

# de Belgische Beenhouwerij



Verantwoordelijke uitgever: J. Cuypers • Toelatingsnummer: P106350 • Afgiftekantoor Gent X • 10x/jaar • 6 maart 2022 • NR 3

**WEEKEND VAN HET  
STOOFVLEES  
26 EN 27 MAART**

**INCLUSIEF  
TAVOLA  
VRIJKAART**

★ PAASBRUNCH ★ SALADES ★ CORONADOSSIER ★ REPORTAGE ALGEMENE VERGADERING ★  
★ INSPIRERENDE IDEEËN VOOR DE KOELTOONBANK ★ REPORTAGE DUROC D'OLIVES ★ SPECIAL TAVOLA ★

# Editoriaal

Eindelijk schakelen we stilaan weer over naar een normaal leven. Iedereen is moe, het moe ... en het werd tijd dat er wat positief nieuws kwam in de hele coronasaga.

Al is het nieuws niet in alle geledingen van onze sector positief. De crisis bij de varkenshouders blijft duren en de berichtgeving dat de prijs van onze winkelkar steeds duurder wordt, doet er geen goed aan. Men zal nog meer beknibbelen op de aankooprijzen en de varkenshouders zien op dat vlak ook de bui al hangen.

Heel wat Europese landen vroegen intussen steun aan Europa voor hun varkenshouders. Maar daar werd beslist de kop in het zand te steken en niets te doen waardoor heel wat landbouwersgezinnen flirten met de armoedegrens.

De hele vleessector kampt met zware problemen. Er is de crisis in de varkenssector, de enorme stijging van de energiekosten die niet of nauwelijks doorgerekend kunnen worden, duurdere arbeid, de enorme vraag naar werkkrachten,... Duizenden jobs geraken niet ingevuld. Ook hierin is ons land geen uitzondering.

Maar het kan nog erger want niet alleen de Belgische varkenssector zit in de miserie, ook in het Verenigd Koninkrijk zit het niet snor. Door een immens tekort aan slagers kunnen de varkens daar immers niet zoals gepland geslacht en verwerkt

worden. Geschat wordt dat tegen het einde van het voorjaar de achterstand zou kunnen oplopen tot meer dan 200.000 varkens. Volgens de National Pig Association hebben reeds 40 vleesverwerkende bedrijven de sector verlaten. Deze berichtgeving kan je niet naast je neerleggen. Terwijl er overal op de wereld honger is, kan het vlees niet verwerkt worden door een tekort aan slagers. Dat is wraakroepend.

Ook hier dreigen er over enkele jaren geen ambachtelijke beenhouwers meer over te blijven. Om het aantal beenhouwerijen dat over te nemen staat een nieuwe uitbater te geven, moeten er jaarlijks honderden beenhouwers afstuderen.

Het gemiddelde aantal leerlingen dat de opleiding verlaat en in de eigen sector aan de slag gaat staat is bedroevend laag. De helft van de afgestudeerde 120 leerlingen gaat aan de slag in de grootdistributie en de vleesverwerkende nijverheid. Van de overblijvende 60 leerlingen kiest een derde onmiddellijk voor een andere job. Een 40-tal afgestudeerden waagt uiteindelijk de sprong en vestigt zich als zelfstandig beenhouwer of gaat werken in een ambachtelijke beenhouwerij.

De rekening is dus rap gemaakt. Ongeveer 60 beenhouwerijen per jaar blijven momenteel verstoken van een overnemer. Als dat aantal nog daalt, zijn er over enkele jaren geen ambachtelijke beenhouwers meer te bespeuren in het straatbeeld en zullen we noodgedwongen voorverpakt vlees uit de supermarkt moeten eten. En dat terwijl ons land wereldwijd aangehaald werd als voorbeeld als het aankomt op het aantal ambachtelijke beenhouwers per inwoner.

Al onze hoop is gericht op het gezond verstand van onze beleidsmakers om de primaire sector met alle aanverwante

## In dit nummer

### BELGISCHE BEENHOUWERIJ

Editoriaal .....	2
Colofon - Inhoud .....	3
Woord van de voorzitters .....	4
Kleine aankondigingen .....	56
Prijsvorken - Familiehoekje - Wat doet de Landsbond - Kalender .....	57

### DOSSIER CORONAVIRUS .....

5-6

### INFORMATIEF

Vraag en antwoord .....	6
Partnerlijst .....	48-51
Infoavonden .....	47

### REPORTAGE

Algemene vergadering .....	8-13
Duroc d'Olives .....	34-37

### SPECIAL TAVOLA .....

22-29

### TECHNISCH ARTIKEL

Paasbrunch .....	14-18
Salades .....	19-21
Inspirerende ideeën voor een mooie vleestoog .....	38-46

### VOOR U GELEZEN .....

52

beroepen niet in de kou te laten staan. Laten we hopen dat initiatieven als “voedsel verbindt boer en burger” hun vruchten afwerpen en meer respect genereren voor de boer maar ook voor het product.

Of kiest de overheid, ondanks de promotie rond producten van hier toch voor eenheidsworst? Ook dat is een keuze, maar niet eentje die wij zullen maken. Wij geloven rotsvast in stielkennis én in ons product.

De coronacrisis heeft aangetoond dat consumenten nood hebben aan vertrouwen als het op voeding aankomt en dat de boer, de beenhouwer, de bakker, ... dat vertrouwen perfect invult.

Laten we hopen dat na de crisis de consument bevestigt dat de keuze voor producten van bij ons een bewuste keuze is geweest die ook zijn vruchten gaat afwerpen voor alle schakels “van riek tot vork” in onze sector.

**Carine Vos**

## PROMOTIE

Weekend van het stoofvlees + affiche.....	33
Promomateriaal.....	47
Streekproducten .....	53

## RECEPTEN

Groente van de maand.....	54-55
Verstegen.....	58-60

# Colofon



**WWW.BB-BB.BE**

**PASWOORD: MEAT**

## KONINKLIJKE LANDBOND DER BEENHOUEWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIË

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

tel. 02-735 24 70

fax. 02/736 64 93

## DE BELGISCHE BEENHOUEWERIJ VZW

BTW BE 0542 984 224

Rekeningnummer IBAN BE 74 0017 1573 6707

[www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be)

## VERANTWOORDELIJKE UITGEVER EN HOOFDREDACTEUR

Johan Cuypers

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

[johan.cuypers@landsbond-beenhouders.be](mailto:johan.cuypers@landsbond-beenhouders.be)

## REDACTIE - PR-MARKETING

Carine Vos

[carine.vos@landsbond-beenhouders.be](mailto:carine.vos@landsbond-beenhouders.be)

## ADMINISTRATIE EN ABONNEMENTEN

Marianne Vos

[marianne.vos@landsbond-beenhouders.be](mailto:marianne.vos@landsbond-beenhouders.be)

## VORMGEVING EN DRUK

Graphius Group

Eekhoutdriesstraat 67

9041 Oostakker

## TECHNISCHE DIENST

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

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

## WOORD VAN DE VOORZITTERS

De lente doet haar intrede en de gezondheids crisis die ons meer dan twee jaar in de ban gehouden heeft, lijkt eindelijk min of meer onder controle. We kunnen dus optimistisch naar de toekomst kijken en met z'n allen genieten van de stilaan herwonnen vrijheid.

De creatie van de coronabarometer en de overstap naar code oranje stelt onze cateraars in staat hun werk weer 'normaal' te doen. En dat is wenselijk voor ons en ook voor onze klanten.

De periode na Covid zal er anders uitzien dan de periode voor Covid. We moeten ons hiervan bewust zijn. De zorgeloze houding die we hadden voor deze gezondheids crisis is wellicht voorbij omdat we met stellige zekerheid kunnen zeggen dat natuurrampen en gezondheids crisisen ons nog parten zullen spelen in de toekomst.

Ook op vlak van het beursgebeuren heeft dit vreemde beestje een enorme inpakt gehad. Saveur & Métiers 2022 werd geannuleerd en uitgesteld tot januari 2023. Op Horecatel 2022 en Tavola 2022, die beiden in maart doorgaan, kunnen we, voor het eerst sinds lang, collega's ontmoeten en nieuwe producten ontdekken.

Op pagina 21 kan u uw gratis uitnodiging voor Tavola vinden.

In februari heeft onze nationale beroepsvereniging haar algemene vergadering gehouden. Helaas niet fysiek maar via videoconferentie vanuit het bondsgebouw.

Ondanks het nakende einde van de Covid-crisis zullen wij een groot deel van onze vergaderingen online blijven houden. Uit de voorbije twee jaar is immers gebleken dat online vergaderen voor ieder-

een kostbare tijd kan besparen die bij fysiek vergaderen verloren gaat in de verplaatsingen en de veelvuldige files.

Het energievraagstuk zal in de toekomst steeds crucialer worden. Met een groeiende tendens naar koolstofvrije energie en de mogelijke terugtrekking van kernenergie uit onze energiemix, zullen de kosten voor onze bedrijven in de komende maanden stijgen.

Wij zullen waakzaam moeten zijn om onze marges te handhaven met de stijging van de prijs van onze grondstoffen en van de arbeidskosten in onze bedrijven om de intrinsieke rentabiliteit van onze ambachtelijke slagerijen op peil te houden.

Dankzij de gulheid van onze Nederlandstalige en Franstalige leden hebben wij een som bijeen kunnen brengen voor de beenhouwers die in juli 2021 door de overstromingen getroffen werden. Eind maart zullen we dit bedrag gelijk verdelen onder de verschillende getroffen beenhouwers.

Wij willen iedereen die bijgedragen heeft aan dit genereuze en belangrijke gebaar, hartelijk bedanken.

Ik hoop jullie allemaal te mogen begroeten op één van de voorjaarsinfoavonden. Het programma en de data kan u vinden in dit nummer.

De voorzitters.



Philippe Bouillon, covoorzitter



Ivan Claëys, covoorzitter



# CORONAVIRUS

## Waar kan ik informatie terugvinden aangaande de coronaviruscrisis?

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

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



# CORONA DOSSIER DEEL20

De laatste aanvullingen vind je op onze website [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be)

Vanaf 18 februari 's ochtends schakelt de coronabaremeter naar code oranje. Dat heeft het Overlegcomité beslist. Zo verdwijnt onder meer het sluitingsuur in de horeca en kan het nachtleven opnieuw open. Ook alle publieksevenementen binnen en buiten zijn toegelaten. Telewerk is niet langer verplicht, maar blijft wel aanbevolen.

Het Overlegcomité stelt vast dat de besmettingspiek van de omikron golf is bereikt en het aantal nieuwe besmettingen de voorbije twee weken daalde. Intussen ligt het reproductiegetal voor besmettingen en hospitalisaties lager dan 1, wat de daling van de viruscirculatie bevestigt. Ook het aantal nieuwe hospitalisaties vertoont een beginnende dalende trend, net als het aantal coronasondages op intensieve zorgen.

Op basis van deze evoluties beslist het Overlegcomité om vanaf vrijdag 18 februari over te schakelen naar code oranje. Dit betekent concreet:

### 1) Horeca

- Het sluitingsuur verdwijnt, net als de beperking op het aantal personen per tafel en het verplicht zittend consumeren.
- Mondmaskers zijn enkel nog verplicht voor het personeel
- Het nachtleven kan heropenen aan een capaciteit van 70%

### 2) Evenementen

- Alle publieksevenementen binnen en buiten zijn steeds toegelaten.
- Het mondkapje dient te worden gedragen bij:
  - niet-dynamische binnenactiviteiten
  - bij dynamische binnen- en buitenactiviteiten, enkel door het personeel
  - Het CST is verplicht voor alle binnenactiviteiten vanaf 50 personen en voor buitenactiviteiten vanaf 100 deelnemers.
  - Een capaciteit van 200 personen is steeds toegelaten, maar mag aangevuld worden tot:
    - 70% bij dynamische binnenactiviteiten
    - 80% bij niet-dynamische binnenactiviteiten en alle buitenactiviteiten
    - 100% bij een luchtkwaliteit onder een gemiddeld gemeten streefwaarde van 900 ppm CO<sub>2</sub> bij binnenactiviteiten
    - 100% bij buitenactiviteiten indien gewerkt wordt met compartimenten van maximaal 2.000 personen of indien bijkomende anticrowdingmaatregelen genomen worden na positief advies van de Lokale Veiligheidsraad.
  - Huwelijken en begrafenissen zijn net als nu toegelaten.

### 3) Georganiseerde vrijetijdsactiviteiten

Bij georganiseerde vrijetijdsactiviteiten buiten geldt niet langer een maximumcapaciteit, voor georganiseerde vrijetijdsactiviteiten binnen geldt een maximumcapaciteit van 200 personen. Dit maximumaantal is niet van toepassing op

sportieve activiteiten, met uitzondering van sportkampen.

### 4) Ventilatie

Het Overlegcomité benadrukt het belang van een goede ventilatie van binnenruimtes. Bij het bereiken van de limietwaarde van 1500 ppm CO<sub>2</sub> of een debiet van 18m<sup>3</sup> ventilatie per persoon of 18m<sup>3</sup> luchtzuivering per uur per persoon moet de capaciteit worden beperkt of moeten andere maatregelen worden genomen.

### 5) Telewerk

De verplichting tot telewerk wordt opgeheven. Wel blijft telewerk nog steeds aanbevolen, wanneer dat mogelijk is.

### 6) Winkelen

Er gelden geen beperkingen meer op winkelen. Het sluitingsuur voor nachtwinkels vervalft.

### 7) Mondmaskerplicht

De mondkapjeplicht geldt vanaf 19 februari vanaf de leeftijd van 12 jaar.

### 8) Reisregels

Bij inkomende reizigers wordt niet langer rekening gehouden met de kleurcode van het land van herkomst. Personen die hun hoofdverblijfplaats niet in België hebben en vanuit EU/Schengenlanden of derde landen naar ons land reizen, moeten voortaan wel beschikken over een geldig vaccinatie-, test- of herstelcertificaat. De regels voor zones met een heel



# CORONAVIRUS

hoog risico en essentiële en niet-essentiële reizen blijven evenwel van toepassing, net als de 48-uursregel en de uitzonderingen voor categorieën zoals vervoerders en grensarbeiders.

In lijn met de Europese Raadsaanbeveling 2022/107 en de evolutie van de wereldwijde verspreiding van omikron beslist het Overlegcomité om de certificaten als volgt aan te passen:

→ het vaccinatiecertificaat is 270 dagen gel-

dig bij een basisvaccinatie en onbeperkt bij een boostervaccinatie.

→ het testcertificaat zal 24 uur geldig zijn voor een Rapid Antigen Test (RAT). Merk op: enkel RAT die zijn goedgekeurd op Europees niveau komen in aanmerking. PCR-testen zijn 72 uur geldig.

Het Overlegcomité vraagt aan de ministers van Volksgezondheid om de test- en quarantaineregels bij reizen te vereenvoudigen.

Het Overlegcomité komt op vrijdag 4 maart opnieuw samen om zich te buigen over de coronatoestand in ons land. Dat bevestigt de woordvoerder van premier Alexander De Croo (Open VLD). Mogelijk wordt op die bijeenkomst geschakeld naar code geel op de coronabarometer, waarin heel wat maatregelen wegvallen.

Op onze website [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be) kan je de laatste info vinden.

## VRAAG EN ANTWOORD

### Ik heb een brief ontvangen van reprobel. Waarover gaat dit en hoe moet ik hierop reageren?

Reprobel is een beheersvennootschap die auteursrechten en wettelijke vergoedingsrechten van Belgische auteurs en uitgevers beheert. U kan dit vergelijken met Sabam en de billijke vergoeding waarvoor ook een soortgelijke beheersvennootschap opgericht is maar dan voor muziek.

Tot 2019 wat is de reprobel licentie nog beperkt tot fotokopieën en prints van auteursrechtelijke beschermde werken. Daar zijn nu ook digitale reproducties (afkomstig van internet) aan toegevoegd.

In principe moet u het akkoord hebben van elke uitgever en/of auteur indien u overgaat tot reproductie (kopieën (ook digitaal) die u al dan niet via e-mail verstuurt aan medewerkers of anderen, prints, opslaan op uw computer,...) van door hen geproduceerd beschermd werk.

(Enkel consulterenvalt hier niet onder).

Dit is onbegonnen werk en daarom kan u zich via 1 licentie in orde stellen.

Voorbeeld

U vindt een recept of bereidingswijze op internet en u plaats dat op uw website, facebook, in een folder bestemd voor uw cliënteel, dan moet u hiervoor toestemming hebben van de auteur.

OPGELET:

Dit neemt niet weg dat er op het internet sites bestaan waarop tegen een bepaald bedrag bijvoorbeeld foto's kunnen aangekocht worden. Deze vallen niet onder de reprobel licentie.

Hebt u een brief of herinnering ontvangen van Reprobel moet u daarop reageren, zelfs indien het een "o" aangifte is. Hiervoor moet u de aangifte op volumebasis aanklikken en zowel bij aantal prints als kopieën van beschermde werken "o" invullen.

**GLORY**

**CI-5 Compacte cashrecycler**

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

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



# Varkensvlees met liefde ge(s)maakt

Puur, eerlijk varkensvlees, gemaakt in West-Vlaanderen.

**En de liefde? Die proef je!**

[WWW.GLORIUS.BE](http://WWW.GLORIUS.BE)



**Stand  
514**



## VERSLAG VAN DE STATUTAIRE ALGEMENE VERGADERING VAN DE KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOUWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIE VAN 21 FEBRUARI 2022



Covoorzitter Philippe Bouillon



Covoorzitter Ivan Claeys

### Door de coronacrisis vond de Algemene Statutaire Vergadering van de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België voor het tweede jaar op rij online plaats.

De covoorzitters waren bijzonder tevreden dat zoveel bestuurders de online vergadering volgden. Er waren slechts enkele syndicaten afwezig.

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, die gedurende het afgelopen jaar een bestuursfunctie in hun syndicaat opnamen, welkom geheten.

**DE HEER FILIP VERCRUYSSSEN, SECRETARIS VAN DE LANDBOND, STELDE HET JAARVERSLAG 2021 VOOR DAT WIJ HIERNA INTEGRAAL VOOR U PUBLICEREN.**

Door de oprichting van de VZW De Belgische Beenhouwerij sinds 2014, worden door deze laatste een aantal activiteiten verricht die voorheen door de Koninklijke Landsbond der

Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België verricht werden. Deze activiteiten zijn opgenomen in het jaarverslag van de VZW De Belgische Beenhouwerij.

#### **CORONAVIRUS COVID-19**

Ook 2021 zal de geschiedenis ingaan als een jaar waarin het coronavirus covid-19 nog steeds woekerde. De leden werden van de beslissingen van het overlegcomité en andere nuttige informatie op de hoogte gesteld via De Belgische Beenhouwerij en onze website [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be).

Zoals de meeste vergaderingen met de overheidsdiensten en andere organisaties en instanties werden zowel de Algemene Vergadering als de vergaderingen van het Hoofdbestuur en het Bureau online gehouden.

#### **OVERSTROMINGEN IN WALLONIE 2021**

2021 is ook het jaar waarin Wallonië getroffen werd door overstromingen wegens de hevige regenval. Een 12-tal leden werden hiervan slachtoffer waarbij

de schade in sommige gevallen niet te overzien was. Uit heel het land, waaronder ook een aantal leden-beenhouwers, werd er hulp en goederen aangeboden in het getroffen gebied.

Onze beroepsvereniging gaf de getroffen leden de mogelijkheid om in contact te treden met het expertenbureau Galtier Valorem die betrokkenen desgewenst konden bijstaan bij het opmaken van hun dossier ten einde een maximale financiële tussenkomst van hun verzekeringsmaatschappij en voor de niet gedekte schade bij het rampenfonds, te bekomen.

Dienaangaande werd op 12 augustus een informatievergadering gehouden in het bondsgebouw van Verviers in aanwezigheid van een expert van het expertenbureau. Aan de leden-slachtoffers die niet aanwezig konden zijn werden de gegevens van de contactpersoon van het expertenbureau overgemaakt. De Landsbond neemt de lidmaatschapsbijdrage 2022 van de getroffen leden





Nationaal Secretaris Filip Vercauteren



Johan Cuypers, Jurist



Schatbewaarder Danny Toussaint

ten laste. In ons vakblad De Belgische Beenhouwerij werd een oproep tot financiële steun ten voordele van de getroffen leden gepubliceerd.

**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 (TestAankoop,...) en Gaia vertegenwoordigd zijn. In dit Raadgevend Comité is de Koninklijke 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**

**Wijziging controlebeleid**

Vanaf 1 juli 2021 trad de nieuwe controlemethodologie van het FAVV in voege. De belangrijkste wijziging is dat in de checklist basisscope vleeswinkel (DIS 3613) eveneens gecontroleerd wordt of de NC met een weging van tenminste 3, vastgesteld tijdens een vorige controle gecorrigeerd werden of dat een actieplan in werking gesteld werd. Wordt dezelfde NC vastgesteld dan heeft dit

tot gevolg dat het eindresultaat van de globale controle met 1 stap verzwaaard wordt.

Overige Checklists van toepassing :

- Thematische scope allergenenbeheer (DIS 3623)
  - Thematische scope ACS ( autocontrole-systeem) (DIS 3625)
  - Thematische scope dierlijke producten (DIS 3627)
  - Administratieve gegevens van de operator (AER 3060)
  - Meldingsplicht( 3229 PRI-TRA-DIS)
  - Wegcontrole – vervoer ( PRI-TRA-DIS)
- Voor een ambulante beenhouwerij is de basisscope (DIS 3606) van toepassing. Overige checklists die het voorwerp kunnen uitmaken van een inspectie zijn DIS 3623, AER 3060 en DIS 3330.

Tegelijkertijd werden de frequenties van de controles aangepast. Voor een beenhouwerij met toelating werd de basisfrequentie van controle om de 3 jaar gewijzigd naar 1 controle om de 4 jaar. Wanneer beschikt wordt over een gevalideerd autocontrolesysteem is de verlaagde controlefrequentie 1 maal om de 6 jaar. Wanneer er inbreuken vastgesteld werden met daaraan verbonden hercontroles (bij waarschuwing of PV) wordt er binnen de 2 jaar na de afsluiting van het dossier opnieuw een volledige controle uitgevoerd. De eerste controle bij starters gebeurt binnen de 2 jaar na de opstart.

