

de Belgische Beenhouwerij



Verantwoordelijke uitgever: J. Cuypers • Toelatingsnummer: P106350 • Afgiftekantoor Gent X Maandelijks (behalve juli) • 3 juni 2018 • NR 06

MEAT EXPO

30 SEPTEMBER &
1-2-3 OKTOBER 2018
KORTRIJK XPO

WWW.MEATEXPO.BE

REPORTAGE PETRA EN FILIP
VERMEULEN, SLEIDINGE

KIP OP DE BBQ

AL WAT JE MOET WETEN OVER BAKKEN EN BRADEN

VOORBESCHOUWING MEAT EXPO 2018

AVG VOOR DE WERKGEVER

KIP OP DE BBQ

**BIJ UW SLAGER
KRIJGT U GEGARANDEERD
het beste van bij ons**


www.bb-bee.be

Editoriaal

Als de studenten aan hun blokperiode beginnen, staat voor ons de vakantie voor de deur. Nog even aftellen en we kunnen met pak en zak warme oorden gaan opzoeken om de batterijtjes weer even op te laden voor we met het drukke najaar beginnen.

Dit najaar staan naast de najaarsinfoavonden ook de vakbeurs MEAT EXPO met de bijbehorende vakwedstrijden op het programma. De voorbereidingen voor de beurs verlopen prima. De beursoppervlakte is voor het eerst in jaren weer uitgebreid en momenteel zijn er 5 beurshallen gevuld en staan niet minder dan 330 exposanten te popelen om u te mogen verwelkomen op hun stand.

De Landsbond organiseert heel wat randanimatie met onder andere op zondag de vakwedstrijden EUROBEEF, MEESTERSCHAPWEDSTRIJD en de JUNIORCUP met tentoonstelling, op maandag het Gouden Mes en op dinsdag de bbq-demo onder leiding van Erwin Mertens, de Beste Beenhouwer van België 2015, voor onze youngsters uit het slagersonderwijs. De inschrijvingen voor de vakwedstrijden lopen stilaan binnen. Op vraag van heel wat leden die de inschrijfdatum uit het oog verloren zijn, heeft de beursorganisatie, in samenspraak met onze voorzitters, besloten om iedereen nog wat extra tijd te geven om zich vooralsnog in te schrijven. Tot 17 augustus zal het secretariaat van Kortrijk Expo inschrijvingen voor de vak-

wedstrijden ontvangen. Daarna sluiten we de inschrijfperiode onherroepelijk af!

Ik doe hier nog een warme oproep aan alle ambachtelijke slagers om deel te nemen. Meedoen aan een vakwedstrijd van dit kaliber legt je echt geen windeieren. Winnaars van vorige edities bewezen al dat hun omzet de hoogte ingaat na een succesvolle deelname en dat heel wat nieuwe klanten op de winnende producten afkomen. Meedoen is dus echt wel de boodschap!

Het vis-project is ondertussen afgelopen. In totaal hebben zo'n vijfde van onze leden de uiteenzettingen bijgewoond. Uit de feedback van de deelnemers blijkt dat het interessante workshops waren en dat heel wat slagers hun recepturen bijgesteld hebben of al aan de normen van het project voldeden. Dit is een echte opsteker voor onze leden want bij de voorstelling van de vernieuwde recepturen bleek immers dat ambachtelijke vleeswaren heel wat minder vet en zout bevatten dan de industriële.

We houden er aan de Vlaamse Overheid te bedanken voor de financiële ondersteuning en het hele visprojectteam nogmaals van harte te bedanken voor hun inzet. Het studiemateriaal en de filmpjes zijn beschikbaar op onze website bb-bb.be.

Wij hopen dat onze leden iets opgestoken hebben van de artikels in onze vakbladen of van hun aanwezigheid op één van de workshops en dat de nationale beroepsfederatie op deze

In dit nummer

BELGISCHE BEEHOEWERIJ

Colofon - editoriaal - inhoud	2-3
Woord van de voorzitters	4
Kleine aankondigingen	58
Prijsvorken - Wat doet de Landsbond? - Familiehoekje - Kalenders.....	66

INFORMATIEF

Marktberichten - Vraag en antwoord - Infoavonden.....	5
Partnerlijst.....	18-22
Het éézijdig advies om consumptie van rood vlees en vleeswaren te verlagen is onterecht en kan zelfs gevaarlijk zijn.....	24-25
Hygiëneopleiding Realco	36-37
Toenemende trend gefermenteerde voeding...	62-65

REPORTAGE

Petra en Filip Vermeulen, Sleidinge.....	6-9
--	-----

KIP OP DE BBQ + AFFICHE

26-29

WEDSTRIJD

EUROBEEF 2018, Junior Cup en Meesterschapwedstrijd	10-14
Winnaars wedstrijdvraag Brugse Ham	15

TECHNISCH ARTIKEL

Bakken en braden van vlees	50-57
----------------------------------	-------

manier haar steentje bijgedragen heeft aan een positief imago voor onze ambachtelijke vleeswaren.

Een niet onbelangrijk punt waarom de Landsbond zoveel tijd en geld geïnvesteerd heeft in dit project is dat wij met deze wetenschappelijke studie aan de buitenwereld kunnen bewijzen dat de ambachtelijke slager aandacht heeft voor gezonde voeding en meewerkt aan een algemene zout- en vetreductie in ambachtelijke vleeswaren.

In het volgend nummer van de Belgische Beenhouwerij zullen onze voorzitters het programma voor de najaarsinfoavonden voorstellen en publiceren wij wellicht reeds een vooruitblik op de beurzen in 2019. In januari organiseren we een paté vakwedstrijd op Saveurs & Métiers in Namen en in september verwelkomen wij u op Bibac Plus in Antwerpen.

Het Landsbondteam weet dus wat te doen in het najaar. Wij wensen u allemaal een fantastische vakantie en vergeet niet in te schrijven voor de vakwedstrijden op MEAT EXPO.

Tot na de vakantie !

Carine Vos



VLAM

Bak & braadfolder, met handige bak & braadwijzer! 30
WK voetbal: Supporter mee! 32

OPLEIDING 38-44

BEURS

Meat Expo 46-49

RECEPTEN

Degens/Rejo 16
Verstegen 59-61

Colofon



WWW.BB-BB.BE

PASWOORD: MEAT

KONINKLIJKE LANDBOND DER BEENHOEWERS, 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 BEENHOEWERIJ VZW

BTW BE 0542 984 224

Rekeningnummer IBAN BE 74 0017 1573 6707

www.bb-bb.be

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER EN HOOFDREDACTEUR

Johan Cuypers

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

johan.cuypers@landsbond-beenhouwers.be

REDACTIE - PR-MARKETING

Carine Vos

carine.vos@landsbond-beenhouwers.be

ADMINISTRATIE EN ABONNEMENTEN

Marianne Vos

marianne.vos@landsbond-beenhouwers.be

VORMGEVING EN DRUK

Drukkerij Graphius

Eekhoudriesstraat 67

9041 Oostakker

TECHNISCHE DIENST

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

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



WOORD VAN DE VOORZITTERS

Wij bevinden ons midden in het barbecueseizoen. Tijdens deze aangename periode in het jaar piekt de vleesverkoop en krijgen we de kans om nieuwe creaties aan onze klanten voor te stellen. We kunnen volop experimenteren met vlees en vleeswaren en heerlijke delicatessen op de barbecue aanbevelen aan onze (nieuwsgezinde) klanten.

We moeten als rasechte vakmannen ook wel de verantwoordelijkheid nemen om onze klanten te adviseren en de tijd nemen om de regels inzake veiligheid en hygiëne deftig uit te leggen zodat de feestelijke momenten geen teleurstellend einde krijgen en zodat er geen ongelukken gebeuren.

Vanzelfsprekend moet het materiaal in orde en proper zijn. Moeten toestellen stabiel opgesteld worden en herhalen we dat kinderen niet thuis horen rond het barbecuevuur. Het allerbelangrijkste is echter het advies dat u geeft inzake voedselveiligheid. De elementaire hygiëneregels, de strikte naleving van de bewaartemperatuur van het vlees en toebehoren, het doorbakken van gehakt en gevogelte, ... zijn regels die streng nageleefd moeten worden.

Op vraag van hele wat leden werd de deadline voor het insturen van de inschrijvingen voor de vakwedstijden EUROBEEF, MEESTERSCHAPWEDSTRIJD (beste beenhouwer van België) EN JUNIORCUP verlengd tot 17 augustus. Nadien zal het onherroepelijk te laat zijn om nog mee te dingen naar de gouden, zilveren of bronzen EUROBEEF of naar één van de vele andere trofeeën. Schrijf vandaag nog in anders zal er weer iets tussenkomen waardoor u de deadline voor inschrijven uit het oog verliest. Meedoen is de boodschap!

Heel wat collega's zullen tijdens de vakantie maanden of net na het toeristische seizoen de winkel even sluiten om tot rust te komen zodat ze er weer met volle kracht kunnen tegenaan gaan in het najaar.

Als u terugkomt van vakantie heeft u weer heel wat nieuwigheden gezien en ideetjes kunnen opdoen die u bij u in de slagerij kan toepassen. De hedendaagse consument verlangt veel meer van de ambachtelijke slager dan een stukje goed vlees. We moeten blijven innoveren en nieuwe producten blijven creëren. Buitenlandse nieuwigheden in het assortiment opnemen is voor iedereen leuk na de vakantieperiode.

Voor diegenen onder ons die hun winkel niet sluiten, is de vakantieperiode zeker en vast ook een uitdaging. In de zomer hebben de meeste mensen meer tijd om te genieten van al het lekkers in de koeltoonbank. Vergeet de thuisblijvers dus zeker niet te verwennen met heerlijke zomerse salades en culinaire hoogstandjes. Niet iedereen vertrekt immers in de grote vakantie.

Na de vakantie staat de MEAT EXPO vakbeurs 2018 met stip in onze agenda. 330 exposanten in 5 beurs-hallen staan tot uw dienst om nieuwigheden uit de sector aan u voor te stellen. Mis deze unieke kans niet en kom tussen 30 september en 3 oktober zeker naar Kortrijk. U bent van harte welkom op onze stand!

De bestuurders van de Landsbond en het ganse Landsbondteam wensen u een zeer goede zomerverkoop en een leuke vakantieperiode.

Tijdens de vakantie zullen de kantoren van de Landsbond uitzonderlijk gesloten zijn van 16 tot en met 20 juli. U kan tijdens deze periode rechtstreeks met uw vragen terecht bij de voorzitters: jl@pottier.be en claeys.ivan@belgacom.net. Fijne vakantie

**De voorzitters,
Ivan Claeys en Jean-Luc Pottier**



Maurice**MATHIEU***Mayonaise
Sausen
Salades*

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

03/216.01.11**www.mauricemathieu.be****VRAAG EN ANTWOORD****Wat is de huidige controlefrequentie in de slagerij?**

Sinds 1 januari 2018 is de basisfrequentie 1 controle om de 3 jaar (voorheen 1/2).

Wanneer u beschikt over een gecertificeerd autocontrolesysteem (smiley) bedraagt de verlaagde frequentie 1 controle om de 5 jaar (voorheen 1/4).

De wijziging van de controlefrequentie heeft evenwel geen enkel gevolg voor de frequentie van de audit voor het bekomen van het gecertificeerd autocontrolesysteem (Smiley). Deze blijft onveranderd geldig gedurende 3 jaar. Elke NC wordt opgevolgd of m.a.w. opvolgpercentage bij NC: 100%.

DE VOORJAARSINFOAVONDEN VAN DE LANDSBOND

Wij nodigen u graag uit op de voorjaarsinfoavonden van de Landsbond. Op deze avond komen volgende punten aan bod:

PROGRAMMA

- Verwelkoming door de nationale voorzitter
- POZ: upgrade van het vrij aanvullend pensioen voor zelfstandigen
- Securex: Dienst arbeid en preventie / welzijn op het werk: wat moet je doen bij een ongeval? (ARAB)

- Voordelen lidkaart en partners van de Landsbond
- In samenwerking met Imperial en bbq-specialist Curd Velghe wordt er een demo georganiseerd met als thema vleesproducten op de bbq.

Het is van belang dat u deelneemt aan deze interessante informatieavond. Ter plaatse wordt u een certificaat van opleiding overhandigd. Bekijk goed de kalender in de Belgische

Beenhouwerij zodat u zowel de infoavonden als de workshops van het VIS-project niet mist!

DATA VOORJAARSINFOAVONDEN:

- 04/6: Gentbrugge (Gent en St.-Niklaas)
 - 06/6: Borrelhuis Hasselt
 - 07/6: Hotel Adhem, Grobbendonk
 - 11/6: Syntra Brugge (Brugge en Ieper).
- Opgepast andere locatie: Ten Briele 7 8200 Brugge.
- Wij hopen u allen te mogen verwelkomen

Marktberichten van de prijzen voor levend vee

MAXIMUMPRIJZEN ZOALS VASTGESTELD OP DE HIERNA VERMELDE MARKTEN

RUNDEREN	De prijzen zijn aangeduid in EUR/kg				
	Week 18/2018	Week 19/2018	Week 20/2018	Week 21/2018	Week 1/2018
Battice	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00
Ciney	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90
Brugge		3,00 - 3,15	3,00 - 3,15	3,00 - 3,15	3,00 - 3,15
		2,80 - 3,10	2,80 - 3,10	2,80 - 3,10	2,85 - 3,15

OPMERKINGEN

Week 18/2018

Week 19/2018 Kalme aanvoer -stabiele prijzen

Week 20/2018 Kalme aanvoer -stabiele prijzen

Week 21/2018 Minder aanvoer- dalende prijzen in dikbilrunderen

Petra en Filip Vermeulen, Sleidinge



Petra (41) en Filip (43) Vermeulen baten in Sleidinge, een dorpje met zo'n 7000 inwoners, een prachtige nieuwe ambachtelijke slagerij uit. Na twee opvolgende successen behaald te hebben op de vakwedstrijden tijdens de Meat Expo vakbeurs, kennen Petra en Filip het klappen van de zweep. Ze behaalden een karrevracht aan medailles en rubrieksprijzen en werden beloond met de titel van derde beste beenhouwer van België. Het dynamische koppel beloofde, net als de meeste hoofdwinnars van de vorige editie, mee hun schouders te zetten onder de vakwedstrijden 2018. Petra is een echte motivator. Ze neemt elke gelegenheid te baat om bij collega's aan te dringen om deel te nemen aan de vakwedstrijden 2018. Tijd dus voor een goed gesprek met dit fiere ambachtelijk slagerskoppel.

Petra en Filip, het is een tijdje geleden dat ik hier nog was en ik moet zeggen, ik herken de winkel niet meer. Wat een verandering! Dit één van de mooiste verbouwingen die ik dit jaar zag.

Petra : We hebben er lang over gedaan en we hebben veel tijd gestoken in de voorbereidingen maar het resultaat mag er zijn. De winkel is niet alleen in oppervlakte meer dan verdubbeld ook het atelier en machinepark werd volledig vernieuwd. We hebben nog een kleine weg af te leggen vooraleer we de nieuwe keuken in gebruik kunnen nemen maar het einde van de verbouwingswerken komt in zicht.

Filip : Bij een verbouwing komt heel wat kijken. Niet alleen moet je de oppervlakte ter beschikking hebben, je moet ook een geschikt concept uitdokteren. De verhuis van mijn broer uit het aangrenzend pand was het ideale moment om met de verbouwingen van onze beenhouwerij te starten. De winkel is meer dan verdubbeld in oppervlakte en met een koeltoonbank van om en bij de 14 meter lengte hebben we meer ruimte om onze ambachtelijke producten tentoon te stellen. Het werk is een stuk aange-

namer geworden en ook de opkuis van de winkel is, net omdat alles goed geplaatst is, veel gemakkelijker wat resulteert in tijdswinst.

Petra: We hebben over het concept echt goed nagedacht en zijn niet over een nacht ijs gegaan. We ontvangen onze klanten in een inkomhal wat de winkel direct een warmer gevoel geeft. Onze slagerij is opgedeeld in verschillende compartimenten met een afzonderlijk afdeling voor elke productgroep zodat alles veel overzichtelijker is. Producten zoals groenten, fruit, kaas en bereide schotels, kan de klant in zelfbediening nemen, anderen worden op maat van de klant verkocht. Wij hebben altijd heel veel aandacht gehad voor de beleving die de klant in de winkel ervaart en we merken dat beleving steeds belangrijker wordt.

Filip : Als slager moet je in de eerste plaats zorgen dat je producten verkocht worden. Je moet evolueren en de markt volgen. Iedereen weet dat het koopgedrag van de consument de laatste jaren sterk veranderd is. Je moet zorgen dat je mee bent met





trends en evoluties. Wij schenken daar heel veel aandacht aan. De trend naar vleesmindering is al een hele tijd ingezet. Het heeft dus geen zin om grote hoeveelheden vlees te gaan promoten. Onze promoties waren vroeger vaak afgestemd op de 4 + 2 gratis mentaliteit. Dat loopt vandaag de dag niet meer. We weten dat onze klanten minder vlees eten maar dat ze extra kwaliteit willen en daar spelen wij ook op in.

Petra : We stemmen ons assortiment zeer goed af op de markt. Naast een topassortiment vlees, huisgemaakte vleeswaren en traiteurgerechten, bieden wij ook een uitgebreid assortiment aan gezonde alternatieven voor vlees aan zoals gezonde salades, pasta's, vis, kaas, ... zodat de klanten, ook als ze geen vlees wensen te eten, aan hun trekken komen. Als ambachtelijke slager moet je wel opletten dat je ook binnen dat segment van producten topkwaliteit kan aanbieden. Wij verkopen geen veggieproducten die je in eender welke supermarkt kunt vinden want dat strookt niet met de waarden waar wij voor staan.

Filip: Elk product dat hier verkocht wordt is van onberispelijke kwaliteit en de basisproducten worden in vertrouwen bij de grosiers aangekocht. Wij werken heel vaak met regionale producten waar de herkomst precies van kennen net omdat we zo de kwaliteit kunnen garanderen aan onze klanten. Het vlees komt hier in karkas toe en wordt in het eigen product versneden en verwerkt. We zijn daar best fier op.

Petra : Je moet als ondernemer altijd blijven investeren in je zaak. Is het niet in het machinepark, dan is het in opleiding. Ik volgde een cursus zalm roken en onze zalm wordt nu huisgerookt. Dat is echt top als je dat kan aanbieden aan je klanten en als je ook achter die producten kunt staan omdat ze ambachtelijke en huisgemaakt zijn, net als de meeste andere producten in ons assorti-

ment. Onze klanten waarderen dat enorm en laten dat ook blijken. Een eigen zaak runnen is een hele uitdaging geworden. Stielkennis alleen is niet meer genoeg. Wetgeving, marketing, personeelsbeleid, ... zijn allemaal zaken die je goed onder de knie moet hebben. Ik sta meestal in voor het papierwerk dat toch ook veel tijd in beslag neemt.

Het steeds zoeken naar nieuwe uitdagingen, geeft een extra dimensie aan jullie werk.

Petra: Uitdagingen in je werk heb je nodig en dat is niet alleen voor zelfstandigen zo. Wij vinden uitdagingen in de creatie van nieuwe producten en de deelname aan vakwedstrijden. Maar we moeten ook zorgen dat onze teamleden in de slagerij ook genoeg uitdaging in hun werk kunnen vinden. Het succes van een slagerij zit hem in teamwork. Alleen kan je in dit vak niet succesvol zijn om de eenvoudige reden dat je niet alles zelf kunt doen. Je moet vertrouwen hebben in de mensen om je heen en hen voldoende ontwikkelingskansen geven.

