO_2.
Omdat die CO_2 eerst was opgeslagen door de planten die de runderen hebben gegeten, beschouwen wetenschappers die niet als een extra bron van opwarming, in tegenstelling tot de CO_2 die vrijkomt bij de verbranding van fossiele brandstoffen.
Wie graag de klimaatimpact van de veeteelt beklemtoont, zal wijzen op de kracht van methaan als broeikasgas. Wie die impact wil minimaliseren, wijst op de snelle afbraak ervan. Zolang de veestapel niet groeit, blijft ook de hoeveelheid methaan en dus de bijdrage aan de opwarming constant, is de redenering. Als we meer kunnen produceren met eenzelfde aantal dieren (zie 'We moeten niet minder produceren, maar efficiënter'), zitten we goed.
Daar valt wat op af te dingen. Om te beginnen blijft de veestapel niet constant, maar groeit hij. Veehouderij is bovendien niet alleen een bron van methaan, maar ook van CO_2, dat wél lang aanwezig blijft. 'Reducties van álle broeikasgassen zijn nodig', schrijven de wetenschappers in het Grazed and confused-rapport over de impact van runderen. 'We zijn niet in de positie om selectief te zijn.'
De korte levensduur van methaan beklemtonen is een tweesnijdend zwaard. Extreem gesteld: doek de rundveestapel op en het door de laatste koe uitgestoten methaan is na tien jaar verdwenen, en daarmee ook het opwarmend effect. Je kan het kortlevende methaan dus ook als dé kans zien om snel iets aan de opwarming te doen.

CONCLUSIE

Rundveehouderij en koeien hebben een aantal troeven, maar daar betalen we vaak een hoge milieuprijs voor. En net als de nadelen worden die voordelen soms overdreven. Ze rechtvaardigen het Westerse consumptieniveau niet – bekommernissen om dierenwelzijn nog buiten beschouwing gelaten. Hoe produceren we ons voedsel met een zo laag mogelijke milieu-impact? Het antwoord verschilt van regio tot regio en hangt af van welke criteria je het belangrijkst vindt. In een duurzaam voedingssysteem kunnen herkauwers een rol spelen, maar die lijkt beperkt. Een wereld waarin vee zijn rol optimaal vervult, is er één met minder dieren en minder vlees.



Bron: www.eoswetenschap.eu/natuur-milieu/hoe-schuldig-de-koe-aan-klimaatverandering#&gid=1&pid=10

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

Kleine aankondigingen

IMMO

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

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

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

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

TE KOOP REKKEM: SPLINTERNIEUWE SLAGERIJ MET WOONST.

DIT PAND IS GELEGEN OP DE PLAATS VAN REKKEM MET PARKEERGELEGENHEID TEGENOVER DE DEUR. HET PERCEEL HEEFT EEN TOTALE OPPERVLAKTE VAN 310M² WAARVAN WINKEL + ATELIER EEN 185M². DE WINKEL IS NOG MAAR NET HELEMAAL VERNIEUWD GEWEEST MET HOOGWAARDIG MAATWERK. DE WONING IS INSTAPKLAAR EN VOORZIEN VAN MODERNE KEUKEN MET OPEN LEEFRUIMTE. EEN GROOT ZUIDGERICHT TERRAS SLUIT AAN OP DE LEEFRUIMTE. OP DE VERDIEPING BEVINDEN ZICH 3 GROTE SLAAPKAMERS, EEN INGERICHTE DRESSING EN RUIME BADKAMER. EEN RUIME GARAGE VAN 60M² BIEDT TOEGANG TOT HET PAND VIA EEN TOEGANGSWEG LANGS DE ACHTERZIJDE VAN HET PERCEEL. TEL: 056/60 17 31

TE KOOP WAREGEM: HYPERMODERNE SLAGERIJ MET RUIME WONING OP TOPLOCATIE.

GELEGEN OP DE VERBINDINGSWEG TUSSEN WAREGEM EN DEERLIJK MET EEN GROTE PARKING HEEFT DIT PAND EEN TOPLOCATIE. DEZE RUIME SLAGERIJ MET GROOT ATELIER IS RECENT VERNIEUWD GEWEEST IN 2016, EN BEDRAAGT IN TOTAAL EEN OPPERVLAKTE VAN 240M². OOK DE WONING IS MET ZIJN 175M² OP HET GELIJKVLOERS VOLDOENDE RUIM EN HEDENDAAGS INGERICHT. OP HET VERDIEP BEVINDEN ZICH 4 RUIME SLAAPKAMERS EN EEN GROTE MODERNE BADKAMER. MET TWEE GROTE KELDERS IS ER ZEKER VOLDOENDE OPBERGRUIMTE. VERDER ZIJN ER 2 OPRITTEN EN 1 GROTE GARAGE AANWEZIG. MEN KAN METEEN STARTEN ZONDER KOSTEN EN BOVENDIEN WONEN BIJ DE ZAAK. TEL: 056/60 17 31

MATERIAAL

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

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

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

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

Iedereen is van harte welkom op deze evenementen.

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

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

Het programma van beide evenementen ziet er als volgt uit.

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

FAMILIEDAG PAIRI DAIZA OP 6 SEPTEMBER 2020

Programma:

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

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

Inbegrepen in de prijs zijn de toegang tot Pairi Daiza, de parking, gepersonaliseerd onthaal met hostessen, het vieruurtje, 2 x roofvogelshow, ...
Het vieruurtje bestaat uit drie minidesserts, muffins, donuts, cookies, Luikse wafels, pannenkoeken, taart, frisco, wafels, dranken in zelfbediening aan de bar: witte en rode wijn, bier, plat en bruiswater, cola, fruitsap, koffie, thee, warme chocolademelk.

De prijs voor het lid van de Landsbond en zijn partner: € 43 per persoon
De prijs voor kinderen tot 11 jaar: € 57 per kind
De prijs voor familieleden en vrienden: € 63 per persoon.
Kinderen tot 2j gratis!

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

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

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

Naam: .....

Adres lidmaatschap: .....

.....

zal aanwezig zijn met..... personen

en stort voor het lid € 43
voor zijn/haar partner € 43
Aantal kinderen .....x € 57 = €.....(kinderen tot 2j gratis)
Aantal genodigden .....x € 63 = €.....

Totaal: € .....

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

>>

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

Programma:
13u00: ontvangst en receptie met schuimwijn en fruitsap (1u30)
14u30: aan tafel

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

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

Warm voorgerechtje (opgediend):
Snoepertje

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

Entrecote dry aged Wit Blauw, Béarnaise jacket potato en seizoensgroentjes

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

Koffie en mignardises

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

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

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

Naam: .....

Adres lidmaatschap: .....

.....

zal aanwezig zijn met..... personen

en stort voor het lid € 73
voor zijn/haar partner € 73
Aantal genodigden ..... x € 93 = €.....

Totaal: € .....