In De Belgische Beenhouwerij van 22 augustus 2021 werd een artikel gepubliceerd met betrekking tot deze materie.



Schatbewaarder Marc Haegeman

**Verkooptermijn gehakt vlees**

Zoals reeds vermeld in het jaarverslag 2020 werd een studie uitgevoerd met betrekking tot de verlenging van verkooptermijn van gehakt vlees tot 96 uur na productie. De Landsbond is gekant tegen een dergelijke verlenging die gevraagd wordt door UNIZO en Comeos. De studie werd uitgevoerd op gehakt vlees en vleesbereidingen op basis van gehakt vlees waarbij het microbiel bederf onderzocht werd bij bewaring aan een temperatuur van 4°C de eerste 72 uur (in het verkooppunt) gevolgd door een bewaring aan 9°C (gangbare temperatuur in een huishoudelijke frigo) gedurende 48 uur.

De conclusie is dat er onaanvaardbaar bederf vastgesteld werd. Volgens de te volgen procedure binnen het FAVV werd deze studie ter advies overgemaakt aan het Wetenschappelijk Comité. Begin 2022 wordt het advies verwacht.

## Heffingen

### Basisbedragen voor 2021

€ 241,02 van 0 tot 4 tewerkgestelde personen (VTE),

€ 468,64 van 5 tot 9 tewerkgestelde personen (VTE),

€ 856,92 van 10 tot 19 tewerkgestelde personen (VTE).

Diegenen die beschikken over een gecertificeerd autocontrolesysteem (audit door OCI) of een gevalideerd autocontrolesysteem (audit door F.A.V.V.) betalen 1/4 van hoger vermelde bedragen.

Het jaar waarin de activiteit wordt opgestart, is de verschuldigde heffing € 83,28 per vestigingseenheid.

### Basisbedragen voor 2022

€ 247,92 van 0 tot 4 tewerkgestelde personen (VTE),

€ 482,05 van 5 tot 9 tewerkgestelde personen (VTE),

€ 881,44 van 10 tot 19 tewerkgestelde personen (VTE).

Diegenen die beschikken over een gecertificeerd autocontrolesysteem (audit door OCI) of een gevalideerd autocontrolesysteem (audit door F.A.V.V.) betalen 1/4 van hoger vermelde bedragen.

Het jaar waarin de activiteit wordt opgestart, is de verschuldigde heffing € 85,66 per vestigingseenheid.

## Wetgeving KB 13/07/2014 betreffende levensmiddelenhygiëne

Sedert jaren vraagt de Landsbond dat de straal binnen de welke mag geleverd worden aan andere verkooppunten (activiteit B2B) uitgebreid zou worden van een straal van 80 km tot het hele grondgebied.

Ditmaal hebben wij wel gehoor gekregen bij de bevoegde minister.

Het Wetenschappelijk Comité verleende een gunstig advies voor de uitbreiding tot het hele grondgebied van ons land op voorwaarde dat het transport op een hygiënische manier gebeurt en de bewaartemperatuur van het levensmiddel gerespecteerd wordt.

Dit is de eerste stap naar een hopelijke spoedige aanpassing van het koninklijk besluit.

## KB H1: Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne

## KB H2: Koninklijk besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

## KB H3: Koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

Deze 3 koninklijke besluiten zijn het voorwerp van een herziening met het oog op het opstellen van 1 coherent besluit dat in de plaats moet komen van de 3 actueel bestaande koninklijke besluiten.

## VEGETARISCHE PRODUCTEN MET VERWIJZING NAAR LEVENSMIDDELEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG

Zoals reeds vermeld in het jaarverslag van 2020 maakt de Landsbond deel uit van de werkgroep van de FOD Economie wat betreft het opstellen van richtlijnen voor de benamingen, vermeldingen en de presentatie die in het gamma vegetarische en veganistische levensmiddelen moeten worden gebruikt.

Dit richtsnoer is afgewerkt. De klacht die de Landsbond tegen dergelijke misleidende benamingen vb speck, vegetarische kippenburger enz. indiende bij de FOD Economie is in wachtstand gezet tot de officiële bekrachtiging van de tekst door de bevoegde parlementaire commissie.

## EUROBEEF VAKWEDSTRIJDEN - MEESTERSCHAPWEDSTRIJD

Ter gelegenheid van de vakbeurs Meat Expo vond op zondag 26 september 2021 de 17de editie van de Eurobeefvakwedstrijden en de 5de editie van de Meesterschapwedstrijd plaats.

Deze editie kende andermaal een groot succes met een duizendtal ingeschreven producten. Opvallend was dat er voor het eerst in de geschiedenis van de Meesterschapwedstrijd enkele vrouwelijke slaggers tot de laureaten behoorden. De plechtige prijsuitreiking van de trofeeën vond plaats in aanwezigheid van minister Clarinval die de medailles overhandigde aan de laureaten van de officiële

Meesterschapwedstrijd.

Een uitgebreide reportage werd gepubliceerd in De Belgische Beenhouwerij van 17 oktober 2021

## OMVORMING VAN BEROEPSVERENIGING NAAR VZW ERKEND ALS BEROEPSVERENIGING

Overeenkomstig het Wetboek van Venootschap en Verenigingen van 23/03/2019 dient elke beroepsvereniging ten laatste op 31/12/2023 omgevormd te zijn tot een VZW erkend als beroepsvereniging.

Deze omvorming zal gecoördineerd worden door de Landsbond. Ondertussen werd er contact opgenomen met VSDC (Vlaams Studie- en documentatiecentrum voor VZW's) die de huidige statuten van de Landsbond als federatie van beroepsverenigingen aanpaste aan hoger vermelde nieuwe wet en statuten uitwerkte die ter beschikking staan van de plaatselijke beroepsverenigingen.

Elke plaatselijke beroepsvereniging dient bij voorkeur voor eind 2022 een bijzondere algemene vergadering te houden om de wijziging van de statuten, conform aan de nieuwe wet, goed te keuren. Dit is ook de gelegenheid voor de beroepsverenigingen waar het mandaat van de huidige bestuursleden verlopen is, om nieuwe verkiezingen te houden conform de nieuwe goedgekeurde statuten en jonge kandidaten de kans te geven om de besturen te vervoegen.

De wijziging van de statuten van de Landsbond zal ter goedkeuring voorgelegd worden ter gelegenheid van de algemene vergadering die zal plaatsvinden op 27/02/2023, samen met de verkiezing van het Hoofdbestuur voor de periode 2023- 2027.

### Opmerking

- Van zodra de beroepsvereniging omgevormd is tot een VZW is er een verplichte registratie in het UBO-register van FOD Financiën
- In tegenstelling tot de beroepsverenigingen is een publicatie van een statuten- en bestuurswijziging betalend

## FORFAITAIRE GRONDSLAGEN VAN AANSLAG

Wat het voorlopig BTW-forfait 2021 betreft werd ons voorstel integraal aan-

vaard door het College belast met het Onderzoek der Forfaits.

Wat de afschaffing van de forfaitaire belastingregelingen betreft zijn de volgende regels van toepassing:

- vanaf 1 januari 2022 mag er niet meer gestart worden met de forfaitaire belastingstelsel;
- diegenen die op die datum (01/01/2022) gebruik maken van het forfaitaire belastingregime kunnen dit nog toepassen tot 31/12/2027.

Vanaf 1/1/2028 geldt het verbod voor iedereen.

Mede onder druk van de Landsbond werd de oorspronkelijke afschaffing voorzien vanaf 1 januari 2023, voor iedere belastingplichtige, gewijzigd naar hoger vermelde regeling die veel gunstiger is.

## INFOAVONDEN

Voorjaar : Omwille van de coronacrisis werden deze infoavonden voorzien in het Vlaamse landsgedeelte afgelast.

Najaar : Op 3 infoavonden na, wegens de snel verslechterende toestand wat betreft het coronavirus, konden de geplande infoavonden doorgaan.

Programma Vlaams Gewest en Nederlandstaligen van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest:

- Algemene info
- Favv
  - Verantwoordelijkheden bij de overdracht van productinformatie doorheen de keten
  - Top 3 van de meest voorkomende inbreuken bij slaggers
  - Herziening controlemethodologie
  - Herziening werkwijze van de voorlichtingscel
- Info Elindus: wijziging energiemarkt
- Flexi-jobs
- Worldline: contractaanpassingen n.a.v. stijgende elektronische betalingen
- Sodexo
- Degustatie van de firma Duroc d'Olives

Programma Waals Gewest en franstaligen van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest :

- FAVV: idem programma Nederlandstaligen
- Broptimize: energieprijzen en groene

- energie in onze bedrijven
- Duroc d'Olives : voorstelling producten en degustatie
- EU Beef en APAQ-w : voorstelling van de productieketen en degustaties

## UNIZO/NSZ

Het Hoofdbestuur nam de beslissing om een einde te stellen aan de lopende samenwerking met NSZ omdat deze weinig of geen resultaat opleverde. Er werd beslist om vanaf 2022 een samenwerking te starten met Unizo omdat binnen enkele jaren de personeelsleden met pensioen gaan en dat er nagegaan moet worden of dit door deze samenwerking gedeeltelijk kan opgevangen worden.

## PROMOTIECAMPAGNES PROMOTIECAMPAGNES ALGEMEEN

### DE WEEK VAN DE SLAGER

DE WEEK VAN DE SLAGER "DE WEEK VAN DE SLAGER" 2021 werd gezien de coronacrisis niet georganiseerd in 2021. Sommige leden ontvingen in de tussentijdse periode met versoepelingen enkele klassen leerlingen van de buurtscholen in hun omgeving.

### THEMA'S EN RECEPTEN IN ONS VAKBLAD

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.

Door onze goede samenwerking met de andere vertegenwoordigers van de diverse schakels in de sectorgroepen varkensvlees, rundvlees en kip & gevogelte werden er ook dit jaar speciale receptenfolders voor onze leden gemaakt.

Heel wat leden schreven zich in via ons vakblad en ontvingen de recepten om uit te delen aan hun klanten.

Op regelmatige basis ontwierp VLAM, speciaal voor onze leden, affiches bij de thema's bijvoorbeeld bij DE WEEK VAN DE STEAK FRIET.

Voor DE WEEK VAN HET KONIJN werden receptenfolders voor de slaggers voorzien.

Ook in 2022 werken we onder dit stramen verder.

Er komt ook een weekend van het stoofvlees in samenwerking met VLAM en Jeroen Meus.

### VOEDSEL VERBINDT BOER EN BURGER

Voedsel verbindt boer en burger, een nieuw initiatief van Minister Crevits in samenwerking met VLAM en de verschillende sectoren, kreeg vorm.

Er zullen in de toekomst nieuwe promotiecampagnes ter ondersteuning van Belgische producten op maat van de sectoren uitgewerkt worden.

Tijdens de coronacrisis werd duidelijk dat de consument heel veel vertrouwen heeft in de producten van bij ons bij de handel van bij ons. De Minister wil van deze opportuniteit gebruik maken op Belgische producten in the picture te houden.

Ondertussen werden er acties opgezet om Ambassadeurs in de verschillende sectoren aan te laten sluiten. Omdat onze slaggers per definitie dé Ambassadeurs bij uitstek zijn voor de promotie van het Belgisch vlees uit hun omgeving konden alle leden zich zonder al te veel poespas inschrijven om het label en het daaraan verbonden promotiemateriaal te ontvangen.

Heel wat leden hebben ondertussen het logo aan hun winkel hangen.

Als bijkomende steun voor onze leden stelde VLAM de foodtruck ter beschikking aan provinciale bonden die interesse hadden om gezamenlijk met alle syndicaten van de provincie en met de lokale besturen van de gemeente of stad, een promotiemiddag op te zetten om zo het Ambassadeurslabel en Belgisch vlees te promoten bij het grote publiek,

Hiervoor werden in het Hoofdbestuur meerdere oproepen gedaan, de provincie Antwerpen en Gent gingen in op het initiatief. Ondertussen hebben zij de foodtruck op bezoek gehad.

Wij willen hen bij deze feliciteren met de puike organisatie en de goede samenwerking met de stadsbesturen van Gent en Antwerpen. Bijna 200 leden kregen op deze twee namiddagen hun label en promotiemateriaal en talloze consumenten konden genieten van een heerlijk bordje Belgisch vlees.

De foto's van beide initiatieven stonden in de vakbladen.

### **PROMOTIECAMPAGNES VLAM**

Hieronder vindt u een overzicht van de promotiecampagnes 2021 TASKFORCE VLEES

De verschillende sectorgroepen binnen VLAM richtten een taskforce vlees op waarin wij vertegenwoordigd zijn om met de verschillende actoren binnen de sectorgroepen de vleessector op één lijn te kunnen verdedigen. Telkens vlees negatief in de pers komt reageert de taskforce. Op die manier is er altijd een uniforme reactie van de hele vleessector.

#### VLEES VAN BIJ ONS

Alle acties voor de promotie van vlees van bij ons die van start ging in 2016 liepen door in 2021. 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 2021 voortgezet.

#### RUNDVLEES VAN BIJ ONS

De week van de steak friet werd opnieuw georganiseerd in samenwerking met VLAM en 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 2022 herhaald. Er komt tevens in 2022 een weekend van het stoofvlees op 26 en 27 maart. Op die manier inspireren we iedereen om stoofvlees met rundvlees van bij ons op het menu te zetten. De actie loopt in samen-

werking met Dagelijkse Kost.

#### VARKEN VOOR ALLE VORKEN

De campagne een varken voor alle vorken werd succesvol verdergezet.

#### KIP, KONIJN EN GEVOGELTE

De week van het konijn nam een bijzondere plaats in de promotie van de sectorgroep PEK waarin onze voorzitter, Ivan Claeys de slaggers vertegenwoordigt. Speciale aandacht aan dit gebeuren werd gegeven in onze vakbladen en in de pers. Ook in 2022 gaat de week van het konijn door van 26 januari tot 2 februari.

Tijdens deze week zullen de media en Jeroen Meus in Dagelijkse Kost er de nodige aandacht aan geven. Ook in onze Belgische Beenhouwerij vind je een affiche en recepten om de week van het konijn ook in jouw winkel te promoten.

#### BELPORK EN BELBEEF

De Landsbond heeft een vertegenwoordiging in de raad van bestuur van Belpork en van Belbeef

### **REALISATIES IN SAMENWERKING MET DE KONINKLIJKE LANDBOND DER BEENHOUWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIE**

#### LIDKAART

De partnerlijst wordt regelmatig gepubliceerd in het De Belgische Beenhouwerij en kan geraadpleegd worden in de ledenpagina's op onze website [www.bb-bb.be](http://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

De documenten die een wijziging ondergingen werden gepubliceerd in de eerste uitgave van De Belgische Beenhouwerij. Het volledig register staat ter beschikking op de ledenpagina's van onze website [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be)

#### BEURZEN

Meat Expo vond plaats van zondag 26 september tot woensdag 29 september 2021. Het werd, ondanks de coronacrisis, een succesvolle beurs.

De beurs Saveurs et Métiers werd in 2021 afgelast wegens corona en gaat door van

6 tot 8 februari 2022, dit voor zover de coronacrisis dit toelaat .

#### TETRA- PROJECTEN

MeatMimicMatrix M3

Dit is een project met een looptijd van 2 jaar over het gebruik van dierlijke en plantaardige eiwitten dat van start ging op 01/10/2020.. De laatste testen van het vierde werkpakket( impact van functionele ingrediënten op structuurvorming, waterbinding en vetbinding van verhitte vegetarische - veganistische proteïne-vet modelsystemen) zijn lopende.

### **FINANCIËEL VERSLAG**

Mevrouw Jeany Cornil , medewerkster van het boekhoudkantoor Godu en de Schatbewaarders, de heren Marc Haegeman en Danny Toussaint, brachten om beurten verslag uit van hun opdracht. De schatbewaarders presenteerden tevens de begroting 2022.

Nadat de aanwezigen de gelegenheid kregen om hieromtrent vragen te stellen, werden de rekeningen 2021 en de begroting 2022 goedgekeurd en ontlasting gegeven aan de beheerders voor beheer en toezicht.

*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.*

## Verlag STATUTAIRE ALGEMENE VERGADERING VAN DE VZW DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ VAN 21 februari 2022

### STATUTAIRE ALGEMENE VERGADERING VAN DE VZW DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ

De Statutaire Algemene Vergadering van de vzw vond tevens online plaats. Covoorzitter Ivan Claeys zat de vergadering voor.

### DE HEER FILIP VERCRUYSSSEN, SECRETARIS, STELDE HET JAARVERSLAG 2021 VOOR.

### JAARVERSLAG 2020

#### VAKBLAD DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ

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

De uitgave bevat onder andere:

- De coronacrisis informatie
- 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, 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

De partnerlijst wordt regelmatig gepubliceerd in het De Belgische Beenhouwerij en kan geraadpleegd worden in de ledenpagina's op onze website [www.bb-bb.be](http://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

De documenten die een wijziging ondergingen werden gepubliceerd in de eerste uitgave van De Belgische Beenhouwerij. Het volledig register staat ter beschikking op de ledenpagina's van onze website [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be)

#### Beurzen

Meat Expo vond plaats van zondag 26 september tot woensdag 29 september 2021. Het werd, ondanks de coronacrisis, een succesvolle beurs.

De beurs Saveurs et Métiers werd in 2021 afgelast wegens corona en gaat door van 6 tot 8 februari 2022, dit voor zover de coronacrisis dit toelaat .

#### TETRA- PROJECTEN

##### FUNC-I-MEAT

MeatMimicMatrix M3

Dit is een project met een looptijd van 2 jaar over het gebruik van dierlijke en plantaardige eiwitten dat van start ging op 01/10/2020.. De laatste testen van het vierde werkpakket( impact van functionele ingrediënten op structuurvorming, waterbinding en vetbinding van verhitte vegetarische – veganistische proteïne-vet modelsystemen) zijn lopende.

### FINANCIEEL VERSLAG

Mevrouw Jeany Cornil, medewerkster van het boekhoudkantoor Godu en de Schatbewaarders, de heren Marc Haegeman en Danny Toussaint, brachten om beurten verslag uit van hun opdracht.

De schatbewaarders presenteerden tevens de begroting 2022.

Nadat de aanwezigen de gelegenheid kregen om hieromtrent vragen te stellen, werden de rekeningen 2021 en de begroting 2022 goedgekeurd en ontlasting gegeven aan de beheerders voor beheer en toezicht.

Na het officiële gedeelte volgde een vrije tribune.

Hierna werd de vergadering geheven en danken de covoorzitters de aanwezigen voor hun bijdrage aan de vergadering.



# Paasbrunch



Niet alleen onze kinderen kijken uit naar zondag 17 april. Pasen is voor velen het eerste ongeremd samenzijn in meer dan 2 jaar coronacrisis! Een brunch is altijd gezellig, maar zeker met Pasen is het leuk om met de hele familie nog eens rond de tafel te zitten. De kinderen kunnen rustig eitjes rapen terwijl de familieleden gezellig keuvelen bij de brunch.

Veel ervaring heb je niet nodig om een brunch te organiseren. Laat je verbeelding de vrije loop en met onze Lekker van bij Ons receptjes zorg je dat er voor elk wat wils op de mooi versierde tafels van jouw klanten staat.

Het oog wil natuurlijk ook wat. Geef aan de consument mee dat een mooi versierde tafel met wat paaseitjes, kaarsjes en een leuk servies instant zorgt voor vrolijkheid!

## De basisingrediënten voor een brunch zijn een variatie aan

- verse pistolets, stokbrood of sandwiches, croissants en koffiekoeken.
- Verschillende soorten beleg zoals gekookte ham, gerookte ham, een stukje gerookte paling of zalm, américain, kip curry, ...
- Vleesbereidingen zoals vleesbrood, pens, spek. Heerlijk met krieken!
- Met een minimum inspanning en een maximum effect tover je een heerlijke kaasschotel op tafel.
- eieren in al hun vormen.
- een stuk fruit of fruitsla mag zeker niet ontbreken.
- Ook yoghurt of andere melkproducten doen het doorgaans goed.
- Een variatie aan verse groenten
- Ontbijtgranen voor de kids

## Wat drinken we bij een paasbrunch?

- Zorg voor voldoende variatie.
- Koffie en thee.
- Melk. Voorzie ook wat warme opgeschuimde melk. Zo kunnen je gasten zelf voor een lekkere cappuccino of koffie verkeerd zorgen. Zijn er kinderen bij? Zorg dan voor wat extra melk. Of maak een milkshake.
- Verschillende soorten vruchtensap.
- Een kan met water met schijfjes komkommer, appel of muntblaadjes. Of maak ijsblokjes met verse kruiden of eetbare bloemen.
- Soep
- Champagne of cava voor een instant feesteffect!
- Voorzie gerust ook verfrissende (streek)biertjes. Er is altijd wel een reden om te klinken.
- Een frisse smoothie van rode biet, appel, citroen en gember brengt je gasten weer bij hun positieven

Hierbij publiceren we voor jullie enkele toffe brunchrecepten waarmee je een gevarieerde brunch op de tafel van je klanten kan toveren.

## SPIESJES VAN GEROOSTERD BROOD, MOZZARELLA EN KERSTOMATEN



### Ingrediënten

1 wit stokbrood  
 20 kerstomaten  
 1 bosje basilicum  
 150 g mozzarella  
 2 el olijfolie  
 1 el pesto

### Bereiding

Snijd het stokbrood in dunne rondje schijfjes. Rooster ze goudbruin in een pan of een broodrooster.

Snijd de uitgelekte mozzarella in blokjes van 1 cm. Halveer de kerstomaten.

Schuif op elk spiesje afwisselend een broodschijfje, een half kerstomaatje, een blokje mozzarella en een blaadje basilicum. Leg de spiesjes op een schaal.

Meng de pesto met de olijfolie en sprenkel over de spiesjes.