Ben je een motivator?

Petra : Ik denk wel dat wij dat beiden in ons hebben. Als ik met collega's praat over deelname aan vakwedstrijden zeggen ze vaak dat ze niet deelnemen omdat ze niet zoveel zelf maken als wij. Dat is een echte misvatting die ik de wereld wil uithelpen want als je dan verder vraagt, maken ze best veel zelf. De meeste slaggers hebben blijkbaar de indruk dat ze niet veel eigen creaties maken en onderschatten zichzelf. Ik hoop dat ik bij de Klasse slaggers heel veel collega's heb kunnen motiveren om deel te nemen en zo hun ambachtelijke producten nog meer te promoten. Een bekroond product op een vakwedstrijd geeft dat product én de verkoop een enorme boost. Dat alleen al zou een motivatie moeten zijn. Gratis promotie kan je toch niet links laten liggen!

Filip: Al maak je maar een paar producten zelf, dan nog zou je moeten deelnemen aan de vakwedstrijden omdat het echt ongelofelijk is hoe de klanten meeleven met de resultaten die je haalt. Wij hebben dat aan den lijve ondervonden bij de vorige succesvolle edities. Producten die goud behalen, worden dubbel zo goed verkocht en dat is niet alleen leuk voor je eigenwaarde maar klanten hebben ook gewoon graag dat hun slager in de prijzen valt.

Petra: Je behaalt niet altijd succes natuurlijk maar ook uit tegenslagen leren je iets bij. Ik heb ooit een voor mij prachtige schotel ingediend die de jury totaal oubollig vond. Ik was ontgoocheld en het totaal oneens met de punten maar ik zie nu wel in dat de tijdsgeest iets anders verwachtte. De meerwaarde van de EUROBEEF vakwedstrijden zit hem in de beoordeling van je producten door een vakjury. De opmerkingen die zij op het juryblad schrijven, geven aan waar het fout gelopen is.

Filip: Anderzijds geeft de uitslag jou de kans om producten extra in de kijker te plaatsen. Wij hebben altijd heel veel aandacht besteed aan marketing en hebben na elke wedstrijd extra aandacht gegeven aan de medailles en ereprijzen. Ook de pers werd daarbij betrokken en de bekroonde producten kregen een prominente plaats in het assortiment. Wij maken speciale kaartjes bij de producten die een prijs behalen en laten ook na de wedstrijden die kaartjes staan. Zo zien de klanten welke producten prijswinnaars zijn.

Hoe bereiden jullie je voor op zo'n wedstrijd?

Petra: Eigenlijk zit dat altijd in je achterhoofd. Ik heb op mijn PC een extra mapje gemaakt waarin ik, het ganse jaar door, allerhande ideeetjes verzamel. Als het tijd is om aan de wedstrijdvoorbereiding te beginnen kan ik daar altijd op terugvallen. Heel vaak kom je zaken tegen die je kan gebruiken maar als je dat niet opslaat op je PC of in een map, ben je dat vergeten op het moment dat je het nodig hebt. Voor de rest probeert Filip altijd heel veel uit.

Filip: Toen we gestart zijn met de verbouwingen, waren onze medewerkers niet enthousiast over onze plannen. Ze zagen alleen maar negatieve kanten aan een uitbreiding van de winkel. Op den duur was alles negatief en hebben we beslist dat we op zoek moesten naar een volledig nieuw team. Dat was ook voor ons geen gemakkelijk beslissing maar als je groei tegengehouden wordt door je team moet je knopen doorhakken. Achteraf gezien was deze beslissing een zegen. We hebben een volledig nieuw team jonge en creatieve medewerkers die hun steentje bijdragen aan het succes van onze zaak. Zij vinden het fijn om in een volledig nieuwe ambachtelijke slagerij te werken en wij geven hen de kans om hun creativiteit te ontplooiën. Ze mogen experimenteren en nieuwe producten ontwikkelen en ze doen dat ook volop. Het is echt tof om hen bezig te zien en ze staan voor de volle 100 procent achter onze deelname aan vakwedstrijden en helpen mee om goede resultaten te behalen. Met de nieuwe winkel kwam er extra ruimte en dus extra werk bij.

Hoe blijven jullie het werk in de slagerij met het gezinsleven combineren?

Petra: De combinatie gezin en werk is als zelfstandig ondernemer niet altijd evident, al hebben wij daar nooit veel problemen mee gehad. Onze kinderen zijn zeer zelfstandig opgegroeid en zijn

plantrekkertjes. Ik heb nooit de tijd gehad om huiswerk te verbeteren of lessen op te vragen. Ze hebben heel veel vrijheid gekregen en mogen aan alle activiteiten deelnemen maar hun schoolwerk moest in orde zijn. Ze hebben een goede verantwoordelijkheidszin en weten perfect wat kan en wat niet. Ik denk niet dat zij hinder ondervonden van de beenhouwerij, al hebben ze absoluut geen interesse in de slagersstiel. Ze zullen we eens een handje toesteken in drukke momenten maar van harte is dat niet.

Filip: Kinderen van zelfstandige ondernemers leren al vlug dat mama en papa altijd thuis zijn maar niet altijd ter beschikking staan van hun kroost. Ik hoor heel veel collega's zeggen dat ze liever niet boven de slagerij wonen omdat het werk dan nooit stopt maar ik vind dat echt een voordeel en niet in het minst voor het gezinsleven. Wij zijn altijd thuis, ook als we werken. Als je een ambachtelijke slagerij uitbaat, ben je sowieso verbonden met wat je doet. Het gebeurt dat we 's avonds nog aan het werk zijn maar evengoed hebben wij een normaal sociaal leven. Wij zijn lid van de Klaseslagersvereniging en gaan zoveel mogelijk naar de bijeenkomsten en vergaderingen. Soms gaat Petra alleen, soms gaan we samen of ga ik alleen.

Petra: Dat hangt ook een beetje af van het onderwerp. Sommige zaken liggen mij meer dan Filip en omgekeerd. Maar het contact met de collega's is goed en we kunnen over alles praten. Het is belangrijk dat je je niet opsluit maar buiten komt en ervaringen met collega's of gelijkgestemde zielen kan delen.

Jullie hebben jullie schouders mee onder de wedstrijden gezet door actief promotie te maken bij de collega Klaseslagers maar jullie gaan nog een stapje verder en zullen ook jureren.

Petra: ik vind dat we zoveel erkenning gekregen hebben door onze deelname aan de vakwedstrijden dat het tijd is dat wij ook iets terugdoen voor de organisatie. Toen je ons vroeg om te jureren, hebben we dat besproken en besloten dat één van ons beiden die taak op zich zal nemen. Uiteraard gaan we ons beste beentje voorzetten en de producten in eer en geweten beoordelen. Ik weet dat je alleen maar kan jureren in een rubriek waaraan je zelf niet deelneemt, dus dat moeten we nog even afstemmen maar voor de rest hoop ik dat we daarmee ons steentje bijdragen aan het succes van de vakwedstrijden. Ik hoop vooral dat er heel veel jonge ambachtelijke slagers de stap zetten om deel te nemen en het zou tof zijn mochten er veel collega's meedoen van onze klaseslagersvereniging.

Filip: Als vakman moet je fier kunnen zijn op je producten en op die vakwedstrijden kan je je meten met collega slagers. Vermits er alleen maar ambachtelijke slagers mogen deelnemen zie je direct waar je staat. Het geeft je een supergoed gevoel als jouw producten prijzen winnen. En het kan als eens fout gaan maar door de beoordeling van de vakjury weet je dan ook meteen waar het fout gelopen is en kan je je product aanpassen. Het is ook leuk om achteraf op de tentoonstelling te zien wat je collega's allemaal ingediend hebben en wie welke prijzen wint. EUROBEEF is veel meer dan een vakwedstrijd, de beurs MEAT EXPO geeft je ook de mogelijkheid om nieuwigheden in de sector te leren kennen en met collega's van gedachten te wisselen. Het is een mooi initiatief dat zeker alle aandacht moet krijgen en als wij ons steentje daartoe kunnen bijdragen, zijn we blij dat we dat kunnen doen hebben. Ik hoop alvast heel veel collega's te ontmoeten.



EUROBEEF 2018, Junior Cup en Meesterschapwedstrijd



De vakwedstrijden 'EUROBEEF 2018, Junior Cup en Meesterschapwedstrijd' komen er weer aan! Belangrijke praktische tips voor een succesvolle deelname



Deelnemen aan de prestigieuze vakwedstrijden EUROBEEF, Meesterschapwedstrijd of voor de jongeren de Juniorcup, levert onze sector een positief imago op. Uiteraard is winnen het hoofddoel maar ook een onderscheiding met goud, zilver of brons geeft jouw producten naambekendheid. De extra mediabelangstelling en het opwaarde- ren van je vakmanschap zijn niet te onderschatten pluspunten. Dit hebben in het verleden heel wat winnaars ervaren. Voor jezelf is het een bevestiging van je kunnen en een leerrijke proef om je product (en) te onderwerpen aan het deskundige oordeel van de vakjury. Ook de klanten zijn bijzonder fier als hun slager wint en zullen zeker en vast de winnende producten blijven kopen.

“HET EFFECT VAN EEN PRIJS WINNEN IS ECHT GROOT”

De voorbereiding op de vakwedstrijd kost heel wat tijd... maar juist dit traject is bijzonder waardevol. Vele ambachtelijke slag- ers nemen deel met hun bestaande specialitei- ten of hebben nieuwe producten ontwikkeld. Je neemt dan best eens echt de tijd om samen je medewerkers te brainstormen, te experimenteren... en zo ontstaan er verras- send goede ideeën. Je bent samen op een ontzettend leuke manier met het ambachte- lijk vak bezig.

TIJD EN VOORBEREIDING: SLEUTEL TOT HET SUCCES

- Lees aandachtig het reglement in het vakblad “De Belgische beenhouwerij” of surf naar www.bb-bb.be
- Maak tijdig je planning en werk met een checklist.
- Voor de vlees- en buffetschotels heb je een langere inlooperperiode nodig dan je bestaande vleeswarenproducten.
- Fijne presentatie en de millimeter-precie- ze afwerking zijn een must bij sierschotels.
- Neem voldoende tijd voor een **perfect uitgekiende** voorbereiding, bereiding, detailafwerking...
- Test alle producten verschillende keren uit met een testpanel.
- De schotels en de producten moeten voldoen aan de eisen van de huidige gel- dende Belgische wetgeving.
- Let op voor contaminatie tussen vlees, vis, kaas, ...

DURF JEZELF EEN AANTAL VRAGEN TE STELLEN DIE HELPEN OM JOUW BESTAANDE PRODUCTEN TE VERBETE- REN OF NIEUWE TE ONTWIKKELEN.

- Geef de naam van het product voldoende kwaliteitsimago en ambachtelijkheid mee, zodat het aandacht opwekt en de lading dekt.
- Het product moet aan een aantal kwali- teitseisen voldoen zoals smaakverwach- ting, kleur en voedselveiligheid.
- Is het product binnen het aangeboden assortiment van toegevoegde waarde en heeft het een vers- en ambachtelijke uit- straling. Is het voldoende uniek om klan- ten te binden en/of nieuwe klanten te werven?
- Likt het product tot kopen door de uit- straling? Denk hierbij aan vorm, kleur, smakelijkheid, ambachtelijke/ Bourgondische uitstraling en verpakings- uitvoering.
- Is het product voor de consument mak- kelijk te bereiden en toe te passen in het

eetpatroon of eetgedrag?

- Heeft de klant veel of weinig keukenhulp- middelen nodig? Te veel hulpmiddelen maken het product meestal onaantrekke- lijk ingewikkeld.
- Zoek naar producteigenschappen die het gezondheidsimago versterken, zoals bv. Zout- en reductie (zie V.I.S project van De Belgische Beenhouwersbond... lees de vakartikelen en bekijk de demofilmpjes), allergenenvrij, mager, caloriearm en wei- nig E-nummerhulpstoffen. Alles wat met gezondheid te maken heeft, is elke dag voor iedereen belangrijk en dit blijft zo.
- Hoe goed is de houdbaarheid? Voor con- sumenten is de houdbaarheidsdatum of ten minste houdbaar tot-datum zeker ook belangrijk.
- Kan men van grondstoffen met een lage kostprijs een product met hoogwaardige kwaliteitsuitstraling maken?
- Ook de prijs van het product moet onder- bouwd zijn waarbij van belang is :
 - hoe groot de doelgroep is waar je je op richt;
 - welke verkoopprijs je kunt hanteren in jouw marktgebied;
 - of je kiest voor 'luxe' of 'gewone' klanten en wat wordt besteedt aan (luxe) voeding.
- Probeer een product te ontwikkelen dat de concurrentiepositie van producten en bedrijf versterkt bv. ten opzichte van de grootdistributie.
- Een zeer belangrijk aspect is de smaak en mondgevoel van het product. Voldoet het product aan
 - de gewenste malsheid/beet, zoutgehalte, kruidensterkte, vorm/model, kleur, aroma en mondgevoel? Is er de juiste balans tus- sen de diverse gebruikte ingrediënten?
- Denk bij het ontwikkelen van nieuwe pro- ducten aan verschillende toepassingsmo- gelijkheden in relatie tot het gebruiksmo- ment zoals bv. BBQ, wokken...
- Het imago van de grondstof of vleessoort kan een belangrijke rol spelen. Denk hier- bij aan bv. diervriendelijke landbouw die



EUROBEEF 2018, Junior Cup en Meesterschapwedstrijd



de populariteit van de vleessoort kunnen bepalen.

- Tijdgebonden producten zoals zomer/winterkost, barbecueperiode, aspergetijd... kunnen invloed hebben bij de productkeuze. Soms zijn producten het gehele jaar door toepasbaar in het assortiment.
- Zijn er bij het bedenken van een nieuw product extra productiekosten door extra investeringen? Ook de verkrijgbaarheid van grond- en hulpstoffen en een eenvoudige productiemethode zijn belangrijk.
- Marketing is een prachtig middel om het nieuwe product onder de aandacht te brengen, waarbij proeverijen organiseren de beste verkoopmethode is. Het is interessant om schoolklassen hierbij te betrekken of om op de 'Week van de Slager' een nieuw product te promoten.
- Opvallende afwijkingen betreffende toevoegingen en declaraties kunnen in strijd zijn met de wet. Goede informatie verzamelen over wetgeving kan latere teleurstellingen voorkomen.
- Een aantal trends waarop men ook nog kan aansluiten zijn:
 - Smaakcomposities die in de belangstelling staan
 - Nieuwe gebruiksmomenten of eetpatronen
 - Een trendy uitstraling en verpakking
 - Sociale- en culturele invloeden zoals bv. geloof, groepsgedrag en cultuur
 - Buitenlandse invloeden
 - Verschuivingen binnen het voedingspatroon zoals minder aardappels en meer luxe groenten
 - Alternatieve voedingspatronen zoals biologische-dynamische voeding

HOU REKENING MET:

- **Smaak en geur;** dit omvat het juiste evenwicht van de smaken. De geur komt eveneens in aanmerking: net zoals voor de smaak is het belangrijk de authenticiteit en het ambachtelijke karakter te respecteren. Een pastei moet een pasteismaak hebben, een kookworst een worstsmaak met een perfecte beet, m.a.w. laat een om originaliteitsredenen toegevoegd ingrediënt de originele smaak van het product niet verknoeien.
- **Uitzicht, presentatie;** dit wil zeggen de mate waarin het visuele aspect aantrek-

kelijk is, de creativiteit en de innovatie. De harmonie van de kleuren en het praktische en aantrekkelijke karakter van het product. De esthetische beoordeling, de presentatie... de eerste blik moet aange-naam en zo esthetisch mogelijk zijn.

- **Ambachtelijke, professionalisme, originaliteit;** dit is het unieke creatieve aspect en de originaliteit van de producten, gerechten, sierschotels...
- **Bereidingstechniek;** dit omvat technieken en vaardigheden waarmee een product, bereiding, sierschotel... is samengesteld o.a. cutter-, verhittings-, garneertechniek... uitzicht snijvlak, beet (mondgevoel), smaak, geur...
- **Netheid;** afwerking van de producten, schotelranden... → het respecteren van de hygiëneregels.

EUROBEEF & JUNIOR CUP

RUBRIEK 1 - SCHOTEL VERS VLEES

Vis is toegelaten op voorwaarde dat er **2/3 VLEES** op de schotels aanwezig is.

Opgepast voor kruiscontaminatie.

- In deze rubriek zijn de punten voor propagandistische waarde/vleespromotie, originaliteit en creativiteit van uitzonderlijk belang.

Veel voorkomende fouten

- **Algemene esthetische indruk:** te vol/overladen, te zware achtergrond, te kleine schotel/niet passend, rommelig, te vlak, geen variatie, geen passende garnering, vuile en vette randen, niet vers gewerkt.
- **Samenstelling:** niet-passende samenstelling, onevenwichtige verhoudingen, te veel/te weinig versiering/garnering.
- **Afwerking/finesse:** onharmonische legtechniek, onvoldoende uitgelegd, ligt over de rand, schotelrand vuil, portionering niet goed, lijn niet aangehouden.
- **Propagandistische waarde/vleespromotie:** onsmakelijke combinatie, te eenzijdig, onnatuurlijke kleur, verkleuring.
- **Originaliteit/creativiteit:** te simpel/eenvoudig, foute compositie, achtergrond te weinig.

RUBRIEK 2 - SCHOTELS KOUD BUFFET

Op basis van vleesproducten, eventueel aangevuld met het in de slagerij toegelaten assortiment zoals hapjes, toasten, koud gebrad, gevogelte, kaas, vis, enz...

Let op! Contaminatie tussen vlees en kaas,

vis, charcuterie ... is verboden!

- In deze rubriek zijn de punten voor afwerking en finesse, originaliteit en creativiteit van uitzonderlijk belang
- Hou vooral rekening met een aantrekkelijke kleurschakering en een strakke, gelijke presentatie dan oogst dat al veel waardering bij de jury.
- De regelmaat en de schikking van elke snede of stuk is heel belangrijk voor de esthetische beoordeling.
- Het werken met vis én vlees houdt in dat je erg hygiënisch (HACCP regels) moet werken. De vis mag niet in contact komen met vlees. Het verdient wel aanbeveling om deze schotel met vlees en vis zo vers mogelijk te maken.

Veel voorkomende fouten

- **Algemene esthetische indruk:** te vol/overladen, te zware achtergrond, te kleine schotel/niet passend, rommelig, te vlak, geen variatie, geen passende garnering, niet vers gewerkt.
- **Samenstelling:** niet-passende samenstelling, onevenwichtige verhoudingen, te veel/te weinig versiering/garnering.
- **Afwerking/finesse:** onharmonische legtechniek, onvoldoende uitgelegd, ligt over de rand, schotelrand vuil, portionering niet goed, lijn niet aangehouden.
- **Propagandistische waarde/vleespromotie:** onsmakelijke combinatie, te eenzijdig, onnatuurlijke kleur, verkleuring.
- **Originaliteit/creativiteit:** te simpel/eenvoudig, foute compositie, achtergrond te weinig.