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

OOSTERSE WATERZOOI

Ingrediënten:
- 1,5 kg gekookte kipstukjes
- 1 l culinaire room

REJO producten:
- 250 g (1 st.) S01581 **CURRY PASTA LAY**
- 1 kg S08443 **SUPREMESAUS CULINAIR**
  Bevat: selderij, melk

Bereiding & presentatie:
1. Meng de CURRYPASTA LAY koud met de culinaire room, meng er dan de SUPREMESAUS koud onder.
2. Voeg de koude kippenstukjes bij de saus.
3. Werk af met fijngehakte verse platte peterselie.
4. Presenteer in een mooie schotel.

Tip: serveer met gekookte rijst of pasta.

NEXTERA JAMBALAYA

PLANTAARDIG

Ingrediënten:
- 2 l water

REJO producten:
- 1 kg S01824 **INDISCHE RIJSTMIX**
  Bevat: gluten, vis, soja
- 50 g S06954 **CHORIZO KRUIDENMIX**
- 225 g S06977 **TOP MARINADE HOT PAPRIKA**
- 40 g S110901 **GROENTEBOUILLON COROL**
- 1 kg S06947 **GROOTMOEDERS TOMATENSAUS** **Bevat: melk**
- 40 g S05790 **KNOFLOOKPUREE APOLLO**

NEXTERA product:
- 1,5 kg VEGET2703-01
  NEXTERA E PULLED
  Bevat: melk

Basis: erwt + wei-eiwit

Bewaring: Diepries. Na ontdooien gekoeld bewaren in originele, gesloten verpakkingen bij max. 7°C en consumeer binnen de 7 dagen.

Verpakking: 2 x 1,25 kg

NEXTERA product:
- 1 kg VEGAN2706-01
  NEXTERA CHUNKS XS
  Bevat: gluten

Basis: tarwe + kikkererwt

Bewaring: koel en droog bewaren. Bewaren in de koelkast (4°C) tot max. 4 dagen na opening.

Verpakking: 2,2 kg

Bereiding & presentatie:
1. Laat de NEXTERA CHUNKS XS uitlekken en marineer ze met de CHORIZO KRUIDENMIX.
2. Marineer de NEXTERA E PULLED met de TOPMARINADE HOT PAPRIKA.
3. Kook de INDISCHE RIJSTMIX in het water met de GROENTENBOUILLON.
4. Bak beide NEXTERA prodcuten aan in plantaardige olie, voeg de KNOFLOOKPUREE toe en laat even meebakken, voeg de GROOTMOEDERS TOMATENSAUS toe, meng er de INDISCHE RIJSTMIX onder.
5. Presenteer in een mooie schotel of per portieverpakking.

PIZZABURGER

Ingrediënten:

- 1 kg gekruid gehakt
- 150 g **D7021459 PIZZASAUS DEGENS**
- 150 g kaas (schijfjes, in blokjes gesneden)
- 100 g water

REJO producten:

- 150 g S01924 **BOULETTEN MIX**
  Bevat: melk, gluten, soja
- 200 g S02266 **PAN NAPOLI**
  Bevat: ei, gluten, selderij
- 1 st. S01353 **GROENE ONDERLEGGERS ROND**

Bereiding & presentatie:

1. Meng het gehakt met het water, PIZZASAUS DEGENS en de kaasblokjes.
2. Meng er de BOULETTENMIX onder.
3. Paneer met de PAN NAPOLI en maak er mooie ronde burgers van.
4. Presenteer op een ONDERLEGGER GROEN ROND.

KIP-MANGO SALADE

Ingrediënten:

- 1 kg gekookte kip, verkleind
- 300 g mango, in blokjes (eventueel diepvries)

Bereiding & presentatie:

1. Meng de REJONAISE met de CURRYSAUS MET ROOM.
2. Meng er de kip en de mango onder.
3. Werk af met wat mangoblokjes en eventueel wat verse koriander.
4. Presenteer in een mooie schotel.

REJO producten:

- 800 g AW06175-02 **REJONAISE**
  Bevat: ei, melk, mosterd
- 200 g S00914 **CURRYSAUS MET ROOM**
  Bevat: melk

MAKING SENSE OF TASTE

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

KOKOS RUNDSVLEES CURRY

Ingrediënten:

- 1,5 kg rundsstoofvlees, in kleine blokjes
- 100 g kokosolie of bakvet
- 500 ml kokosmelk
- 500 g vleesbouillon, water
- 50 g bruine suiker
- 50 ml rode wijnazijn

REJO producten:

- 150 g S06208 **TOP MARINADE COCOS CURRY** **Bevat: melk**
- 150 g S06209 **TOP MARINADE SWEET THAI**
- 15 g S00871 **VLEESBOUILLON GOURMET HUGLI** **Bevat: melk, gluten, selderij, soja**
- 2 st. S06074 **KANEELPIJPJES CEYLON**
- 20 g JX07316 **VLOEIBARE ROUX**

Bereiding & presentatie:

1. Marineer het rundsvlees in beide TOPMARINADES, laat een half uurtje staan.
2. Bak het vlees aan in de kokosolie, blus met de vleesbouillon en kokosmelk, voeg de bruine suiker, rode wijnazijn en KANEELSTOKJES toe.
3. Laat langzaam garen in de oven op 160°C, 90 minuten onder deksel.
4. Plaats op een vuur, breng aan de kook en bind met de VLOEIBARE ROUX, laat 3 minuten doorkoken, koel zo snel mogelijk terug.
4. Werk het gerecht af met wat verse fijngesneden chilipepers.

Tip: serveer met een lekkere witte rijst.

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

TECHNISCH ARTIKEL

DOSEERZOUTEN MET DE TROMMEL

Van alle bewerkingen in de slagerij is zouten de moeilijkste. Gecontroleerd drogen daar gelaten! Bereiden van droge zouterijwaren – waarbij gezouten en gedroogd wordt - is dan ook een bijzonder complex proces. Geen wonder dat daarbij af en toe wat misloopt. Zelfs bij de meest ervaren producenten!

Nochtans niet zo moeilijk als men een gedegen inzicht heeft in hetgeen gebeurt als zout contact maakt met vlees en zich daarin verder verdeelt. Bij het **zouten s.s.** en het **doorzouten** dus.

Fysisch gezien is het opnemen en verdelen van zout (eigenlijk van Na^+ en Cl^- - ionen) een diffusieproces dat wordt beschreven door de diffusiecoëfficiënt D [m2/s], een analoge grootheid als de warmtegeleidbaarheidscoëfficiënt λ [W/m.K] die het warmtetransport in een materiaal beschrijft. Zoals geïllustreerd in de bijgevoegde figuur blijkt met D zeer accuraat de zoutopname en zoutverdeling beschreven te kunnen worden. Gemeten (—●—) en berekende waarden (—▲—) komen daarin immers quasi perfect overeen. Doorrekenen van het zoutproces is dan ook goed mogelijk. En dat geeft een goed inzicht in hetgeen in de praktijk bij het zouten van vlees gebeurt.