## BLADERDEEG MET SPIEGELEITJE

### Ingrediënten

8 vellen bladerdeeg  
 4 eieren  
 2 el fijngehakte bieslook  
 peper  
 zout

### Bereiding

Snijd de velletjes tot een vierkant van ongeveer 12 cm. Zet op 4 van de velletjes bladerdeeg een glas met een diameter van ongeveer 8 cm. Snijd het deeg uit.

Leg het velletje bladerdeeg met het uitgesneden rondje op de



overige vierkantjes. Leg ze op een met bakpapier beklede ovenplaat. Leg een stukje bakpapier in de opening en vul met bakbonen. Bak de bladerdeegjes 10 minuten in de voorverwarmde oven van 200°C.

Haal ze uit de oven, verwijder de bakknijpers en het bovenste bakpapier. Breek een ei in het rondje, kruid met peper en zout.

Bak de bladerdeegjes nog 12 à 15 minuten verder, tot het ei gebakken is. Werk af met de gesnipperde bieslook en serveer meteen.

## SHAKSHUKA MET PAPRIKA EN EIEREN



Shakshuka is een enorm populair gerecht in het Midden-Oosten dankzij de pittige tomatensaus met eieren. Je kan shakshuka op elk moment van de dag eten. Het is het perfecte ontbijt en een fleurige component op je brunch.

### Ingrediënten

2 rode paprika's  
 1 groene paprika  
 2 tomaten  
 2 aubergines  
 2 teentjes knoflook  
 zout  
 peper  
 1 tl paprikapoeder

4 eieren

2 el peterselie of koriander (gehakt)

### Bereiding

Snijd de paprika's in 2 en verwijder zaadjes en zaadlijsten.

Snijd de aubergines, paprika's en tomaten in kleine stukjes.

Gril de aubergines en paprika met wat olijfolie. Voeg de gehakte knoflook toe en bak.

Voeg de blokjes tomaat toe en laat nog even meebakken. Voeg, indien nodig, olijfolie toe.

Breng op smaak met peper en zout en voeg het paprikapoeder toe. Meng en laat enkele minuten sudderen tot de paprika's zacht zijn.

Breek de eieren en laat bakken met de groenten.

Serveer met peterselie of koriander indien gewenst.

## GEKOOKT EITJE MET SPEKSOLDATJES



Rijmt voor jou zondag ook op spek met eieren? Ga dan eens voor een 'specialleke' met dit gekookt eitje met speksoldaatjes. Geef acht... euhm... eet!

### Ingrediënten

4 eieren

water

1 el azijn

2 sneetjes zuurdesembrood

8 sneetjes spek

2 el geraspte kaas

### Bereiding

Prik een gaatje in de eieren. Breng water met een scheutje azijn aan de kook. Kook de eieren in kokend water gedurende 4 à 5 minuten.

Snijd de korsten van het toastbrood en snijd elk sneetje in 4 balkjes. Wikkel er een sneetje ontbijtspek rond. Bak krokant in een pan, zonder vetstof aan alle kanten krokant. Strooi er een beetje kaas over.

Verwijder het kapje van de gekookte eieren, zet in een eierdopje en serveer met de speksoldaatjes.

## KAASSCHOTEL MET HARTIGE ZUIDERSE TOETS



### Ingrediënten

Damse Mokke

1 bol geitenkaas

Père Joseph Original

Chimay Oud

Le Doré de Lathuy

Pas de Bleu

Brugge Aperò

### Bereiding

Hoeveel kaas je nodig hebt en hoe je de kazen het best versnijdt, lees je in onze tips.

### Zijgerechten

Serveer met rucola, olijven, zongedroogde tomaten, radijzen, pecannoten, rozijnen of notenbrood.

Dranksuggesties

Hoegaarden Witbier, blonde of donkere Chimay, La Ramée, Postel of Blonde Leffe



## TRIFLE VAN PLATTEKAAS, GRANOLA EN FRAMBOZEN



Deze granola bevat niet veel suiker, door de verschillende noten en zaden is hij heel voedzaam en ideaal om de dag goed te beginnen. De kinderen vinden hem ook lekker, voor hen kan je er nog een koffielepel cacao-poeder aan toe voegen.

### Ingrediënten

Voor 1 grote bokaal granola

1 kg havermout

400 g appelmoes

4 el honing

1 tl kaneelpoeder

1 tl gemberpoeder

16 g vanillesuiker

100 g cashewnoten

100 g hazelnoten

100 g pistachenoten

100 g pompoenpitten

50 g zonnebloempitten

2 el lijnzaad

2 el sesamzaad

2 el chiazaad

100 g rozijn

100 g gedroogde veenbessen

### Trifle

100 g frambozen

8 el zelfgemaakte granola

250 g plattekaas

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C. Meng in een heel grote kom de havermout met de cashewnoten, hazelnoten, pistachenoten, zonnebloempitten, lijnzaad, sesamzaad en chiazaad.

Warm de appelmoes in een klein pannetje met de honing, kaneel, gemberpoeder en vanillesuiker. Giet dit mengsel over de mengeling van havermout en noten. Meng goed en spreid alles uit over twee grote bakplaten die je van bakpapier voorzien hebt.

Zet de ovenplaten 20 minuten in de voorverwarmde oven en roer regelmatig om, zo kan alles gelijkmatig kleuren.

Doe alles terug in de grote kom en meng er de rozijnen, cranberry's en pompoenzaden door. Laat afkoelen en verdeel over bokalen of bewaardozen.

Doe eerst een laagje plattekaas op de bodem van een glas of kommetje. Strooi er dan een lepel granola over. Verdeel er terug de plattekaas over en eindig met een paar frambozen.

Palinghandel Borremans, Berlare

WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



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

## SMOOTHIE VAN APPEL, KOMKOMMER, SPINAZIE EN BANAAAN



### Ingrediënten

50 g spinazie  
5 blaadjes munt  
1 banaan  
1 appel  
0,50 komkommer  
1 glas water

### Bereiding

Doe de gespoelde spinazie met de stukjes banaan, appel, munt en komkommer in een blender.  
Mix samen met een half glas water tot een vloeiende puree.  
Voeg water toe tot de gewenste dikte.

## MOCKTEA VAN ROOD FRUIT



Theeliefhebbers, opgelet! Wist je dat je met thee ook een heerlijke mocktail kan maken? Probeer dan zeker dit recept eens. Deze mocktea met rood fruit wordt ongetwijfeld jouw favoriete drankje.

### Ingrediënten

1 zakje rooibosthee  
500 ml warm water  
50 g blauwe bessen  
50 g frambozen  
50 g braambessen  
1 bosje munt  
2 el honing  
8 ijsblokjes

### Bereiding

Doe het theezakje in een kan en giet er het warme water over. Roer er de honing door. Laat 5 minuten trekken.  
Verwijder het theezakje, doe de munt in de thee en laat volledig afkoelen. Verwijder de munt en doe alle bosbessen, frambozen en bramen in de thee. Zet 1 uur in de koelkast.  
Vul de glazen met ijs en giet er de mocktea in. Werk af met een takje munt.

## PAASHAAS MILKSHAKE



### Ingrediënten

1 chocolade paashaas  
200 ml milkshakes  
slagroom  
chocoladeschilfers

Overige benodigdheden  
rietje

### Bereiding

Scheur een stukje van het zilverpapier en breek het topje van de oren af.  
Maak je favoriete ijskoude milkshake. Lees hier hoe je thuis zelf milkshake kan maken.  
Giet de shake in je paashaas, werk af met een toefje opgeklopte slagroom en wat chocoladeschilfers.  
Stop er een rietje in en voilà: een heerlijke easter bunny shake!

LEKKER  
VAN BIJ  
ONS

# Overheerlijke salades voor de Paasbrunch

## KIP KERRIE SALADE



### Ingrediënten

1 kg. vacuüm gegaard (sous vide) kippenvlees of kippenfilets voor de kerriesaus:  
 0,5 kg appels bv. Golden  
 2 bananen  
 1 ajuin  
 0,5 dl olijfolie  
 0,5 l kippenbouillon  
 0,5 l. mayonaise  
 peper , zout of kruiden-mix en kerrie poeder,  
 Garnering: stukjes kip, tomaat , peterselie , bieslook , citroen...

>>>Allergenen: eieren, mosterd.

### Bereidingswijze

- Het goed gekoelde vacuüm gegaarde kippenvlees/kippenfilets uit de kookzakken halen en van de gelei ontdoen.  
 - Het vlees in reepjes snijden.

- Kerriesaus:

- De in stukken gesneden geschilde appels, ajuin en bananen in olijfolie stoven met kerriepoeder.
- Bevochtigen met kippenbouillon en verder laten gaar sudderen.
- Saus mixen, evt. door een net- of puntzeef steken en laten afkoelen.
- Mengen met de mayonaise 50/50.
- Reepjes kippenvlees onder de saus mengen.
- Op punt stellen met kruiden.
- Presenteren in gepaste toonbankschalen als 'scheepsalade' of in porties... salade bakjes met deksel (liefst in biologische afbreekbare materialen).
- Garneren met de gepaste garnituur.

### Alternatieve tip!

Je kan ook kant-en-klare kerriesaus gebruiken = optimaal gemak.

### Hygiëne tip!

Het bereiden van salades moet in uiterst hygiënische (CCP's) omstandigheden gebeuren o.a. goed ontsmette werktafel, materiaal, het dragen van poedervrije gekleurde vinyl handschoenen...!

## TONIJNSALADE



### Ingrediënten

500 g tonijn (uitgelekt)  
 200 g verse rode uien  
 200 g doperwtjes (diepvries)  
 100 g wortelen (evt. zoet-zuur)  
 500 g mayonaise  
 peper, zout of kruiden-mix ...  
 Garnering: stukjes tonijn, erwtjes, wortel, peterselie...

>>>Allergenen: eieren, mosterd, tonijn.

### Bereidingswijze

- Laat de tonijn goed uitlekken.
- Snipper de rode ui en schaaft de wortel in fijne julienne.
- Stoom de diepvries doperwtjes gaar en verfris onmiddellijk met koud water.
- Alle ingrediënten voorzichtig onder de mayonaise mengen.
- Op punt stellen met kruiden.
- Presenteren in gepaste toonbankschalen als 'scheepsalade' of in porties... salade bakjes met deksel (liefst in biologische afbreekbare materialen).
- Garneren met de gepaste garnituur.

### Alternatieve tip!

Tonijn salade op Griekse wijze: m.o.a. tonijn, gekookte Kritharaki (Griekse Pasta), witte selderij in julienne zoet-zuur, ui, pijnboom-pitten, fetakaas, olijven, knoflook en verse basilicum... aange-maakt met mayonaise of romige, kruidige dressing.

## PAASSALADE (ARGENTEUIL SALADE)



### Ingrediënten

1 kg gekookte ham

8 gekookte eieren

5 witte of groene asperges

verse peterselie of gedroogde peterselie

1 kg mayonaise

peper, zout of kruiden-mix

Garnering: hamjulienne, aspergepunten, schijfjes ei, peterselie, kerstomaat...

>>>Allergenen: eieren, mosterd.

### Bereidingswijze

- ↪ Asperges dunschillen, gaar stomen (sous vide) en in stukjes snijden van 1,5 à 2 cm.
- ↪ Gekookte ham in julienne snijden.
- ↪ Gekookte eieren tweemaal door de eiersnijder halen of fijn snijden.
- ↪ Alle ingrediënten voorzichtig onder de mayonaise mengen.
- ↪ Gehakte verse peterselie of gedroogde peterselie bijvoegen.
- ↪ Op punt stellen met kruiden.
- ↪ Presenteren in gepaste toonbankschalen als 'schepsalade' of in porties... salade bakjes met deksel (liefst in biologische afbreekbare materialen).
- ↪ Garneren met de gepaste garnituur.

## HAM-PREI SALADE



### Ingrediënten

1 kg gekookte ham

0,2 kg dunne lente prei

1 kg mayonaise

peper, zout of kruiden-mix

Garnering: hamjulienne, fijne lente prei ringen, kerstomaat...

>>>Allergenen: eieren, mosterd.

### Bereidingswijze

- ↪ Gekookte ham in dobbelsteentjes snijden.
- ↪ Lente prei in dunne ringen snijden.
- ↪ Alle ingrediënten voorzichtig onder de mayonaise mengen.
- ↪ Op punt stellen met kruiden.
- ↪ Presenteren in gepaste toonbankschalen als 'schepsalade' of in porties... salade bakjes met deksel (liefst in biologische afbreekbare materialen).
- ↪ Garneren met de gepaste garnituur.

### Alternatieve tip!

Gegaard kippenvlees i.p.v. gekookte ham.

Pijpajuntjes i.p.v. lente prei.

Fijn gesneden gerookt spek zorgt voor een extra toets.

Geef meer pit aan de salade door een fijn gesneden rood pepertje toe te voegen.

**Beco**<sup>®</sup>

**POLYESTER & INOX**  
Roest en Corrosie vrij

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



PANELCO bvba

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

[www.becopanel.be](http://www.becopanel.be)

## PASTASALADE TRICOLEURE MET SCAMPI'S EN GEDROOGDE HAM



### Ingrediënten

1 kg scampi's (pellen, reinigen en bakken)  
 250 g droge tricolore vinderpasta 'al dente' koken  
 50 g wortelwafeltjes  
 50 g dobbelsteentjes van courgette  
 50 g diepvries erwtjes (gaar gestoomd)  
 50 g julienne van rode paprika's (blancheren, verfrissen)  
 50 g maïskorrels  
 10 g geroosterde pijnboompitten  
 50 g julienne van paarse ajuin  
 150 g olijfolie  
 50 g witte wijnazijn  
 ½ teentje geperste look  
 1 eetlepel gehakte peterselie  
 1 eetlepel gehakte basilicum  
 2 g keukenzout  
 2 g fijne witte peper  
 50 g Tomato Frito

>>>Allergenen: scampi, tarwe, maïs, pijnboompitten, eieren.

### Bereidingswijze

- Alle ingrediënten voorzichtig onder elkaar mengen.
- Op punt stellen met kruiden.
- Presenteren in gepaste toonbankschalen als 'scheepsalade' of in porties... salade bakjes met deksel (lieft in biologische afbreekbare materialen).
- Garneren met de gepaste garnituur.

## ZEEVRUCHTEN SALADE MET WILDE RIJST

### Ingrediënten

1 kg gekookte wilde rijst  
 1 g saffraan (1 klein potje)  
 2 gesnipperde rode paprika's (blancheren en verfrissen)  
 300 g gestoomde diepvrieserwtjes  
 1 blik artisjokbodems (3 dl)  
 1 kg gemarineerde inktvis  
 250 g bouquets  
 250 g garnalen  
 250 g stukken chunkskrab  
 250 g gekookte mosselen  
 1 potje roze peperbollen op sap  
 4 dl vinaigrette: 3 dl olie (olijfolie, koolraapolie...),  
 1 dl azijn, 4 g zout, 2 g peper, 100 g gehakte ajuin en 10 g gehakte peterselie.

>>>Allergenen: rijst, inktvis, bouquets, garnalen, chunkskrab, mosselen.

### Bereidingswijze

- Alle ingrediënten voorzichtig onder de vinaigrette mengen.
- Op punt stellen met kruiden.
- Presenteren in gepaste toonbankschalen als 'scheepsalade' of in porties... salade bakjes met deksel (lieft in biologische afbreekbare materialen).
- Garneren met de gepaste garnituur.





**The Duke of Berkshire®**  
The proof is in the taste.

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



[www.dukeofberkshire.eu](http://www.dukeofberkshire.eu)

# Wat zijn we blij u opnieuw te mogen verwelkomen op Tavola

*in het écht dus*

Tavola, de beurs voor foodprofessionals, is terug van even weggeweest. Meteen hét moment om eens samen te komen in 't echt. Want wat hebben we dat en vooral u gemist. We stellen er trots ons volledige assortiment en enkele bijzondere innovaties voor. Ontdek, proef en laat u verrassen door onze fijne vleeswaren. Tot op Tavola!



**SAVE THE DATE**  
— TAVOLA —  
20-21-22/03/2022



TAVOLA 20-21-22 MAART 2022  
KORTRIJK XPO, HAL 4 STAND 433



TAVOLA  
2022

  
**Imperial**

SPECIAL TAVOLA

# Heerlijke delicatessen en producten van hoge kwaliteit op TAVOLA 2022: 20-21-22 maart in Kortrijk Xpo



Van klassiek tot trendy, van grote volumes tot ambachtelijk, van toonaangevende bedrijven tot start-ups, van bekende merken tot private brands en heel veel nieuwe ontdekkingen. Een recordaantal van 500 bedrijven presenteren op TAVOLA een geselecteerd assortiment van voeding & dranken van hoge kwaliteit én met toegevoegde waarde. Zo vindt u op TAVOLA 32.000m<sup>2</sup> met het beste op de markt.

Het unieke assortiment van TAVOLA is ongeëvenaard in Europa, en spreekt om de 2 jaar tot de verbeelding van aankopers en verantwoordelijken van de detailhandel, groothandel, grootdistri-

butie en cateringorganisaties uit 30 landen. Ook voor TAVOLA 2022 wordt volop ingezet op een sterk inspirerende beurs, met een doorgedreven aandacht voor hoge kwaliteit en een uitzonderlijke productbeleving. Gecombineerd met het stijlvolle kader, is TAVOLA een bijzonder interessante én sfeervolle manifestatie op mensenmaat.

## DELICATESSEN EN FIJNE VOEDING VAN 500 EXPOSANTEN UIT 15 LANDEN

Door haar focus is TAVOLA uniek in haar soort : TAVOLA presenteert enkel geselecteerde **delicatessen en fijne voeding**. Klassieke

UITNODIGING - INVITATION

# Tavola

Vakbeurs van de fijne en verse voeding  
Salon professionnel de l'alimentation fine et des produits frais  
Trade fair for fine food retailers and delicatessens

20-21-22 March 2022  
Kortrijk Xpo (Belgium)



Kortrijk Xpo



delicatessen en trendy food wordt er voorgesteld door **zowel marktleiders als kleinschalige en ambachtelijke fabrikanten**. Heel wat regionale en internationale paviljoenen tekenen present op TAVOLA, met onder meer het Village Gourmet franco-belge, Lekker Waals, Frankrijk, Spanje, Nederland, Groot-Brittannië, Polen, Indonesië, enz....

TAVOLA stelt een **recordaantal bedrijven** voor, met maar liefst **500 exposanten uit 15 landen**. Heel wat exposanten zijn om de twee jaar trouw op de afspraak op TAVOLA, maar meer dan **één derde van de exposanten zijn nieuw** en stellen er voor het eerst hun producten voor. Talrijke nieuwe ontdekkingen verzekerd !

Zo presenteert TAVOLA een uniek assortiment van hoogwaardige producten uit alle productsectoren : van vlees, vleesproducten, wild en gevogelte tot vegetarische en veganistische producten ; van bereide gerechten en traiteurproducten tot zuivelproducten, zoetwaren, visproducten, enz....

Binnen deze verschillende productgroepen vindt u ook biologische en duurzame voeding ; streekproducten, lokale producten en

etnische voeding ; glutenvrije en allergenvrije voeding ; halal / koosjer, enz....

Op [www.tavola-xpo.be](http://www.tavola-xpo.be) vindt u het up-to-date beursplan en de meest recente exposantenlijst waar u kunt selecteren volgens productgroep, om uw bezoek aan TAVOLA voor te bereiden.

### DE BESTE INNOVATIEVE PRODUCTEN MET DE WEDSTRIJD GOUDEN TAVOLA 2022

Nieuwe smaken, verrassende productcombinaties, andere toepassingen, originele gebruiksmomenten... De wedstrijd Gouden Tavola bekroont om de 2 jaar de beste innovaties in voeding en bepaalt mee wat morgen op het bord of in het glas van de consument komt. Een jury van foodprofessionals selecteert de beste innovaties met sterk commercieel potentieel.

De wedstrijd verloopt in 2 fasen. Eerst beoordelen meerdere aankopers het innovatieve aspect van een product op basis van een argumentatie en een productstaal. Daarna volgt een grondige jurering met tasting waarbij alle facetten van het product of concept nauwgezet worden beoordeeld. Dit jaar werden 92 produc-

#### Data:

Zondag 20 maart 2022: 10-19u  
Maandag 21 maart 2022: 10-19u  
Dinsdag 22 maart 2022: 10-18u  
Toegang exclusief voor professionals

#### Plaats – Lieu – Venue:

Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216  
8500 Kortrijk (Courtrai) – Belgium

#### Dates:

Dimanche 20 mars 2022: 10h-19h  
Lundi 21 mars 2022: 10h-19h  
Mardi 22 mars 2022: 10h-18h  
Accès réservé aux professionnels

#### Info – Infos:

Tavola 2022 – T: +32(0)56 24 11 11  
[tavola@kortrijkxpo.com](mailto:tavola@kortrijkxpo.com)

[www.tavola-xpo.be](http://www.tavola-xpo.be)

#### Dates:

Sunday 20 March 2022: 10-19hrs  
Monday 21 March 2022: 10-19hrs  
Tuesday 22 March 2022: 10-18hrs  
Strictly for professionals only

#### Join us

[f tavola-xpo](https://www.facebook.com/tavola-xpo)  
[i tavola\\_xpo](https://www.instagram.com/tavola_xpo)  
[in showcase/tavola-xpo](https://www.linkedin.com/showcase/tavola-xpo)  
[yt tavola\\_xpo](https://www.youtube.com/channel/UC...)