EUROBEEF 2018, Junior Cup en Meesterschapwedstrijd



RUBRIEK 3 - AMBACHTELIJKE KOOKHAM

Gehele kookham **zonder been**, gebraseerde ham of gebakken ham.

Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** ongelijkmatig van kleur, vormafwijking, bleek/flets.
- **Inwendig aanzicht (snijvlak)/samenstelling/snijdbaarheid:** groene plekken op snijvlak, bruine/rode plekken op snijvlak, bleek/flets, uitgedroogde/verkleurde/grijze rand, te zacht, te stug, witte randjes (eiwitstolling) tussen de deel stukken, kleine gaatjes, plakken vallen uit elkaar bij het snijden, te snel ontvormd.
- **Smaak:** te weinig specifieke ham smaak, te waterachtig, zoetig, zuur, onvoldoende beet (mondgevoel).
- **Geur:** te weinig vlees-ham-aroma, onnatuurlijke geur.

RUBRIEK 4 - AMBACHTELIJKE GEZOUTEN HAM

Rauwe ham **zonder been**, al dan niet gerookt.

Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** zoutuitslag, kleurafwijking, vormafwijking, ongewenste schimmel.
- **Inwendig aanzicht (snijvlak)/samenstelling/snijdbaarheid:** donkere/grijze randen, groene strepen in de ham, afwijking van kleur na het aansnijden, loskomen van het zwoerd, onvoldoende droog/rijping.
- **Smaak:** zoutsmaak is te fel aanwezig, vrij droge smaak, zuur, in de kern niet gezouten, geen voldoende rookmaak, teveel rookmaak, ranzigheid.
- **Geur:** te weinig aroma, onnatuurlijke geur.

RUBRIEK 5 - AMBACHTELIJK GEZOUTEN VLEESWAREN

Zoals nootham, filet de Saxe, bacon, buikspek en rookvlees met uitzondering van ham.

Veel voorkomende fouten: zie ambachtelijke gezouten ham

RUBRIEK 6 - AMBACHTELIJKE VLEESPRODUCTEN

Met **uitzondering van Parijse worst** met een **diameter van minstens 75 mm**. Alle vleesproducten zoals kookworsten, vleesbrood, pastami, ... **met uitzondering van vleesproducten in rubriek 7. 8. 9. 10. en 11.**

Vleeswaren heb je op een vakwedstrijd ook niet zo in de hand, bv. er kan altijd een luchtbel of een oneffenheid ingeslopen zijn. Vacuüm cutteren en vacuüm afvullen kan dit al verhelpen...

Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** kleurafwijkingen, gerimpelde darmen, strepen en vlekken op het product, slecht afgebonden.
- **Inwendig aanzicht (snijvlak)/samenstelling/snijdbaarheid:** afwijking van kleur na het aansnijden, gelei- en vetafzetting in het deeg, gelei- en vetafzetting onder de darm, onvoldoende kleurvorming, onstabiele kleur, grijsverkleuring in de kern, luchtgaten/groene vlekken, bruine en zwarte vlekken bij aansnijden, te lichte/te donkere kleur, te zacht, te stevig, kruiden-opeenhoping, de grove delen (korrel) van de grondstof vallen uit het deeg, restanten/kraakbeen/zonen/zwoerd/stempels/vreemde delen.
- **Smaak:** geen natuurlijke smaak, flauwe of sterke smaak, mufte smaak, zuur, onvoldoende beet (mondgevoel).
- **Geur:** te weinig aroma, onnatuurlijke geur.

RUBRIEK 7 - AMBACHTELIJK VLEESPRODUCT OP BASIS VAN LEVER

O.a. pasteien, mousses, leverworsten, paté en crôte...

Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** spekplaten niet gesloten of los, kleurafwijkingen.
- **Inwendig aanzicht (snijvlak)/samenstelling/snijdbaarheid:** afwijking van kleur na het aansnijden, gelei- en vetafzetting in het deeg, onvoldoende kleurvorming, onstabiele kleur, grijsverkleuring in de kern, luchtgaten, te lichte/te donkere kleur, te zacht, te stevig, de grove delen (korrel) van de grondstof vallen uit het deeg, kruiden-opeenhoping, restanten/kraakbeen/zwoerd/stempels/vreemde delen, brokkelig.
- **Smaak:** geen natuurlijke smaak, flauwe of sterke smaak, te overheersende leversmaak, zuur.
- **Geur:** te weinig leveraroma, onnatuurlijke geur.

RUBRIEK 8 - AMBACHTELIJKE DROGE WORST

Gerookt of niet gerookt, met uitzondering van salami met een **diameter van minstens 75 mm**.

Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** ongelijkmatige vorm, darm niet vol, darm gerimpeld, darm los/slecht afgebonden, te lichte/te donkere rookkleur, ongelijkmatig gerookt, ongewenste schimmel.
- **Inwendig aanzicht (snijvlak)/samenstelling/snijdbaarheid:** te grof/te fijn, ongelijkmatig verdeeld, kleur te lichte/te donker, donkere/harde rand, grijs/groen verkleurd, verkleuringen in de kern/ bleke kern snit niet helder, week/slap, luchtgaten, te vet/te mager, kruiden-opeenhoping, restanten/kraakbeen/zonen/zwoerd stempels/vreemde delen, niet snijvast, korrelig, dicht geslagen, vetzweeten.
- **Smaak:** te zout/te flauw, te sterk/weinig gekruid, te sterke/te zwakke rookmaak, bitter, zuur, onzuivere/afwijkende smaak, weinig vleesaroma, te vers.
- **Geur:** geen aroma, bedorven, verstikt, ranzig muf/oud, onnatuurlijke geur.

RUBRIEK 9 - AMBACHTELIJK VLEESPRODUCT OP BASIS VAN BLOED

O.a. bloedworst, bloedpens...

Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** Eenzijdige bloedworst kleurafwijkingen, witte strepen.
- **Inwendig aanzicht (snijvlak)/samenstelling/snijdbaarheid:** oud bloed gebruikt, te lange wachttijden tussen afvullen en koken, vetafzetting in het deeg, geklonterd zwoerd of spek → te koud verwerkt, te lichte/te donkere/matte kleur, te zacht, te stevig, rosé spekblokjes (korrel) → spek niet afgebroeid, de grove delen (korrel) → bv. spekblokjes van de grondstof vallen uit het deeg, kruiden-opeenhoping, brokkelig, niet lang genoeg gekookt, niet gaar, grijs/groenverkleuringen van de korrel bv. tongen en nieren.
- **Smaak:** geen natuurlijke smaak, flauwe of sterke smaak.
- **Geur:** onnatuurlijke geur.

RUBRIEK 10 - AMBACHTELIJK VLEESPRODUCT OP BASIS VAN GEVOGELTE

Zowel gedroogde, gezouten of verhitte producten, met inbegrip van gevogeltelever.

Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** ongelijkmatige vorm, snit niet correct, bleek/



EUROBEEF 2018, Junior Cup en Meesterschapwedstrijd



flets, spek niet gesloten of los, ongelijkmatige kleur, slecht gerold/gewikkeld, te dik/te kort, te licht/te veel gebraden.

- **Inwendig aanzicht (snijvlak)/samenstelling/snijdbaarheid:** te grof/te fijn, ongelijkmatige verdeling, weinig tekening, te dikke spekrand, te licht/te donker, grijze/groene vlekken, donkere rand, luchtgaten, te vet/te mager, zwoerd/zenen/kraakbeen/stempels/klieren, gelei afzetting, slap/week, droog/taai, stug/gummi, korrelig, geen binding, snijvast.
- **Smaak:** te zout/te flauw, te weinig vleesaroma, te sterk/te weinig gekruid, onzuivere smaak, ranzig, onvoldoende beet (mondgevoel).
- **Geur:** zuur, bedorven/verstikt, te weinig aroma, muff/oud, onnatuurlijke geur.

RUBRIEK 11 - GELEIBEREIDINGEN

O.a. preskop, kalfskop, Breugelkop...

Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** onheldere gelei, kleurafwijkingen.
- **Inwendig aanzicht (snijvlak)/samenstelling/snijdbaarheid:** restanten van been, te veel/te weinig vlees t.o.v. gelei, onzuivere gelei gebruikt, kleurafwijkingen, grijsverkleuring, te zachte/te stevige structuur.
- **Smaak:** te zout, te veel kruiden, geen natuurlijke smaak, flauwe of sterke smaak, zuur.
- **Geur:** onnatuurlijke geur.

RUBRIEK 12 - BEREIDE GERECHTEN OF OVENKLARE GERECHTEN

Op basis van **vlees** en **vis**.

→ In deze rubriek zijn de punten voor originaliteit en creativiteit, afwerking en finesse van uitzonderlijk belang

Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** te grote/te kleine porties, kleurgebreken, niet passende recipiënt/garnering (versiering), foute verpakking, rommelig.
- **Inwendig aanzicht/samenstelling:** foute samenstelling, onaantrekkelijke kleur, onevenwichtige verhouding hoofdingrediënten t.o.v. andere ingrediënten, te weinig/te veel saus, te droog, te slap/week, geen/te veel binding, ligt over de rand, schotelrand vuil.
- **Smaak:** te zout/te flauw, te weinig aroma,

te weinig/te veel gekruid, onzuivere smaak.

- **Geur:** zuur, niet vers, te weinig aroma, onnatuurlijke geur.

RUBRIEK 13 - SALADES

Op basis van **vlees** en **vis**.

Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** te voloverladen, rommelig, kleur te licht/te donker/ongelijkmatig, slecht gevuld, te weinig/te veel garnering, te simpel, verkeerde foute samenstelling.
- **Inwendig aanzicht/samenstelling:** saus- te dik/te dun/olieachtig, niet homogeen, te veel/te weinig hoofdingrediënten t.o.v. saus/ andere grondstoffen, te veel/te weinig/te grof/te fijn, droog/hard/ gummiachtig, papperig, slecht verdeeld, recipient vuil, onvoldoende verzorgd, portionering niet juist, ongeschikte garnering, onnatuurlijke kleur.
- **Smaak:** te zout/te zuur te zoet/flauw, bitter/ranzig/te sterk gekruid, afwijkende smaak, specifieke smaak ontbreekt, ingrediënten te gaar/te rauw
- **Geur:** zuur, niet fris, niet vers, te weinig aroma, onnatuurlijke geur.

RUBRIEK 14 - INNOVATIEVE PRODUCTEN

Op basis van **vlees**.

Deze rubriek is exclusief voorbehouden voor producten die door hun presentatie en samenstelling vernieuwend zijn in het assortiment.

Bijzondere opmerkingen

De **schotels en de producten** moeten vol-

doen aan de eisen van de huidige geldende **Belgische wetgeving!** Zij moeten door de deelnemers **persoonlijk** op **ambachtelijke wijze** vervaardigd zijn!

• RUBRIEKEN 1, 2, 12

De afmetingen van de schotels mogen **maximaal 75 cm x 120 cm bedragen**. De deelnemer dient er voor te zorgen dat elke schotel ook na de aflevering, gemakkelijk verplaatsbaar blijft (voor delicate schotels dient eventueel een onderstel voorzien, zodanig dat de schotel met het onderstel tentoongesteld kan worden). **Het maximale gewicht wordt vastgelegd op 40 kg**. Ter plaatse bestaat de mogelijkheid om aan de schotels eventueel kleine herstellingen uit te voeren.

• RUBRIEKEN 12 EN 13

Bij elke schotel in deze rubrieken, dient een kleine **afzonderlijke proefportie** (wegwerpverpakking) voorzien, die de jury's (**4 leden**) moeten toelaten de smaak van de hoofdbestanddelen te beoordelen. Garnituren dienen niet voor te komen op de proefportie. Onder hoofdbestanddelen wordt verstaan: **het vlees, gevogelte, vis of ander hoofdelement, de eventuele bijkomende elementen, zoals mousse, aspic, vullingen... en de erbij horende saus(en)**.

• RUBRIEKEN 3 TOT EN MET 11

De vleesproducten in deze rubriek moeten als een **volledig product aangeboden worden, dus niet doorgesneden en niet aangesneden**. Met uitzondering van terrines, zullen de vleeswaren door de organisatoren op neutrale dienbladen geplaatst worden.

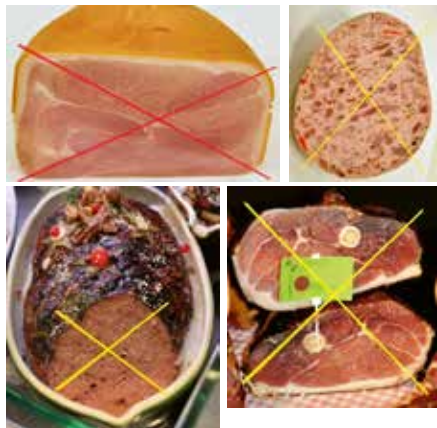




EUROBEEF 2018, Junior Cup en Meesterschapwedstrijd



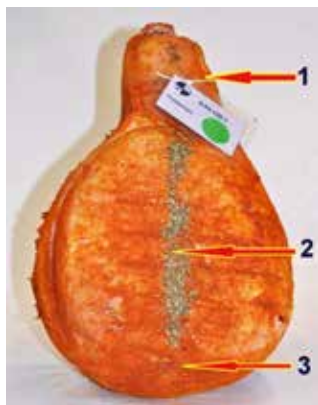
NIET door- of aansnijden!



MEESTERSCHAPWEDSTRIJD

RUBRIEK 1 - AMBACHTELIJKE KOOKHAM

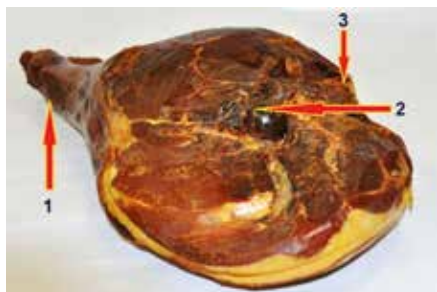
Bepikt tot gehele kookham met been, zijnde schenkel en boegpijp.



Veel voorkomende fouten: zie ambachtelijke kookham

RUBRIEK 2 - AMBACHTELIJKE GEZOUTEN HAM

Rauwe ham, met been, zijnde schenkel of boegpijp, al dan niet gerookt.



Veel voorkomende fouten: zie ambachtelijke gezouten ham

RUBRIEK 3 - SALAMI

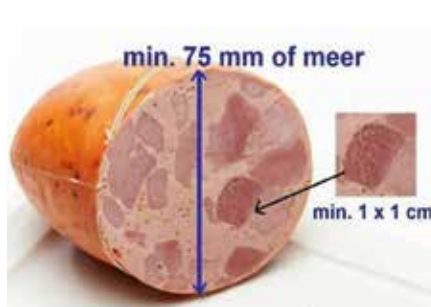
Met diameter van minstens 75 mm of meer – in kunst-of natuurdarm, vlees van alle diersoorten is toegestaan.



Veel voorkomende fouten: zie ambachtelijke droge worst

RUBRIEK 4 - PARIJSE WORST

Met een diameter van minstens 75 mm of meer en met niet gemalen stukken vlees van minimum 1 cm x 1 cm. In kunst-of natuurdarm, vlees van alle diersoorten is toegestaan.



SPECIFICATIES bij de producten die mogen ingediend worden:

1. Gekookte beenham

- soort vlees: varkensham (geen andere soorten wegens moeilijk vergelijkbaar)
- volledige ham met been, schenkel en bil mergpijp. Het product mag niet aangesneden zijn en er mogen geen stukken weggelaten worden (vb. Coburg snit)
- mag aan de buitenkant afgewerkt zijn met kruiden en/of gebakken zijn als afwerking
- mag op geen enkele manier aangesneden of doorgesneden zijn, dus een volledige ham

2. Rauwe beenham

- soort vlees varkensham (geen lam, wild enz. om reden dat de producten moeilijk te vergelijken zijn)
- gedroogd met been, schenkel en bil mergpijp (niet open gesneden en geperst type Ganda ham)
- schaambeent mag eruit maar hoeft niet; product mag op geen enkele manier aangesneden of doorgesneden worden. Het moet een ganse ham zijn
- mag aan de buitenkant afgewerkt zijn met kruiden vb. peper enz.

3. Salami

- Hier mogen alle soorten vlees gebruikt worden vb. rund, varken, paard, gevogelte, lam enz.
- darmkaliber moet minstens 75 mm zijn
- mag aan de buitenkant afgewerkt zijn met kruiden vb. peper enz.
- binnenin mag een garnituur gebruikt worden vb. peperbollen paprika enz.
- mag onder geen enkel manier aangesneden of doorgesneden zijn

4. Parijse worst

- een kookworst met een samenstelling van fijne deeg en grote stukken.
- de korrel mag niet gemalen zijn
- de stukken moeten minimum 1 cm op 1 cm groot zijn
- darmkaliber moet minstens 75 mm zijn
- er mag een natuurdarm gebruikt worden zoals het runder zakeind maar ook hier geldt de 75 mm norm *mag aan de buitenkant afgewerkt zijn
- er mag binnenin garnituur gebruikt worden vb. mosterdzaad, groene peper, paprika enz.
- mag niet aangesneden of doorgesneden zijn.

Veel voorkomende fouten: zie ambachtelijke vleesproducten

Bijzondere opmerkingen

Alle producten moeten voldoen aan de eisen van de huidige geldende Belgische wetgeving. Zij moeten door de deelnemers persoonlijk vervaardigd zijn. De producten blijven eigendom van de deelnemers, voor zover zij worden afgehaald binnen de vastgestelde termijn. Producten die niet tijdig opgehaald worden, worden eigendom van de organisatie en gaan naar liefdadigheidsinstellingen uit de regio.

De **vleesproducten** moeten als een **volledig product** aangeboden worden, dus **NIET AANGESNEDEN**.

Bekijk ook de demofilmpjes op www.bb-bb.be

Veel succes!

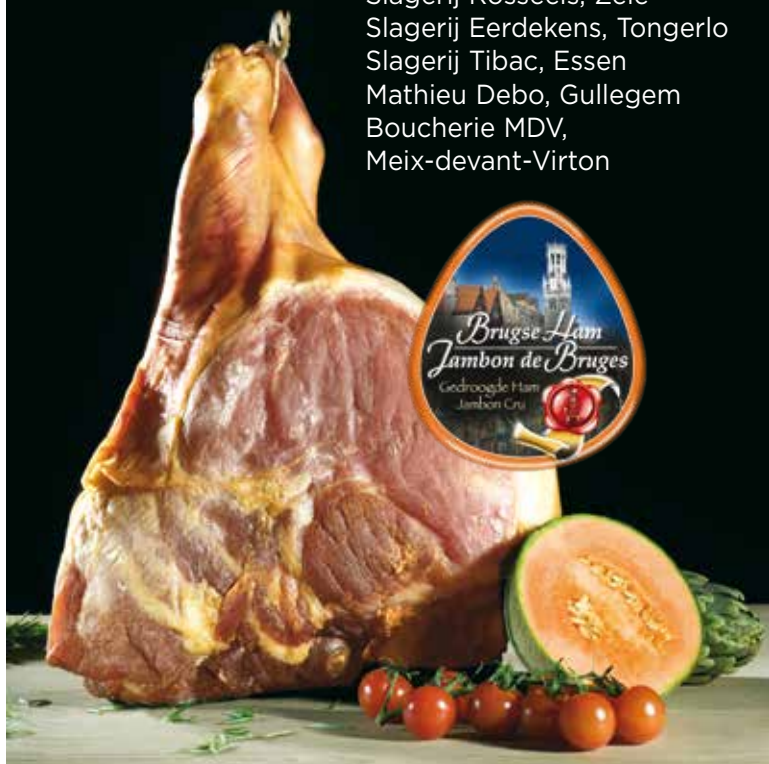
Redactie en foto's:
Bertrand Vande Ginste

Winnaars wedstrijd BB05

Brugse Ham

Jambon de Bruges

Slagerij Rosseels, Zele
Slagerij Eerdekens, Tongerlo
Slagerij Tibac, Essen
Mathieu Debo, Gullegem
Boucherie MDV,
Meix-devant-Virton



**SLAGERS
VARKEN**

Lekker en gezond
varkensvlees voor
iedere dag!