ONGELIJK VERDEELD

Zo blijken na zouten s. s. de Na^+- en Cl^-- ionen (het zout) zeer ongelijk verdeeld voor te komen in het stuk gezouten vlees. Uit het verloop van de zoutconcentratie in een stuk vlees met een straal van 4 cm, zoals voorgesteld in onderstaande figuur, blijkt na zouten 46 % van alle opgenomen zout voor te komen in de eerste 0.5 cm vanaf het oppervlak van het vleesstuk. Tot een diepte van 1 cm is dat 74.3 procent en tot op 2 cm diep is dat 96 procent. Voor een carré blijkt dus na zouten quasi alle NaCl in de eerste helft van het product voor te komen. In de diepere helft van het product is dan nog nauwelijks zout aanwezig.

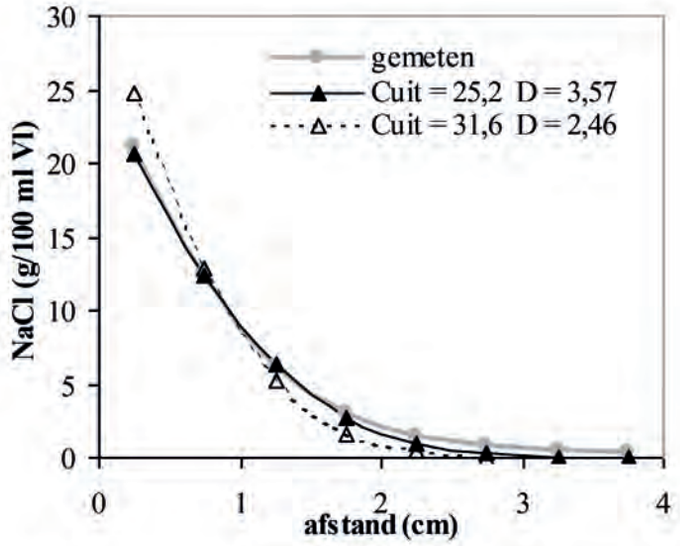
En dat geldt voor alle afmetingen: van vleesstukken ter dikte van een buik tot hele hammen!

Vooraleer af te werken zal men dus nog een min of meer lange periode moeten inlassen om het zout zich gelijkmatig te laten verdelen in het stuk vlees. Om bacterieel bederf te voorkomen moet in die periode – tijdens het doorzouten – de temperatuur laag gehouden worden (1 – 4 °C). Pas daarna kan het vleesproduct afgewerkt worden. Dit wil zeggen: kan het gedroogd en/of gerookt worden. Dit ook onder bacteriologisch veilige omstandigheden. Initieel bij een temperatuur niet veel hoger dan 8 à 10 °C en een relatieve vochtigheid begrepen tussen 70 en 80 %.

ZEER GROTE SPREIDING

Anderzijds blijkt het opnemen van zout in vlees – hoe ogenschijnlijk eenvoudig ook – een erg moeilijk te beheersen proces. Dit blijkt duidelijk uit de data zoals voorgesteld in onderstaande tabel1. Voor vleesstukken met afmetingen als carré 's (halve diepte d = 4 cm) blijkt onder de meest strikte omstandigheden de opgenomen hoeveelheid zout van 4.5 tot 6.9 g NaCl/100g VP te variëren. Dit bij een gemiddeld zoutgehalte van 5.8 g NaCl/100g VP. Statistisch beschouwd bevatten twee producten zelfs nog min-

REDACTIE EN FOTO'S: EM. PROF. DR. IR. HUBERT PAELINCK - KU LEUVEN / NORBERT VAN SPEYBROEK - R & D PILOOT REJO
BERTRAND VANDE GINSTE - ERE VAKLERAAR SLAGERS-TRAITEURSSCHOOL DIKSMUIDE



	D_{NaCl} 2,27	D_{NaCl} 3,81	D_{NaCl} 5,35	
C_{gem} NaCl	4,505	5,837	6,916	d = 4 cm
%	3,18	4,14	4,93	
tijd	77	100	119	
	81	48	34	

	D_{NaCl} 2,27	D_{NaCl} 3,81	D_{NaCl} 5,35	
C_{gem} NaCl	4,505	5,837	6,916	d = 13 cm
%	3,18	4,14	4,93	
tijd	77	100	119	
	851(36)	507(21)	361 (15)	

der respectievelijk nog meer zout dan de extremen. Voor grotere vleesstukken als cobourg, beenham en dergelijke (halve dikte d = 13 cm) blijkt dezelfde spreiding op de gemiddeld opgenomen hoeveelheid zout voor te komen. Een variatie van 77 tot 119 % ! En dat onder de meest strikte proefomstandigheden (zelfde afmetingen, ongeveer dezelfde pH, dezelfde voorgeschiedenis van het vlees, ...).

Beheersen van de zoutopname in vlees is dan ook erg moeilijk.

Met 'doseerzouten met de trommel' kan hieraan in belangrijke mate worden verholpen. Meer zout dan gedoseerd kan hiermee immers gemiddeld niet worden opgenomen.
Bijvoorbeeld: 50 g NaCl op 1 kg vlees geeft een gemiddeld zoutgehalte van 5 % (eigenlijk 50/1050 x 100 = 4.76 g NaCl/ 100g VP). Ten opzichte van pekelen of droogzouten kan de spreiding worden beperkt door de meer gelijkmatige verdeling van het zout over de vleesstukken tijdens het trommelen. Hierbij heeft het trommelen niet de functie de vleesstructuur te vernietigen, maar de pekelbestanddelen gelijkmatig te verdelen over het oppervlak van alle vleesstukken. Zoals bij de klassieke zouterij is het belangrijk hierbij uit te gaan van pekelgoed met dezelfde afmetingen (gewicht), dezelfde kwaliteit (pH) en dezelfde voorgeschiedenis.

Volgende bereidingen illustreren deze manier van werken. Daarbij drie klassieke droge zouterijproducten (filet de sax, buikspek, cobourg) en drie innovatieve producten (coppa en whisky beef) die alleen kunnen worden gemaakt via 'doseerzouten met de trommel'.

1. FILET DE SAX MET DE TROMMELMETHODE

GRONDSTOFFEN
10 kg filet de sax
Dunne spekplaten: 12 uur zouten in zoutoplossing - 1 l water met 200 g. zout of in een lichte pekel.

INGREDIENTEN
3 kg NITRIETPEKELZOUT
2 kg GROF (ZEE) ZOUT
500 g PÖKELCOLOR TN
Allergenen: Melk

Goudvliezen of collageendarm
Rood rolnet rood kaliber 18 of 20

BEREIDING

Weeg de hoeveelheden NITRIETPEKELZOUT, GROF ZEEZOUT en PÖKELCOLOR af in de verhoudingen zoals opgegeven. Naast suikers (lactose en dextrose) voorziet PÖKELCOLOR hierbij voor een smaakversterker (E621), een zuurteregelaar (E331), een conserveermiddel (E252), een antioxidant (E301) en natuurlijke aroma's.
Meng grondig.