Vooraf registreren via [www.tavola-xpo.be](http://www.tavola-xpo.be)  
= **gratis toegang**

Pré-enregistrement via [www.tavola-xpo.be](http://www.tavola-xpo.be)  
= **entrée gratuite**

Preregistration on [www.tavola-xpo.be](http://www.tavola-xpo.be)  
= **free entrance**

CODE  
NK329

Official carrier

**brussels**  
A R L I N E S

**LUFTHANSA GROUP**

Kortrijk **Xpo**





ten ingezonden. Na de eerste screening mochten 62 producten verder meedingen naar de felbegeerde Gouden Tavola in 4 rubrieken:

- Traitteur - Traditionele Bedienung (: producten met bediening)
- Retail (: producten voor zelfbediening)
- Foodservice (: producten voor cateringorganisaties)
- Delicatessen (: producten specifiek bestemd voor delicatessenzaken)

Alle producten die de tweede juryronde bereikten, worden tentoongesteld in de centrale Rambla en vormen voor de bezoekers een perfecte uitvalsbasis om de beste nieuwigheden van TAVOLA te ontdekken. In hall 5 ontdekt u de laureaten en winnaars uit elke rubriek en kunt u uw stem uitbrengen op één van deze producten voor de Gouden Tavola Publieksprijs. De Rambla is ook vóór en ná de openingsuren een unieke ontmoetingsplaats

De centrale Rambla – met de inkom Zuid en Noord – is de centrale as doorheen de beurs. Deze is ook al vóór opening van de beurs toegankelijk. Men kan er vanaf 9.00u terecht in The Greenhouse, het Restaurant en de Loungebar voor een heerlijk ontbijt, een snelle of uitgebreide maaltijd en een lekkere apero. Komt u met de wagen of met de trein naar TAVOLA ?

Kortrijk Xpo ligt vlak naast de snelweg E17 en is vlot bereikbaar. Dankzij de uitgebreide parkings, parkeert u steeds aan of vlakbij het beursgebouw.

Voor wie de trein verkiest, voorziet de organisatie gratis shuttles aan het station van Kortrijk vanaf 9.00u.

### PRAKTISCH

zondag 20 maart 2022 10.00-19.00u  
 maandag 21 maart 2022 10.00-19.00u  
 dinsdag 22 maart 2022 10.00-18.00u

Kortrijk Xpo - Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk

**Reserveer als vakman/vrouw uw gratis bezoekersbadge via [www.tavola-xpo.be](http://www.tavola-xpo.be) met code NK329**

**Covid-maatregelen?** Bij het verschijnen van deze Belgische Beenhouwerij is het dragen van een mondkapje verplicht tijdens het zich verplaatsen in de beurs. De meest recente richtlijnen van de overheid voor de vakbeurs vindt u steeds op [www.tavola-xpo.be](http://www.tavola-xpo.be) bij “plan uw bezoek” > covid richtlijnen.

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



**VOORLOPIGE EXPOSANTENLIJST – OP DATUM VAN 20 FEBRUARI 2022**  
**CFR. WWW.TAVOLA-XPO.BE**

BEDRIJF	GEMEENTE	LAND	STAND
2VD	ANDENNE	BE	486
AANA - AGENCE DE L'ALIMENTATION			
NOUVELLE-AQUITAINE		FR	4160
ABEILLES DE MALESCOT - SCEA DE SAMADET		FR	4160
ALENA - TRUFFE EXTRA FEANCE		FR	4160
AQUADEM		FR	4160
CHRION ET FILS		FR	4160
LE TEMPS DES CERISES		FR	4160
MOULIN DE LA VEYSSIÈRE		FR	4160
ACE TEA LONDON	POTTERS BAR	GB	4202B
ADH QUALITY	LONDERZEEL	BE	1156
AGROPOSTA/KG COMPANY	AMSTERDAM	NL	4207E
AHDB	WARWICKSHIRE	GB	561
AIGREMONT	FLÉMALLE	BE	653
AKILEA	WATERLOO	BE	515
ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE	BONN	DE	4194
ALLNUTS	HERK DE STAD	BE	661
AMANVIDA	SCHOTEN	BE	4180
AMAZONIA ORGANIC	KOKSIJDE	BE	291A
AMBASSADORS OF FINE MEAT	TEMSE	BE	424
AMNIMEAT	BRUSSEL	BE	608
AMUSE CROQUE	HARELBEKE	BE	202
ANSOLIVE	ANS	BE	533
ANZCO FOODS EU	OUDENAARDE	BE	212
APAQ-W	NAMUR	BE	4113
ASSOCIATION FROMAGERE COLLEGALE	HAMOIS	BE	4113
BRASSERIE - FERME DE BERTINCHAMPS	GEMBLOUX	BE	4113
CHÂTEAU BON BARON	SORINNES	BE	4113
CHEVRARDENNES	MONSTREUX	BE	4113
CONSERVERIE MOUTARDERIE BELGE	RAEREN	BE	4113
EN DIRECT DE MON ELEVAGE	ROSSART	BE	4113
ESCARGOTS PETITS-GRIS DE NAMUR	BIERWART	BE	4113
ESCAVECHE DU VAL D'OISE	MACQUENOISE	BE	4113
FROMAGE BIOLOGIQUE DE VIELSALM	BIHAIN	BE	4113
FROMAGERIE DES ARDENNES	WERBOMONT	BE	4113
L&L PLAQUETTE	MESNIL SINTE BLAISE	BE	4113
LA FERME DES 7 FONTAINES	WATERLOO	BE	4113
LIMOUSIN BIO D'ARDENNE	LA ROCHE EN ARDENNE	BE	4113
MARIA & FRANZ	RAEREN	BE	4113
MATHOT-SOFRA	CELLES	BE	4113
PORCS QUALITE ARDENNE	MALMEDY	BE	4113
SIOPERIE MEURENS	AUBEL	BE	4113
TERRE DE FROMAGES	HERVE	BE	4113
APPELAERE	WATERLAND-KERKJE	NL	601
ARTISAN GOURMET	MANAGE	BE	660
AUSSIE FOODS	ALVERINGEM	BE	299A
AVENO	ANTWERPEN	BE	280
AVO - WERKE AUGUST BEISSE	ZOTTEGEM	BE	614
BAKKERIJ JOERI	LOKEREN	BE	299C
BARBASILLE	IZEGEM	BE	4163
BASIC BUSINESS	BLANDAIN	BE	4106
BE FOOD	BRUGGE	BE	218
BEAU PROJET	NIEUWPOORT	BE	610F
BEAUVOORDS BAKHUIS	VEURNE (BEAUVOORDE)	BE	1138
BEAUVOORDSE WALHOEVE	VEURNE	BE	4188
BEEMSTER	BRECHT	BE	615
BELBERRY TRADING COMPANY	MARKE	BE	177
BELFOND-NATURA	MICHELBEKE	BE	1104
BELGIAN IMPORT SERVICE	LIEVEGEM	BE	6102
BELGIUMEATS - FAIREBEL VIANDES - BLEU VALLON	BUVRINNES	BE	4161
BELORTA	SINT-KATELIJNE-WAVER	BE	116

BEDRIJF	GEMEENTE	LAND	STAND
BENOIT DECLERCQ - LA PRINCESA FOODS	TORHOUT	BE	497
BENS RETAIL	OUDENAARDE	BE	235
BERGFOOD	OOSTERHOUT NB	NL	125
BERT MAES	MEULEBEKE	BE	205
BETTINHOEVE	ETTEN-LEUR	NL	1110
BIEREN VANDEVOORDE	AALTER	BE	4202
BIO BAKKERIJ DE TROG	IEPER	BE	174
BIOFORUM VLAANDEREN	ANTWERPEN	BE	547
BIOLINE	RUDDERVOORDE	BE	547I
BIOTAMRA	BRUSSEL	BE	547D
B.N.I.P.	OOSTENDE	BE	547G
DEOR FOODS	GEEL	BE	547J
FRESH AND VEGGIE	BALEGEM	BE	547C
HET HINKELSPEL	SLEIDINGE	BE	547F
LA CONFIANCE	DENDERMONDE	BE	547A
LILALOU BISCUITS	DILBEEK	BE	547H
NATURE FAVOURS	OUDENAARDE	BE	547L
PA'LAIS	BRUSSEL	BE	547E
BLEUZE INTERFOOD	KONTICH	BE	178
BOMMEL & BOMMEL DELICATESSEN	BARENDRECHT	NL	171
BONRILL	IEPER	BE	204
BORIMEX	WOMMELGEM	BE	406
BOTANICA SPICES BNL	HEUSDEN ZOLDER	BE	1112
BRASVAR	NEVELE	BE	608
BREYDEL ANTONIO VLEESWAREN	GAVERE	BE	503
BRITISH EMBASSY	BRUSSEL (ETTERBEEK)	BE	415, 419B
BELGROVE RUM - THE CARTMEL SPIRIT COMPANY	CUMBRIA	GB	415, 419B
BERCZY HARD SELTZER	BIRMINGHAM	GB	415, 419B
BRAIN FUD	LONDON	GB	415, 419B
CHILLI MASH COMPANY	PORTSMOUTH	GB	415, 419B
DEPARTMENT FOR INTERNATIONAL TRADE	BRUSSEL (ETTERBEEK)	BE	415, 419B
GUILT FREE ENTERPRISES	LONDON	GB	415, 419B
GUNNA DRINKS	GUILDFORD	GB	415, 419B
LAZY DAY FOODS	HARTHILL	GB	415, 419B
JUST WHOLEFOODS	CIRENCESTER	GB	415, 419B
MR FILBERTS	SOMERSET	GB	415, 419B
NEEMA FOOD	LONDON	GB	415, 419B
PRI'S PUDDINGS	LONDON	GB	415, 419B
SIMS FOODS T/A SAMOSACO	PONTYCLUN WALES	GB	415, 419B
SPICE KITCHEN ONLINE	LIVERPOOL	GB	415, 419B
THE BLACK FARMER	DEVON	GB	415, 419B
THE HOUSE OF MAVERICKS	LONDON	GB	415, 419B
THE TRACKLEMENT COMPANY	WILTSHIRE	GB	415, 419B
THE WASABI COMPANY	DORCHESTER	GB	415, 419B
THOMSON & SCOTT	LONDON	GB	415, 419B
TOM'S TEAS	WEST SUSSEX	GB	415, 419B
ZEINA FOODS	OSSET	GB	415, 419B
BROUWERS SLAGROOM	DEURNE	BE	610B
BUONSENSO	AARTSELAAR	BE	670
BUTCHER'S CRAFT BY DE LAET & VAN HAVER	AARTSELAAR	BE	538
BUYSSSE FOOD SOLUTIONS	WETTEREN	BE	1101
CALIBRA	ROESLARE	BE	4148
CALITISS	EKE	BE	407
CALLAS CONFITURE	GENT	BE	4207H
CAMELLIA S	WIELSBEKE	BE	609
CANTATA	KRUIBEKE	BE	4189
CAPRA	HALEN	BE	628
CELEBRATE WHAT YOU EAT	AMSTERDAM	NL	103
CENTERCOURT - VYLMER	LANDSKOUTER	BE	690K
CENTHO CHOCOLATES	DUISBURG	BE	156
CENTRAL DE CARNES MADRID NORTE-GRUPO NORTEÑOS	MADRID	ES	473
CERVENA	WELLINGTON	NZ	4190
CHARLES	SINT-NIKLAAS	BE	295
CHIMAY FROMAGES	BAILEUX	BE	659

BEDRIJF	GEMEENTE	LAND	STAND
CHOCOLATERIE CARRE	MOEN	BE	4206B
CIDERIS	DE PANNE	BE	1158
CNUUDE	BEVEREN (LEIE)	BE	262
CONFIDAS	DRONGEN (GENT)	BE	4206D
CONFILETAS	LAS TORRES DE COTILLAS	ES	638
CONFISERIE DU CHAUDRON	GHISLENGHIEN	BE	624
CONFISERIE ELISE	SINT-GILLIS-WAAS	BE	690A
CONFITURES CELINETTE	LIEGE	BE	610H
CONSERVAS ORTIZ	ONDARROA	ES	579J
CONSERVES GUINTRAND / L'ARTISAN POPOL	ARLES	FR	663B
CREME DE LA CREME BELGIUM	HASSELT	BE	107
CTO-FOOD	SCHOTEN	BE	4156
CULICHOC	AALST	BE	501
CURT'S JAM	GEEL	BE	4192
DADDY COOL	SCHOTEN	BE	611
DAMSE KAASMAKERIJ	DAMME-SIJSELE	BE	531
DANIS	ARDOOIE - KOOLSKAMP	BE	550
DANISH CROWN FOODS	HAARLEM	NL	222
D'ARTA	ARDOOIE	BE	545
DAVAI DELICIOUS DUMPLINGS	WICHELEN	BE	530A
DAWN MEATS GROUP	WATERFORD	IE	4183
DE BEAUVOORDER-TRADELIO	OUDENAARDE	BE	629
DE KLOK	SERSKAMP	BE	114
DE KOEK	BRAKEL	BE	4207A
DE NIL VLEESWAREN	HAMME	BE	203
DE NOTEKRAKER	SINT-ELOOIS-WINKEL	BE	224
DE STER	LUBBEEK	BE	299F
DE WILDE ZUIVEL	SINT-NIKLAAS	BE	658
DEJBOX LAB	SAINTES	BE	6105
DEJONG CHEESE - ALPHENAER	ALPHEN NB	NL	617
DEJONGHE SALADS	WESTROZEBEKE	BE	299K
DELAVI	TIELT	BE	435
DELEYE PRODUCTS	MOESKROEN	BE	148
DELI OSTRICH	WINGENE	BE	299H
DELIFRANCE BELUX	NIVELLES	BE	555
DELIGOUT	MOESKROEN	BE	1157
DELIKIP	DEINZE	BE	4186
DELINO	KNOKKE-HEIST	BE	275
DELISAUCE	ZEEBRUGGE	BE	505
DELISOL	IEPER	BE	245
DELIVA	GENK	BE	6110
DELUXE DISTILLERY	KUURNE	BE	298F
DICOFOODS	ARDOOIE	BE	402
DIDDEN	BRUSSEL	BE	4109
DIDESS - FOOD REVOLUTION	GIERLE	BE	110
DISTRIBUCIONES DEL JAMON CEREZO	TERRASSA - BARCELONA	ES	534
DIVERSI FOODS	ERPE-MERE	BE	4150
DOBBELS MEAT	INGELMUNSTER	BE	418
DOLCE WORLD	KNOKKE-HEIST	BE	4210
DRINK IT FRESH	BRUSSEL	BE	417B
DUPONT CHEESE	BRUGGE	BE	1118
DUROC D'OLIVES	LOCHRISTI	BE	620
DUVA CERISSETES	DEINZE	BE	4206F
DV FOODS	MEULEBEKE	BE	123
DV FRESH	PITTEM	BE	481A
DZJING	MOL	BE	610A
EAST POLAND HOUSE	BRUSSEL	BE	4164
CZARNA MALINA	NALECZOW	PL	4164
MAZURSKIE MIODY BOGDAN PIASECKI	TOMASZKOWO	PL	4164
POLSKA IZBA PRODUKTU REGIONALNEGO I LOKALNEGO / ODDZIAL SWIETOKRZYSKI	PIEKOSZOW	PL	4164
EDM FRANCE	LESTREM	FR	690I
EGARRI	ANGLET	FR	690G
EIPRO-VERMARKTUNG	LOHNE	DE	160
ELEAS	TRIKORFO NAFPATKIAS	GR	417N
ELLEON	SAINT-JOSSE-TEN NOODE	BE	579G
EMBASSY OF INDONESIA-AGRICUL. ATTACH.	BRUSSEL (SINT-PIETERS-WOLUWE)	BE	489
ENJOY THE AUTHENTIC JOY	BRUSSEL	BE	1137

BEDRIJF	GEMEENTE	LAND	STAND
ENTREPEÑAS. TRADITIONAL SPANISH DELI MEATS	GÉRAS DE GORDÓN, LEÓN	ES	299J
EQUINOX	WIJNEGEM	BE	4111
ERMA VLEESWAREN	WAREGEM	BE	6108
EURO-DÉLICES DISTRIBUTION	VOTTEM	BE	531A-531B
EUROKIP	TEMSE	BE	4175
EVLIER	SCHOTEN	BE	684
EVOLUTION MEDIA GROUP	ZULTE	BE	471
EXOTIC FOOD	CHONBURI	TH	292
EXTENDA - AG. ANDALUZA PROM. EXT.	SEVILLA	ES	190A
FARNIENTE	SEILLES	BE	602
FERM KOMBUCHA	BRUGGE	BE	690B
FISHERMAN'S CHOICE	DEN HAAG	NL	4184
FLANDRIEN KAAS	WERVIK	BE	152
FLORETTE BENELUX   CAPRA	LASNE	BE	628
FOOD IMPACT	WOLUWE-SAINT-LAMBERT	BE	477
FOODELICIOUS X FLAVOR GIFTS	ROTTERDAM	NL	155
FOODIMPULS	HEERENVEEN	NL	4197
FOREIGN TRADE INST CAST-LA MANCHA	TOLEDO	ES	516
BIOPASTIS	QUINTANAR DE LA ORDEN	ES	516
LAGASCA 91 AGROINVEST	ARGAMASILLA DE ALBA	ES	516
MORA INDUSTRIAL	MORA	ES	516
NOVA INVES ACTIVIDADES SLU	CIUDAD REAL	ES	516
SPAINERY FOODS SOCIEDAD LIMITADA	CIUDAD REAL	ES	516
FOUR FOODS COMPANY	HAALERT	BE	4198
FRANKY	WORTEGEM-PETEGEM	BE	427
FRESH & SAUCY FOODS	HERENTALS	BE	4108
FRIENDLY VIKINGS	LEIDSCHENDAM	NL	676
FRUIT LAYER	HAM	BE	579E
FRUPECO	LENDELEDE	BE	1149
FUTURE FOOD GROUP	OSS	NL	4127
GALANA - BELDESSERT - PAGOTINI	WAREGEM	BE	147
GANDA	DESTELBERGEN	BE	610
GARNITURE	PELT	BE	1136
GEELS KOFFIE EN THEE	HAARLEM	NL	157
GENEROUS	BRUSSEL (ANDERLECHT)	BE	579M
GHL GROUPE	AUBEL	BE	4135
GHORBAN DELIKATESSEN MANUFAKTUR	WUPPERTAL	DE	1132
GILI DRINKS	MECHELEN	BE	690J
GIN DE BINCHE	PERONNES-LEZ-BINCHE	BE	4207G
GLORIUS	HOUTHULST	BE	514
GOOD MEAT	AALTER	BE	413
GOUT-GOE-GOOD	THUIN	BE	529
GRANNY'S SPOON	ANTWERPEN	BE	417J
GRANO LADIES	KOEKELARE	BE	543
GREENOMIC DELIKATESSEN	ESSLINGEN	DE	522
GREGA	BUGGENHOUT	BE	400
GROOTMOEDERS KOFFIE	GULLEGEM	BE	121
GUY TROCH IMPORT	WETTEREN	BE	612
HARTMAN ET FILS	VAUX-SUR-SURE	BE	416
HEIHOEF - HEYDE HOEVE	NUENEN	NL	523
HERITAGE FOOD BRANDS	LO	BE	118
HET ANKER	MECHELEN	BE	298G
HET GEEL GENOT/SELF MADE SPIRITS	TERNAT	BE	417E
HOEKSCHE HOEVE	'S-GRAVENDEEL	NL	4206E
HOFKIP	MENEN	BE	4101
HOLEKI   AVENO	WETTEREN	BE	280
HOLLEBEEKHOEVE	KRUIBEKE	BE	535
HOLY COW	GENT	BE	579C
HOUBLONESSE (SOWEPO)	POPERINGE	BE	1137A
I JUST LOVE BREAKFAST	ANTWERPEN	BE	4207I
I.S.F.I. - INT. SPICE & FOOD IMPORT	BRAINE L'ALLEUD	BE	1113
IDEEFORTE	LOPPEN	BE	4203
IJSTIJD L'O & HUGO	OUDENBURG	BE	299E
ILANGA NATURE NATURAL & ETHIC FOOD	TARSIENNE	BE	173
IMAGOPACKGROUP	DEERLIJK	BE	207
IMPERIAL MEAT PRODUCTS	LOVENDEGEM	BE	433

BEDRIJF	GEMEENTE	LAND	STAND
ISIGNY SAINTE MERE	ISIGNY SUR MER	FR	663J
IWAN AND MORE	MECHELEN	BE	417A
JACQUET MILCAMP	BRUSSEL (VORST)	BE	412
JANISFARM	JURMALA	LV	579N
JERMAYO	LIER	BE	682
JIV TAILORMADE FOOD SOLUTIONS	WOMMELGEM	BE	4196
JOKA	BRUGGE	BE	541A-541B
JUCY	BRUGGE	BE	219
JUSRE	BEERNEM	BE	417H
K&F DE PAUW	ZELZATE	BE	182
KAASBOERDERIJ 'T GROENDAL	RUMBEKE	BE	146
KADE / PASCHKA	OLEN	BE	197
KANATA ENTREPRISES	VANNES	FR	4207B
KARMAKARMA	OPWIJK	BE	417G
KEMPENSE GEITENKAAS POLLE	LICHTAART	BE	163
KOFFIE KAN	WENDUINE	BE	1139
KRIKET	ANDERLECHT	BE	579L
L' ARTISAN POPOL	SIGNES	FR	663B
L.D.C. SABLE	SABLE SUR SARTHE	FR	618
LA BUENA TIERRA	ZELEM	BE	564
LA FAVO	ANTWERPEN	BE	175
LAMBERT GOURMET FOODS	HOELLAART	BE	153
LANDALUZ ASOCIACIÓN	DOS HERMANAS - SEVILLA	ES	180
L'ATELIER DE LA POMME DE TERRE	METTET	BE	4181
LATHOUWERS & CO	WOLVERTEM	BE	654
LC COMPANY	ZEEBRUGGE	BE	622
LE CANARD GOURMAND	PERWEZ	BE	579B
LEROY BREWERIES	WATOU	BE	298B
LEROY DELICATESSEN	IEPER	BE	1165
LESAGE ET FILS	CHEMY	FR	403
LEVONI	CASTELLUCCHIO (MN)	IT	657
LISIMO & MAÎTRE CUISINE	WIJCHEN	NL	261
LITTLE CHEESE FARM	AALTER	BE	570
LOBSTER FISH	DEERLIJK	BE	102
LOCHTMAN	KERKRADE	NL	610C
LODEWIJCKX - COCOVITE	VEERLE-LAAKDAL	BE	625
LODZKIE REGION	LODZ	PL	4169
MORYN	SIEMKOWICE	PL	4169
VERO	DMOSIN	PL	4169
LOMBARDIA	KONTICH	BE	4199
LONKI	TEMSE	BE	4110
LUITEN FOOD	LEIDSCHEMENDAM-VOORBURG	NL	4205
MAISKI / PLUKON CONVENIENCE OLEN	OLEN	BE	643
MAISON LEROUGE	GULLEGEM	BE	269
MAISON MACOLAT	ANTWERPEN	BE	610E
MAISONIE	OUDENAARDE	BE	1102
MAURICE MATHIEU	SCHOTEN	BE	423
MAZA MEDITERRANEAN DELICACIES	ZAANDAM	NL	454
MEATIER	MIDDELKERKE/SCHORE	BE	481
MEDLINE BY DELDICHE	TERNAT	BE	664
MESTDAGH ARTISAN	VEURNE	BE	506
MET DE BOB- & BGA-LABELS VERDEDIGT EUROPA ZIJN TERROIRS	BRUSSEL	BE	1109A
MICHEL ET AUGUSTIN	ISSY-LES-MOULINEAUX	FR	663I
MIELS HÉDÈNE	PARIS	FR	4207D
MILCOBEL	KALLO	BE	1145
MONSIEUR BOUDIN	SINT- AMANDSBERG	BE	579F
MONTENAUER SCHINKENRAUCHEREI	AMEL	BE	4128
MR COOK	WAVRE	BE	554
MULTI FOOD PROMOTION	OOSTDUINKERKE	BE	632
NAGA GOLD	DIVES	FR	262
NATURA	TUBIZE	BE	1104
NATUURVLEES DOBBELAERE	MOERKERKE	BE	606
NEWBY TEAS - GERALT BENELUX	HAARLEM	NL	579I
NIEUWE VERSPREEUWEN	ANTWERPEN	BE	414
NIMAVERT	MEISE	BE	690H
NINA BAKERY EUROPE	ECHT	NL	1163
NOBLE FOOD GROUP	VEURNE	BE	1144
NORDIC BAKING & COOKING	DESTELBERGEN	BE	1160