Voor alle slagers die hun klanten
dagelijks een lekker stukje varkensvlees
willen aanbieden aan een betaalbare prijs.

Contact: 0479 72 29 30 - Slagersvarken@danis.be
Consumer product of Danis



NIEUW NIEUW NIEUW

- ** RIB SPICES INTERSPICE**
- ** RIB LAKAGE INTERSPICE**
- ** PULLED PORC SPICES**
- ** PULLED PORC SAUCES**

Inlichtingen en/of stalen.....

Vraag er naar bij uw leverancier van kruiden

**INTER-SPICE
INDASIA**

Groothandel - Import

KRUIDEN - SPECERIJEN - DARMEN
HULPSTOFFEN - MARINADE

Wij leveren rechtstreeks aan Groothandel en industrie

Pamelstraat Oost 448 • 9400 Ninove, Belgium
Tel. 054-33 86 54 • Fax 054-34 42 08
e-mail: info@interspice.be
www.interspice.be.

• ADVIES • PRODUCTONTWIKKELING



DE SMAAK VAN DEGENS EN REJO

TOSCAANSE GROENTEN & PASTASALADE

Ingrediënten:

- 400 g groene boontjes, kort gegaard en verkleind
- 3 st gele paprika, ontpit en in brunoise gesneden
- 4 st tomaat, ontpit en in brunoise gesneden
- 1 bundel lente-ui, in fijne ringen gesneden
- 200 g zwarte olijven, uitgelekt en in ringen gesneden

REJO producten:

- 500 g S09648 **TOSCAANSE DRESSING**
- 500 g S09113 **CASARECCE 25 DIVELLA**
Bevat: gluten

Bereiding & presentatie:

1. Kook de **CASARECCE 25 DIVELLA** beetgaar in ruim gezouten water, koel zo snel mogelijk terug.
2. Vermeng alle ingrediënten samen en presenteer in een mooie schaal.
3. Werk af met de lente-ui.



7036729

DRESSING BASIS NR

Inhoud: 2 kg

Dressing Basis NR is een witte, geëmulgeerde dressing met o.a. ei, mosterd en peper. Meng deze milde dressing eens naar eigen believen voor een meer kruidig resultaat.



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

'MIXOLOGY' MET BASIS DRESSING NR

HOE WERKT HET ?

Voeg per bus (2kg) *Degens Basis Dressing (7036729)*
200 g *Taste Sensation* toe naar keuze:

- *Taste Sensation Italiaans (7048359)*
- *Taste Sensation Kerrie (7048558)*
- *Taste Sensation Lente (7048592)*
- *Taste Sensation Campagnard (7048557)*

TASTE SENSATION
ITALIAANS

TASTE SENSATION
KERRIE

TASTE SENSATION
LENTE

TASTE SENSATION
CAMPAGNARD



GRATIS

transacties tot 5 euro

Elektronisch betalen zit in de lift, zeker voor kleine bedragen. Worldline kent een groei van maar liefst 32% voor betalingen met Bancontact voor kleine bedragen. Om deze betalingen nog meer te stimuleren, bieden wij onze klanten met een Worldline Pack* **gratis Bancontact transacties voor bedragen tot en met 5 euro****. **En dit elke maand opnieuw**. Straf hé?

**Exclusief bij
Worldline**

Profiteer vandaag nog van dit aanbod.



078 055 026 (ma-vr, 9-17 u.)



campaigns-belgium@worldline.com



worldlinepacks.be/nl











* Klanten die over een Compact, Complete of Comfort Pack beschikken.

** Beperkt tot 2000 Bancontact transacties per maand.














PARTNERLIJST






PARTNER	CONTACT	KORTING
 ALL FIRE SECURITY	Laurens Mingneau T. 056/ 42 32 29 laurens@allfiresecurity.be	5% korting bij bestelling via onze webshop. Dit kan door het ingeven van de couponcode: 'landsbond755'. Enkel geldig op bepaalde toestellen
 BARO	Peter Renders peter.renders@baero.com 0031 (0)6-53428436.	50% korting op montage bij aankoop compleet verlichtingsplan
 BEE	Carlos Hitier tel +32 15 28 13 50 carlos.hitier@bee.eu bee.eu	Marktconforme prijs met toeslag voor industriële volumes
 BLEIJENBERG	DIRK VALKIERS 03/326 36 00 verkoop@bleijenberg.be	Extra themapunten voor gratis marketing ondersteunende tools! Nieuw klanten krijgen GRATIS MYQU.TV
 BOSSUYT	BOSSUYT TOM 056/36 11 80 tom@bossuytwi.be	Slagersactie via bon in De Blegische Beenhouwerij
 BRAGARD SA	Alexandre Blondiaux 063/22.16.76 info@bragard.be www.bragard.com	15% korting op de ganse catalogoog
 BTS INTERIM	Vlaanderen: 03/211 09 03 Wal: 04/277 45 10 info@btsfood.be	Persoonlijke aanpak + gunstige voorwaarden voor onze leden
 CCV	NIELS CARNEL n.carnel@be.ccv.eu +32 (0)57 215 215	Tot €100 korting bij aankoop/huur van uw CCV betaaloplossing €0,09/transactie bankcontact
 DANIS	Klaas Gruyaert 0479 72 29 30	Gratis degustatie bij de slager naar aanleiding van een evenement met inbegrip van 10kg gratis vlees
 DEVAFLOOR	SERNEELS NILS 014/51 54 85 info@devafloor.eu	5% korting op factuurbedrag + 5 l onderhoudsproduct specifiek voor gietvloeren
 DEWECO	DE WEERDT FRANK 03/455 56 36 fdw@deweco.be	5% korting op factuur van uitgevoerde werken
 DIBAL	Guus Mertens +32 (0) 471 71 95 63 guus.mertens@dibal.be	Slagersactie
 DUPONT	DUPONT NV 056/20 32 09 info@dupont.be	7% afhaalkorting in showroom, niet cumuleerbaar met andere kortingen of promoties
 EASY PAYMENT SERVICES BVBA	Deborah De Brabanter 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

PARTNER	CONTACT	KORTING
EDENRED 	AANSLUITINGEN EDENRED 02/679 55 59 affiliatenetwork-be@edenred.com www.edenred.be cindy.voisin@edenred.com	Slagersactie via www.edenred.be
ESSENT 	ESSENT TEAM 03/270 95 79 slagers@essent.be	Als lid van de Landsbond krijgt uw beenhouwerij toegang tot het grootzakelijk tarief van essent.be. Dit tarief volgt de marktprijzen op de voet en is normaal enkel op aanvraag te verkrijgen. Bovendien krijgt u dit tarief elke keer opnieuw. U hoeft dit niet aan te vragen, wij brengen dit automatisch in orde. Wat krijgt u méér? Een klantendienst die altijd speciaal voor u klaarstaat. Een antwoord op al uw vragen i.v.m. facturatie? Hulp bij uw prijsvergelijking met andere leveranciers? U belt 03 270 95 79 (op weekdays tussen 9u en 17u) of u mailt wanneer u maar wilt naar slagers@essent.be .
EUROFINS 	MANUEL DE CAMPENAERE 050/45 00 60 manueldecampaere@eurofins.com	ANALYSEPRIJS: € 34,00 bij contante beta-ling / € 39,00 bij overschrijving na ont- vangst factuur. vanaf het tweede gehaktstaal dat u meegeeft: € 26,00/staal. TRANSPORTPRIJS: binnen afgesproken periode (augustus-sep-tember): eerste afhaling: gratis tweede afhaling: - bij heranalyse: gratis - indien eerste keer geen staal beschikbaar: + transport: € 25,00 een extra afhaalronde wordt in oktober 2014 georganiseerd. bij heranalyses wordt geen transport doorgerekend, bij andere afhalingen wel (transport: € 25,00).
FIMATEC FIMATECH <small>WEEGSCHALEN SNIJMACHINES</small>	DEBRUYNE JELLE 0475/ 68 18 31 jelle@fimatech.be	5% korting
FOODDESK 	BENIEST CARL 014/58 84 66 info@fooddesk.be	FoodDESK biedt een totaalpakket aan van producten en diensten waarmee handelaren veel tijd/geld besparen en ze in orde worden gebracht met de allergenendeclaratie en voedselveiligheid (HACCP). Wees klaar voor de toekomst en verdien uw investering gegarandeerd terug via de kostprijsberekeningsmodule. Benieuwd hoe u van een last (wetgeving) een deugd maakt? Ontdek het snel via onze vernieuwde website: www.FoodDESK.be KORTING: Alle beenhoudersbond-leden krijgen een korting van 150€ op de opstartkost. Tevens kunnen wij een fikse korting voorzien voor alle opleidingen en krijgt u de eerste 2 maanden gratis licentie. Interesse? Wij komen graag vrijblijvend even langs.
IMPERIAL MEAT PRODUCTS 	NYN PACKO 09/ 370 03 71 www.imperial.be	Slagersacties
JOYN 	Arne Van Lersberghe Joyn Ambassador Coach arne.vanlersberghe@joyn.be 0498/67.62.73	Word lid van hét grootste netwerk van lokale handelaars. Joyn is actief in meer dan 8000 handelszaken met meer dan 2 miljoen gebruikers in België. Met de Joyn-kaart of applicatie sparen je klanten punten bij elke aankoop in je zaak. Joyn biedt u de mogelijkheid om je klanten te binden, gegevens te verzamelen, met je klanten te communiceren, klanten laten terugkeren en nieuwe klanten aantrekken. Wordt nu lid en ontvang 200 gratis kaarten!
KONVERT 	HEGGERMONT SIMON 056/240.153 national.accounts@konvert.be	Een uniforme nationale doorstuurcoëfficiënt van 1,78 als korting voor de leden van de Landsbond
LEMMENS WINKELINRICHTING LEMMENS <small>WINKELINRICHTING EN MEUBEL</small>	Pieter Nuyts 03/455 24 90 info@winkelinrichting.be	Extra korting op eigen gefabriceerde meubelen
LIMAS GROUP 	MASSON CHRISTOPHE 03/298 01 01 christof.masson@grouplimas.be	Gratis audit en proofing aan (ongedierte bestrijding) + korting van 15% op de basistarieven
LIXERO 	CORNEZ LUC 0479/56 50 28 retail@lixero.eu	20% korting op brutoprijslijst + gratis bezoek en offerte voor nieuwe verlichting
LUMINUS 	Contact facturatie: kmo.service@edfluminus.be 078/155 230 Contact commercieel: kmosales@edfluminus.be 011 246 498 Openingsuren: 8u-16u30	Ons commercieel KMO team staat steeds voor jullie klaar om een offerte op maat te maken. Zowel voor elektriciteit en gas alsook voor onze nieuwe diensten zoals zonnepanelen, laadpalen en boilers. Met deze nieuwe diensten vergroot Luminus uw energie-efficiëntie en laat U besparen op uw energieverbruik.

PARTNER	CONTACT	KORTING
 LUNCHBREAK	Davy De Witte lunchbreak@davydewitte.com 0488 35 33 26	10 % korting
 MEAT TIME	Henk De Vlieger 0496/36 87 15 devliegerhenk@msn.com	200 € korting bij aankoop van de afhaalfrigo. Niet cumuleerbaar met andere acties.
 MY FLEXI-JOB	Dave Peeters dave@myflexijob.be Tel: 0468/35.78.85	Exclusieve korting voor onze leden bij My Flexi-Job Wil jij in jouw slagerij ook starten met flexi-jobs? Surf dan zeker eens naar www.myflexijob.be . Daar vind je alle informatie over werken met flexi-jobs én meer dan 10.000 kandidaten in heel Vlaanderen die op zoek zijn naar een flexi-job. En als lid van de Landsbond Beenhouwers krijg je er een exclusieve korting van 10% op jouw vacatures. Hiervoor stuur je een mailtje naar info@myflexijob.be met vermelding van jouw lidnummer. Veel succes!
 MY QU tv	VALCKIERS MICHAEL 0473/ 43 86 85 michael@valkiersmarketing.be	€ 200 korting bij aankoop van een starters- pakket
 MFC KOELPLATEN	MISSANT ANNICK 0477/67 53 07 monheimfoodcontact@skynet.be	GRATIS LEVERING OVER HEEL BELGIE
 NAVIMEAT	DECONINCK PASCAL 050/82 23 33 info@navimeat.be	Slagersactie via bon in De Blegische Beenhouwerij
 PLUS DEALS	Contacteer PlusDeals via info@plus-deals.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 · www.bb-bb.be/Plusdeals-1p92.php Ken uw klanten door uitgebreide rapportage mogelijkheden · www.bb-bb.be/Plusdeals-1p92.php Moderne communicatie met uw leden en klanten via mail en app messaging · www.bb-bb.be/Plusdeals-1p92.php Behalve klantenkaart, ook uitbreidbaar voor cadeaubonnen, stempelkaarten, kortingacties. · www.bb-bb.be/Plusdeals-1p92.php Geen investeringen nodig, maar gebruik van bestaande PC, tablet of online kassasysteem · www.bb-bb.be/Plusdeals-1p92.php Snelheid van toekennen van kortingen (1 seconde per transactie) door integratie mogelijkheden · www.bb-bb.be/Plusdeals-1p92.php Behalve kaart, ook gratis app · www.bb-bb.be/Plusdeals-1p92.php Keuze tussen open of gepersonaliseerd spaarsysteem · www.bb-bb.be/Plusdeals-1p92.php Gebruiksgemak voor handelaar en klant · www.bb-bb.be/Plusdeals-1p92.php Moderne uitstraling
 PREMEDI	STEVENS SVEN 016/30 81 11 sven.stevens@premed.be	€100 korting op beheersbijdrage
 QUALITY GUARD	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.
 RANDSTAD	PLANCQUAERT MICHELE 02/ 209 12 32 michele.plancquaert@randstad.be	Persoonlijke aanpak + gereduceerd tarief
 REALCO	AYMAN AMIN GSM: +32 473 96 36 68 Tel +32 (0)10453000 ayman@realco.be	5% korting (vanaf € 250)
 REJO	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

PARTNER	CONTACT	KORTING
 SD WORX	PEETERS JOAN 03/220 26 28 joan.peeters@sdworks.com	Zie website www.bb-bb.be
 SECUREX	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)
 SUEZ	PHILIP NEYT +32(0) 473 497 185 philip.neyt@suez.com	Minimum 5% korting op huidige factuur (te bepalen na overleg exclusief dierlijk afval) + optimalisatie ivm vlarem of andere wetgeving).
 SUMMIT SMART RETAIL SOLUTIONS	Filip Van Damme 050/23.19.60 info@summitretail.be	Korting/slagersactie
 SODEXO	MORADE R'GHIF 02/547.55.88 affiliates-sodexocard.be@sodexo.com http://be.benefits-rewards.sodexo.com/nl	Een voordeeltarief voor de aanvaarding van maaltijdcheques. Standaardtarief 1,5% met een minimum van €0,10 en transacties boven de €10 aan € 0,65. Voordeeltarief 1,4% in plaats van 1,5%. Contactpersoon : Morade R'Ghif 02/547.55.88 emailadres: affiliates-sodexocard.be@sodexo.com Website: http://be.benefits-rewards.sodexo.com/nl
 SODIBE	GYSEL KAREL 03/236 68 06 karel@sodibe.be	Vaste dossierbeheerder, alles in prijs en 10% korting op de administratiekosten.
 SYNTRA WEST	Bram Lemmens 078 353 653 info@syntrawest.be	5% korting op alle Syntra West opleidingen bedoeld voor de slager-traiteur
 TOTAL	Vanessa Sim +32 (0)2 233 37 41 Vanessa.sim@total.com	Tankkaart: geen abokosten en korting op de officiële brandstofprijs: 8€ct/liter in één Total station naar keuze of 5€ct/liter in stations Belgisch Total netwerk.
VALENTYN	VALENTYN MICHEL 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.
 VAN ENGELANDT	VANDENBUSSCHE KATLEEN 02/521 63 06 info@vanengelandt.com	5% korting
 VANHEEDE	VANHEEDE ENVIRONMENT GROUP VANHEEDE CAROLINE 056/ 52 16 31 caroline.vanheede@vanheede.com	Gratis afvalscan en verbetervoorstel op maat van het bedrijf ivv van Vlarema-wetgeving - optimale recyclagegarantie - gratis toegang tot uw online afvaldossier myVanheede
 VERSTEGEN	Geert Vermeersch. 015/21 09 75 gvermeersch@verstegen.be	Slagersactie via bon in De Belgische Beenhouwerij
 WAUTERS PLASTICS	WAUTERS NICO 071/60 04 00 nw@plasticswauters.be	- 5% bij aankopen van minder dan € 25, - 10% vanaf aankopen van + €25 met uitzondering van -15% op aankopen boven € 75 in rubriek sanitaire benodigdheden zoals buizen, aflopen etc., - 5% op afsluitingen bekaert, - 5% op tuinmeubelen, -5% op filmrollen en rollen in polyethyleen. geen prijskorting op afprijzingen of speciale aanbiedingen.
 WIMAG	MEVR. CARREBROUCK KATHY TEL 093745715 - FAX 093740537 info@wimag.be	Slagersactie

PARTNER	CONTACT	KORTING
WORLDLINE 	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)
WALIBI-BELLEWAERDE- AQUALIBI 	www.tickets-for-parks.be	Aanbod in 2018 voor de leden van Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België. - Walibi: Ticket aan 31EUR pp BTW inbegrepen. Geldigheid van 31/3 tem 4/11/2018. www.tickets-for-parks.be - Paswoord BBBB - Bellewaerde: Ticket aan 28EUR pp BTW inbegrepen. Geldigheid van 31/3 tem 4/11/2018. www.tickets-for-parks.be - Paswoord BBBB - Aqualibi: Ticket aan 16.50EUR pp BTW inbegrepen. Geldigheid van 31/3 tem 4/11/2018. www.tickets-for-parks.be - Paswoord BBBB
ZENOBE 	BENOIT HAESBROUCK savemoney(at)zenobe.energy tel: +32 (0) 4 290 00 03	Zenobe stelt aan de leden van de Landbond voor om gratis en zonder enige bijkomende verplichting een energiebalans uit te voeren. De balans richt zich op de volgende punten: 1. Energieaankoop Analyse van de factuur, risico-en verbruiksprofiel. Aanbevelingen en commercieel voorstel. Voordeel: Elk lid ontvangt bij het onderschrijven van een leveringscontract een aankoopbon ter waarde van € 50 voor de aankoop van ledverlichting op de webiste van onze partner win4led.be 2. Vermindering van het verbruik. - Monitoring van de verbruiksposten (essentieel voor klanten die gebruik maken van hoogspanning) Voordeel: 10% op het materiaal en de plaatsing - Studie voor het optimaliseren van de verlichting, voorstel van LEDoplossing aangepast aan de beenhouwerij met een berekening van terugverdieneffect op de investering Voordeel: 10% op het materiaal en de plaatsing - Haalbaarheidsstudie wat betreft de plaatsing van zonne-energie met berekening van terugverdieneffect op de investering Voordeel: 5% op het materiaal en de plaatsing

OPROEP AAN ALLE SLAGERS AANWEZIG OP DE AVOND VAN DE WEST-VLAAMSE SLAGER

Bedankt voor uw enthousiaste aanwezigheid op de Avond van de Slager op 24/04/2018 in Roeselare.