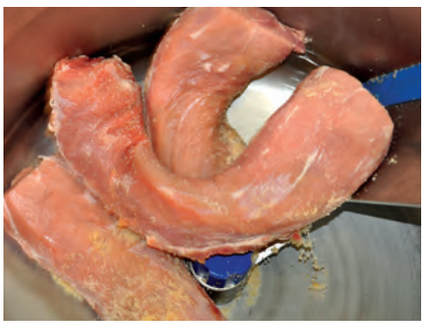
Deze mengeling is de basis voor alle verdere bereidingen.

Ontdoe de goed gekoelde carré's zorgvuldig van alle bindweefsel = zuivere lendenbal (appel).

Weeg de opgekuiste lende.

Doe de opgekuiste lende in de vacuümtrommel/tumbler-kuip.

Voeg het zoutmengsel toe a rato van 40 g per kg vlees.
Voorbeeld: 10 kg filet de sax x 40 g/kg zoutsamenstelling = 400 g zoutsamenstelling.



Niet te vol laden.

Vacuümtrommel/tumbler-deksel sluiten.

Programmeren:
Het vlees trommelen gedurende 48 uur op 4°C bij een permanent vacuüm van 90 %.

Aan 3 toeren per minuut en afwisselend 3 min. werktijd en 27 minuten rust.
Dit garandeert een volledige opname van het gedoseerde zout, zonder vochtafscheiding en met een minimum aan weefselbeschadiging.

Uit de trommel halen.
Leg de gezouten lenden goed tegen elkaar gedrukt in een eurobak.
Dek goed af met folie en laat de vleesstukken gedurende 8 à 10 dagen doorzouten bij 1 – 4 °C.
Omdat, in tegenstelling tot bij pekelen of droogzouten, geen zout in overmaat wordt opgenomen is afspoelen of afwateren na doorzouten niet nodig.

In de gezouten spekplaten wikkelen (barderen).
Opmerking: dunne spekplaten: 12 uur zouten in zoutoplossing - 1 l water met 200 g. zout of in een lichte pekel.

Goudvliezen of collageendarm in water spoelen en over het bandspek spannen.

Overtrekken met een rood rolnet rood kaliber 18 of 20 volgens dikte van de stukken.

Het drogen van het natte pekelgoed en het roken gebeurt verder zoals gangbaar bij de bereiding van rauwe zouterijwaren.
Een courante werkwijze hierbij is:
- drogen op 30°C gedurende 6 uur
- roken op 30°C gedurende 30 min
- drogen op 45°C gedurende 2 uur
- roken op 45°C gedurende 30 min
- nadrogen op 25°C gedurende 24 uur

In het geheel van de bereiding van droge zouterijwaren is dit de meest kritieke fase. Het oppervlak van de vleesstukken moet hierbij zo snel als mogelijk gedroogd worden zodat zich een droge rand kan vormen (aw ≤ 0.90) die de ontwikkeling van (pathogene) bacteriën tegenhoudt. Initieel moet de relatieve vochtigheid in de droogkast dan ook laag zijn (ca. 50 %); moet de circulatie van de lucht in de droogkamer hoog zijn (ca. 0.5 m/s) en moet gewerkt worden met open kleppen. Dit laatste om de afvoer van vocht uit de kast mogelijk te maken.

Opgemerkt wordt dat na 24 uur drogen nog geen bacteriologisch stabiel product wordt bekomen. Het is dan ook aangewezen het afgewerkte product vacuüm te verpakken en gekoeld (1 – 4 °C) te bewaren tot verbruik. Eens aangesneden moet het product verder gekoeld bewaard worden.
Een meer rustiek product bekomt men door verder indrogen bij 8 - 10 °C en

een relatieve vochtigheid van 70 – 80 procent. Maar ook hier geldt dat eens aangesneden het product in de koeling (1 – 4 °C) moet bewaard worden.

TIP Dezelfde manier van zouten is mogelijk voor bacon.

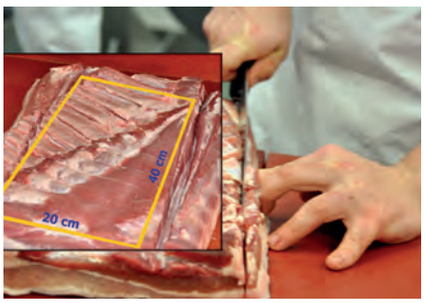
2. BUIKSPEK MET DE TROMMELMETHODE

GRONDSTOFFEN
10 kg buiken

INGREDIENTEN
3 kg NITRIETPEKELZOUT
2 kg GROF (ZEE) ZOUT
500 g PÖKELCOLOR TN
Allergenen: Melk

BEREIDING

Weeg de hoeveelheden NITRIETPEKELZOUT, GROF ZEEZOUT en PÖKELCOLOR af in de verhoudingen zoals opgegeven en meng grondig. Zie bereiding filet de sax.



Van de gekoelde uitgebeende varkensbuik het vanglapje afsnijden 3 cm na de laatste rib.
Aan de ribzijde het overtollig spek recht afsnijden.
Borstzijde evenwijdig met de ribzijde snijden rechthoekige vorm bv. 20 cm X 40 cm.
Soms een deel van het borstbeen verwijderen.
Mooi kant snijden.

Tip: maak een rechthoekige vorm uit roestvrij staal om kant te snijden.

Weeg de kant gesneden buiken.

Doe de buiken in de vacuümtrommel/tumbler-kuip.

Voeg het zoutmengsel toe a rato van 45 g per kg vlees.
Voorbeeld: 10 kg buiken x 45 g/kg zoutsamenstelling = 450 g zoutsamenstelling.

Vacuümtrommel/tumbler-deksel sluiten.

Programmeren:
Het zouten gebeurt verder zoals bij het zouten van carré's. Dit wil zeggen dat de buiken gedurende 48 uur getrommeld worden op 4°C bij een permanent vacuum van 90 %.
Dit aan 3 toeren per minuut en afwisselend 3 min werktijd en 27 minuten rust.

Uit de trommel halen.
Leg de gezouten buiken goed samengedrukt in een eurobak.
Dek goed af met folie en laat de vleesstukken gedurende 5 dagen doorzouten bij 1 – 4 °C.
Omdat, in tegenstelling tot bij pekelen of droogzouten, geen zout in overmaat wordt opgenomen is afspoelen of afwateren na doorzouten niet nodig.

Twee touwen die even lang zijn aan de zijde van het vanglapje vasthechten.

Het drogen van de natte buiken en het roken gebeurt verder zoals gangbaar bij de bereiding van rauwe zouterijwaren.
Een courante werkwijze hierbij is:
- drogen op 30°C gedurende 6 uur
- roken op 30°C gedurende 30 min
- drogen op 45°C gedurende 2 uur
- roken op 45°C gedurende 30 min
- nadrogen op 25°C gedurende 24 uur

Hierbij gelden dezelfde voorzorgsmaatregelen zoals beschreven bij de bereiding van filet de sax: snel drogen en eens (partieel) gedroogd vacuüm verpakt, gekoeld bewaren (1 – 4 °C) tot verbruik. Eens aangesneden ook verder gekoeld bewaren.