BEDRIJF	GEMEENTE	LAND	STAND
NOVA FRESCO DELICATESSEN	ROOSENDAAL	NL	6107
ODYSSEY OF SPIRITS	VRASENE	BE	298D
OILS & NUTS	NIEUWERKERK AAN DEN IJSSEL	NL	1112A
OLIJCK SEAFOOD	HALFWEG	NL	579D
OLIO BOVO	RACALMUTO	IT	1154
OLIVA	MILLINGEN AAN DE RIJN	NL	518
OLYMPIA	HERFELINGEN	BE	109
ORESTO FOOD PARTNERS	HASSELT	BE	4153
OVI	OLEN	BE	276
PAB BENELUX	MECHELEN	BE	513
PASCUAL SPIRITS	GENT	BE	488
PEKA KROEF	ODILIAPEEL	NL	4120
PERSIAN CAVIAR	DEN HAAG	NL	4191
PIDY	IEPER	BE	132
PIETERCIL GROUP	TERNAT	BE	662
PLANTIN	PUYMERAS	FR	282
POLISH INVESTMENT AND TRADE AGENCY	AMSTERDAM	NL	4168
PROFESSOR GRUNSNABEL	ALKMAAR	NL	557
PROVINIA	DIEPENBEEK	BE	1131
Q-GROUP	LOKEREN	BE	571
QUALITY NUTS	ZANDHOVEN	BE	179
QUEBEC, UN MONDE DE SAVEURS	BRUSSEL	BE	4207C
RAFINA - TRIPORTEUR	MENEN	BE	238
RAMON PENA	MOESKROEN	BE	542
RANOBO	TURNHOUT	BE	115
RAPS BENELUX	BEST	NL	4154
REGION OF CASTILLA Y LEÓN	ARROYO DE LA ENCOMI (VALLADOLID)	ES	1109
ALIMENTOS DALIS	SANTA COLOMBA DE SOMOZA	ES	1109
BODEGA MATARROMERA	VALBUENA DE DUERO	ES	1109
IBERICOS REVISAN	GUIJUELO, SALAMANCA	ES	1109
FISAN	GUIJUELO	ES	1109
LA PRUDENCIA	VILLACASTIN	ES	1109
LIQUEURS & GINS BULL TERRIER	ZAMORA	ES	1109
REO VEILING	ROESELARE	BE	627
RILLETES DE L'ERMITAGE	NESLE	FR	410
RITCHIE	HEVERLEE	BE	6112
ROCHE4MEAT (LE BOCQUILLON)	ROCHEFORT	BE	671
ROSS COFFEE SPECIALITY ROASTERY	KRUIBEKE	BE	610D
SABLÉ BRETON BAKERY	INGELMUNSTER	BE	1164
SADIE-TOAST	TORHOUT	BE	1161
SAINT JEAN	ROMANS SUR ISERE	FR	149
SAINTE LUCIE	GOUVIEUX	FR	556
SALENTO FINE ITALIAN FOODS	SITTINGBOURNE	GB	1135
SANTHEE	DEVENTER	NL	290
SAUCE UMAMI	DEN BOSCH	NL	530G
SCHIETSE	GROOT-BIJGAARDEN	BE	201
SCHOONDERWOERD VLEES	BILTHOVEN	NL	4165
SDS FOOD	BURGAS	BG	4151
SEA BERRY LIQUIDS	KOKSIJDE	BE	4193
SEPPE'S GRANOLA	HARELBEKE	BE	185
SERVICE COUPE	ZELE	BE	299B
SIGNATURE FOODS BELGIUM	TURNHOUT	BE	249
SIMONE A SOIF	BRUSSEL (UKKEL)	BE	690D
SITA	COURCELLES	BE	1115
SODEBO	ST GEORGES DE MONTAIGU	FR	164
SODIAL	JUMET (CHARLEROI)	BE	4166
SOLINA BELGIUM - REJO SPICES	EKE - NAZARETH	BE	128
SOPRACO	GHEEL	BE	6101
SPAASFOODS	WEMMEL	BE	101
SPUNTINI GROUP	WAREGEM	BE	690E
STEPHAN DESTROOPER	ST IDESBALD	BE	291A
STOFFELS-TOMATEN	RIJKEVORSEL	BE	1134
SUBLIMIX	Lommel	BE	283
SUMAQ	LIEVEGEM	BE	281
SYBARITE DISTILLERY	MECHELEN	BE	562
SYROS	JABBEKE	BE	1129
'T LEENHOF	ZELE	BE	690C
TAMINI	MARIAKERKE	BE	610J

BEDRIJF	GEMEENTE	LAND	STAND
TAPAOLA	KORTRIJK	BE	417M
TARTIVO TRUFFLE SHOP	HASSELT	BE	154
TERREST BREWERY	HOUTHULST	BE	298A
THE BELGIAN CHOCOLATE FACTORY	WETTEREN	BE	579K
THE BIO VEGGIE COMPANY	WAASMUNSTER	BE	544
THE DRUNKEN HORSE GIN	ANTWERPEN	BE	6108A
THE HOLY BERRY	ASTENE-DEINZE	BE	175
THE MOCKTAIL CLUB	BAZEL	BE	6111
THE NETHERLANDS - PAVILION	DEN HAAG	NL	4162
CLAUDIA'S DELIGHT		NL	4162
JACQUES KRUIDENBOTER		NL	4162
JUICE FAMILY		NL	4162
PROFUMA		NL	4162
TAIYARA TORTILLA		NL	4162
VAN KOOLEN		NL	4162
THE NUTS AND DRIED FRUITS COMPANY	SINT-KATELIJNE-WAVER	BE	270
THE NUTTY FARMER	SINT-DENIJS	BE	610G
THE SOUSA PROJECT	WEZEMBEEK OPPEM	BE	4189B
THE SPREADMAKER	HULSHOUT	BE	4134
THINK TOMATO	SINT-DENIJS-WESTREM (GENT)	BE	600
TOPP'D	ZOERSEL	BE	1148
TREASURE TEA COMPANY	HOOGLAND	NL	512
TREAT	GULLEGEM	BE	6113
TREUR KAAS	WOERDEN	NL	623
TRUFFEL.BE	DEERLIJK	BE	521
UNILEVER FOOD SOLUTIONS	ANDERLECHT	BE	4144
UPFRESH	OOSTENDE	BE	206
VAN HOVE R.	LIER	BE	133
VANCOVIENNO	KOEKELARE	BE	511
VANDERHAEGEN POTATOES	HOREBEKE	BE	404
VANDERSTERRE HOLLAND	BODEGRAVEN	NL	419A
VANUXEEM	PLOEGSTEERT	BE	298E
VELDA	ZELE	BE	4208
VERSALOF	STEENHUFFEL	BE	4152
VERSTEGEN SPICES & SAUCES	MECHELEN	BE	483
VEWI	OBAIX	BE	4179
VILLAGE GOURMET FRANCO-BELGE	MONS	BE	487A, 487B, 487C, 487D
ADYA BIO	OOSTENDE	BE	487C O
BROUWERIJ 'T VERZET	ANZEGEM	BE	487A F
CIDER MAURET	CAPPELLE EN PEVELE	FR	487A A
DE AARDAPPELHOEVE	TIELT	BE	487A E
DELY WAFELS	ESTAIMPUIS	BE	487C K
DISTILLERIE DE BIERCEE	RAGNIES	BE	487D T
EUROVANILLE	GOUEY-SAINT-ANDRE	FR	487C M
HOVEA OLEUM	HOUDAIN	FR	487C N
JCG COOKING - ARTIJEAN	WAREGEM	BE	487A B
LA FERME PECQUEREAU	VELAINES	BE	487D V
LA JOLIE CONFITURE	THORICOURT	BE	487D U
LOSFELD DISTRIBUTION	ROUBAIX	FR	487A A
MACQUET	FRUGES	FR	487B J
NANUK	MOESKROEN	BE	487B G
NECTAR & CO	FERNELMONT	BE	487B H
NONNA	GEMBLoux	BE	487C L
RUBIS	FLERS EN ESCREBIEUX	FR	487A C
SAKE PASSION	FOUCHES	BE	487B I
SALAISONS DE LA SEMOIS	NOIREFONTAINE	BE	487D Q
SIGOJI	SCHALTIN	BE	487A D
VEGEPACK	ARLON	BE	487D S
VISWAREN BONNET	OOSTENDE	BE	563
VITAL 1926	DEINZE	BE	4171
VLEESWAREN L. MICHIELSSEN	SCHOTEN	BE	548
VOETS SPECIALITEITEN	SCHIJNDEL	NL	1121
VOLYS	LENDELEDE	BE	119
WALTON CHIPS	STADEN	BE	555A
WESTVLEES	WESTROZEBEKE	BE	4118
WIJNGAARD KAAS	WOERDEN	NL	4167
WILD VERMEERSCH	BEVEREN (ROESELARE)	BE	665
WILDIERS / EMI ET LOU	BRUSSEL	BE	131
WILLY NAESENS FOOD	WORTEGEM-PETEGEM	BE	427
X-BEVERAGES	MELSELE	BE	4182



# Tavola

Vakbeurs van  
de fijne en  
verse voeding

**20-21-22 maart 2022**  
Kortrijk Xpo

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

[www.tavola-xpo.be](http://www.tavola-xpo.be)



**Gratis bezoek:**  
registratie via  
[www.tavola-xpo.be](http://www.tavola-xpo.be)

met code  
NK329



Kortrijk **Xpo**

**QUALITY TIME**  
OP & ROND DE TAFEL

# STOOFVLEES À LA FAMILLE





**LEKKER  
VAN BIJ  
ONS**

Het lekkerste stoofvlees smaakt nog beter met familie.  
Voor wie maak jij het klaar?  
Recepten en inspiratie op [lekkervanbijons.be](http://lekkervanbijons.be)

**REJO, MET  
SMAAK  
GEMAAKT**

# PROMOTIE MARINADE 2022



**D7041212**  
MARINADE  
DRAGON  
2kg



**A458090-04**  
MARINADE  
AMERICAN  
BARBECUE 3.3kg



**D7029719**  
MARINADE  
CARIBISCH  
2 kg



**D7029727**  
MARINADE  
SPARERIB  
ATLANTA C 2kg



**S07054**  
TOP MARINADE  
FLORIDA NIEUW  
2kg



**JX01196**  
TOP MARINADE  
GIROLLES  
2kg



**D7048317**  
DRY GLAZE  
COATING NAPOLI  
1,25kg



**D7048316**  
DRY GLAZE  
COATING  
TOSCAANS 1,25kg



**D7048572**  
DRY GLAZE  
COATING GROENE  
KR. LOOK 1,25kg



**S12654**  
DROGE GLANS  
MARINADE BEEF  
1,5KG

**CONTACTEER UW  
VERTEGENWOORDIGER  
VOOR MEER  
INFORMATIE.**

\*Actie geldig voor bestellingen van 28/03/22 t.e.m. 22/04/22 op afgebeelde producten



PROUD MEMBER OF

**SOLINA**

SOLINA BELGIUM NV  
Rozenstraat 15  
9810 Eke-Nazareth

T: 09 385 56 15  
E: rejo@solina-group.eu  
W: www.rejospices.eu





# Weekend van het stoofvlees 26 en 27 maart

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

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

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

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

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

QUALITY TIME  
OP & ROND DE TAFEL

## STOOFVLEES À LA FAMILLE

LEKKER  
VAN BIJ  
ONS

Het lekkerste stoofvlees smaakt nog beter met familie.  
Voor wie maak jij het klaar?  
Recepten en inspiratie op [lekkervanbijons.be](http://lekkervanbijons.be)

## Duroc d'Olives

Dat de varkenssector door een moeilijke periode gaat leidt geen twijfel en daarom legden wij ons oor even te luisteren bij Bart en Filip van Duroc d'Olives, één van de grootste producenten van topvarkensvlees van bij ons, exclusief voor onze beenhouwers en voor de horeca.



### Jullie voorstellen hoeft eigenlijk niet meer maar doe het toch maar.

**Bart:** In 2011 zijn we met twee familiale landbouwbedrijven (familie Mouton-Dobbels uit Lochristi) en familie Van Laere-Vanderwee uit Kruishoutem) gestart met Duroc d'Olives. We waren beiden gepassioneerd door het vak en gingen op zoek naar een sappig, gezond en vooral smaakvol stukje varkensvlees. Na een lange ontwikkeling en proefperiode slaagden we erin om een fijn eindproduct te ontwikkelen dat enkel verkrijgbaar is bij de kwaliteitsslagers en de horeca.

De laatste jaren zijn we gestart met de ontwikkeling van vleesproducten zoals gedroogde ham, salami, gekookte ham en droge worstjes.

### Dat de varkenssector door een moeilijke periode gaat weet iedereen, hoe ervaren jullie dat?

**Filip:** Een moeilijke periode is zeer licht uitgedrukt. Sinds het begin van de coronacrisis zijn granen en soja alsmat duurder geworden. Vandaag is de voerkost om een slachtrijp varken te kweken € 50 per dier duurder dan begin 2020. Komt daar nog bij dat de laatste maanden de energieprijzen, loonkosten en alle andere inputs enorm gestegen zijn.

Anderzijds is de marktprijs van het varkensvlees in elkaar gestort mede door de vondst van everzwijnen besmet met Afrikaanse varkenspest vorig jaar in Duitsland en sinds een paar weken ook in Italië, waardoor beide landen niets meer buiten Europa kunnen exporteren. Dit vlees moet uiteindelijk in Europa zijn weg vinden wat momenteel enorm op de marktprijs drukt.

### Er is heel wat zenuwachtigheid in de sector omdat sommige boeren het zout op hun patatjes niet meer verdienen. Heeft u weet van die schrijnende situaties en wat is volgens jullie de oplossing?

**Filip:** Het is veel dramatischer dan dat. Alle varkensboerderijen over gans Europa werken momenteel met zware verliezen en moeten hun reserves aanspreken of bijkomende kredietlijnen aangaan bij de bank. Wij hebben weet van een aantal bedrijven dat nu reeds de boeken neergelegd hebben en er gaan er zeker nog volgen. Uiteindelijk kan geen enkel bedrijf dergelijke zware verliezen blijven torsen.

**Bart:** De marktprijs moet minstens met 60 cent omhoog om kostendekkend te zijn. De enige oplossing voor een stijgende prijs is minder aanbod. En dat is nu volop aan de gang, het aantal zeugen in Europa is ondertussen 6 % gedaald en analisten verwachten dat er het komende jaar nog eens 10 % zeugen minder gaan gehouden worden in Europa.



Uiteindelijk zal dit leiden tot hogere marktprijzen, zoals dat ondertussen ook het geval is voor kip, rund, kalfs- en lamsvlees. Voor deze vleessoorten is er op dit ogenblik eerder een schaarste en dus duurdere prijzen.

### De investeringen van de laatste jaren wegen bij velen zwaar door. Hebben jullie nog geïnvesteerd? Zo ja in wat? Reken je dat door?

**Filip:** Jawel, bedrijven die de laatste jaren verder geïnvesteerd hebben in milieu en dierwelzijn zijn nu natuurlijk het kwetsbaarst. Wij behoren daar ook bij. Wij hebben de laatste jaren geïnvesteerd in luchtwassers en zijn ook aan een omschakeling begonnen naar kooivrije huisvesting, dit zowel in dracht als kraamstal. Meer dan de helft van onze zeugen wordt nu al op deze manier gehuisvest. Wij zijn hiermee het eerste varkenslabel in Europa dat hierin investeert, een unicum dus.

**Bart:** Tot op vandaag rekenen wij dit niet door maar wij hopen er wel op dat we in de loop van dit jaar een prijsverhoging door kunnen voeren om de fel gestegen kosten van vooral voeder en energie te compenseren. Indien niet wordt het moeilijk om dit vol te houden. Wij zullen dit doen als ook het reguliere vlees terug stijgt. Sommige analisten verwachten dat het reguliere vlees tegen de zomer met 60 cent zal stijgen ten opzichte van vandaag.

**Bart:** Er zijn zelfs analisten die beweren dat er € 1 per kg karkasgewicht prijsstijging zal zijn tegen het einde van het jaar omdat het aantal stoppers in de sector vandaag de dag zo groot is dat het aanbod zeer krap zal zijn.

### Belpork gelooft dat het nieuwe lastenboek BEPORK met het verduurzamen van de sector in het kader van de maatschappelijke verwachtingen, een beter ketenoverleg, een sterke marktwerking met meerwaardecreatie en vierkantsverwaardiging en een robuuster verdienmodel het speerpunt wordt om de crisis te bestrijden. Hoe zien jullie dat?

**Filip:** Ik hoop dat ze hierin slagen. Maar in het verleden heeft dergelijk ketenoverleg niet altijd gewerkt. Onze persoonlijke mening is dat, mocht in België de productie en de consumptie van varkensvlees meer in evenwicht zijn, de gemiddelde uitbetaalde prijs aan de varkensboer al een stuk beter zou zijn. Nu moeten er heel veel varkens buiten België afgezet worden en dat drukt de prijs. Nergens ter wereld is de marktprijs van een varkenskarkas lager dan in België, dat wil al wat zeggen.



### Werken jullie met een lastenboek? Wat zijn de speerpunten daarin?

**Filip:** Wij werken met het BEPORK lastenboek maar we gaan op vlak van dierwelzijn veel verder. Duroc d'Olives is het geesteskind van twee boeren en het uitschrijven van een eigen lastenboek zou terug kostprijsverhogend werken.

Wij zijn geen grote speler maar onderhouden een uitstekend contact met onze klanten en nodigen onze slagers liever eens uit op onze boerderijen zodat ze zelf kunnen vaststellen hoe het er bij ons aan toe gaat. Wij gaan er prat op dat wij onze dieren uitstekend verzorgen en delen dat graag met onze afnemers.

### Velen geloven dat de afbouw van de varkensstapel in het kader van stikstof een gamechanger kan zijn? Geloof je dat? Wat is de oplossing?

**Bart:** De afbouw van de varkensstapel in het kader van stikstof zal in België uiteindelijk een goede zaak zijn voor de overblijvende boeren omdat dit het aanbod doet dalen en voor betere prijzen aan de boer zal zorgen.

Maar het emissiearm maken van de stallen met luchtwassers is een dure investering. Ik verwacht niet dat de helft van de boeren hun bestaande stallen gaan aanpassen. De marktprijs wordt ook Europees bepaald, emissiearme stallen zijn ingeburgerd in België, Nederland en Duitsland. Maar in landen als Frankrijk, Italië en Spanje alsook in de Oost-Europese landen worden dergelijke milieueisen nog niet aan hun varkensboeren opgelegd. Dat zal uiteindelijk ook wel voor een verschuiving van de varkensproductie naar die landen zorgen.

### Vandaag zien we dat retailers niet altijd bereid zijn meer te betalen voor de extra's die ze vragen aan de varkensboeren. Hoe zit dat bij jullie?

**Filip:** Retailers hebben de foute gewoonte om de laagste prijzen te willen aanbieden terwijl ze tegelijk de mond vol hebben over duurzaamheid en dierwelzijn. Dit zijn zaken die niet samengaan. Duroc d'Olives heeft van in het begin gekozen om de slager te belevaren en onze eigen koers te varen door een betere kwaliteit aan te bieden. Onlangs werden we nog benaderd door een grote retailer die ons Duroc d'Olives varkentje maar al te graag in zijn gamma had opgenomen. Wij zijn hier niet op ingegaan. Zo zie je maar hoe het succes van Duroc d'Olives in de slagerij zelfs sommige supermarkten nerveus maakt...

### Hoe zou je Belgisch varkensvlees quoteren in vergelijking met het buitenland?

**Bart:** Het reguliere varkensvlees in België is vooral mager piétrainvlees. Dit vlees heeft de laagste kostprijs en heeft het nadeel dat het meer vocht verliest en taaiër is. Eigenlijk is dit in de rest van Europa ook zo omdat dit gewoon het goedkoopste ras is om te produceren.

**Filip:** Wij verkiezen Duroc als eindbeer. Duroc varkens zijn iets vetter en minder geconformeerd maar de koteletjes zijn een heel stuk mals. Ze verliezen weinig of

geen vocht en het vlees is langer houdbaar. Vooraleer wij Duroc beren inzetten, gaan we die eerst uitmeten op intramusculair vet. Dit doen we met een soort echograaf op het levende dier. Enkel dieren met een minimum van 2 % intramusculair vet worden ingezet om onze zeugen te insemineren. Daardoor kunnen wij een constante malsheid van ons vlees garanderen.