We hopen dat u er inspiratie heeft opgedaan en zin heeft om een of meerdere van de voorgestelde producten in uw slagerij te maken.

De recepten en filmpjes zijn nu ter beschikking van geïnteresseerde slaggers.

Schrijf u in via <http://www.100procentwest-vlaams.be/slagers/>, zo kunnen we u op de hoogte houden van het natraject, kan u promotiemateriaal bestellen, wordt u opgenomen in de lijst van deelnemende slaggers.



OT SLAGER

Een vak leer je het best van de professional die iedere dag opnieuw met beide voeten in de praktijk van het vak staat. Bij SYNTRA Midden-Vlaanderen zoeken we daarom slagers die 'goesting' hebben om hun ervaring en expertise te delen met onze 18+ professionals van morgen.

SYNTRA Midden-Vlaanderen is een pionier in praktijkopleidingen. Onze slagerstrajecten worden georganiseerd in campus Gent. Wij helpen onze klanten/cursisten om het vak te leren, rechtstreeks bij de vakman/-vrouw. Bij wie leer je het beter? Ben jij zo iemand en ben je bereid om je passie met ons te delen?

WAT WE SUPERBELANGRIJK VINDEN IS...

- dat je gepassioneerd bent door je job in de slagerijsector
- dat je goesting hebt om de dingen mee in beweging te zetten
- dat je goesting hebt om je kennis te delen op een niet-schoolse, toepassingsgerichte manier
- ben je zelfstandige (geweest), dan is dit voor ons een plus

WIJ BIEDEN JOU:

- uitdaging en ruimte om de opleiding slager-spekslager vorm te geven
- een contract bepaalde duur; je lesopdracht beslaat slechts een aantal uur per week en gaat hoofdzakelijk 's avonds door
- een netwerk van aanstormende professionals in de sector
- een coach die je massa's concrete tips & tricks voor je les-aanpak bezorgt
- gratis training en opleidingen uit ons volledige aanbod

BLIJFT DE TEKST HIERBOVEN NAGALMEN?

SOLLICITEER DAN NU.

- laat ons voelen wie je bent, wat je kwaliteiten zijn en waarom deze vacature jou aanspreekt
- bezorg ons jouw sollicitatie vandaag nog t.a.v. Steve De Vroe steve.de.vroe@syntra-mvl.be
- wij nemen binnen de 10 werkdagen contact met je op
- kwaliteiten bij mensen zijn voor ons belangrijker dan leeftijd, geslacht, etnische afkomst, handicap en nationaliteit

Dienstverband: Bepaalde Duur

LT SLAGER

Een vak leer je het best van de professional die iedere dag opnieuw met beide voeten in de praktijk van het vak staat. Bij SYNTRA Midden-Vlaanderen zoeken we daarom vastgoedmakelaars, vastgoedexperten en -promotoren die 'goesting' hebben om hun ervaring en expertise te delen met onze professionals van morgen.

SYNTRA Midden-Vlaanderen is een pionier in praktijkopleidingen. Onze slagerstrajecten worden georganiseerd in campus Gent. Wij helpen onze klanten/cursisten om het vak te leren, rechtstreeks bij de vakman/-vrouw. Bij wie leer je het beter? Ben jij zo iemand en ben je bereid om je passie met ons te delen?

WAT WE SUPERBELANGRIJK VINDEN IS...

- dat je gepassioneerd bent door je job in de slagerijsector
- dat je goesting hebt om de dingen mee in beweging te zetten
- dat je goesting hebt om je kennis te delen op een niet-schoolse, toepassingsgerichte manier
- je werkt graag met jongeren
- ben je zelfstandige (geweest), dan is dit voor ons een plus

WIJ BIEDEN JOU:

- uitdaging en ruimte om de opleiding slager-spekslager vorm te geven
- een contract bepaalde duur; je lesopdracht beslaat slechts een aantal uur per week en gaat hoofdzakelijk overdag door
- een netwerk van aanstormende professionals in de sector
- een coach die je massa's concrete tips & tricks voor je les-aanpak bezorgt
- gratis training en opleidingen uit ons volledige aanbod

BLIJFT DE TEKST HIERBOVEN NAGALMEN?

SOLLICITEER DAN NU.

- laat ons voelen wie je bent, wat je kwaliteiten zijn en waarom deze vacature jou aanspreekt
- bezorg ons jouw sollicitatie vandaag nog t.a.v. Steve De Vroe steve.de.vroe@syntra-mvl.be
- wij nemen binnen de 10 werkdagen contact met je op
- kwaliteiten bij mensen zijn voor ons belangrijker dan leeftijd, geslacht, etnische afkomst, handicap en nationaliteit

Dienstverband: Bepaalde Duur

HET ÉÉNZIJDIG ADVIES OM CONSUMPTIE VAN ROOD VLEES EN VLEESWAREN TE VERLAGEN IS ONTERECHT EN KAN ZELFS GEVAARLIJK ZIJN



Naar aanleiding van de commotie rond de rokende Maya de Bij in een Greenpeacefilmje om vleeswaren in een slecht daglicht te plaatsen, publiceren wij hierna nogmaals de visie van Liselot Steen, Postdoctoraal Onderzoeker van de Onderzoeksgroep voor Technologie en Kwaliteit van dierlijk producten aan de KU Leuven, technologiecampus Gent, op de negatieve onzin rond het eten van vleeswaren.

Met de argumenten uit dit artikel en de eerder verschenen visie van Prof. Paelinck in dit verband kan u uw klanten uitleggen dat het eten van vleeswaren helemaal geen negatieve invloed heeft op onze gezondheid, wel integendeel!

MOGEN WE NU GEEN BOTERHAM MET HAM MEER ETEN?

Sinds jaar en dag bestaan er over vlees en vleeswaren nogal wat misverstanden. Ze zouden barsten van zout, vet en vooral van verzadigde vetzuren, én je zou er zelfs kanker van krijgen. De waarheid is echter anders, en vooral veel genuanceerder!

GROTE VOORDELEN, KLEINE RISICO'S

Vlees, ongeacht of je nu een biefstuk of een sneetje ham eet, heeft een uitstekende voedingswaarde die de mensheid al vele diensten heeft bewezen. Zo is vlees rijk aan goed verteerbare eiwitten van hoge kwaliteit met een zo goed als perfecte balans aan essentiële aminozuren die ons lichaam absoluut nodig heeft en niet zelf kan aanmaken. De meeste plantaardige eiwitbronnen bevatten niet alleen minder essentiële aminozuren maar bovendien vaak ook niet in de juiste verhouding.

HET ÉÉNZIJDIG ADVIES OM CONSUMPTIE VAN ROOD VLEES TE VERLAGEN IS ONTERECHT EN KAN ZELFS GEVAARLIJK ZIJN.

Goede vleesvervangers kunnen dit opvangen, maar de buitengewone nutritionele waarde van vlees gaat nog veel verder. Heemijzer, de belangrijkste nutritionele bron van ijzer, wordt veel makkelijker door ons lichaam opgenomen in vergelijking met ijzer uit plantaardige bronnen. Daarnaast is vlees ook een rijke bron van andere belangrijke mineralen zoals zink en selenium. En belangrijke vitamines waaronder vitamine B12 dat enkel in dierlijke producten aanwezig is.

Maar als vlees zo gezond is, waarom staat rood vlees dan helemaal onderaan in de nieuwe voedseldriehoek en worden vleeswaren verbannen?

BEVAT VLEES(WAREN) VEEL VET, ZOUT EN SUIKER?

Sommige vleessoorten bevatten redelijk wat vet, zoals bv. spek en bepaalde vleeswaren als salami en leverpastei (± 30 % vet). Maar daarnaast zijn er ook vleessoorten die wel heel erg mager zijn. Zo bevat biefstuk slechts 0,8 % vet en bestaat een varkensmignonette uit amper 1,9 % vet. Ook ham is zeer mager en bevat maar 2,6 % vet. Bovendien is het vleesvet een pak minder verzadigd dan algemeen wordt aangenomen. Hoewel velen denken dat de vetzuren in vlees grotendeels verzadigd zijn, bevatten vlees en vleeswaren slechts iets meer dan een derde verzadigde vetzuren, waaronder vooral stearinezuur dat een cholesterolneutrale respons heeft. Het meest voorkomende vetzuur in vlees is trouwens het gunstige

oliezuur. Verder zijn er nu ook al vlees en vleeswaren op de markt afkomstig van varkens die gevoederd worden met meer onverzadigde vetbronnen zoals lijnzaad of oliën zoals olijfolie. Hierdoor krijgt het varkensvet een nog sterker onverzadigd karakter en bevat het meer omega-3 vetzuren.

EN WAT MET HET ZOUTGEHALTE?

Een vers stuk vlees bevat erg weinig zout. Bereide vleeswaren kunnen daarentegen wel meer zout bevatten. Net zoals bij brood en kaas, wordt zout aan vleeswaren toegevoegd voor de smaak, houdbaarheid en omwille van welbepaalde technologische eigenschappen. In België heeft de voedingsindustrie in samenspraak met de overheid reeds vele inspanningen geleverd om het zout- en vetgehalte in dergelijke producten te reduceren. De voorbije jaren werd aan de Onderzoeksgroep voor Technologie en Kwaliteit van Dierlijke Producten van KU Leuven Technologiecampus Gent intens onderzoek gevoerd naar reductie van zowel vet- als zout/natriumgehalte in bereide vleeswaren. Deze kennis werd reeds doorgegeven aan de vleesindustrie en ook de slaggers zijn bezig met hun recepturen aan te passen op basis van onze technologische adviezen.

Wat de hoeveelheid suiker betreft, is het erg simpel: vlees en vleeswaren zijn suikerarm! Het is zelfs zo dat vlees van nature geen suiker bevat. Bij bepaalde vleeswaren, zoals salami, is de toevoeging van suiker echter nodig voor het natuurlijk fermentatieproces. Net zoals gist in brood hebben bacteriën in vlees suiker nodig. Maar aan het einde van het fermentatie-

proces is bijna alle suiker opgebruikt en omgezet tot melkzuur door de bacteriën waardoor het eindproduct zelfs beduidend minder suiker bevat dan bv. tomatenblokjes in blik.

De rijke en zeer gebalanceerde aanbreng aan nutriënten, zonder dat hiermee ineens ook suikers worden binnengebracht, is één van de grote troeven van vlees en vleeswaren.

IS VLEES KANKERVERWEKKEND?

Uit een rapport van het International Agency for Research on Cancer (IARC) van de wereldgezondheidsorganisatie (WHO) blijkt dat een hoge consumptie van bereide vleeswaren, en mogelijk ook van rood vlees, een lichte epidemiologische correlatie vertoont met het risico op darmkanker.

Een toename van het eten van 50 gram vleeswaren of 100 gram rood vlees per dag zou gepaard gaan met een verhoging van de kans op darmkanker met, respectievelijk, 18 % en 17 %. Wij, Belgen, eten gemiddeld slechts 30 gram vleeswaren per dag en lopen een gemiddeld risico van 3,7% om eens in ons leven de diagnose darmkanker te krijgen.

Of, om het eens anders te stellen: de kans om nooit darmkanker te krijgen is 96.3% bij de huidige inname van vleeswaren en hoogstens 96.9% indien er helemaal geen vleeswaren zouden gegeten worden, wat een geheel ander perspectief werpt op het probleem.

Met de beschuldigende etiketten 'kanker-
verwekkend' (bewerkte vleeswaren) en 'mogelijk kanker-
verwekkend' (rood vlees), heb ik het dan ook moeilijk. Als ik de onderliggende studies erop nasla, dan constateer ik dat de risico's niet alleen klein zijn, maar dat het ook niet eens duidelijk is welk mechanisme hiervoor verantwoordelijk zou kunnen zijn.

Daarbij zou de zwakte van het verband tussen vlees(waren) en darmkanker misschien ook wel (deels) kunnen wijzen op interferenties met andere dieet- en levensstijlfactoren waar zware vleesverbruikers door gekenmerkt worden. Bovendien bestaat er heterogeniteit tussen de stu-

dies en tegenstrijdigheden omtrent de associaties tussen vlees en darmkanker. Inderdaad, er zijn best ook wel wat studies die aantonen dat er geen verhoogd risico is op darmkanker, in het bijzonder bij een gematigde vleesconsumptie in een evenwichtig dieet. De rood vleesconsumptie beperken tot 500 g/week en niet overdrijven met vleeswaren vormt dus een goede veiligheidsmarge, het voorzichtigheidsprincipe in rekening brengend.

Vlees verdient plaats in ons voedingspatroon

WAT MOETEN WE NU ONTHOUDEN VAN DIT ALLES?

Het is duidelijk dat vlees en vleeswaren een uitstekende intrinsieke voedingswaarde hebben en daarom zeker een plaats in ons voedingspatroon verdienen. De (potentiële) kleine risicoverhoging werd onvoldoende afgewogen ten opzichte van de overduidelijke unieke nutritionele voordelen van vlees(waren) consumptie.

Het éénzijdig advies om consumptie van rood vlees te verlagen, en vleeswaren zelfs te bannen uit het voedingspatroon, is dus onterecht en kan zelfs gevaarlijk zijn en gevolgen hebben voor onze volksgezondheid.

Dit geldt vooral voor kwetsbare groepen zoals kinderen, jonge vrouwen en ouderen. Zo heeft het lichaam meer en kwaliteitsvol eiwit nodig tijdens onze groei (kindertijd) en ook naarmate we ouder worden. Bovendien treedt er vaak ijzertekort op bij kinderen en vrouwen. Vooral voor deze bevolkingsgroepen vormt de nieuwe voedingsdriehoek een verkeerd signaal.

Als je vlees(waren) dus met mate consumeert moet je je absoluut geen zorgen maken of schuldig voelen. Integendeel, geniet ervan, je lichaam heeft het nodig. Het is in de Vlaamse eetcultuur bovendien lang niet evident om de voordelen van vlees(waren) volledig te vervangen door alternatieven zonder voldoende nutritionele kennis of begeleiding (om nog maar te zwijgen over de mogelijke prijsimplicaties en vereiste kookkunsten die nodig

zijn om de maaltijd aantrekkelijk te houden). De gedachte dat deze gezondheidsdriehoek de basis zal vormen voor voedingsaanbevelingen aan kinderdagverblijven, scholen en bejaardentehuizen baart me daarom ernstige zorgen, niet alleen als wetenschapper, maar ook als moeder...

Vlees en vleeswaren zijn zeer divers in samenstelling en voedingswaarde en kunnen dus niet zomaar over eenzelfde kam geschoren worden. 'Variatie', 'evenwichtige voeding' en 'met mate' blijven de drie sleutelboodschappen in een gezond voedingspatroon. Elke dag rood vlees eten hoeft natuurlijk niet en is mogelijk van het goede teveel.

Daarnaast eet men best 1 à 2 keer per week vis en vervangt men bij voorkeur minstens één keer per week vlees door een plantaardige maaltijd, wat uiteraard ook heel erg lekker en gezond kan zijn. Niemand beweert het tegendeel. Als je vlees(waren) dus met mate consumeert moet je je absoluut geen zorgen maken of schuldig voelen. Integendeel, geniet ervan, je lichaam heeft het nodig.

Een boterham met ham verdient dus zeker zijn plaats in een gezonde en gevarieerde levensstijl.

Referenties

- IARC/WHO (2015). Q&A on the carcinogenicity of the consumption of red meat and processed meat. Geraadpleegd op 22 september 2017 via <http://www.iarc.fr/.../media-centre/iarcnews/pdf/Monographs-Q...>
- Nubel (2010). De Belgische Voedingsmiddelentabel (5de ed.). Brussel.
- Oostindjer et al. (2014). The Role of red and processed meat in colorectal cancer development: a perspective. *Meat Science*, 97, 583-596.
- Pereira, P. M., & Vicente, A. F. (2013). Meat nutritional composition and nutritive role in the human diet. *Meat Science*, 93, 586-592.
- WCRF (2015). Colorectal cancer statistics. Geraadpleegd op 22 september 2017 via <http://www.wcrf.org/.../data-spe.../colorectal-cancer-statistics>

Kip op de BBQ

Kip op de BBQ is altijd lekker. Maar kan het nog lekkerder? Ja hoor, met deze slimme BBQ-tips en barbecuerecepten bereid je kip als een echte BBQ-chef.

HOE KIP GRILLEN OP DE BBQ?

Op de barbecue wordt de kip boven de vuurhaard van houtskool of vlammen op een verstelbaar rooster gelegd. Door de hevige en intensieve warmte is deze manier het best geschikt voor kleinere stukken kip. Wil je toch grotere stukken kip grillen, laat ze dan eerst een tijdje garen gewikkeld in aluminiumfolie. Haal het vlees uit de aluminiumfolie en laat het dan pas echt grillen. Zo vermijd je een te harde korst met onvoldoende garing binnenin. Zo ga je te werk:

Zorg ervoor dat de barbecue eerst goed op temperatuur is voor je begint te grillen.

Wrijf zowel het barbecuerooster als de kip in met een dun laagje (olijf)olie. Zo voorkom je dat je stukje kip aan het rooster blijft kleven. Tijdens het grillen kan je, indien nodig, nog wat bestrijken met olie.

Start boven de vuurgloed voor een mooie korst. Verplaats vervolgens naar een iets minder hete zone om rustig verder te garen. Deze techniek is ook geschikt voor grotere stukken.

HOELANG MOET KIP GAREN OP DE BBQ?

Kleinere stukken kip hebben geen lange gaartijd nodig. Een aantal minuten grillen langs beide zijden volstaat. Kip moet altijd voldoende gegaard worden. Kip is gaar als het vlees vanbinnen wit is of van het bot loskomt. Een kipfilet is klaar na 5 à 8 minuten grillen langs beide zijden. Kipspiesjes zijn gaar na 5 minuten. Draai je spiesjes regelmatig om.

HOE KIP IN PAPILLOT KLAARMAKEN OP DE BBQ?

Je stukje kip garen in een papillot is een makkelijke manier om kip op de barbecue klaar te maken. Kip in papillot is bovendien vetarm en snel klaar. Omdat alle smaken mooi samenkomen, krijg je een echt smaakbommetje op je bord.

Scheur een flink stuk aluminiumfolie af (bij voorkeur drie keer zo lang als het stuk kip dat je bereidt). Zorg dat de matte kant van de aluminiumfolie naar buiten gekeerd is.

Bestrijk de glanzende zijde van de folie tot enkele centimeters van de rand met wat olie.

Leg dan je stukje kip in het midden, samen met je smaakmakers (fijngesneden groentjes of stukjes aardappel, kruiden, citroen, peper, zout...). Voeg er ook een scheutje witte wijn of wat lookboter aan toe voor nog meer smaak.

Vouw daarna de randen van de papillot goed dicht. Zo blijft de stoom binnenin.

Leg de papillot op het barbecuerooster en laat 15 tot 20 minuten garen, volgens de dikte van je stukje kip.