Een meer rustiek product bekomt men door verder indrogen bij 8 - 10 °C en

een relatieve vochtigheid van 70 – 80 %. Na 25 % indrogen bekomt men dan een bacteriologisch vrij stabiel product. Maar ook hier geldt dat eens aangesneden de buiken in de koeling (1 – 4 °C) moeten bewaard worden verbruik.

3. COBOURG HAM MET DE TROMMELMETHODE

GRONDSTOFFEN
10 kg tot cobourg versneden hammen

INGREDIENTEN
3 kg NITRIETPEKELZOUT
2 kg GROF (ZEE) ZOUT
500 g PÖKELCOLOR TN
Allergenen: Melk

BEREIDING

Weeg de hoeveelheden NITRIETPEKELZOUT, GROF ZEEZOUT en PÖKELCOLOR af in de verhoudingen zoals opgegeven en meng grondig. Zie bereiding filet de sax.

Goed gekoelde Cobourg kant snijden: Belangrijk hierbij is dat de hammen glad worden opgesneden. Hierdoor wordt voorkomen dat bederforganismen én pathogenen naar de diepere vleesdelen kunnen migreren, waar zij in een omgeving met initieel nog weinig zout kunnen uitgroeien. Hammen bederven van binnenuit!

Weeg de tot cobourg versneden vleestukken.

Doe de cobourg's in de vacuümtrommel/tumbler-kuip.

Voeg het zoutmengsel toe a rato van 55 g per kg vlees.
Voorbeeld: 10 kg buiken x 55 g/kg zoutsamenstelling = 550 g zoutsamenstelling.

Niet overladen!

Vacuümtrommel/tumbler-deksel sluiten.

Programmeren:
Het zouten gebeurt verder zoals bij de vorige bereidingen. Dit wil zeggen dat de buiken gedurende 48 uur getrommeld worden op 4°C bij een permanent vacuüm van 90 %.
Dit aan 3 toeren per minuut en afwisselend 3 min werktijd en 27 minuten rust.

Uit de trommel halen.

Omdat na trommelen het zout in de cobourgs nog niet gelijk verdeeld is worden deze – vacuümverpakt - nog gedurende 3 weken in de frigo opgeslagen. Bij 1 – 4°C. In die periode volstrekt zich het doorzouten.
Omdat, in tegenstelling tot bij pekelen of droogzouten, geen zout in overmaat wordt opgenomen is afspoelen of afwateren na doorzouten niet nodig.

Het drogen van de gezouten cobourg's en het roken gebeurt verder zoals gangbaar bij de bereiding van rauwe zouterijwaren.
Een courante werkwijze hierbij is:
- drogen op 30°C gedurende 6 uur

- roken op 30°C gedurende 30 min
- drogen op 45°C gedurende 2 uur
- roken op 45°C gedurende 30 min
- nadrogen op 25°C gedurende 24 uur

Hierbij gelden dezelfde voorzorgsmaatregelen zoals beschreven bij de bereiding van de vorige producten.
Eens oppervlakkig gedroogd worden de cobourg's verder ingedroogd bij 8 – 10 °C en een relatieve vochtigheid van 70 – 80 %. In die periode verdeelt het zout zich doorheen het hele product en wordt vocht uit het hele product onttrokken. Na 25 % indrogen bekomt men dan een bacteriologisch vrij stabiel product. Maar ook hier geldt dat eens aangesneden het zouterijproduct in de koeling (1 – 4 °C) moet bewaard worden tot verder verbruik.

4. COPPA MET DE TROMMELMETHODE

In principe wijkt de bereiding van coppa niet af van de bereiding van een klassieke filet de sax of bacon. Het gebruik van de trommel laat echter wel toe op een efficiënte manier flavourings toe te voegen. Dit laat toe een heel gamma nieuwe – trendy – zouterijwaren te bereiden.

Voorbeeld hiervan is de volgende bereiding van een spicy coppa.

GRONDSTOFFEN
10 kg varkensspiering

INGREDIENTEN
3 kg NITRIETPEKELZOUT
2 kg GROF (ZEE) ZOUT
500 g PÖKELCOLOR TN
Allergenen: Melk
500 g PEKELMIX ROYAL
Allergenen: Selderij, Mosterd, Melk, Soja

BEREIDING

Weeg de hoeveelheden NITRIETPEKELZOUT, GROF ZEEZOUT en PÖKELCOLOR en PEKELMIX ROYAL af in de verhoudingen zoals opgegeven en meng grondig. Eventueel kan de zoutmix, gebruikt in de vorige bereidingen, gebruikt worden waaraan dan in verhouding PEKELMIX ROYAL toegevoegd wordt, waarna grondig wordt gemengd.

Goed gekoelde varkensspiering ontbeend, liefst van vette varkens.

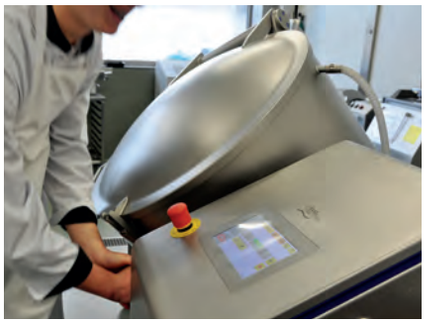
Weeg de varkensspiering.

Doe de varkensspiering in de vacuümtrommel/tumbler-kuip.

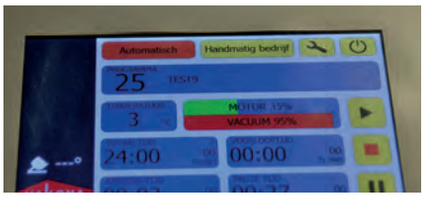
Voeg het zoutmengsel toe a rato van 35 g per kg vlees.
Voorbeeld: 10 kg buiken x 35 g/kg zoutsamenstelling = 350 g zoutsamenstelling.

Voeg vervolgens ad libitum rozemarijn, verpulverde laurierblaadjes, peperbolletjes, gebroken peperbollen toe.

Een extra karakter wordt bekomen door het toevoegen van een glas wijn.



Vacuümtrommel/tumbler-deksel sluiten.



Programmeren:
Het zouten gebeurt verder zoals bij het zouten van de carré 's. Dit wil zeggen dat de spieringen gedurende 48 uur getrommeld worden op 4°C bij een permanent vacuüm van 90 %.
Dit aan 3 toeren per minuut en afwisselend 3 min werktijd en 27 minuten rust.

Uit de trommel halen.
Leg de gezouten vleestukken goed tegen elkaar gedrukt in een eurobak.
Dek goed af met folie en laat de vleesstukken gedurende 8 à 10 dagen doorzouten bij 1 – 4 °C. Omdat, in tegenstelling tot bij pekelen of droogzouten, geen zout in overmaat wordt opgenomen is afspoelen of afwateren na doorzouten niet nodig.

Het drogen van de natte vleesstukken en het roken gebeurt verder zoals gangbaar bij de bereiding van rauwe zouterijwaren.
Een courante werkwijze hierbij is:
- drogen op 30°C gedurende 6 uur
- roken op 30°C gedurende 30 min
- drogen op 45°C gedurende 2 uur
- roken op 45°C gedurende 30 min
- nadrogen op 25°C gedurende 24 uur

Hierbij gelden dezelfde voorzorgsmaatregelen zoals beschreven bij de bereiding van filet de sax. Snel drogen dus bij een lage relatieve vochtigheid (ca. 50 %).