### Ook bij de slachthuizen dienen zich problemen aan. Er wordt volop gefusioneerd en de tijd dat er in elke stad een slachthuis was is voorbij met langere ritten als gevolg en de keuze voor slachten net over de grens. Wat is jullie gevoel hierover?

**Bart:** De slachthuizen zijn grote jongens geworden. Schaalgrootte zorgt voor een lagere slachtkost en daardoor kunnen alleen de grote slachthuizen overleven. Qua diertransporten zien wij daar niet echt een probleem in. België is sowieso al een klein land dus de slachthuizen die er nog zijn liggen niet zo ver van de varkensboerderijen verwijderd.

### Hoe staan jullie tegenover het transport? Dierenwelzijn?

**Filip:** Wij organiseren onze biggentransporten in geconditioneerde vrachtwagens. Deze kunnen in de winter verwarmd worden en in de zomer gekoeld. Dit zorgt ervoor dat onze biggen tijdens het transport naar de vleesvarkensstal gezond blijven. Het transport van de vleesvarkens naar het slachthuis gebeurt op een rustig manier door een vaste veetransporteur. Hij is iemand die met kennis van zaken dieren kan laden, vervoeren en lossen.

### Hoe zouden jullie de werking beschrijven?

**Bart:** Duroc d'Olives zal zich de komende jaren blijven inzetten om de kwaliteit te verbeteren zodat de slager verder lekker, mals en gezond varkensvlees aan zijn klanten kan aanbieden. Daarnaast zetten wij ook in op de horeca in België en bij uitbreiding in de buurlanden. Hoe meer consumenten Duroc d'Olives varkensvlees op de menukaart in het restaurant tegenkomen, des te meer zullen ze Duroc d'Olives gaan opzoeken bij de beenhouwers.

### Waar staan jullie als bedrijf voor?

**Filip:** Het kwaliteitslabel dat Duroc d'Olives draagt, garandeert lekker, mals en sappig varkensvlees. Dat culinaire genot blijft voor ons een belangrijk streven. Maar er is meer. Via ons productproces dragen wij gegarandeerde voedselveiligheid, optimaal dierenwelzijn en de huidige milieunormen hoog in het vaandel. Het contact met onze beenhouwers is cruciaal om een vinger aan de pols te houden met wat zij en de consument willen.



## Duroc d'Olives varkensvlees, da's pure kunst

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

Kom er alles over te weten op  
[www.durocdolives.be](http://www.durocdolives.be).



## HENEGOUWS HAASJE 'AL BERDOUILLE'

### Ingrediënten

2 Duroc d'Olives varkenshaasjes	2 eetlepels gehakte augurken
4 eetlepels mosterd	2 eetlepels gesnipperde lente-ui
2 sjalotten	10 g bieslook
4 dl groentebouillon	5 grote aardappelen
2 dl witte wijn	100 g boter
1 eetlepel witte balsamicoazijn	30 g bloem

### Werkwijze

Verwarm de oven voor op 180°. Smelt wat boter in de pan. Bak de haasjes rondom bruin, smeer ze in met wat mosterd en bak ze verder 20 minuten in de oven. Haal het vlees uit de oven, draai het om en laat het 20 minuten onder aluminiumfolie rusten voor je het in plakjes snijdt. Bak de gesnipperde sjalotten aan in wat boter. Voeg er nog 30 g boter bij en roer er 30 g bloem doorheen. Laat de roux drogen op het vuur, haal de pan dan van het vuur en blus met witte wijn. Laat het mengsel even opkoken, voeg er de bouillon bij en breng de saus al roerend terug aan de kook. Zet het vuur lager en laat de saus even rustig pruttelen. Voeg er de rest van de mosterd en de balsamico bij. Meng er ook de gehakte augurken en de lente-ui doorheen. Kruid af met peper en zout. Maak puree van de aardappelen en meng er de gesnipperde bieslook bij. Snijd het vlees in dunne plakjes en overgiet het met de saus. Serveer met de puree. Strooi er eventueel nog wat gesnipperde verse lente-ui overheen.



# Inspirerende ideeën voor een mooie vleestoog

Natuurlijk is iets moois ervaren en iets lekker vinden subjectief. De Romeinen wisten het al: 'de gustibus et coloribus non dispundum est'.<sup>1</sup> En dat geldt ook voor de waren in een toonbank en de presentatie daarvan in de slagerijen.



Maar toch! Enkele vaste regels gelden wel altijd.

Zo is het werken met verse waren een must. Vers vlees keurig versneden en belicht door kleurlampen met een warm witte lichtkleur doet wonderen. De afgewerkte producten worden daarbij verondersteld van hoge kwaliteit te zijn. Zowel naar afwerking toe als naar de organoleptische eigenschappen. Het werken met seizoensgebonden producten wordt daarbij erg geapprecieerd. Dat scherpt de aandacht van de consument en geeft als vanzelf afwisseling in het aanbod. Verandering van spijs doet eten! In dit rijtje past ook het inspelen op een thema: Nieuwjaar, Valentijn, Pasen, barbecue, ... wild, kerst.

Surplus daarbij is het in de verf zetten van het gebruik van lokale producten. De korte keten, weet je wel! Vlees van eigen kweek is daarbij een grote troef. Benadrukken dat het vlees afkomstig is van dieren grootgebracht met respect voor dierenwelzijn, met respect voor

mens en milieu, schept vertrouwen. Niet onbelangrijk als het om 'vlees' gaat.

Een surplus is ook het kunnen aanbieden van vlees van dieren met bijzondere (nutritionele) eigenschappen. Varkensvlees, bijvoorbeeld, van Duroc-en/of Brasvar-varkens. Dry-aged rundvlees van Simmertaler runderen, Belgisch wit-blauw, Charolais, Limousin, Aubrac, Aberdeen Black, Angus,... is een ander voorbeeld. Al iets exotischer mag ook natuurlijk. Als het maar creativiteit en passie voor 'vlees' uitstraalt.

Hier wordt ingegaan op enkele voorbeelden van creatieve versies van klassieke producten: een rosbief als gebraad, twee versies van rollades en een orloff van gehakt voor wat gehaktproducten betreft.

## INSPIRERENDE IDEËN

Hier wordt ingegaan op enkele voorbeelden van creatieve versies van klassieke producten: een roast beef als gebraad, twee versies van rollades en een orloff

van gehakt voor wat gehaktproducten betreft.

## GEBRAAD

Algemeen wordt gebraad aanzien als het meest kwaliteitsvolle vlees van het dier. Het wordt gewonnen uit de rug, de schouder of het achterbeen van het dier en wordt als één stuk te koop aangeboden. Om de aantrekkelijkheid te vergroten wordt de rosbief bij Slagerij Blockeel opgebonden te koop aangeboden, versierd met een vlechtje spek en een takje rozemarijn. Een toefje groen op rood oogt altijd mooi!

## KLASSIEKE ROSBIEF

### Benodigdheden:

- Braadvlees 1e kwaliteit bv. heupstuk, ezeltje, kogel, dikke bil...
- Bardeerspek
- Rozemarijntakje
- Vleesbindtouw (witte kleur en glad)
- 'Color' papier

### Werkmethode:

<sup>1</sup>. 'Over smaken en kleuren valt niet te twisten'



- Opbinden van het gebrad middels vleesbindtouw. Is zoveel mooier dan innetten.



- Snij bardeerspek in dunne gelijke reepjes en wikkel 3 ervan om elkaar tot een spekvechtje.



- Leg het spekvechtje op het stuk vlees.
- Presenteer met een takje rozemarijn er boven op.



- Plaats opgebonden rosbief in een presenterschaal op 'color' papier. Dit laatste bevat vit C waardoor de rode kleur aan de onderzijde van het vleesstuk beter behouden blijft.



- Plaats de bereiding in de koeltoonbank, gepresenteerd in speerpunt.

### Alternatief-tip!

Plakken bardeerspek in stroken snijden, kartelen met de kartelschaar en mee opbinden..

Speciale bak-kruident-mix gratis voorzien de klant!

### Advies aan de klant

Breng op kleur in hete boter en gaar vervolgens op lage temperatuur (bijvoorbeeld 75 °C) tot een kerntemperatuur van 50 tot maximaal 60 °C. Het vlees is dan, naargelang de eindtemperatuur, rood of roze-rood, maar nog sappig én mals.

### ROLLADES

Een rollade is een opgerolde flap vlees, al dan niet met een vulling, maar steeds met een touw opgebonden of ingenet en als een rosbief gebakken. Heel klassiek, maar zoals Slagerij Blockeel bewijst, in tal van variaties uit te voeren. Zoals het gebruik van twee soorten vlees (zie duo rund-kalfsrollade) of het opvullen met seizoengroenten (zie kalfsrollade met lente-groentjes). Met deze laatste wordt dan ingespeeld op een thema, de lente. Aangesneden levert dat in beide gevallen mooi-ogende producten op; als geheel of in plakken gesneden te presenteren in de vleestoo.

### DUO RUND-KALFSROLLADE



### Benodigheden:

- 1 plak rundvlees (dik gesneden)
- 1 plak kalfsvlees (dik gesneden)
- 4 sneetjes vers spek (zonder zwoerd en kraakbeen)
- TOP MARINADE GEEL (Rejo),
- Vleesbindtouw (witte kleur en glad)
- Bamboe houten pennen
- 'Color' papier

### Werkmethode:



- Bestrijk de rundslap met TOP MARINADE GEEL



- Leg de plakjes vers spek loodrecht op de draad van het gemarineerde rundvlees.



- Leg de plak kalfsvlees op rundvlees + spek derwijze dat de draad van beide soorten vlees evenwijdig lopen met elkaar.
- Rol rundvlees + spek + kalfsvlees op te een rollade. Begin met het smalste deel.



- Bind vakkundig op met de vleestouw.



- Snij de zijkanten op tot aan beide zijden van de rollade een egaal vlees-

beeld wordt bekomen.

- Steek de opgerolde plakken vlees op met een dubbele rij bamboe houten pennen. Als de rollade in plakken wordt versneden houden de twee pennen per plak, het vlees goed vast tijdens het bakken.



**Verkoopmethode 1:** Bied te koop aan als gehele rollade. Leg daarbij het vlees op 'color' papier zodat de onderzijde van de rollade mooi rood blijft.



**Verkoopmethode 2:** Bied te koop aan in plakken.



- Plaats de bereiding in de koeltoonbank, gepresenteerd in speerpunt.

## GEVULDE KALFSROLLADE MET LENTEGROENTJES



### Benodigheden:

- 1 plak kalfsvlees (dik gesneden)
  - 2 sneetjes kookham
  - Groenten ( peultjes, worteltjes, broccoli)
  - Gemalen gruyèrekaas
  - gedroogde GROENTENMIX1 (Rejo)
  - Vleesbindtouw (witte kleur en glad)
  - Bamboe houten pennen
- 1 Groenten(wortel, iui, prei); peterselie

### Werkmethode:



- Opsnijden van het kalfsvlees tot een plak. Let er op dat de rollade zo opgebouwd wordt dat bij het opsnijden, loodrecht op de draad van het vlees gesneden kan worden.



- Verdeel de gemalen gruyèrekaas over de opgelegde plak kalfsvlees.
- Bestrooi de 1e keer met (gedroogde) GROENTENMIX.



- Opbrengen van de geblancheerde peultjes.



- Opbrengen van de julienne gesneden, geblancheerde worteltjes.



- Verdeel de in brokjes gesneden, geblancheerde broccoli kroontje over het geheel.



- Bestrooi een 2e keer met (gedroogde) GROENTENMIX.



- Leg er de plakken kookham bovenop.



- Strooi nog wat gemalen gruyèrekaas op de rollade in opbouw.





- Bestrooi een 3e keer met (gedroogde) GROENTENMIX.



- Rol het geheel op, beginnend met het smalste deel. Let erop dat bij het opsnijden in plakken loodrecht op de draad van het vlees kan gesneden worden.



- Bind de rollade vakkundig op, beginnend met het dikste deel van de rollade.



- Steek de opgerolde plakken vlees op met een dubbele rij bamboe houten pennen. Als de rollade in plakken wordt versneden houden de twee pennen per plak, het vlees goed vast tijdens het bakken.



**Verkoopmethode 1:** Bied te koop aan als gehele rollade. Leg daarbij het vlees op 'color' papier zodat de onderzijde van de rollade mooi rood blijft.



**Verkoopmethode 2:** Bied te koop aan in plakken.



- Plaats de bereiding in de koeltoonbank, gepresenteerd in speerpunt.

## GEHAKTPRODUCTEN

Ook met 'gewoon' gehakt zijn, mits wat creativiteit, verrassend mooie producten te maken. Een 'gehakt orloff,' bijvoorbeeld, zoals bereid door Slagerij Blockeel. Een fricandonetje? Of toch een orloff? Maar een fraai product is het wel.

## GEHAKT ORLOFF



### Benodigheden:

- Gehakt (goed doorkoeld)
- Gerookt spek (zonder zwoerd en kraakbeen)
- Kookham (zonder zwoerd en ontvet)
- Plakjes kaas
- Gemalen gruyèrekaas
- Grove peper
- Roze peperbolletjes
- SATÉKRUIDEN ZTZ1 (Rejo),
- Gedroogde GROENTENMIX (Rejo)
- Champignons
- Kruidenboter.
- Takjes rozemarijn,
- 1 Allergenen: Mosterd

## Werkmethode:



- Voeg de SATÉKRUIDEN ZTZ aan het ongekruid gehakt toe.



- Meng het geheel tot een homogene massa.



- Vorm gekruid gehakt op tot een bol.



- Voeg plakjes kookham, gruyèrekaas en kookham samen tot een enveloppe.



- Maak op gelijkmatige afstand insnijdingen in het gehakt.



- Steek in elk insnijding een enveloppe kaas kookham.



- Kruiden met gedroogde GROENTENMIX.



- Omwikkel het geheel zijdelings met plakjes gerookt spek.
- Strooi wat gemalen gruyèrekaas in een bakvorm.
- Plaats daarin de bol opgewerkt gehakt; de orloff.



- Omwikkel de rauwe champignons met een plakje gerookt spek en steek een ervan in de vier hoeken van de bakvorm.



- Bestrooi het geheel met nog wat gemalen gruyèrekaas.
- Garneer verder met enkele plakjes kruidenboter.
- Strooi nog wat in schijfjes gesneden champignons over de 'orloff'.



- Bestrooi met nog wat gedroogde GROENTENMIX en grove peper.
- Verdeel ook nog wat roze peperbolletjes over het geheel.



- Werk af met enkele takjes rozemarijn.



- Gehakt orloff klaar voor de verkoop.



- Plaats de bereiding in de koeltoonbank, gepresenteerd in speerpunt.

#### Advies voor de klant

Bak in een voorverwarmde oven op 125 °C tot een kerntemperatuur van minstens 65 °C. Na ca. 1 uur is de orloff dan klaar.

#### OPMERKING



(zie ook foto onderaan)  
Het aanhouden van de koudeketen is bij het bereiden van deze 'verse' producten heel belangrijk. Gebruik daarom alleen doorkoelde producten, werk indien mogelijk in een gekoelde ruimte (8 tot maximaal 14 °C), verwerk de verschillende componenten zo snel als mogelijk (max 30 minuten in een gekoelde ruimte) en breng na bereiding de waren zo snel als mogelijk naar de frigo of plaats ze onmiddellijk in de vleestoog. In beide gevallen moet de temperatuur waarbij de waren bewaard worden lager of gelijk zijn aan 4 °C. In Slagerij Blockeel is dat bij 0 °C. Net boven het vriespunt van vlees! Onnodig te vermelden dat, omwille van de houdbaarheid én de bacteriologische veiligheid, daarbij onder de meest hygiënische omstandigheden moet worden gewerkt.

Met dank aan **Slagerij Slagerij Blockeel (Oudenaarde)** [www.slagerijblockeel.be](http://www.slagerijblockeel.be) zonder wiens welwillende medewerking deze reportage niet mogelijk was! Bijzondere dank aan de **chef beenhouwer Ludo Musschoot**.

Bekijk de instructiefilmpjes op: [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be)



# Een goede presentatie is een must

## HET BELANG VAN 'DE ONZICHTBARE RODE DRAAD'...

Wanneer bij sommige slagers het lanceren of promoten van een ambachtelijk vleesproduct, niet het gewenste succes heeft dan betekent dit in veel gevallen dat zij **'DE ONZICHTBARE RODE DRAAD'** niet of nauwelijks hebben toegepast in hun winkel-, koeltoonbankpresentatie...

Deze **'ONZICHTBARE RODE DRAAD'** begint via diverse promokanalen o.a. je bedrijfswebsite, sociale media, productfolder, public promo flatscreen display in de winkel... proevertjes/degustaties van een noviteit ook de promotieaffiches van in het vakmagazine 'De Belgische Beenhouwerij' en VLAM!

## VERGEET VOORAL JE AMBASSADEURS (klanten) van de zaak NIET ... mond-aan-mond-reclame!

Het kwaliteitsproduct waarvoor je promotie hebt gemaakt via je diverse promokanalen, **MOET DE KLANT DADELIIK TERUGVINDEN IN JE WINKEL EN KOELTOONBANK. NIET WEGGESTOPT MAAR OP EEN GOED OPVALLENDE PLAATS IN JE KOELTOONBANK EN GEPRESENTEERD IN SPEERPUNT.**

Indien je een dergelijk systeem van promoten toepast, en dit systeem noemt men **DE ONZICHTBARE RODE DRAAD**, dan zijn we ervan overtuigd dat je **ER ZEKER BETERE RESULTATEN ZULT MEE BEREIKEN!**

Met dit systeem **LEIDT JE ALS HET WARE DE KLANT NAAR HET PRODUCT!**

Je zou het kunnen vergelijken met de situatie waarin we moeten zoeken naar een plaats... deze wordt met pijltjes of borden aangeduid, zodat we er automatisch terecht komen als we de aanwijzingen volgen.

Bij de toeristische diensten kent men daarvoor een geijkte uitspraak : "Suivez le guide" of "Gelieve de gids te volgen".

**HERHALING IS HIER DE BOODSCHAP.** Men gebruikt daar tegenwoordig termen voor als "brainstorming" of programmatie van het brein van de klant. Laten we onszelf even nagaan in dit verband.

Indien we in een promotiefolder, bedrijfswebsite, sociale media... een reclameboodschap lezen die ons interesseert, zullen we ons naar die bewuste zaak begeven. Het eerste wat wij zullen doen is het product opzoeken dat we in ons brein hebben opgeslagen via de reclameboodschap.

## WEES ER MAAR VAN OVERTUIGD DAT JE HET BEWUSTE PRODUCT SNEL ZULT TERUGVINDEN.

In bepaalde winkels botst je als het ware op de promotiestand, reeds van bij de ingang.

Je kunt er zeker niet naast kijken... **EN DAT IS OOK DE BEDOELING.**

## ONDSCHAT DUS NIET DE WAARDE EN DE KRACHT VAN EEN DERGELIJKE RECLAMETOEPASSING.

### DE TOEPASSING VAN... 'DE ONZICHTBARE RODE DRAAD'.

Het is een vorm van reclame maken of promoten, die eenvoudig en goedkoop kan toegepast worden. Maar die zeker zijn doel niet mist.



Heeft je zaak een sympathieke uitstraling? De 'juiste' huisstijl. Die bepaalt voor een stuk hoe je (potentiële) klanten uw zaak 'zien'. Gezien bij Slagerij Blockeel - Oudenaarde.



Bij de ingang van de winkel. Show-presentatie bekomt je ook door de uiteinden van de koeltoonbank levendig te maken met een speerpunt.



Blokpresentatie met speerpunt.



VERGEET VOORAL JE AMBASSADEURS (klanten) NIET van de zaak... mond-aan-mond-reclame!



Public promo flatscreen display boven de koeltoonbank.



BEDIENING en SERVICE een belangrijke schakel!



Persoonlijke presentatie (gedrag, verzorgt uiterlijk, kleding...) je wilt toch zo hoog mogelijk scoren.

## WAAROM ZOU JE HET OOK NIET DOEN? JE HEBT ER ALS AMBACHTELIJK SLAGER ALLE BAAT BIJ !

### Het basiskwintet van de ambachtelijke slagerij... is van kapitale waarde

Het tonen van uw producten in de koeltoonbank biedt een enorme waaier aan mogelijkheden, die vaak helaas maar ten dele benut worden. Sommige slagers zien hun koeltoonbank als een noodzakelijk kwaad. Zij hebben heel veel betaald voor een mooie koeltoonbank en die moet het dan maar waar maken. De koeltoonbank is één van de belangrijkste verkoopsinstrumenten die de klant een duidelijk inzicht geeft in het assortiment en hem of haar ertoe zal aanzetten

te kopen. Alle producten die in de koeltoonbank terechtkomen moeten op een professionele manier gegarandeerd worden vooraleer ze op een decoratieve manier in de koeltoonbank te plaatsen. Een koeltoonbank dient steeds volledig gevuld te zijn en er alles die een slechte indruk kan nalaten dient vermeden te worden.

**MAAR...** met een supermoderne winkel met daarin een juweel van een koeltoonbank, **KRIJGT JE ECHT GEEN OMZET IN DE KASSA, ALS JE HET BASISKWINTET NIET VOLDOENDE TOEPAST.**

We hebben voorbeelden gezien van slagers op ideale vestigingspunten die niet aan hun gewenste omzet komen. Anderzijds hebben we er ook ontmoet, die commercieel veel minder goed gelegen zijn, **EN TOCH BLIJVEN STIJGEN IN OMZET.**

In beide gevallen brengen ze **GOEDE KWALITEIT.**

"Waar zit het hem dan in, zult je zich afvragen?"

Een perfecte toepassing van het basiskwintet is hier het **ANTWOORD.**

**KWALITEIT - ASSORTIMENT - PRESENTATIE - BEDIENING en SERVICE.**

Een oude kreet voor velen! Om in slaap te vallen voor sommigen.