Maak je kippapillotten op voorhand klaar en win tijd. Bewaar ze in de koelkast tot je ze gaat bakken. Onze suggestie: Papillot met kip en groenten.

NOG MEER TIPS VOOR EEN VEILIGE EN GEVARIEERDE BBQ?

BARBECUERECEPTEN MET KIP

Een gevuld filetje, een brochette of een papillot met kip? Verbaas je tafelgenoten met deze 6 zomerse barbecuegerechten met kip.

KIPFILET MET HONING



Voor 4 personen

Ingrediënten:

4 kipfilets
1 rood chilipepertje
1 teen knoflook
500 ml kippenbouillon (van 1 blokje)
150 g barbecuesaus + wat extra
75 g honing
olijfolie
peper en zout

Voor de salade:

100 g veldsla
1 rode ui
100 g jonge kaas, in blokjes
1 el balsamicoazijn
2 el olijfolie
peper en zout

Leg de kipfilets in een pan en overgiet met de kippenbouillon. Leng eventueel aan met water tot de filets net onderstaan. Breng aan de kook, zet het vuur zachter en laat alles 10 minuten pocheren, net onder het kookpunt. Laat uitlekken.

Snipper het chilipeperkje en de knoflook. Meng ze met de barbecuesaus, de honing, peper en zout.

Spoel en droog de veldsla. Pel de ui en snij 'm in ringen. Meng ze met de veldsla en de kaasblokjes. Roer een dressing van de olijfolie, de balsamicoazijn, peper en zout. Schep door de salade.

Vet het barbecuerooster in met olie. Bestrijk de kipfilets met het honingmengsel en grill ze goudbruin: bestrijk ze ondertussen weer af en toe met het honingmengsel.

Serveer de kip met de salade. Lekker met een aardappel in de schil en nog wat extra barbecuesaus.

PAPILLOT MET KIP EN GROENTEN



Voor 4 personen

Ingrediënten:

4 kleine kipfilets
500 g voorgekookte krieltjes
2 wortelen
2 preiwitten
2 el gehakte peterselie
2 el gehakte dragon
100 ml droge witte wijn
100 ml room
olijfolie
peper en zout

Verdeel de kipfilets over 4 vellen aluminiumfolie. Schil de wortelen en spoel de prei. Snijd ze in julienne. Meng ze

met de helft van de peterselie en dragon. Verdeel over de kip. Kruid met peper en zout.

Vouw de folie gedeeltelijk tot papillotten, maar laat bovenaan nog open.

Meng de room met de wijn. Verdeel over de pakketjes en sluit ze nu helemaal. Leg ze 15 à 20 minuten op de barbecue of tot de kip gaar is.

Meng de aardappelen met olijfolie, peper en zout. Doe ze in een aluminium grillbakje en laat ze kleuren op de grill.

Bestrooi met de rest van de groene kruiden en serveer bij de papillotten.

KIPSPIESJES MET ABRIKOOS EN RIJTSALADE



Voor 4 personen

Ingrediënten:

300 g kipfilet
12 plakjes ontbijtspek
12 gedroogde abrikozen
2 el citroensap
2 el marsala-wijn
3 el cajunkruiden
olijfolie

Voor de rijtsalade:

200 g rijst
½ ananas
1 komkommer
1 bosje radijzen
2 el gehakte munt
2 el rozijnen

Voor de dressing:

3 el maïsolie
1 el wittewijnazijn
peper en zout

Kook de rijst gaar en laat afkoelen.

Snij de kip in 12 blokjes. Meng de cajunkruiden met het citroensap, 2 el olijfolie en de marsala. Schep er de kip door en laat ze 15 minuten marineren in de koelkast.

Schil de ananas en verwijder de kern. Snij hem in blokjes. Spoel de komkommer en de radijsjes. Snij de komkommer in blokjes en de radijsjes in kwartjes.

Meng de rijst met de ananas, de komkommer, de radijsjes, de rozijnen en de munt.

Roer een dressing van 3 eetlepels maïsolie, 1 eetlepel wittewijnazijn, peper en zout. Zet in de koelkast tot gebruik.

Omwikkel elke abrikoos met een plakje spek. Prik afwisselend de abrikozen en blokjes kip op spiesjes. Bestrijk ze met olijfolie en grill ze goudbruin.

Serveer met de rijstsalade.

GEVULDE KIP MET PASTASALADE



Voor 4 personen

Ingrediënten:

4 kipfilets
8 plakjes gedroogde ham
½ bosje basilicum, de blaadjes
1 bolletje mozzarella
4 zongedroogde tomaatjes
peper en zout

Voor de pastasalade:

300 g penne
4 vleestomaten
½ bosje basilicum, de blaadjes
8 zongedroogde tomaatjes in olie
30 g pijnboompitten

Kook de penne beetgaar. Rooster de pijnboompitten in een pan zonder vetstof. Snij de mozzarella in plakjes.

Snij de kipfilets open en kruid ze met peper en zout. Beleg met mozzarella, zongedroogde tomaatjes en blaadjes basilicum.

Vouw dicht en omwikkel elke filet met 2 plakjes ham. Bind dicht met keukentouw en verpak in aluminiumfolie.

Snij voor de salade de tomaten en zongedroogde tomaatjes in stukjes. Meng ze met de pasta, de basilicumblaadjes, de pijnboompitten en wat olie van de zongedroogde tomaatjes.

Laat de kiprolletjes 30 minuten garen op de barbecue, op matig vuur, en draai geregeld om. Serveer ze met de pastasalade.

BARBECUE-CHICKEN-GRILLED-CHEESE SANDWICH



Voor 4 personen

Ingrediënten:

400 g kippenvlees, van de bouten
8 sneetjes jonge kaas
8 sneetjes zuurdesembrood
4 lente-uitjes, in ringen
1 rode ui
4 el barbecuesaus
boter
olijfolie
peper en zout

Snij de kip in fijne repen.

Pel de rode ui en snipper ze fijn.

Bak de kip met de rode ui in 1 eetlepel boter met 1 eetlepel olijfolie en roerbak tot de kip gaar is.

Voeg de barbecuesaus en lente-ui toe. Kruid met peper en zout. Bestrijk telkens één kant van de 8 sneetjes brood met boter. Leg een plakje kaas op de niet-beboterde kant en een flinke lepel van de gebakken kip, leg er terug een sneetje kaas op en dek af met een tweede sneetje brood, met de beboterde kant naar boven.

Maak zo 4 sandwiches.

Gril de sandwiches op de barbecue, 3 à 4 min., tot de kaas mooi begint te smelten.

Lekker met een avocadoslaatje.

PITTIGE DRUMSTICKS MET AVOCADOSALSA



Voor 4 personen
Ingrediënten:

12 drumsticks

Voor de marinade:

3 tenen knoflook

½ el geraspte verse gember

1 el suiker

1 ½ el honing

1 kl sambal oelek

1 kl paprikapoeder

1 kl kurkuma

1 kl cayennepeper

4 el olijfolie

½ kl zwarte peper

1 kl zeezout

Voor de avocadosalsa:

1 avocado

1 tomaat

2 lente-uitjes

handvol korianderblaadjes

sap van 1 limoen

cayennepeper

zout

Meng de ingrediënten voor de marinade en wentel er de drumsticks door. Laat minstens 15 minuten marineren in de koelkast. Leg de drumsticks in een aluminium barbecueschaaltje en laat 30 à 40 minuten garen op de barbecue, op een niet te warme plek. Draai geregeld om.

Halveer de avocado, verwijder pit en schil en snij het vruchtvlees in blokjes. Meng ze meteen met het limoensap.

Spoel de tomaat en snij in blokjes. Spoel de lente-ui en snij in ringetjes.

Meng de avocado met de tomaat, lente-ui en koriander. Breng op smaak met cayennepeper en zout.

Serveer bij de drumsticks.

Heb jij een van onze barbecue-recepten met kip uitgeprobeerd? Of ken je zelf nog een lekker gerecht dat je graag met ons wilt delen? Laat het zeker weten via Facebook, Instagram of Twitter met #lekkervanbijons.

Beco[®]

POLYESTER & INOX
Roest en Corrosie vrij

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



PANELCO bvba

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

www.becopanel.be



Bak & braadfolder, met handige bak & braadwijzer!

Hoe bak je een steak sappig saignant? Op hoeveel graden braad je een rosbeef? Hoelang moet een varkensgebraad in de oven? Ontdek in onze folder eenvoudige bak- en braadtips om vlees nog lekkerder klaar te maken. Inclusief een handige bak & braadwijzer!

Als zelfstandige slager, kan je deze folder aanbieden aan je klanten door een pakket te bestellen via onderstaande invulstrook.



BAK & BRAADFOLDER MET HANDIGE BAK & BRAADWIJZER!

Hou jij ook van een stukje vlees met een smakelijk en krokant korstje? Of van een gebrad dat alle tijd heeft gekregen om te garen in de oven? In onze folder ontdek je hoe je vlees van bij ons zo lekker klaar maakt dat het smelt op je tong. Bakken en braden zijn twee uitstekende manieren om het beste uit vlees naar boven te halen. Daarom geven we je graag wat tips. Zodat je maximaal geniet en profiteert van al het goede dat in vlees zit. De bak- en braadtips kan je makkelijk toepassen. Er is bovendien genoeg variatie: van steak tot rosbeef, van varkenskotelet tot gebrad. Als handige keukenhulp vind je alles

samengevat in een handige bak & braadwijzer. Die zit achteraan in de folder. Je hoeft maar te draaien en je weet meteen hoe je vlees perfect bereidt.

INSTRUCTIEFILMPJES BAKKEN EN BRADEN OP ONZE WEBSITE

Om de bak- en braadtechnieken volledig onder de knie te krijgen, heeft VLAM instructiefilmpjes. Hierin wordt stap voor stap uitgelegd hoe je een rosbeef en varkensgebraad perfect kan braden in de oven. Daarnaast kom je te weten hoe je een steak en kotelet volgens de regels van de kunst bakt in de pan.

De instructievideo's vind je op www.lekervanbijons.be/vlees/bereiden.

APP "BIEN CUIT"

Superhandig voor al je vleesbereidingen is de app Bien Cuit! In de app vind je specifieke informatie rond bakken, braden, stoven en wokken van vlees. Zo ben je er zeker van dat jouw stukje vlees altijd perfect klaargemaakt is! De app is te downloaden via Google Play of de App Store.

BESTEL JE PROMOTIEPAKKET

Het promotiepakket bevat 130 brochures. Het pakket is verkrijgbaar zolang de voor-

raad strekt. Als je hierin geïnteresseerd bent, kan je dit aanvragen via het bestelformulier of via carine.vos@landsbond-beenhouders.be.



BESTELFORMULIER PROMOTIEMATERIAAL

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

Naam:

Voornaam:

Straat + nr:

Gemeente + postnummer:

Sluitingsdag:

Tel.:

Datum:

Handtekening:

Een gratis krant voor uw klanten? Bestel nu De Zondag!



Concreet?

- » U ontvangt wekelijks op zondagmorgen, vóór opening, uw gratis exemplaren van De Zondag.
- » Indien u wenst, ontvangt u bij de eerste levering een gratis display om De Zondag in te leggen.



- » Onze koerier zet de kranten voor de deur af, bij regen in een plastic zak.

Beste slager,

Uw passie, expertise en vakmanschap als slager: dat proef je!

Voor uw klanten maakt de kwaliteit, service en persoonlijke aanpak die u levert het verschil. Elk extra voordeel dat u kunt aanbieden, helpt om uw klanten tevreden te houden. Daar willen wij u graag mee helpen. Want onze passie, expertise en vakmanschap als marktlieder in regionale pers, dat lees je!

De Zondag, een kwaliteitskrant voor een kwaliteitszaak

De Zondag is dé enige echte zondagskrant van Vlaanderen en een echte meerwaarde voor uw klanten. Ze krijgen regionaal, nationaal en sportnieuws heet van de naald en vinden er inspirerende activiteiten voor die dag. Bovendien draagt De Zondag ook bij aan uw klantenloyaliteit, we zorgen voor een wekelijkse afspraak op zondag!

Wenst u De Zondag in uw zaak?

Fantastisch! Dat kan op meerdere manieren:

 Schrijf u in via www.dezondag.be/distributiepunt

 Bel of mail naar Fanny Dekein: **070 23 35 66** - distributie.zondag@roularta.be.

Met vriendelijke groeten,

Luk Wynants
Algemeen Directeur
Roularta Local Media

Ivan Claeys
Voorzitter Landsbond der Beenhouwers,
Spekslagers en Traiteurs van België

PS: Bestel nu uw wekelijkse gratis exemplaren en binnen 2 à 3 weken ontvangt u de eerste levering.



I.s.m. de Landsbond der Beenhouwers,
Spekslagers en Traiteurs van België

ROULARTA LOCAL MEDIA | DEZE WEEK | DE ZONDAG |
STEPS | Meiboomlaan 33 | 8800 Roeselare | Tel. 051 26 61 11
roulartalocalmedia@roularta.be

Roularta
Local Media 

**LAATSTE KANS
OM TE
BESTELLEN**

WK voetbal: Supporter mee met vlees van bij ons!



Engeland, Tunesië en Panama. Dat zijn de tegenstanders van onze Duivels tijdens het komende WK. Elk land heeft heerlijke gerechten. Maar ze worden op hun best met vlees van bij ons! Met zorg gekweekt, streng gecontroleerd en door iedereen gesmaakt. Kies dus altijd voor vlees van bij ons, ook als u buitenlands kookt. Met deze boodschap wil VLAM de consument bewust doen kiezen voor een stukje lokaal, kwaliteitsvol en duurzaam geproduceerd vlees. Met buitenlandse klassiekers supporteren we ook voor de Rode Duivels! Als slager kan je een uitgebreid promotiepakket bestellen.



Rund- en varkensvlees én kip in de hoofdrol

Typische gerechten van Engeland, Tunesië en Panama worden omgetoverd in een versie met vlees van bij ons. Zowel kip als rund- en varkensvlees komen aan bod. Variatie ten top om tijdens de matches van de Rode Duivels met familie en vrienden te genieten van lekkere maaltijden.

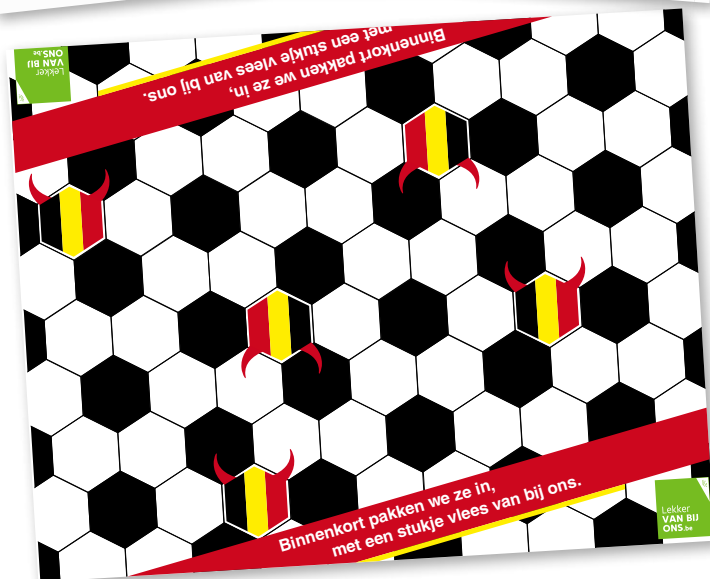
Bestel nu al je promotiepakket WK.

Inspireer je klanten met recepten uit de landen van onze tegenstanders maar dan wel met vlees van bij ons! We stellen je graag een pakket aan promotiemateriaal ter beschikking als ondersteuning. VLAM bundelde diverse materialen om rund-, varkensvlees en kip extra in de kijker te zetten.

Het pakket bevat:

- receptenfiches rund-, varkensvlees en kip voor Engeland, Tunesië en Panama
- vleesprikkers
- inpakpapier

Bestel dit nu al! Het pakket is verkrijgbaar zolang de voorraad strekt. Je kan dit makkelijk aanvragen via het bestelformulier of via carine.vos@landsbond-beenhouders.be.



BESTELFORMULIER PROMOTIEMATERIAAL

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

Naam:

Voornaam:

Straat + nr:

Gemeente + postnummer:

Sluitingsdag:

Tel.:

Datum:

Handtekening:



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



Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

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

KIP OP DE BBQ





BIJ UW SLAGER **KRIJGT U GEGARANDEERD** *het beste van bij ons*



www.bb-bb.be

Barbecue



De lente is terug, het barbecueseizoen kan beginnen. De uitstalramen van de slagerijen zullen binnenkort worden versierd met allerlei spiesen, van ribben tot côtes à l'os, van kleine worsten tot vleesmarinades.

We zijn niet de enigen die van de warmte houden: hoge temperaturen zijn ideaal voor de aangroei van bacteriën. Hieronder vindt u enkele tips die u aan uw klanten kunt geven, zodat hun barbecue een succes wordt.

Houd uw eten koel:

- Als voedsel moet worden vervoerd, houd het dan koel als het uit de koelkast komt; een koeler gevuld met ijs of vriesblokken is hiervoor geschikt.
- Alles schoonmaken:
- Het is altijd aan te raden om groenten en fruit grondig schoon te maken, alsook de tafel en het barbecuegereedschap (met name de grill), zowel voor als tijdens het koken.
- Beheers de bereiding:
- Zorg dat het voedsel voldoende gebakken wordt om bacteriën te doden die een intoxicatie kunnen veroorzaken en dien het voedsel warm op.

- Laat het vlees nooit langer dan twee uur in de gevarezone (tussen 4,5 °C en 6,0 °C) rusten, of zelfs een uur als de temperatuur hoger is dan 30 °C.
- Voorkom kruisbesmettingen:
- Gebruik borden of keukengerei die u voor rauw vlees hebt gebruikt niet opnieuw voor het opdienen van het bereide vlees.
- Ga correct om met restjes:
- Zet gebakken worsten die niet werden gegeten binnen 2 uur in de koelkast. Verwarm ze tot boven de 75 °C voordat u ze opnieuw opdiend.

Aarzel niet om contact op te nemen met Realco, uw hygiëne-expert, op 0473/96.36.68 (Ayman Amin) voor meer informatie.



Ayman Amin, Realco-hygiëne-expert
 International Business Developer
 ayman@realco.be
 GSM: +32 473 96 36 68
 Web www.realco.be
 Office Parc Scientifique-Wetenschappelijk Park
 Av. Albert Einsteinlaan, 15
 B-1348 Louvain-la-neuve, Belgium
 Tel +32 (0)10453000 - Fax +32 (0)10456363

PROMOTIE

GRATIS*

1x POWERZYM[®]M (1kg)

Kracht +++

Vernieuwing / Glans +++



BIJ AANKOOP VAN

2x DEGRES-L+ en/of DEGRAZYM (5L)

Productiviteit ↗

Hygiëne +++

Veiligheid +++



Aanbieding geldig van 1 juni tot 30 juni 2018
bij deelnemende verdelers.

*Korting niet cumuleerbaar met andere acties.
De gebruikelijke verkoopcondities blijven van toepassing.