Het rustieke karakter van het product wordt bekomen door verder sterk indrogen bij 8 - 10 °C en een relatieve vochtigheid van 70 – 80 %. Na 25 à 30 % indrogen bekomt men dan een bacteriologisch vrij stabiel product. Maar ook hier geldt dat eens aangesneden de spieringen in de koeling (1 – 4 °C) moeten bewaard worden verbruik.

5. WHISKY BEEF

Whisky beef is een enigszins vergelijkbaar product als de boven beschreven coppa. Nieuw, sterk gekruid, met een karakteristiek aroma (mede door het gebruik van whisky) en sterk gedroogd. Wel wordt hierbij uitgegaan van rundvlees (platte bil, bal van de schouder, lap van de borst); dat hierdoor extra opgewaardeerd wordt.

GRONDSTOFFEN
10 kg mager rundvlees

INGREDIENTEN
3 kg NITRIETPEKELZOUT
2 kg GROF (ZEE) ZOUT
500 g PÖKELCOLOR TN
Allergenen: Melk
500 g PEKELMIX ROYAL
Allergenen: Selderij, Mosterd, Melk, Soja

BEREIDING

Weeg de hoeveelheden NITRIETPEKELZOUT, GROF ZEEZOUT en PÖKELCOLOR en PEKELMIX ROYAL af in de verhoudingen zoals opgegeven en meng grondig. Eventueel kan de zoutmix, gebruikt in de vorige bereidingen, gebruikt worden waaraan dan in verhouding PEKELMIX ROYAL toegevoegd wordt, waarna grondig wordt gemengd.

Goed gekoelde stukken mager rundvlees (platte bil, bal van de schouder, ...) in lange vrij dunne stukken gesneden.

Weeg de runderlappen.

Doe het rundvlees in de vacuümtrommel/ tumbler-kuip.

voeg het zoutmengsel toe a rato van 35 g per kg vlees.
Voorbeeld: 10 kg buiken x 35 g/kg zoutsamenstelling = 350 g zoutsamenstelling.

PEKELMIX ROYAL toevoegen.

Het typische karakter wordt bekomen door het toevoegen van 50 g whisky per kg vlees.

Voeg vervolgens ad libitum venkel, verpulverde laurierblaadjes, rozemarijn, marjoraan, Italiaanse kruiden en gebroken peperbollen toe.

Niet te vol laden!

Vacuümtrommel/tumbler-deksel sluiten.

Programmeren:
Het zouten gebeurt verder zoals bij het zouten van de vorige producten. Dit wil zeggen dat de runderlappen gedurende 48 uur getrommeld worden op 4°C bij een permanent vacuüm van 90 %.
Dit aan 3 toeren per minuut en afwisselend 3 min werktijd en 27 minuten rust.

Uit de trommel halen.

Verpak de gezouten runderlappen vacuum en laat deze gedurende 8 à 10 dagen doorzouten bij 1 – 4 °C.

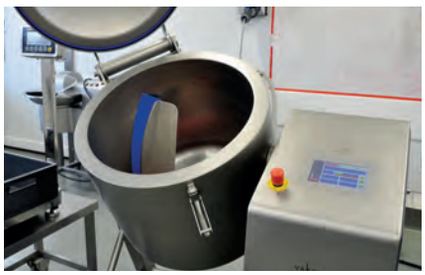
Omdat, in tegenstelling tot bij pekelen of droogzouten, geen zout in overmaat wordt opgenomen is afspoelen of afwateren na doorzouten niet nodig.
Het drogen van de natte vleesstukken en het roken gebeurt verder zoals gangbaar bij de bereiding van rauwe zouterijwaren.
Een courante werkwijze hierbij is:
- drogen op 30°C gedurende 6 uur
- roken op 30°C gedurende 30 min
- drogen op 45°C gedurende 2 uur
- roken op 45°C gedurende 30 min
- nadrogen op 25°C gedurende 24 uur

Hierbij gelden dezelfde voorzorgsmaatregelen zoals beschreven bij de bereiding van filet de sax. Snel drogen dus bij een lage relatieve vochtigheid (ca. 50 %).
Zoals bij de spicy coppa wordt het rustieke karakter van het product bekomen door verder sterk in te drogen: bij 8 - 10 °C en een relatieve vochtigheid van 70 – 80 %. Na 30 % indrogen bekomt men de typische snackachtige textuur. Het vleesproduct is dan ook bacteriologisch stabiel. Maar ook hier geldt dat eens aangesneden de runderlappen in de koeling (1 – 4 °C) moeten bewaard worden verbruik.

WEETJES...

Meten van de pH.
De **pH-waarde** mag voor **rauwe zouterij** producten niet hoger dan **5,8 - 6,0** zijn → vlees met een zeer hoge pH-waarde heeft een slechte vochtuittreding en een slechte zoutopname en een grotere kans op bacterieel bederf.

Alle ingrediënten bovengenoemde samenstelling worden **intensief** met elkaar vermengd → **onder gesloten deksel goed opschudden.**



Multifunctionele gekoelde en traploos computergestuurde vacuümmenger voorzien van de juiste mengarm.
Opmerking: niet gekoelde tumblers kan men in de frigo plaatsen
Info: https://www.allfoodmachines.be/producten/mengers-en-tumblers

SLOTBESCHOUWING

In principe is bij 'doseerzouten met de trommel' alleen het zouten s.s. verschillend van de werkwijze bij de klassieke zouterij waar de zoutopname wordt gerealiseerd door droogzouten en/of pekelen. Om een bacteriologisch veilig én stabiel eindproduct te bekomen is het daarom belangrijk hygiënisch te werken, uit te gaan van geschikte grondstoffen van bacteriologisch onberispelijke kwaliteit en tijdens de eigenlijke processing de juiste temperaturen en de juiste relatieve vochtigheden in de droogkamers aan te houden.
Bekijk de instructiefilmpjes op: www.bb-bb.be

LEKKER VAN BIJ ONS

www.lekkervanbijons.be

WITLOOF

GROENTE VAN DE MAAND

Witloof is het witte goud van bij ons en wordt ook soms ook het Brussels lof genoemd. De groente groeit in het donker op een wortel en kan op twee verschillende wijzen geteeld worden: grondteelt en hydroteelt. Witloof is wit, symmetrisch van vorm en heeft een aparte bittere smaak. Er bestaat ook een rode witloofsoort onder de naam roodloof.

ROODLOOF

Roodloof is een kruising van witloof en radicchio. Deze bladgroente heeft een heerlijke zoete smaak en een veelzijdig karakter. Roodloof is lekker als snack, in salades en in roerbak-, kook- en ovengerechten. Te verkrijgen: Van oktober tot mei

ZO KOOP JE KWALITEIT. ALTIJD.

Koop best enkel stevig witloof met een mooie witte kleur. De bladeren zijn gaaf, zonder kleurafwijkingen en de top is mooi gesloten. De krop moet vast zijn.