**MAAR BLIJF ER TOCH MAAR WAKKER BIJ...**

**DIEGENEN DIE HET BASISKWINTET ZO GOED MOGELIJK TOEPASSEN ZITTEN NU OP ROZEN. U OOK?**

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

Bij negatieve ervaringen mist de klant het vertrouwen en de zekerheid die ze zoekt om, op ieder moment van de dag,

**VERSIED EN ASSORTIMENT** te vinden. Ze gaat dan naar een andere, een **BETERE** slager...

In coronatijd zijn velen geneigd tot pessimisme. Maar vele klanten hebben meer dan ooit de weg gevonden naar de plaatselijke ambachtelijke slager!

Pessimistisch zijn mag... alleen als je het basiskwintet feilloos hebt toegepast en het dan nog niet helpt!

Dan zijn er andere factoren die een rol spelen en die dieper moeten onderzocht worden.

Zolang er echter nog te verbeteren valt aan het basiskwintet, **MIST JE OMZETKANSEN.**

**EEN GOEDE PRESENTATIE IS NET ZO BELANGRIJK ALS GOEDE KWALITEIT.**

Voor iedere vorm van presentatie geldt een vaste norm. Tracht zo veel mogelijk aan **BLOKPRESENTATIE TE DOEN** en gebruik bv. afscheidingen in doorzichtig plexiglas.



Verheid... altijd...



Zorg voor show-presentatie-schalen in je koeltoonbank...



Zorg voor aangepaste verpakking...



Kiemvrije kruiden doen wonderen!

De uiteinden van de koeltoonbank kunnen mooi zijn door er massaal in te presenteren.

Dit kan je doen door bv. rundslenden (entrecote met been) in een ruim assortiment te presenteren, zodat een dode hoek wordt omgetoverd tot een aantrekkelijk en levendig verkoop-punt.

Showpresentatie bekomt je ook door de uiteinden van de koeltoonbank levendig te maken.

Denk hier bv. aan een showhoek waar een groot assortiment BBQ vleesproducten of VEKA's... presenteert.

Er zijn er genoeg, denk maar aan o.a. fondue, gourmet, wok, barbecue, koude schotels, ovenklare gerechten... Inspelen op vaste thema's zoals Valentijn, Pasen, de seizoenen, de jacht, kerstdagen, carnaval, wereldbeker voetbal, de Olympische Spelen, barbecue, vakantie... en ga zo maar door.

We hadden het er reeds over dat de klant betrouwbaarheid, zekerheid en herkenbaarheid zoekt bij haar ambachtelijke slager.

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

**PRESENTEER EEN EERLIJK EN HOOGWAARDIG PRODUCT DAT ZIJN PRIJS WAARD IS.**

**PRESENTATIE MOET EEN STERKE PIJLER VAN JE AMBACHTELIJKE SLAGERIJ ZIJN !**

We weten uit ervaring dat de klant je als zaakvoerder, persoon... op **PERSOONLIJKE PRESENTATIE** (gedrag, verzorgt uiterlijk, kleding...) beoordeeld... je wilt toch zo hoog mogelijk scoren?

de **5** SECONDEN  
REGEL IS  
EEN FABELTJE



Onze gietvloeren  
op 1 dag niet



voldoet aan de strengste hygiënische en veiligheidsvoorwaarden (HACCP)

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



Een perfecte toepassing van het basiskwintet is hier het ANTWOORD. KWALITEIT - ASSORTIMENT - PRESENTATIE - BEDIENING en SERVICE.



Pak uit met een blikvanger... bv. dry-aged rundsvlees



Zorg voor een extraatje... bv. kruidenboter...



Speciale presentatie van een varkensrug...



Ook voor consumenten/klanten is de korte keten alleen maar positief... gezonde, lokale voeding voorzien op een duurzame geproduceerd. Stal Blockeel & Slagerij Blockeel – Oudenaarde ... passen dit principe reeds lang toe!



Zet een panklare bereiding eens extra in de kijker...



Zorg voor een thema etalage...

Voel je het verband, beste slager, dat we leggen... **VOORAL NAAR DE PRESENTATIE VAN JE PRODUCTEN? VERZORG ZE ALS JEZELF, DAT SCHEPT VERTROUWEN IN WAT JE PRESENTEERT. DE VERZORGING VAN JE KOELTOONBANK, DE PRESENTATIE VAN JE PRODUCTEN EN HET VERTROUWEN DAT JE UITSTRAALT ZIJN BEPALEND VOOR DE OMVANG VAN JE OMZET EN VAN HET VOORTBESTAAN VAN JE AMBACHTELIJKE SLAGERIJ!**

En tot slot... het Pareto-principe, ook wel de 80-20-regel genoemd = een economische regel:

- 20% van je kernassortiment leveren 80% van de totale omzet. In 20% van de tijd lever je 80% van je werkresultaten (het principe van de minste inspanning wanneer er vanuit wordt gegaan dat de juiste prioriteiten worden gesteld.
- De regel stelt ook dat 80% van de omzet van een bedrijf uit de top 20% van een klantenbestand komt. ... Deze regel stelt dat de top 5% van je klanten verantwoordelijk is voor 50% van je omzet.

Veel succes!

Heeft je zaak een sympathieke uitstraling? De 'juiste' huisstijl. Die bepaalt voor een stuk hoe je (potentiële) klanten uw zaak 'zien'.

**Bekijk de instructiefilmpjes op: [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be)  
Bron: Valentin Poelman, De Belgische Beenhouwerij - Slagerij Blockeel & Stal Blockeel – Oudenaarde.**

# ONTDEK MEE WAT KONIJN TE BIEDEN HEEFT

## VAN MAANDAG TOT FEESTDAG

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



## KONIJN, VOOR ALS HET WAT LICHTER MAG ZIJN.

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

## FOLDER MET RECEPTEN VOOR ELKE DAG

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

### BESTELFORMULIER KONIJN

terug mailen naar [carine.vos@landsbond-beenhouders.be](mailto:carine.vos@landsbond-beenhouders.be) of faxen naar 02/736 64 93

Naam: .....

Voornaam: .....

Straat + nr: .....

Gemeente + postnummer: .....

Sluitingsdag: .....

Tel.: .....

Datum .....

Handtekening: .....

# EEN WEEK VOL WITLOOF



Beste slager,

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

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

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

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

Smakelijk!

### BESTELFORMULIER WITLOOF

terug mailen naar [carine.vos@landsbond-beenhouders.be](mailto:carine.vos@landsbond-beenhouders.be) of faxen naar 02/736 64 93

Naam: .....

Voornaam: .....

Straat + nr: .....

Gemeente + postnummer: .....

Sluitingsdag: .....












Tel.: .....

Datum .....


Handtekening: .....

# PARTNERLIJST










PARTNER	CONTACT	KORTING
	JENS SYS jens.sys@absoluteyou.be www.absoluteyou.be	Wij besparen u tijd door de volledige loonadministratie over te nemen van uw personeel. Onze verantwoordelijkheden: Opmaak contracten; Dimona aangifte; Correcte verloning; Verzekeringen En zoveel meer! Wens jij ook meer tijd voor de zaak, familie of geliefden? Geniet van de korting voor leden van 5 punten!
	DIRK VALKIERS 03/326 36 00 verkoop@bleijenberg.be	Extra themapunten voor gratis marketing ondersteunende tools! Nieuw klanten krijgen GRATIS MYQU.TV
	TOM BOSSUYT 056/36 11 80 tom@bossuytshopinteriors.be	Slagersactie via bon in De Blegische Beenhouwerij
<b>BRAGARD</b>	BRAGARD SA AXIS GATE - AXIS PARC RUE DU FOND CATTELAINE 2 B-1435 MONT-SAINT-GUIBERT BELGIQUE GSM : 0499/90.73.80	15% korting op de ganse catalogo
	sales@be.ccv.eu 0800/22 789 www.ccv.eu	CCV zorgt al 20 jaar dat Belgische handelaars vlot betalingen kunnen ontvangen. Door onze sterke lokale aanpak verplaatsen we ons naadloos in de huid van elke klant. Zo ondersteunen wij meer dan 30 000 handelaren met de juiste betaalterminal, correcte service en transacties zonder abonnementskosten. Jouw CCV terminal kan ook maaltijdcheques verwerken! CCV biedt een korting van 100 euro aan bij aankoop of huur van een nieuwe betaaloplossing. Voor je transacties werken wij graag een voorstel op maat van jouw zaak uit.
	REMCO DE BEL remco.debel@danis.be of 051/74 49 51	Gratis degustatie bij de slager naar aanleiding van een evenement met inclusief 10 kg gratis vlees. Vraag naar het gratis promotiemateriaal van Het Slagersvarken® en The Duke Of Berkshire® aan onze vertegenwoordigers!
	FRANK DE WEERDT 03/455 56 36 info@deweco.be	5% korting op factuur van uitgevoerde werken
	GUUS MERTENS 09/369 90 45 info@dibal.be www.DIBAL.be	Hier ligt meer dan 40 jaar ervaring in de weegschaal. Jouw specialist in weegschalen en etiketteermachines. Slagersactie op de herijk van weegschalen (alle merken).
	DUPONT NV 056/20 32 09 info@dupont.be	7% afhaalkorting in showroom, niet cumuleerbaar met andere kortingen of promoties
	FREDRIK VAN HULLE 09/394.1.394 www.easypaymentservices.be www.terminalrent.be www.pay.be	*SPECIALE AANBIEDING* Tot €100,- korting op de aankoop en 25% op de huur alsook: 1) 1ste jaar gratis service; 2) Gratis installatie en levering; 3) Wij verzorgen ook volledig gratis de overstap van uw huidige leverancier naar ons
 (ticket restaurant)	AANSLUITINGEN EDENRED 02/679 55 59 affiliatenetwork-be@edenred.com www.edenred.be	Slagersactie via www.edenred.be
	Leden kunnen ons steeds contacteren via het e-mailadres: slagers@elindus.be.	Promo voor de leden van de Landsbond: we werken met een zeer scherpe variabele formule zonder enige vaste vergoedingen.
	03/211 09 03 Info@foodtalents.be	Wij bieden u een persoonlijke aanpak en kwalitatieve opvolging.



PARTNER	CONTACT	KORTING
	02 749 96 30 (OPTIE 1 – Nederlands en dan optie 3 – Commerciële Dienst) info@glory-global.com	GLORY CASHINFINITY™ - oplossingen bevorderen het geautomatiseerde cashbeheer op elk verkooppunt. Het is essentieel dat u kosten kan besparen en geen tijd verliest met vervelende en tijdrovende taken zoals het tellen en verwerken van cashgeld. Om zich als beenhouwer maximaal op klantenservice te kunnen richten zijn onze geautomatiseerde betalingssystemen absoluut een meerwaarde. Wij bieden voor alle beenhoudersbond-leden een korting van 5% op de betaalautomaten en een gratis klantenscherm.
	0474/27.66.62 beenhouders@hdi.be	We hebben voor de leden van de Landsbond een speciaal groepstarief opgesteld dat meer dan 20% lager ligt dan gebruikelijk. Bovendien loopt dit percentage nog op aangezien in dit groepstarief bijzonder veel zaken standaard inbegrepen zijn waar gewoonlijk wel iets extra voor aangerekend wordt (geen extra kosten voor berekening eindejaarspremie, vakantiegeld, dimona-aangifte, berekening echocheques, jaarlijkse kosten enz)
IMPERIAL MEAT PRODUCTS  YOUR FIRST CHOICE	NYN PACKO 09/370 03 71 www.imperial.be	Slagersacties
	klantendienst JOYN: +32 2/302 73 82 of via e-mailadres: hello@joyn.be.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het Landsbond der Beenhouders lid dat nog geen klant is bij Joyn en wil instappen tijdens een actieve promotie (van gelijke welke aard) krijgt via het Landsbond der Beenhouders lidmaatschap 2 maanden gratis abonnement bovenop de actieve Joyn-promotie (van gelijk welke aard). Bv.: Joyn biedt nieuwe handelaars een promotie aan waarbij men 4 maanden gratis Joyn ontvangt bij de opstart. In dat geval ontvangt het Landsbond der Beenhouders lid 6 maanden gratis Joyn bij de opstart (4 maanden Joyn-promotie + 2 maanden ledenvoordeel Landsbond der Beenhouders).</li> <li>• Het Landsbond der Beenhouders lid dat reeds klant is bij Joyn zal jaarlijks 1 maand gratis Joyn ontvangen wanneer deze lid blijft bij Landsbond der Beenhouders. Het Landsbond der Beenhouders lid dient hierbij steeds de gratis maand bij Joyn aan te vragen. Joyn zal vanaf het ogenblik dat de ledenlijst werd overgemaakt (artikel 7) een bericht versturen naar de klanten waarin hen gemeld wordt dat zij het ledenvoordeel moeten aanvragen.</li> </ul> Elk De Landsbond der Beenhouders lid kan per kalenderjaar slechts van 1 ledenvoordeel gebruik maken. Bovenstaande ledenvoordelen kunnen dus niet gecumuleerd worden binnen een kalenderjaar.
	LUC CORNEZ 0479/56 50 28 l.cornez@lixero.eu	20% korting op brutoprijslijst + gratis bezoek en offerte voor nieuwe verlichting
	HENK DE VLIAGER 0496/36 87 15 devliegerhenk@msn.com	200 € korting bij aankoop van de afhaalfrigo. Niet cumuleerbaar met andere acties.
	ANN VAN EENOOGHE 09/221.06.07 ann.van.eenooghe@mediwet.be	Uw voordeel geen opstartkosten, geen administratieve jaarbijdrage/beheersbijdrage voor leden van de Landsbond.
	Roger Vandendriesschelaan 18 1150 Brussel 02/686.16.20 www.monizze.be	Als Landsbond-lid geniet u, boven op de competitieve voorwaarden van Monizze, ook een exclusieve korting in voor ecocheques (PC 201)! Ecocheques zijn vanaf 2021 verplicht elektronisch.  Elektronische ecocheques: · Gratis activatie van de klantenrekening · 30% korting op de bestelling van de eerste Monizze-kaart per werknemer  Waarom steeds meer bedrijven voor Monizze kiezen? Monizze biedt: · Een vaste én duurzame prijszetting · Geén wachtlijn of keuzemenu · Een volledige 'ontzorging' voor de zaakvoeder en/of HR-afdeling (inclusief de overstap naar Monizze) · Meer voordelen voor de werknemers door onze innovatieve APP. Neem hier gerust een kijkje: <a href="https://www.monizze.be/nl/app/">https://www.monizze.be/nl/app/</a>  Om van dit aanbod te genieten, gelieven contact op te nemen via partner@monizze.be of via 02/891.88.44.

PARTNER	CONTACT	KORTING
	DAVE PEETERS dave@myflexijob.be Tel: 0468/35.78.85	My Flexi-Job en De Landsbond der Beenhouwers slaan de handen in elkaar. Vanaf nu krijgen leden 10% korting op al hun bestellingen bij de vacaturesite voor flexi-jobs. Zoek jij voor jouw zaak dus voordelig extra personeel? Plaats dan hier ( <a href="https://myflexijob.be/landsbond-der-beenhouwers-ledenkorting">https://myflexijob.be/landsbond-der-beenhouwers-ledenkorting</a> ) jouw vacature met korting en bereik meer dan 60.000 flexijobbers ( <a href="https://myflexijob.be/zoek-een-flexi-job/">https://myflexijob.be/zoek-een-flexi-job/</a> ). Veel succes!
	MICHAEL VALCKIERS 0473/ 43 86 85 michael@valkiersmarketing.be	€ 200 korting bij aankoop van een starters- pakket
	LOTTE FLAMÉE 09/3957721 - 0478/685219 lotte.flamee@nestor.be www.nestor.be	De leden van de Landsbond ontvangen € 1 korting op elk gepresteerd uur door de medewerker onder flexi-job statuut.
	Contacteer PlusDeals via info@plusdeals.be of 016/295805  Vermeld actie Ledenkaart Landsbond der Beenhouwers Wij komen graag bij u langs voor meer uitleg & een demo	Een voordelig klantenbindingsysteem ten behoeve van aangesloten leden <ul style="list-style-type: none"> <li>· 45 Euro/maand ipv 59 Euro/maand voor het PlusDeals open spaarsysteem (bij intekening voor 31/12/2015)</li> <li>· Een voordelig klantenbindingsysteem ten behoeve van aangesloten leden</li> <li>· Ken uw klanten door uitgebreide rapportage mogelijkheden</li> <li>· Moderne communicatie met uw leden en klanten via mail en app messaging</li> <li>· Behalve klantenkaart, ook uitbreidbaar voor cadeaubonnen, stempelkaarten, kortingacties.</li> <li>· Geen investeringen nodig, maar gebruik van bestaande PC, tablet of online kassasysteem</li> <li>· Snelheid van toekennen van kortingen (1 seconde per transactie) door integratie mogelijkheden</li> <li>· Behalve kaart, ook gratis app</li> <li>· Keuze tussen open of gepersonaliseerd spaarsysteem</li> <li>· Gebruiksgemak voor handelaar en klant</li> <li>· Moderne uitstraling</li> </ul>
	VAN GIERDEGOIM 051/ 49 49 51 wim@qguard.be	Iedere nieuwe Quality Guard klant, aangesloten bij de Landsbond (vanaf 1/7/2016) krijgt de eerste drie maanden gratis gebruik van de app licentie pro (jaarwaarde € 600) (niet cumuleerbaar met andere gratis gebruik periode acties) - Voor nieuwe leden van de Landsbond zal deze gratis periode 6 maanden bedragen. Op de jaarlijkse huur zal met € 25 of 4% korting krijgen indien men lid is van de Landsbond. Per bijkomende dienst die men neemt, zal de huur telkens met € 25 dalen bvb certificatie, temperatuursensoren, jaarlijkse opleiding, ... Bij het uitbesteden van ongediertebestrijding in combinatie met deze app én de bovenvermelde diensten zal bij overname van het bestand preventief contract (mits voorlegging laatste factuur) het eerste jaar gratis zijn ten belope van het bestaande bedrag.
	NANCY NAVEAU Commercial Consultant 02/472 88 21 nancy.naveau@randstad.be	Persoonlijke aanpak + gereduceerd tarief
	AYMAN AMIN GSM: +32 473 96 36 68 Tel +32 (0)10453000 ayman@realco.be	5% korting (vanaf € 250)
	REJO: VERBEKE RIK 09/385 56 15 Rik.Verbeke@solina-group.eu DEGENS: 09/243 71 23 degens@solina-group.eu	Slagersactie via bon in de Belgische Beenhouwerij
	Renewi NV Afvalexpert: 03/443 25 00 ikdoemee@renewi.com www.renewi.com	GRATIS afvalscan met onze afvalexperten inclusief verbetervoorstel van de huidige situatie. Duurzaamheidslabel om uw duurzaam imago uit te dragen naar uw klanten.
	STEVEN VANGAEVER Tel: 0491/96 35 63 Email: steven.vangaever@sdworx.com	actie: Gereduceerd tarief

PARTNER	CONTACT	KORTING
	CLAUDINE DECLERCQ Claudine.Declercq@securex.be +32 56/23 68 78 +32 476/96 52 14	Gunsttarief Sociaal Secretariaat (korting van 40 % of meer op normaal tarief) -30 tot 50 euro korting indien 3-4-5 van de onderstaande diensten door Securex ondernemingsloket voor u in orde worden gebracht: Btw-activatie, btw-wijziging of btwstopzetting aangifte SABAM: voor muziek in uw winkel (vergoeding aan de auteur van de muziek) aangifte billijke vergoeding: voor muziek in uw winkel (vergoeding aan de producent en de uitvoerende artiest van de muziek) vergunning FAVV Vergunning spekslager-beenhouwer -speciale tarieven arbeidsongevallen en 24/24 type basis wet voor de zelfstandige zaakvoerder -10 % korting op het normaal tarief van een collectief outplacement. Administratieve jaarbijdrage voor leden van de Landsbond: € 100. (is een korting van € 95 voor onze leden)
	cc@suez.com (klantendienst Suez). U kan tijdens de kantooruren ook onze klantendienst contacteren op 02/209 70 00.	Minimum 5% korting op huidige factuur (te bepalen na overleg exclusief dierlijk afval) + optimalisatie ivm vlarem of andere wetgeving).
	02/547 55 .88 affiliates-sodexocard.be@sodexo.com http://be.benefits-rewards.sodexo.com/nl	Een voordeeltarief voor de aanvaarding van maaltijdcheques. Standaardtarief is 1,5% met een minimum van €0,10 en transacties boven de €10 aan € 0,65. Voordeeltarief is 1,5% ook voor bedragen boven de €10 (met een minimum van €0,10).
	KAREL GYSEL 03/236 68 06 karel@sodibe.be	Vaste dossierbeheerder, alles in prijs en 10% korting op de administratiekosten.
	BRAM LEMMENS 078/353 653 info@syntrawest.be	5% korting op alle Syntra West opleidingen bedoeld voor de slager-traiteur
VALENTYN	MICHEL VALENTYN 02/569 93 31 michel@mte-valentyn.be	8% korting voor bestellingen die in onze showroom worden afgehaald en besteld. Dit uiteraard niet cumuleerbaar met alle andere acties.
	MARISA HERMAN mherman@verstegen.be	Slagersactie via bon in De Belgische Beenhouwerij
	078/150061 infosales@worldline.com	2 maanden gratis huur toestel of 20% op aankoopbedrag toestel, tarieven van mobiele betalingen zullen gelijk zijn aan de betalingen op de terminal. (Tijdelijk 30% omwisseling toestel)

## VOORJAARSINFOAVONDEN

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

### PROGRAMMA VOORJAARSINFOAVONDEN

- Welkomstwoord door de voorzitter
- Omschakeling van uw zaak naar VOF, BV, NV, ...
- Einde forfait 31/12/2026
- Nieuwe prijsberekening
- Alles over de flexijobs/deeltijdswerk bijhouden wettelijke verplichtingen tov FOD
- Subsidies regionaal, Vlaanderen, Federaal op vlak van energie etc..