REALCO
ENZYMES FOR LIFE

KIEZEN VOOR HET SLAGERSBEROEP

is kiezen voor een boeiende job met werkzekerheid



**Ben jij de
kandidaat
die wij
zoeken?**

SLAGERIJSCHOOL AALST - TECHNIGO! : KWALITEITSVOL ONDERWIJS VOOR EEN TOEKOMST MET WERKZEKERHEID



Dé school voor voeding, zorg en techniek

'VOEDING' VANAF 12 JAAR

In de 1ste graad kan uw kind kennismaken met de 3 voedingsafdelingen die onze school, TechniGO! Campus Ledebaun, aanbiedt: bakkerij, slagerij en hotel. De leerlingen leren er basisvaardigheden en komen in contact met moderne materialen en

mogelijkheden. Op het einde van het 2de jaar kunnen ze proeven van de praktijk in de hogere jaren: de leerlingen worden via een beurtroelsysteem ingeschakeld in de praktijklessen van een hoger jaar. Dit is meestal een heel nuttige ervaring.

KIEZEN VOOR SLAGERIJ

Leerlingen die uit de drie voedingsafdelingen kiezen voor slagerij, kiezen niet alleen voor werkzekerheid, maar ook voor een opleiding vol afwisseling en creativiteit. In de 2de graad komen de slaggers in spe terecht in de richting 'Slagerij en Vleeswarenbereiding'. Centraal staan hier het bewerken en versnijden van vlees. Tegelijk leren zij de meeste basisbereidingen kennen. In de technische vakken krijgen zij een theoretische, wetenschappelijk onderbouwde input.

Wat gebeurt tijdens de rijping van droge worsten? Wat zijn enzymen en hoe werken ze? Wat zegt de regelgeving? Op al deze en nog veel andere vragen geven de technische vakken een antwoord. Het gebruik van machines en allerlei apparatuur, met speciale aandacht voor veiligheid en hygiëne, worden uitvoerig behandeld. Tijdens deze brede opleiding zoeken wij een evenwicht tussen 'kennen' en 'kunnen'.

MEESTERSCHAP EN VAKMANSCHAP

In de 3de graad verandert de richting van naam, nl. 'Slagerij en Verkoopklare gerechten'. Hier bouwt men verder op de verwor-

ven basiskennis. Creativiteit en originaliteit komen volop tot hun recht. De praktijklessen vormen een directe voorbereiding op het beroep. Hierbij spitst de aandacht zich toe op elementen die van belang zijn zowel voor de kleine ambachtelijke slager als voor de vleesindustrie. Bij ons leert men vakmanschap combineren met kwaliteit en originaliteit. Veelzijdigheid en dynamiek zijn de sleutels voor een mooie toekomst.

OPENDEURDAG

Mensen die een bezoekje brachten aan onze afdeling op de opendeurdag van 05 mei 2018 konden de vakbekwaamheid van onze leerlingen 'live' aanschouwen en hebben ongetwijfeld van meerdere proevertjes genoten. De producten in de winkel werden mooi gepresenteerd en trokken heel wat kooplustigen. In de praktijklokalen werd vakkundig gedemonstreerd hoe een varken en een rund versneden worden.

HYGIËNE EN VEILIGHEID

Tijdens de hele opleiding staan deze begrippen centraal, want iedere slager krijgt te maken met de HACCP-wetgeving dewelke voedselveiligheid en hygiëne moet garanderen. In slagerijschool Aalst beschikken we over splinternieuwe gebouwen en werkplaatsen die volgens de nieuwste inzichten en modernste technologieën zijn geïnstalleerd. Verder zorgen we via een zorgvuldige screening voor uitstekende stageplaatsen om onze leerlingen met de nieuwste technieken vertrouwd te maken.

SPECIALISATIEJAAR FIJNKOSTTRAITEUR

In het diplomajaar besteden we veel aandacht aan algemene vorming. Creativiteit, zin voor verfijning en kwaliteit staan hier hoog aangeschreven. Zo kunnen onze leerlingen tegemoet komen aan de vraag van de klant naar alsmaar meer kwalitatief hoogstaande gerechten. Artisanale bereidingen vormen een groeiend markt-segment. Een traiteurdienst maakt het mogelijk om gezellig en comfortabel thuis te tafelen.

SLAGER-TRAITEUR : EEN ZEKERE TOEKOMST

Onze afgestudeerde leerlingen vinden gegarandeerd werk, immers, de vraag is groter dan het aanbod. Wie bovendien slaagt in een 7de specialisatiejaar heeft meer kans op een nog beter betaalde job met verantwoordelijkheid.

Meer informatie?

www.technigo.be

053-76.92.62

Inschrijven kan tijdens de kantooruren (13u30-18u) tot donderdag 5 juli 2018 en vanaf donderdag 16 augustus 2018

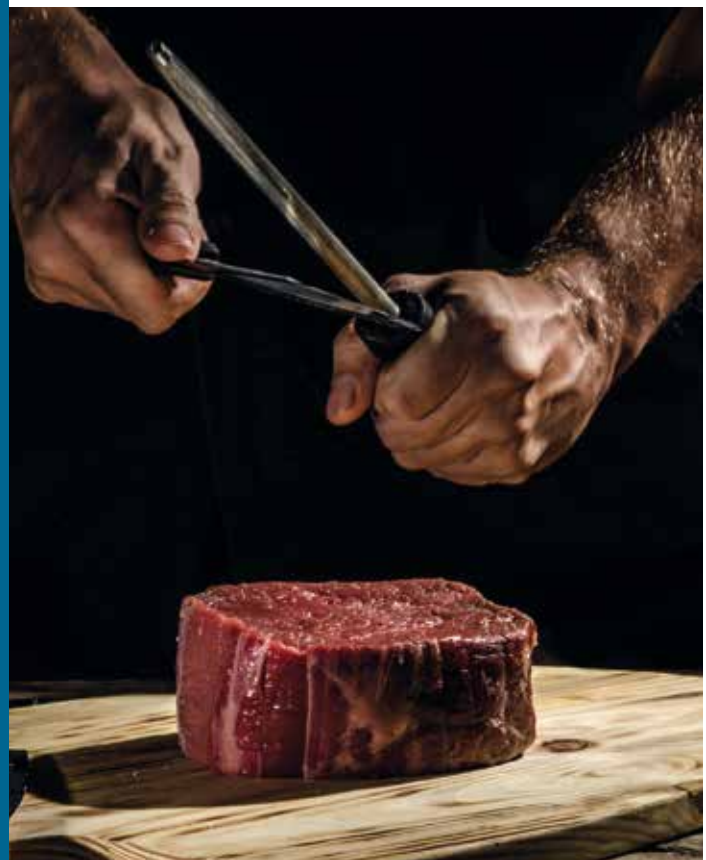


Dé school voor voeding, zorg en techniek

INSCHRIJVINGEN

2.3.4 & 5 juli van 13u30 t.e.m. 18u
en vanaf 16 augustus van 13.30u t.em. 18u
dins- en donderdag van 18u t.e.m. 20u
campus Ledebaan

Slagerijschool Aalst



TechniGO! Campus Ledebaan
Ledebaan 101 - 9300 Aalst
Tel 053/769250
www.technigo.be
info@technigo.be

PIVA, EEN CULINAIRE REIS NAAR DE TOEKOMST



Op zaterdag 28 april 2018 heeft onze jaarlijkse opendeurdag heel wat volk gelokt naar onze school. Iedereen was van harte welkom om onze school te leren kennen en verkennen. Toekomstige leerlingen konden in de verschillende richtingen workshops volgen en o.a. pralines en cocktails maken. De afdeling toerisme hield een reis rond de wereld en organiseerde zelfs een blotevoetenpad.

De leerlingen van het tweede jaren hield hun eigen wedstrijd. In de drie afdeling werd fel gestreden voor de titel van "Junior Master Chef". Naast deze wedstrijd was er voor jongeren ook de creatieve uitdaging van Jan Van Looveren. De opdracht van de wedstrijd was "Bouw met voedsel een monument na". De prijzen voor beide wedstrijden werden uitgedeeld door Jan, een oud-leerling van onze school.

Naast de culinaire reis naar de toekomst werd ook het nieuwe uniform voorgesteld dat zijn intrede kent vanaf september 2018. Met trost werd ook de nieuwe richting "3de jaar voedingstechnieken" voorgesteld. Een nieuwe unieke richting in de provincie Antwerpen met een polyvalente theoretisch-technische richting met een grote jobzekerheid en een doorstroomrichting naar het hoger onderwijs.

In de afdeling slagerij waren de nieuwe generatie slaggers aan het werk. De winkel was een lust voor het oog met een mooi aanbod van vlees. Diverse rassen entrecote van Limousin, Holstein, Charolais, Rubia, Simmental en niet te vergeten het Belgisch witblauw werden aangeboden naast varkensvlees van Duroc d'Olives en diverse panklare producten. Een vlotte bediening door de leerlingen van het 6de jaar realiseerde tot een mooie verkoop. In de keuken was een groep van het 7de jaar bezig met hun GIP warme keuken. Een aanbod van lekkere voorgerechten en hoofdgerechten werden geshowd aan het grote publiek. De andere groep had de opdracht om het publiek te verleiden met een aanbod van barbecueproducten op de Ofyr. De leerlingen maakte van deze barbecue een mooie attractie op de binnenkoer in de school.

De bezoekers konden in een andere lokaal het vakkundig versnijden van varkens- en rundvlees volgen dat werd verzorgd door de leerlingen van de 2de graad. Op het einde van de gang was er een demo van zouterijproducten. De bezoekers konden kennismaken met het vakkundig bewerken van varkensbuis tot een lekker eindproduct. Voor de hongerige werden er proevertjes aangeboden. Het publiek kon proeven van de paté 1938, een inzending van één van de vijf laureaten van de patéwedstrijd van De Beauvoorder en lekkere pulled rabbit.

M.a.w. het was weeral een geslaagde opendeurdag. Een pluim voor al onze leerlingen en leerkrachten voor hun inzet voor het welslagen van de opendeurdag.

LEERLINGEN 6 TS TONEN VAKMANSCHAP

Op 7 mei 2018 was het de grote dag voor de leerlingen van 6 TS van de slagerijafdeling van PIVA te Antwerpen. Voor de tweede maal op rij kregen de leerlingen de opdracht om hun vergaarde kennis te showen aan het grote publiek.

Het ganse schooljaar hebben de leerlingen, Robin de Saeger, Vic Deyaert en Alec Vissers, gewerkt aan hun voorbereiding van hun GIP. Planning, receptenfiche, wetgeving, HACCP, vergunning, prijsberekening, ... alles werd doornomen.

De voorbereidingen van het culinaire gedeelte werd mee opgevolgd door Mevrouw Michiels. Op zaterdag werd het vers vlees versneden onder toezien oog van de heer Deloose.

Op maandag werd al het vakkundig versneden vlees versneden en verkoopsklaar gemaakt om te presenteren in de koeltoonbank van de winkel. Met assistentie van de leerlingen van 5 TS werden de panklare producten gemaakt. Tijdens deze productie werd alles nauwlettend opgevolgd door de heer Verlinden en de heer Deloose. Tijdens de productie kregen de leerlingen vragen allereerste over het slagervak.

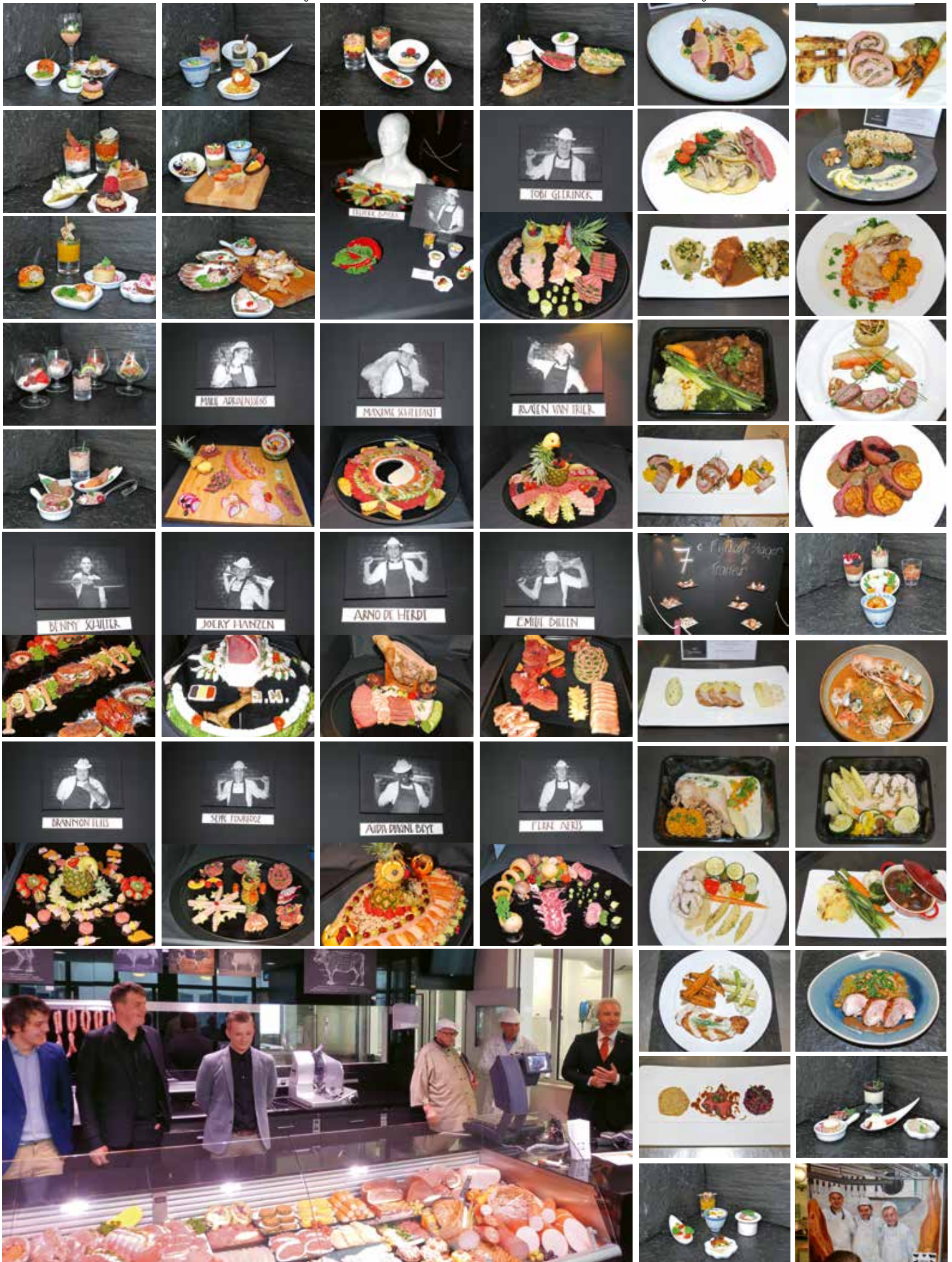
Uiteindelijk was het moment om de bezoekers te ontvangen. Verschillende personen uit de slaggersbranche, de juryleden, het volledige directieteam, diverse leerkrachten en familie van de leerlingen konden hun pronkstuk bewonderen. De nadruk van hun GIP lag vooral bij de verkoop van verschillende varkensrassen.

Het moet gezegd worden, de leerlingen hebben hun opdracht goed volbracht. Iedereen was tevreden over de koeltoonbankpresentatie. M.a.w. vakmanschap is gegarandeerd voor de toekomst.

PIVA

Desguinlei 44 - 2018 Antwerpen
www.piva.be







WORD NU SLAGER BIJ PIVA!

Schrijf je in voor de slagerijafdeling:
Desguinlei 244 - 2018 Antwerpen
Tel.: 03/242.26.00
info.piva@provincieantwerpen.be - www.piva.be



NIEUW
3^e JAAR VOEDINGSTECHNIEKEN

INSCHRIJVEN?

Iedere zaterdagvoormiddag
& woensdagnamiddag
in juni is er een **infomoment**
in het receptiegebouw
van de school.



Slagerijschool





VAT DE KOE BIJ DE HORENS!

KIES VOOR DE AFDELING
SLAGERIJ EN VLEESWAREN
FIJNKOST EN TRAITEUR



**Uniek in Vlaanderen:
opleiding Slagerij en Vleeswaren & Fijnkost en Traiteur**

Leerkrachten en professionals uit de sector werken samen in de afdeling Slagerij-Vleeswaren en Fijnkost-Traiteur. Ze bouwen een School van de Voeding uit.



GO! Technisch Atheneum Diksmuide
Kaaskerkestraat 22 | 8600 Diksmuide
tel. 051 51 92 51 | www.go-diksmuide.be



Afdeling slagerij

Wij bieden aan:

2e graad slagerij en vleeswarenbereiding
3e graad slagerij en verkoopklare gerechten
Duaal leren en werken—slagerij

Info en inschrijven – www.kogeka.be

www.kogeka.be/sintjozef

Sint-Jozefinstituut

Technische Schoolstraat 52, 2440 GEEL

014/57 85 50

De school bevindt zich op 200m van het station (bus/trein)

OVERZICHT STUDIERICHTINGEN

1 ^{ste} jaar	1 ^{ste} jaar A		1 ^{ste} jaar B	
2 ^{de} jaar	Hotel – Voeding	Agro- en biotechnieken	Beroepsvoorbereidend leerjaar Hotel – Bakkerij – Slagerij	Beroepsvoorbereidend leerjaar Land- en Tuinbouw

	Technisch secundair onderwijs (TSO)				Beroepssecundair onderwijs (BSO)			
3 ^{de} jaar 4 ^{de} jaar	Brood en Banket	Hotel	Plant-, Dier- en Milieutechnieken	Toerisme	Brood- en Banketbakkerij	Restaurant en Keuken	Slagerij en Vleeswarenbereiding	Plant, Dier en Milieu
5 ^{de} jaar 6 ^{de} jaar	Brood en Banket	Hotel	Planttechnische Wetenschappen	Toerisme	Brood- en Banketbakkerij En Confiserie	Restaurant en Keuken	Slagerij en Verkoopklare Gerechten	Tuinbouw en Groenvoorziening

Duaal leren

<p>COOVI SECUNDAIR ONDERWIJS</p> <p>EMILE GRYSOLAAN 1 – 1070 ANDERLECHT 02/526.56.00 – WWW.COOVI.BE</p>	Duaal leren bakkerij		Duaal leren slagerij	
	7 ^{de} specialisatiejaar			
	Banketbakkerij en Chocoladebewerking			
	Specialiteitenrestaurant			
	Tuinaanleg en onderhoud (Stedelijk Groen)			

Waarom slaggers kiezen voor Bee?



MADE IN BELGIUM



Elektriciteit



Omdat we als **bevoorrechte energieleverancier** van de **landsbond der beenhouwers** je belonen.



Gas



Omdat **ons team** klaar staat om je online of telefonisch **alle gewenste hulp** te bieden.



Windenergie



Omdat we **uitsluitend Belgische energie** leveren, van Belgen voor Belgen.



Bio-energie



Omdat we een **uitzonderlijk aantrekkelijke energieprij**s bieden.



Zonne-energie



Omdat je als **lid van de federatie**, zorgeloos kan genieten.