LEKKER KLAARMAKEN

Witloof is populair met ham en kaas in de oven, maar met deze veelzijdige groente kan je eigenlijk alle kanten uit. Al eens een witlooftaart, witloofkroketjes of witlooftaco geprobeerd?
Voor je aan de slag gaat, moet je de buitenste blaadjes verwijderen. Snijd een schijfje van de onderkant af en snijd de kegelvormige 'pit' weg. Kort spoelen onder de koudwaterkraan mag, maar laat witloof nooit in water liggen.
Gebruik roodloof voor koude gerechten, want bij het koken of stoven gaat de rode kleur grotendeels verloren.

OP JE GEZONDHEID

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

GOED BEWAREN

Bewaar witloof op een donkere, koele plaats of in de koelkast. Dan blijft het ongeveer een week goed. Als witloof aan licht wordt blootgesteld, wordt het vrij snel groen.

FLAN VAN WITLOOF, PREI EN AARDAPPELEN

Ingrediënten

- 1 stronk witloof
- 1 wit van prei
- 2 middelgrote aardappelen (bloemig)
- 30 ml olijfolie
- 1/2 tl suiker

1/2 kopje warm water
1/2 kopje room 30%
4 teentjes knoflook, ongepeld
1 ei
peper en zout

Recept
Was het witloof en snijd fijn. Maak de prei schoon en snijd fijn. Schil de aardappelen en snijd in plakjes. Verhit olie in de pan en fruit hierin de prei gedurende vijf minuten. Voeg het witloof toe, dek af en stoof op een laag vuurtje gedurende vijf minuten. Voeg de aardappelen toe en breng het geheel met water, zout, peper en suiker aan de kook. Giet het water af en dek af. Warm in een kleine steelpan de slagroom op met de knoflookteentjes totdat ze vrij zacht zijn en de room met de helft is ingekookt. Verwijder de knoflook, voeg het losgeklopte ei toe aan de room en kruid met zout en peper. Vet een ovenschaal in, vul deze met het mengsel tot de rand en zet in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende twintig minuten tot de flan stevig en goudbruin gebakken is. Zet het kopje water hierbij in de oven.

Serveertip
Kan koud of warm worden geserveerd, samen met mayonaise of een vinaigrettesaus met uien, groene paprika en gehakte rode paprika. Je kan ook kleine afzonderlijke potjes vullen en serveren als pintxo.

TAJINE VAN KIP MET WITLOOF

Ingrediënten
4 kippenbouten
8 stronkjes mini- witloof
250 g couscous
3 uien in partjes
1 teentje knoflook, fijngesneden
gember, 1 cm, fijngesneden
½ kl kaneelpoeder
½ kl ras el hanout
snuifje saffraanpoeder
4 el olijfolie
250 ml kippenbouillon
koriander, fijngesneden
1 el geroosterde sesamzaadjes
peper

Recept
Verwarm de oven voor op 220°C. Maak de couscous zoals aangegeven op de verpakking. Stoof de ui in een pan met wat olijfolie tot hij glazig is. Doe hem daarna in de tajine. Meng de knoflook, de gember, het kaneelpoeder, de helft van de ras el hanout, het saffraanpoeder en een beetje olijfolie en peper. Wrijf de kippenbouten in met het kruidenmengsel en leg ze in de tajine. Overgiet met kippenbouillon en strooi de fijngesneden koriander erover. Zet 20 minuten in de oven. Spoel het witloof en snijd het overlangs in twee. Verwijder de harde kern. Snijd iedere helft in de breedte nog eens in twee. Doe het witloof samen met de resterende ras el hanout in de tajine. Zet het deksel op de tajine en laat nog 20 minuten verder garen op 200°C. Werk af met sesamzaadjes en serveer met de couscous.

STOEMP MET WITLOOF EN RUNDVLEES

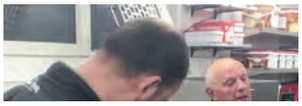
Ingrediënten
1 kilo bloemige aardappelen (bv. Bintje)
peper en zout
4 stronkjes witloof, in reepjes gesneden
boter
125 g oesterzwammen, in reepjes gesneden
melk
nootmuskaat
bosje veldsla, gewassen en grof gesneden
8 sneetjes rosbief (of reepjes gebraad)

Recept
Kook de aardappelen gaar in zout water. Bak intussen het witloof in boter. Breng op smaak met peper en zout, en laat mooi bruin karameliseren. Bak nu ook de oesterzwammen kort en hevig in boter. Giet de aardappelen af en pureer ze met een scheutje hete melk. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Voeg het witloof, de oesterzwammen en de veldsla toe. Roer goed. Voeg dan het vlees toe.

REGIONAAL GENT:
VERSLAG WORKSHOP: HET VERFIJNEN EN TOEPASSEN VAN MODERNE TECHNIEKEN IN DE AMBACHTELIJKE SLAGERIJ

In samenwerking met de firma REJO specerijen en slagerij Van De Velde te Evergem

De Workshop: "Het verfijnen en toepassen van moderne technieken in de ambachtelijke slagerij" met de cutter, gehaktmolen en andere moderne machines, met Tips en Tricks anno 2020 voor fijnere vleeswaren was een waar succes.
Inspelen op de trends is een must, de klant kiest steeds meer voor een stukje ambachtelijke kwaliteit op zijn boterham en gaat daarvoor bij de lokale slager in zijn buurt.
Daarom zien we tegenwoordig steeds meer en meer eigen gemaakte vleeswaren in de toonbank bij de ambachtelijke slager op de hoek.
Veel meer consumenten gaan op zoek naar authentieke creaties met verse, gezonde en voedzame ingrediënten.
Minder zout, minder suiker en minder vet zijn belangrijke parameters voor de klant.
Het kiezen voor ambachtelijke producten is zoeken naar een balans tussen genot en plezier in het hedendaagse voedingspatroon.
Ook streekproducten komen aan bod in deze Workshop en zijn een zeer belangrijke schakel in de slagerij de dag van vandaag. Dit is een trend die we onze consumenten meer en meer zullen moeten aanbieden.
Naast koffie on the go willen de huidige generatie klanten ook voeding on the go en wij moeten daar zeker op in spelen in onze ambachtelijke slagerij en ook daarbuiten zoals in uw automaat die altijd open is.
De workshop stond onder leiding van Norbert Van Speybroeck en slagerij "Van De Velde te Evergem" die hun atelier ter beschikking stelden voor deze workshop, waarvoor dank.
Wij danken alle aanwezige leden voor de grote opkomst en wensen hen veel succes.



FAMILIEHOEKJE

OVERLIJDENS

Met droefheid hebben wij kennis genomen van het overlijden van de eredirecteur van Ter Groene Poorte, de heer Leo Boute.

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van de heer Jean Debusscher, echtgenoot van mevrouw Gaby Cornelis.

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van de heer Gerard Van Driessche, vader van de heer Luc Van Driessche, bestuurslid van De Breydelzonen van Sint-Niklaas en Temse.