### DATA

- 16-05-22 : Coovi, Emile Grysonlaan 1, 1070 Anderlecht
- 17-05-22 : Oost-Vlaanderen, De Wiek, Dendermondebaan 8, 9240 Zele (parking op het Zandbergplein of de parking van de Wiek)
- 19-05-22 : Adhem Hotel, Jagersdreef 1, 2280 Grobbendonk
- 23-05-22 : Gent, Zwijntjeshof zevekotestraat 16, 9940 Evergem
- 08-06-22 : Borrelhuis, Witte Nonnenstraat 28, 3500 Hasselt
- 13-06-22 : Syntra Brugge
- 20-06-22 : Syntra Kortrijk

Voor u gelezen!

## Voedselagentschap ontving vorig jaar 16 klachten per dag

**FAVV kreeg vorig jaar 5.107 vragen en 3.929 klachten te verwerken van consumenten. Vooral de voedselveiligheid, de ophokplicht door de vogelgriep en de vele terugroepacties rond ethyleenoxide hielden de mensen bezig.**

Een voedselvergiftiging, een probleem met een product dat werd gekocht, vragen over de informatie op een etiket of over de verschillende houdbaarheidsdata,... het meldpunt voor de consument van het FAVV ontving het voorbije jaar gemiddeld 16 klachten en bijna 20 vragen per werkdag.

### OPNIEUW OP RESTAURANT

In 2021 kwamen 3.292 klachten binnen, daarmee steeg dat aantal licht in vergelijking met het lockdownjaar 2020. “De grote daling in het aantal klachten in 2020 was zonder twijfel te wijten aan de verplichte sluiting van de horeca en grootkeukens”, duidt H el ene Bonte van het FAVV. “Gedurende de periode van oktober 2020 tot juni 2021 kwamen er om die reden aanzienlijk minder klachten binnen over horecazaken. In 2021 stellen we opnieuw een lichte stijging in het aantal meldingen vast tegenover 2020, maar blijven we nog steeds onder het aantal klachten over horecazaken van 2019 (7%). Een positieve evolutie dus.”

Voorals mensen die ziek worden en vermoeden dat dit komt door het eten van een bepaald levensmiddel, vinden hun weg naar het meldpunt. In 2021 ging 26 procent van het aantal klachten hierover. “Verder gingen 980 klachten over hygiëne bij voedingsbedrijven en 21 procent over zaken die te maken hebben met de fabricage- of bewaarmethode zoals het niet-

respecteren van de temperaturen, de houdbaarheidsdatum,...”, aldus Bonte.

De klachten die het meldpunt ontvangt worden doorgestuurd naar de controleurs die actief zijn op het terrein. “In 40 procent van de gevallen kunnen onze medewerkers op het moment van de controle vaststellen dat de klacht gegrond is en nemen ze de nodige maatregelen”.

De klachten die het meldpunt ontvangt worden doorgestuurd naar de controleurs die actief zijn op het terrein. “In 40 procent van de gevallen kunnen onze medewerkers op het moment van de controle vaststellen dat de klacht gegrond is en nemen ze de nodige maatregelen.”

### ETO EN OPHOKPLICHT

Ook in 2021 viel de golf van recalls, die te wijten is aan de aanwezigheid van het verboden gewasbeschermingsmiddel ethyleenoxide (ETO), niet stil. Dit leidde tot een aanzienlijke stijging in het aantal vragen over de terugroepacties (381 meer dan in 2020). Ongeveer de helft van deze vragen hadden rechtstreeks betrekking op het ETO-dossier. “Consumenten vroegen zich af wat het gezondheidsrisico was bij het consumeren van een teruggeroepen product, of het product dat ze hadden gekocht betrokken was bij de terugroeping,...”, legt Bonte uit.

Ook de vogelgriep stak in 2021 de kop op. Als gevolg daarvan moest iedereen zijn pluimvee verplicht ophokken. Het meldpunt kreeg zo’n 190 vragen te verwerken over het thema.

Bron: Vilt

## Tienduizenden varkens in het VK afgemaakt wegens tekort aan slagers



Door een acute achterstand in slachthuizen zouden er al meer dan 35.000 varkens zijn geruimd. Dat heeft de National Pig Association, die de Britse varkensindustrie vertegenwoordigt, donderdag meegedeeld op een crisisvergadering met het Britse ministerie van Landbouw.

Het rommelt niet alleen in de Belgische varkenssector. Ook in het Verenigd Koninkrijk zitten de varkensboeren met de handen in het haar. Door een immens tekort aan slagers kunnen de varkens er immers niet zoals gepland geslacht en verwerkt worden. Geschat wordt dat tegen het einde van het voorjaar de achterstand zou kunnen oplopen tot meer dan 200.000 varkens. Volgens de National Pig Association hebben reeds 40 vleesverwerkende bedrijven de sector verlaten.

Varkensboeren uit heel het Verenigd Koninkrijk blezen donderdag in de stad York verzamelen om aandacht te vragen voor hun problematiek.

### BREXIT EN CORONA

Vorig jaar al zorgde het personeelstekort in de vleesindustrie voor problemen. Net als in vele andere sectoren waren voor de brexit veel arbeidskrachten uit EU-landen werkzaam in de branche. Tijdens de coronapandemie zijn velen onder hen naar hun thuisland teruggekeerd. Sinds de brexit is het tijdrovend en duur om als EU-burger een werkvergunning te verkrijgen in het VK.

De National Pig Association roept de Britse regering op om de toegang tot de sector voor gekwalificeerde buitenlandse arbeidskrachten te vereenvoudigen. Daarnaast hoopt de sector ook op een financiële tegemoetkoming.

Bron: Vilt



# Oostendse garnaalkroketten en Belgische speculaas uit Scherpenheuvel erkend met het Vlaamse label STREEKPRODUCT.be

Oostendse garnaalkroketten en Belgische speculaas uit Scherpenheuvel mogen het label STREEKPRODUCT.be dragen. Dat werd feestelijk bekendgemaakt in Oostende door Bart Tommelein, burgemeester van Oostende, en Hilde Crevits, Vlaams minister van Landbouw en Visserij.

Elk jaar voorziet het Steunpunt Streekproducten in de schoot van VLAM drie erkenningsrondes voor Vlaamse traditionele streekproducten. De Beoordelingscommissie, die samengesteld is uit specialisten uit alle voedingsdomeinen, onderzoekt de aanvragen en adviseert de Sectorgroep Streekproducten van VLAM, die beslist over de erkenningen.

In de eerste erkenningsronde van 2022 werden twee producten goedgekeurd: Belgische speculaas van Zuger uit Scherpenheuvel en Oostendse garnaalkroketten. De aanvragers mogen voortaan het label STREEKPRODUCT.be gebruiken op hun product en in hun communicatie.

## OOSTENDSE GARNAALKROKETTEN

Aangeboden in samenwerking met de stad Oostende



Copyright: Gert Corremans

Garnaalkroketten met grijze Noordzeegarnalen zijn in Vlaanderen en België heel populair maar verder vrij uniek. Zelfs bij onze burens, in het krokettenland bij uitstek Nederland, vind je ze bijna niet. We kunnen eigenlijk zeggen dat de garnaalkroket een Belgisch streekgerecht is.

Oostendse garnaalkroketten zijn de meest traditionele van de garnaalkroketten en dit dankzij de Oostendse kust vissers. Zij brengen de gekookte en ongepelde en onbehandelde grijze garnaal aan land, meestal aan de beroemde "den trap". Deze garnalen worden zo snel als mogelijk verkocht en gepeld. En dan kunnen de restaurants en viswinkels aan de slag met de koppen om de bisque of bouillon te maken en vervolgens de kroketvulling met minimum 30% garnalen.

De Oostendse garnaalkroket kan je vers of diepgevroren kopen om thuis te bakken. Of je benen onder tafel schuiven bij een van de deelnemende horecazaken die garant staan voor een echte Oostendse garnaalkroket.

"De traditie van het kustvissen op grijze garnalen, de korte keten aan de vistrap en de lokale horeca en viswinkels als belangrijk onderdeel van de economie gaan hier hand in hand. Traditie, korte keten en lokale economie staan samen garant

voor een mooi streekproduct. Elke partner speelt zijn rol om het Oostends eetbaar erfgoed op de (wereld)kaart te zetten." Hilde Crevits, Vlaams minister van Landbouw en Visserij

### Meer info:

**Toerisme Oostende vzw**

**Monacoplein 2 - 8400 Oostende**

**T 059 70 11 99 - [www.visitoostende.be](http://www.visitoostende.be)**

## BELGISCHE SPECULAAS

Aangeboden door Zuger uit Scherpenheuvel



Copyright: Dufoto photography

In Schoonderbuken, deelgemeente van Scherpenheuvel, specialiseerden bakers Danny Tielens en Annemie Storms zich in wafels, chocopasta en traditionele Belgische speculaas met als merknaam Zuger. Ze bleven zo dicht als mogelijk bij het originele recept uit de jaren 1950 en respecteren de traditionele werkwijze met rustperiode en het gebruik van donkere kandij-suiker. Hun speculaas heeft de typische kenmerken van Belgische speculaas: krokant, dun en gekruid met een weinig kaneel.

Andere erkende Belgische speculaasproducenten zijn Vermeiren Principis Speculoos, La Confiance, Borsbeekse speculoos, Aerts speculaas en Ambachtelijke speculaasbakkerij Vanvuchelen.

### Meer info:

**Zuger**

**Storms Annemie**

**Poelsbergstraat 33 - 3270 Scherpenheuvel**

**T 013/78 40 82 - [info@zuger.be](mailto:info@zuger.be) - [www.zuger.be](http://www.zuger.be)**

**Voor meer info over Vlaamse traditionele streekproducten kunt u terecht op [streekproduct.be](http://streekproduct.be).**

**De lijst met alle erkende producten vindt u op [www.streekproduct.be/labels](http://www.streekproduct.be/labels)**



# WATERKERS

## GROENTE VAN DE MAAND

**Waterkers heeft ronde, donkergroene blaadjes en wordt ook 'cresson' genoemd. Verwant aan de waterplant is de tuinkers. Deze heeft kleinere blaadjes en smaakt pittiger. Waterkers wordt in koud, kalkrijk en stromend water geteeld in bronrijke gebieden en is het ganse jaar verkrijgbaar.**

### KWALITEIT

Waterkers wordt in bosjes verkocht. Let er bij aankoop op dat de blaadjes stevig en donkergroen zijn.

### BEREIDING

Waterkers is met zijn zachte mosterdsmaak uiterst geschikt ter garnering van gerechten. De donkergroene, eivormige bladeren kunnen ook verwerkt worden in salades. Voor gebruik spoel je waterkers voorzichtig. Na het uitlekken, kan de waterkers op zichzelf of in salades geconsumeerd worden.

### GEZONDHEID

Waterkers is rijk aan voedingsvezels, vitamine A en C. Bovendien is het een goede bron van ijzer en calcium.

### BEWARING

Waterkers kan enkele dagen bewaard worden in een glas met water, dat af en toe ververs moet worden. Bewaar waterkers liefst bij een temperatuur van 0 tot 1°C.

### RECEPTEN

#### KIP IN MELK MET FRISSE WATERKERSPUREE

Weg met droge, saaie kip. Maak een heerlijk kruidig melkmengsel en laat de kip hierin in de oven garen. Serveer met frisse puree van waterkers. Succes verzekerd!

#### Ingrediënten

1 kip  
600 ml volle melk  
8 teentjes knoflook, ongepeld  
2 citroenen  
1 bosje salie  
1 bosje tijm  
1 kaneelstokje  
30 g amandelschilfers  
olijfolie  
boter

Voor de puree:

800 g bloemige aardappelen  
120 ml room



2 el zure room  
25 g waterkers  
0,50 tl nootmuskaat

#### Bereiding

Verwarm de oven voor op 190°C.  
Verhit een klont boter met een scheut olijfolie in een ovenbestendig pan en bak hierin de kip rondom goudbruin.  
Giet het overtollige vet weg en zet de pan terug op het vuur.  
Giet er de melk bij en voeg de ongepelde teentjes look, kaneelstokje, salieblaadjes, tijm en de geraspte schil van de twee citroenen toe.  
Doe het deksel op de pan en zet 45 minuten in de oven.

Haal het deksel weg en zet nog eens 45 minuten in de oven. Snijd de waterkers grof. Schil de aardappelen en kook ze gaar in lichtgezouten water. Giet af en laat uitdampen. Pureer de aardappelen samen met de room, zure room en een klontje boter. Kruid met het nootmuskaat, peper en zout. Schep er de waterkers onder. Rooster de geschaafde amandelen. Haal de kip uit de oven en bestrooi met de geroosterde amandelen. Serveer met de puree.

## DIP VAN WATERKERS EN CASHEWNOTEN



Deze dip van waterkers en cashewnoten is heerlijk op een geroosterd broodje, bruschetta of broodstengels.

### Ingrediënten

1 bosje waterkers  
 1 el mosterd  
 2 el sinaasappelsap  
 2 el olijfolie  
 1 teentje knoflook  
 0,50 bosje lente-ui  
 125 g cashewnoten  
 peper  
 zout

### Afwerking

1 tl zonnebloempitten  
 1 tl lijnzaad  
 1 tl sesamzaad

### Bereiding

Week de cashewnoten 1 uur in water. Laat goed uitlekken. Snijd de look en de lente-uitjes fijn. Houd enkele stukjes fijngesneden lente-ui en wat blaadjes waterkers apart voor de afwerking.  
 Pureer alle ingrediënten voor de dip; waterkers, mosterd, knoflook, lente-uitjes en cashewnoten in de blender. Voeg het sinaasappelsap en olijfolie toe en mix tot een glad geheel. Kruid met peper en zout.  
 Dien op in een kommetje en werk af met enkele takjes waterkers, fijngesneden lente-ui en zaden en pitten.

## KALFSMEDAILLON MET WATERKERSPUREE, SLUIMERERWTJES EN MAGERE KAAS



### Ingrediënten

4 kalfsmedaillons  
 600 g bloemige aardappelen  
 3 bussels waterkers  
 300 g sluiumererwten  
 100 g kwark  
 1 teentje knoflook  
 4 el olijfolie  
 1,20 dl halfvolle melk  
 peper  
 nootmuskaat

### Bereiding

Gaar de sluiumererwten 3 minuten in kokend, licht gezouten water en verfris ze onmiddellijk in ijswater, laat ze uitlekken en snijd ze in stukjes.

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

Warm de melk op en kruid de melk met vers geraspte nootmuskaat en peper van de molen. Mix 2 busseltjes waterkers met de melk.

Giet de aardappelen af. Plet de aardappelen met een pureestamper en giet er al roerende de warme melk met waterkers onder.

Pers de knoflook bij de magere kwark en roer er 1 eetlepel olijfolie en 2 eetlepels water door. Kruid met peper van de molen. Bak de kalfsmedaillons aan beide zijden in een weinig olijfolie en laat ze circa 4 á 5 minuten verder garen in een voorverwarmde oven van 170° C. Meng de sluiumererwten samen met de rest van de waterkers.

Verdeel de puree over de borden, schik er de waterkers en sluiumererwtensalade op. Leg er de kalfsmedaillon bij en dresseer met de kwarksaus.





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

TEL.: 0476 90 37 31

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**TE KOOP:** GOED RENDERENDE SLAGERIJ – VERKOOP WEGENS  
GEZONDHEIDSREDEKENEN – GUNSTIGE VERKOOPSVORWAARDEN –  
REGIO ZUID-WEST VLAANDEREN.

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

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

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

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

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

**TE KOOP:** HANDELSPAND, KORTRIJKSTRAAT TIELT IS EEN  
TOPLIGGING. NU NOG UITGEBAAAT ALS BEENHOUEWERIJ MAAR KAN  
DIENEN VOOR ANDERE DOELEINDEN. GEEN OVERNAME.  
INTERESSE: 051/ 40 49 52

## MATERIAAL

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

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

**TE KOOP WEGENS PENSIOEN.** MARKTWAGEN 9M VOOR VOEDING + 4  
VASTE STANDPLAATSEN, 5 DAGEN MARKT, AAN DE KUST.  
BREDENE, 2X KNOKKE, WENDUINE EN KOKSIJDE  
CONTACT GEGEVENS : 0475/37 50 86  
DEBUSSCHERE IVAN, BRUGSESTRAAT 140, 8211 AARTRIJKE



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](mailto: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](http://www.bb-bb.be)

## FAMILIEHOEKJE

### OVERLIJDENS

Wij hebben de droeve plicht u h t overlijden te melden van de heer Lucien Dejaegere, gewezen bestuurslid van Brugge.

Uit Brussel vernemen wij het overlijden van Dina Van Cauwenberghe, echtgenote van Jan De Pelseeneer.

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van mevrouw Yvette Barras, echtgenote van de heer Barras, lid van de Grootorde van de Belgische Slagers.

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

### KALENDER

19/03/2022	(Jaarlijks ) Banket Slagersbond Zuid-West Regio Kortrijk-Harelbeke en omliggende
------------	--

## BERICHT AAN ONZE CORRESPONDENTEN

Onze volgende uitgave verschijnt op 3 april 2022. Alle artikels, mededelingen, kleine aankondigingen, bestemd voor dit blad, dienen uiterlijk in ons bezit te zijn voor 22 maart 2022. Teksten die na die datum toekomen, worden verschoven naar de uitgave van mei 2022.

## NIEUWE PRIJSVORKEN VOOR EEN NIEUWE VERKOOPERPERIODE

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

### VANAF MAANDAG 7 MAART 2022

#### *Te gebruiken prijsvorken*

##### REFERENTIEPERIODE

31/01/2022 tot 6/02/2022

7/02/2022 tot 13/02/2022

14/02/2022 tot 20/02/2022

21/02/2022 tot 27/02/2022

#### *Te gebruiken prijsvorken*

##### RUNDEVLEES

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

##### VARKENSVLEES

Cat.	Half dier
1	€ 2,24 en +
2	€ 2,12 tot minder dan € 2,24
3	minder dan € 2,12

## WAT DOET DE LANDSBOND?

DATUM	ACTIVITEIT	AANWEZIG
1/feb	Sectorgroep Streekproducten	C. Vos
1/feb	Sectorgroep pluimvee, konijn	I. Claeys
03:02	vergadering afgevaardigden moslimwereld	I. Claeys, M. Landuyt, E. De Vleminck, J. Cuypers, C. Vos
8/feb	Sectorgoep Runderen	C. Vos
17/feb	Raad van Bestuur Belpork	C. Vos
21/feb	Bureau Landsbond	Leden Bureau
21/feb	Algemene Vergadering Landsbond en Belgische Beenhouwerij	
23/feb	Vergadering Opleiding Brugge	I. Claeys
	Raad van Bestuur Belbeef	C. Vos
28/feb	Evaluatie Meat Expo	I. Claeys

# Droge worst

## INGREDIËNTEN

700 g buikspek (vaste kant)  
300 g mager schouder vlees  
15 g Verovite  
22 g Colorozout

### Coating voor kruidenkorst:

1 l water  
30 g Gelatinepoeder II

## WERKWIJZE

- Vlees in kleine stukken snijden en goed doorcoelen of licht aanvriezen.
- Vlees mengen met de Verovite en daarna met het Colorozout.
- Door 4 of 5 mm plaat draaien, goed mengen en afvullen in varkensdarmen.
- Portioneren naar keuze, ophangen en laten rijpen in frigo gedurende 24 à 48u.
- Drogen op een plaats met een temperatuur tussen de 15 à 18°C, zonder tocht (luchtvochtigheid 80%).
- Ze zullen nu langzaam op kleur komen en kunnen na een paar dagen reeds verkocht worden.



**Verovite**  
(1,5 kg - 326001)



# Pulled chicken salade

## INGREDIËNTEN

1 kg kippenbovenbillen  
600 g mayonaise  
300 g Connoisseur American  
grill & burger sauce  
20 g Specerijenmix voor kip

## WERKWIJZE

- De kippenbovenbillen kruiden met de Kipkruiden en vacuüm garen gedurende 1u. op 110°C.
- Eventjes laten afkoelen en dan van elkaar plukken.
- De mayonaise mengen met de American grill & burger sauce.
- Alles samen mengen.
- Eventueel verrijken met wat gegrilde paprika.



**Connoisseur**  
American grill & burger sauce  
(875 ml - 1029101)

# Carpacciorollade

## INGREDIËNTEN

1 kg rundsvlees (bv. deksel/opleg van dikke bil: 2<sup>de</sup> keuze)  
15 g Colorozout  
5 g Spicemix del Mondo la spezia  
5 g Peper zwart gemalen Lampong  
100 g pijnboombitten geroosterd  
100 g Parmezaanse kaas gemalen

## WERKWIJZE

- Rundsvlees ontdoen van vet en pezen.
- Het Colorozout mengen met de helft van de Spicemix del Mondo la spezia.
- Lappen van 2 à 3 cm dikte inwrijven met dit mengsel en vacuüm trekken.
- Minimum 1 week vacuümzouten, om de twee dagen draaien voor mooie doorkleuring.
- Na het vacuümzouten bestrooien met de rest van de Spicemix del Mondo, de zwarte peper, de pijnboompitten en de Parmezaanse kaas.
- Oprollen tot een rollade en opbinden of in een rolladenet steken.
- Bakken op 160°C tot kerntemperatuur 40°C of vacuüm garen op 75°C, ongeveer 15 min. per cm diameter.



**Peper zwart  
gemalen Lampong**  
(475 g - 093574)



# Lentezootje

## INGREDIËNTEN

1 kg kipfilet/bovenbil  
1 l melk  
500 g groentepakket (ajuin-prei-wortel) in julienne  
20 g Specerijenmix voor kip  
100 g Vero vol au vent  
5 g Kerriepoeder SG

## WERKWIJZE

- Het kippenvlees kruiden met de Kipkruiden en bakken of vacuüm garen.
- Het kippenvlees plukken/snijden.
- Breng de melk met de Vero vol au vent en Kerriepoeder zachtjes aan de kook.
- Voeg de groentenreepjes toe en laat een 5-tal minuutjes sudderen.
- Voeg het kippenvlees toe en laat even mee koken.



**Specerijenmix voor kip**  
(2 kg - 054503)

Voor meer  
inspiratie neem  
contact op met  
uw Verstegen  
vertegenwoordiger.

# No Spices No Spring