Na een leven vol liefde en toewijding, melden wij u dat van ons is heengegaan Irma Lauwers, lid van seniorenvereniging Samana en echtgenote van Marcel Seps.

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

GEBOORTEN

Wij hebben het heugelijk nieuws u de geboorte te melden van Louis-Victor, kleinzoon van Marc Mylle en Nathalie Verplancke, bestuurslid bij Slagersbond Zuid-West en achterkleinzoon van Gaby Mylle en Thérese Warlop, secretaris van Slagersbond Zuid-West.

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

VOORJAARSINFOAVONDEN

20 april	Kouterhof, Kouter 8 A, Gentbrugge
27 april	Het Paveljoen, Markt, Aalst
4 mei	COOVI, Anderlecht
18 mei	Adhem Hotel, Grobbendonk
20 mei	Graamaat, Grote markt 24, Sint-Niklaas
25 mei	Syntra Kortrijk gebouw F16 (nieuwbouw), Doornikse-steenweg, 2200, Kortrijk
9 juni	Syntra West Brugge, Spoor-wegstraat, 14, Brugge
10 juni	Borrelhuis, Witte Nonnen-straat, Hasselt

ACTIVITEITENKALENDER

21/03/2020	Jaarlijks Banket van Slagersbond Zuid-West regio Kortrijk- Harelbeke en omliggende
07/06/2020	Algemene vergadering Grootorde
27/09/2020	Feest van de Confrerie van Sint – Hubert
14/11/2020	Jaarfeest Brugge

NIEUWE PRIJSVORKEN VOOR EEN NIEUWE VERKOOPPERIODE

Uw geldende verkoopprijzen voor deze nieuwe verkoopperiode moeten worden berekend op basis van de inkoopprijzen van bijgaande referentieperiode van 4 weken.

VANAF MAANDAG 9 MAART 2020

Te gebruiken prijsvorken

REFERENTIEPERIODE
3/02/20 tot 9/02/20
10/02/20 tot 16/02/20
17/02/20 tot 23/02/20
24/02/20 tot 1/03/20

Te gebruiken prijsvorken

RUNDVLEES

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

VARKENSVLEES

Cat.	Half dier
1	€ 2,67 en +
2	€ 2,55 tot minder dan € 2,67
3	minder dan € 2,55

WAT DOET DE LANDSBOND?

DATUM	ACTIVITEIT	AANWEZIG
6/02/20	Ter Groene Poorte : uitreiking di-ploma's wedtsrijd Saveurs et Métiers	I.Claeys, F. Vercruyssen,C.Vos
6/02/20	Gent: infoavond Func-I-Meat	I.Claeys
11/02/20	Vlam: sectorgroep pluimvee en konijn	I.Claeys
13/02/20	FAVV: Overlegvergadering sector B2C	I.Claeys, F. Vercruyssen,, J.-L. Pottier , J.Cuypers
13/02/20	Kortrijk: infoavond Func-I-Meat	I.Claeys
17/02/20	Antwerpen : infoavond Func-I-Meat	F.Vercruyssen
27/02/20	Onderhoud met Unilever ivm pub-licatie in de pers "De Vegetarische Slager"	I.Claeys, F.Vercruyssen, C.Vos , J.Cuypers
2/03/20	Algemene vergadering	Leden van de landsbond
5/03/20	FOD Financiën: infovergadering wijziging in de vennootschapswet-geving	I.Claeys,J.Cuypers

BERICHT AAN ONZE CORRESPONDENTEN

Onze volgende uitgave verschijnt op 05/04/2020. Alle artikels, mededelingen, kleine aankondigingen, bestemd voor dit blad, dienen uiterlijk in ons bezit te zijn voor 24/03/2020. Teksten die na die datum toekomen, worden verschoven naar de uitgave van mei 2020.

spiced up summervibes

Brochette royal mint lam-merguez

lamsbout uitgebeend in stukken
rode ui
mini merguez
halve limoenschijfjes
Verstegen World Grill Royal Mint & Rosemary
(= 60 g/kg lamsvlees)

Meng de stukken lam met de World Grill Royal Mint & Rosemary. Maak mooie brochettes met de ui / limoenschijfjes / merguez.

Merguez

1 kg lamsvlees schouder / snijlingen
60 g **Verstegen Fresh paste Merguez**
15 g **Verstegen Kleurbehoudend middel vloeibaar**

Snij het lamsvlees in blokjes.
Meng met Kleurbehoudend middel vloeibaar en de Fresh paste merguez. Maal door de 10 mm plaat en dan door de 3 mm plaat. Vul af in schapendarmen en maak worstjes van 5 cm.

spiced up summervibes

Côte à l'os van edelvarken

volledige carré van edelvarken
Verstegen World Grill Ginger-Lemon & Chili

Snij de carré in côte à l'os. Strijk royaal in met de World Grill Ginger-Lemon & Chili.

DIPTIP

Als sausje kan je yoghurt mengen met de World Grill Ginger-Lemon & Chili.

topper

Heerlijke combi van smaak, kleur en structuur.

Spiced up summervibes

Zomerse topper bij Verstegen

World grill
Lemon & green pepper

WORLD GRILLS VERSTEGEN 2,5L

Code	Productomschrijving
425202	World Grill African sunshine
462502	World Grill Argentina fire
350802	World Grill Basic seasalt & Lampong pepper
449602	World Grill Chicken classic
481202	World Grill Chinatown
310103	World Grill Cielo rosso
449702	World Grill Dutch classic
492702	World Grill Fiesta Peru
410402	World Grill for Steaks
462602	World Grill French Garden
492902	World Grill Fuego Peru
488102	World Grill Ginger-Lemon & Chili
463202	World Grill Greek Passion
449802	World Grill Honey Mustard
463002	World Grill Indian Mystery
407902	World Grill Indonesian
848402	World Grill Jamaican Jerk
410702	World Grill Japanese flowers
407502	World Grill Lemon & Green pepper
385202	World Grill Mediterrané
343602	World Grill Mexican Madness
410502	World Grill Moutarda
370102	World Grill Pacific Ocean
433702	World Grill Persian Market
463102	World Grill Piri Piri
121103	World Grill Rosso
305702	World Grill Royal Mint & Rosemary
378102	World Grill Smokey Barbecue
434002	World Grill Spanish Harbour
410002	World Grill Thai Adventure

MARINADES VERSTEGEN 2,5L

Code	Productomschrijving
138302	Marinade Barbecue
130802	Marinade Caribische
252202	Marinade Chimichurri
126902	Marinade Chinese plum
130902	Marinade Dijon
140202	Marinade Dille
139802	Marinade Grill Provençaal
131102	Marinade Gyros
048425	Marinade Hindoestaans Curry
137402	Marinade Kip
114102	Marinade Neutraal
493002	Marinade Peru
137802	Marinade Saté
1038902	Marinade Schnitzel
139002	Marinade Shaslick
131702	Marinade Spare rib
137302	Marinade Vlees
130402	Marinade Western

Verstegen
SPICES & SAUCES SINCE 1886

Enjoy great taste

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