Warmte-krachtkoppeling



Omdat ouw **persoonlijk adviseur** Carlos Hitier ☎ +32 485 67 71 86 je met raad en daad bij staat.



energy forever

Meat Expo 2018: 5 beurshallen & een topprogramma. Vakmanschap en liefde voor het ambacht



MEAT EXPO

30 SEPTEMBER &
1-2-3 OKTOBER 2018
KORTRIJK XPO

WWW.MEATEXPO.BE



Van zondag 30 september tot en met woensdag 3 oktober staan vakmanschap, maar ook beleving en fun voor de slaggers centraal in Kortrijk Xpo. Na een geslaagde metamorfose in 2015 en na 3 jaar wachten, kijken we opnieuw uit naar Meat Expo - dé beurs voor de slagerij-, traiteur- en vleessector. U maakt er kennis met de vertrouwde leveranciers én met nieuwe partners, nieuwe producten, nieuwe technieken en trends. En er wordt verder gekeken dan de grenzen van de slaggerswereld. Meat Expo valt opnieuw samen met Broodway : ideeën opdoen en ervaringen uitwisselen met de collega's uit de bakkerijsector was nog nooit zo eenvoudig.

Maar liefst 5 beurshallen worden ingenomen. Dat betekent 30.000m² inspiratie. Al bij al een indrukwekkend aanbod met heel wat nieuwigheden. Voor uw comfort werden de openingsuren uitgebreid : op zondag van 10.00-19.00 en op maandag-dinsdag-woensdag van 11.00-19.00u. Zo haalt u het maximum uit uw beursbezoek!

VERRASSEND EN INSPIREREND

Nog 4 maanden te gaan tot de opening van de beurs, maar nu al kan Meat Expo een hele mooie exposantenlijst voorleggen. Behoorlijk wat firma's tekenen trouw elke editie opnieuw in. Anderen zijn er na een korte of langere afwezigheid terug bij. Heel wat bedrijven kan je er ook voor de allereerste keer ontmoeten. Bijna 200 bedrijven presenteren hun nieuwste producten en

concepten. En met ook de exposanten van Broodway, mag u in totaal een 330-tal exposanten verwachten.

AMBITIEUS PROGRAMMA

Traditiegetrouw zijn er heel wat wedstrijden waardoor het vakmanschap de aandacht krijgt dat ze verdient. Na het succes tijdens de vorige editie wordt de Street of Inspiration opnieuw geprogrammeerd. De Innovation Awards zijn dan weer nieuw en geven een overzicht van de innovaties bij de exposanten.

→ Volg live op de beursvloer : de jurering van de Eurobeef Vakwedstrijden, Junior-Cup & Meesterschapswedstrijd

Het vakmanschap van de slaggers komt - voor de 9e keer op Meat Expo - uitgebreid aan bod op de Eurobeef Vakwedstrijden. Zowel gevestigde slaggers als leerlingen dingen mee naar de felbegeerde trofeeën : de Gouden, Zilveren en Bronzen Eurobeef, de Gouden Poem en de Junior Cup.

En niet alleen de laureaten komen als winnaar uit deze wedstrijd... Het is voor elke slager een unieke kans om zijn/haar ambachtelijk vervaardigde producten te laten beoordelen. Het juryverslag geeft tips om deze verder te perfectioneren. En alle deelnemers ontvangen een diploma voor elk bekroond product. Hiermee kunnen ze hun vakmanschap bij hun klanten in de kijker zetten.

Het wordt een indrukwekkend spektakel met zo'n 1.000-tal inzendingen die in een prachtige gekoelde vitrine worden tentoongesteld. Hiervoor kan de organisatie rekenen op een enthousiaste equipe van 125 juryleden en medewerkers. Na de grote interesse bij de vorige editie, kunt u de jurering opnieuw **live op de beursvloer volgen** (zondag 30/9 ; hall 4).

De deelnemers kunnen hun diploma's en eventuele trofeeën afhalen op dinsdagavond, tijdens de officiële prijsuitreiking.

Inschrijven: via het inschrijvingsformulier op www.meatexpo.be of op www.bb-bb.be

Op vraag van heel wat geïnteresseerden, wordt de deadline voor inschrijving uitgesteld tot vrijdag 17 augustus 2018. Laat inschrijven kan dus, maar vroege inschrijvingen maken de voorbereidingen iets makkelijker en worden extra geapprecieerd!

Jurering: zondag 30/9 (hall 4)

Prijsuitreiking: dinsdag 2/10 om 18.00u (Kortrijk Xpo Meeting Center)

→ **Wie treedt in de voetsporen van Erwin Mertens en wordt de Beste Slager van België?**

De Meesterschapswedstrijd staat onder het toezicht van de heer Denis Ducarme – Minister van Middenstand, Zelfstandigen, KMO's, Landbouw en Maatschappelijke Integratie – en bekroont de vijf beste Belgische slaggers.

Om te kunnen meedingen naar de titel van Beste Slager van België 2018, moet de kandidaat 4 vleesproducten insturen: ambachtelijk gekookte beenham, ambachtelijke rauwe beenham, salami en Parijse worst (details: zie inschrijvingsformulier).

Inschrijven: via het inschrijvingsformulier op www.meatexpo.be of www.bb-bb.be tot 17 augustus 2018.

Zondag 30/9 (hall 4)

→ **Gouden Mes**

Op maandag 1 oktober vindt het "Gouden Mes" plaats. Deze wedstrijd voor leerlingen van het 2e en 3e jaar leertijd slager-spekslager uit de middenstandsopleiding wordt onder auspiciën van Syntra Vlaanderen ingericht door Syntra West Iesplaats Kortrijk en het Provinciaal Verbond der Slagers-Spekslagers West-Vlaanderen. De leerlingen moeten via diverse proeven en binnen de gestelde tijdslimiet hun vakmanschap bewijzen. Spanning en spektakel verzekerd!

Maandag 1/10 (hall 4)

→ **BBQ-demo's door de youngsters**

Onder leiding van Belgisch BBQ-kampioen Erwin Mertens en Carine Vos, geven de youngsters uit alle Belgische slagerijscholen een bbq-demonstratie.

Als platform voor de sector geeft Meat Expo maar al te graag ook een prominente plaats aan deze slaggers van de toekomst. Alle slagerijscholen uit het dagonderwijs vaardigen 2 leerlingen af. Die moeten in een bepaalde tijd een opgelegde discipline uitvoeren. Iedere deelnemer krijgt eenzelfde startpakket en moet volgens eigen creativiteit een unieke bbq-schotel presenteren.

Dinsdag 2/10 (hall 4)

→ **Innovation Awards**

De Innovation Awards tonen de beste innovaties van de exposanten van Meat Expo en Broodway.

Een vakjury bekroont de beste nieuwigheden in food en in non-



food. De 3e trofee wordt door de bezoekers bepaald. Tot en met dinsdag 2 oktober om 16u kunnen zij hun stem uitbrengen en mee bepalen wie de publieksprijs krijgt.

Van zondag 30/9 tot en met dinsdag 2/10 om 16u

→ **Demo's door collega's**

Tijdens korte demo's laten specialisten u mee genieten van hun specialiteit. Hun enige doel: hun passie delen en ideeën aanreiken waarmee ook u zich creatief kan uitleven. Het zijn kleinschalige workshops zodat u alles van dichtbij kunt volgen, en waarbij interactie mogelijk is. Het programma van de demo's vindt u vanaf 25 augustus op www.meatexpo.be

Elke dag (hall 4)

→ **Gratis advies in de Street of Inspiration?**

De Street of Inspiration biedt praktische businessstools voor de uitbating van uw slagersonderneming. Heeft u vragen over flexijobs, sociale media, enz..? Elke dag kan u specialisten gratis consulteren en uw vragen voorleggen.

Elke dag (Rambla Zuid) – programma vanaf 25 augustus op www.meatexpo.be

→ **Bezoek ook de bakkersbeurs Broodway**

Als bezoeker van Meat Expo gaat u gratis naar Broodway – de vakbeurs voor uw collega's uit de bakkerijsector. Zo kunt u óver de grenzen van uw vak kijken, inspiratie opdoen, en ideeën en ervaringen uitwisselen.

Elke dag (hall 1, 6 en Rambla Noord)

PRAKTISCHE INFO

Meat Expo 2018: 30 september & 1-2-3 oktober 2018 in Kortrijk Xpo

zondag 30 september: 10.00-19.00u

maandag 1, dinsdag 2 en woensdag 3 oktober: 11.00-19.00u

Professionals uit de slagerij-, traiteur- en vleessector bezoeken Meat Expo (en Broodway) gratis mits voorregistratie met code LK324 op www.meatexpo.be.

Zonder online registratie betaalt u aan de ingang 10 EUR/per-soon.

Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk - T 056 24 11 11 - meatexpo@kortrijkxpo.com

www.meatexpo.be

www.facebook.com/MeatExpo

AVG VOOR DE WERKGEVER



In De Belgische Beenhouwerij nr.4 van 8 april 2018 werd een algemeen artikel met betrekking tot de Algemene Verordening Gegevensbescherming (AVG) gepubliceerd.

Hieronder vindt u enige uitleg met betrekking tot uw verplichtingen wanneer u personeel tewerkstelt.

Als werkgever verwerkt u persoonsgegevens van uw personeel (*naam, adres, foto, online profiel, loongegevens, rijksregisternummer, login-gegevens van de computer...enz.*).

Onder **'verwerken'** wordt o.a. verstaan: opslaan, verzamelen, bijwerken, wijzigen, gebruiken, raadplegen, doorzenden, vastleggen, verzamelen, verspreiden, wissen, doorsturen met bedoeling om deze in een bestand op te nemen (digitaal of handmatig (bijvoorbeeld fichebak, een kaft, een kartonnen doos, ...))

Onder persoonsgegevens verstaat met de gegevens op basis waarvan een persoon kan worden geïdentificeerd.

Voorbeelden: loon- en personeelsadministratie, bewaren van een personeelsdossier, bijhouden van een database van sollicitanten/werknemers/uitzendkrachten, aanwezigheidsregistratiesystemen (badgesystemen, prikklokken), camerabewaking, track&trace systeem in de bedrijfstuurgewagen, fotoboek van de werknemers op intranet, gegevens over de familiale situatie van een werknemer, foto's van het personeelsfeest, login gegevens van computersystemen, gegevens van bedrijfs-

gsm's die de werknemer mag gebruiken voor privégebruik, e-mailpaswoorden, geolokalisatiesystemen ...

INFORMEER UW WERKNEMERS

Het is verplicht om volgende gegevens mee te delen aan uw werknemers:

- **wie verantwoordelijk is** voor de verwerking van de persoonsgegevens (dit is de werkgever);
 - **welke de doeleinden van de verwerking zijn** (waarom de gegevens worden verwerkt);
 - **wie de gegevens verwerkt** (d.w.z. wie de gegevens mag verwerken van de werkgever bijv. sociaal secretariaat, arbeidsongevallenverzekeraar, externe dienst voor preventie en bescherming op het werk, controlearts, ..., enz.);
 - **welke gegevens** worden verwerkt;
 - **waar deze gegevens werden gehaald** (van de werknemer zelf of uit andere bronnen)
 - de relevante **rechtsgrond** om de persoonsgegevens te verwerken; (in veel gevallen zal de rechtsgrond terug te vinden zijn in een wettelijke basis)
 - het recht om zijn toestemming in te trekken; (enkel indien u geen wettelijke basis heeft)
 - de **termijn van opslag** van deze gegevens (hoe lang worden ze bewaard)
 - het recht om deze gegevens **over te dragen;**
 - **wie de werknemer kan contacteren** over de verwerking van zijn gegevens;
 - het **recht op inzage, verbetering, wissen, beperking, bezwaar;**
 - het **recht om een klacht** in te dienen bij de GBA (Gegevensbeschermingsautoriteit – dit is de opvolger van de Commissie voor Bescherming van Persoonlijke Levenssfeer de zgn. 'Privacycommissie');
 - de gegevens van een **privacy officer** (als er één is) (zie verder);
 - of de gegevens **buiten de EU** verstuurd zullen worden, en, indien ze buiten de EU verstuurd worden, wat zijn rechten zijn;
 - personeelsgegevens centraal wordt opgeslagen op een server van het hoofdkantoor in het buitenland).
- U moet de bovenstaande gegevens aan de werknemer **proactief informeren**.

U moet deze info ook schriftelijk en transparant **medelen** aan de werknemer.

De makkelijkste wijze om de mededelingsplicht te vervullen is om in uw arbeidsreglement een **privacy policy** te laten invoegen (via de procedure tot wijziging van arbeidsreglement).

DOCUMENTEER DE RECHTSGROND VOOR DE VERWERKING

Via de ondertekende privacy policy bekomt u van uw werknemer te toestemming om zijn gegevens te verwerken.

Deze toestemming vormt dan de rechtsgrond op basis waarvan u de gegevens kan en mag verwerken.

Indien de werknemer weigert om zijn toestemming te verlenen, heeft u in bepaalde gevallen toch het recht om de gegevens van de weigerachtige werknemer te verwerken, nl. indien u een gerechtvaardigd belang of wettelijke grond kan aantonen. Belangrijk is in ieder geval dat u de 'rechtsgrond' documenteert en motiveert waarom u meent een beroep te kunnen doen op een bepaalde rechtsgrond. Deze dient u dan op te nemen in het dataregister (zie hieronder) en dient u mee te delen aan uw werknemers via uw informatieverplichting (zie hierboven).

LEG EEN DATAVERWERKINGSREGISTER AAN

U moet een intern **dataverwerkingsregister** bewaren en actueel bijhouden door periodieke bijwerking. Dit register kan schriftelijk maar mag ook digitaal worden bijgehouden binnen uw bedrijf. Het is geen publiek document maar blijft intern.

Hierin moet u **alle processen waarin u persoonsgegevens verwerkt**, beschrijven en per proces de volgende zaken meedelen:

- wie verantwoordelijk is voor de verwerking van de persoonsgegevens;
- welke gegevens worden verwerkt;
- van wie gegevens worden verwerkt;
- de reden van verwerking van de gegevens;
- wie de gegevens ontvangt (bv. het

sociaal secretariaat in het kader van de loonadministratie);

- de bewaartermijn ervan;
- de beveiligingsmaatregelen (bijv. wordt de informatie versleuteld? Zijn databases alleen toegankelijk met een wachtwoord? Welke personen in de organisatie hebben een wachtwoord? Hoe gaat u datalekken opsporen, rapporteren en onderzoeken? ...enz.)

U moet **alleen regelmatige en frequente** verwerkingen van personeelsgegevens vermelden in het register (uitzondering: indien u meer dan 250 werknemers in dienst heeft). U moet het register van tijd tot tijd actualiseren telkens wanneer er zich wijzigingen voordoen. U vindt een model van dergelijk register terug via de link: <https://www.privacycommission.be/nl/model-voor-een-register-van-de-verwerkingsactiviteiten>

BESCHERM DE PERSOONSgegevens

U moet de gegevens zo veilig mogelijk verwerken (door ze bv. te anonimiseren, pseudonimiseren of encrypteren).

U moet ook de nodige voorzorgen nemen tegen datalekken (= vermijden dat verkeerde personen de gegevens van uw personeel in handen krijgen).

Het is belangrijk dat u uw **personeel opleidt en sensibiliseert**. Leid hen op zodat iedereen weet hoe om te gaan met persoonsgegevens binnen de organisatie. Voorbeelden van datalekken: hacking en cybercriminaliteit, maar ook toevallige lekken (een e-mail werd per ongeluk naar een verkeerde ontvanger verzonden, een bedrijfslaptop wordt gestolen, notities worden vergeten op de trein, USB-stick wordt verloren,...enz.).

U moet een intern document, een **register van datalekken**, bijhouden van de datalekken (*omschrijving van het lek, wanneer het plaatsvond, wat gebeurde met de gegevens, van welke (groep) personen werden gegevens gelekt, van hoeveel personen, welke soorten gegevens, gevolgen van de inbreuk, (preventieve)maatregelen die werden genomen, ...enz.*)

Indien er sprake is van een datalek dat waarschijnlijk een risico inhoudt voor de rechten en vrijheden van natuurlijke personen, moet u melding maken aan de GBA. Datalekken die een hoog risico vormen voor de betrokkene, moeten gemeld wor-

den aan de betrokkene zelf.

EXTERNE PARTIJEN

Wanneer u een beroep doet op derden om persoonsgegevens van uw personeel te verwerken, dan moet u er zeker van zijn dat deze 'gegevensverwerker' in orde is met de GDPR.

(*bijvoorbeeld: sociaal secretariaat, arbeidsongevallenverzekeraar, externe IT-dienstverleners, (arbeidsongevallen)verzekeraar, uitzendbureau, externe dienst voor preventie en bescherming op het werk, pensioenfonds, maaltijdchequebedrijf, een selectie en wervingsbureau, een archiveringsdienst voor e-filing, een cloud-service provider voor de opslag van gegevens, een bewakingsfirma,...*)

U moet met deze 'gegevensverwerker' (bijv. uw sociaal secretariaat) **een contract sluiten** waarin u de **nodige garanties** moeten krijgen dat de verwerker de GDPR-wetgeving respecteert.

Breng de diverse leveranciers die persoonsgegevens van uw onderneming verwerken in kaart en sluit met ieder van hen een contract om er zeker van te zijn dat zij de regels rond GDPR naleven zodat de gegevens van uw personeel veilig beschermd zijn bij hen.

TIPS OM CONCREET TE WERK TE GAAN

1. Kijk naar de huidige stand van zaken binnen uw bedrijf: Welke persoonsgegevens verwerkt u op dit ogenblik van het personeel? Waar komen deze gegevens vandaan? Met wie deelt u ze? Wie heeft hier toe toegang? Lijst deze info op.

2. Op basis van de lijst bekijkt u per gegevenscategorie die u bijhoudt of u een wettelijke grond of de toestemming heeft van de werknemer om de gegevens te verwerken (rechtsgrond).

3. Informeer uw werknemers over de verwerkingsactiviteiten. Geef hen hierover de nodige uitleg en zorg voor schriftelijke informatie via aanpassing van uw arbeidsreglement (en desgevallend andere policies).

4. Breng de risico's op verlies, diefstal of ongeoorloofde toegang en de mogelijke gevolgen daarvan in kaart. Sensibiliseer uw personeel en leid hen op om op een correcte manier met persoonsgegevens van collega's, klanten, e.d. om te gaan. Neem desgevallend maatregelen om de gegevens te beveiligen: nieuwe afspraken of technische of organisatorische aanpas-

singen nodig (toegang tot data beperken, veiligheidsprocedures invoeren, policies voor gebruik van eigen pc of laptop ...).

5. Maak een lijst van organisaties of derden waaraan u persoonsgegevens van uw werknemers overmaakt (bijvoorbeeld sociale secretariaten, verzekeraars, externe diensten voor preventie en bescherming op het werk,...) en zorg ervoor dat u met ieder van hen een contract sluit met daarin een minimum aantal verplichte afspraken en vermeldingen inzake GDPR.

6. Maak het dataregister op en werk dit bij telkens wanneer er zich een wijziging voordoet: het dataregister biedt een overzicht van de verwerking van gegevens, gekoppeld aan doeleinden per verwerkingsprocedure.

7. Maak een register van datalekken, beschrijf daarin welke maatregelen u neemt om deze te voorkomen.

8. Wordt u geconfronteerd met een datalek? maak melding aan de betrokkene en eventueel aan de GBA. Vermeld het datalek in het datalekregister en omschrijf welke acties u ondernam om de schade te beperken/voorkomen.

SANCTIES

Bent u vanaf 25 mei 2018 als werkgever niet in orde met de GDPR, dan riskeert u een boete.

ANDERE BELGISCHE WETGEVING

In België bestaat reeds wetgeving die werknemers beschermen tegen de verwerking van hun persoonsgegevens:

- Wet van 8 december 1992 tot bescherming van de persoonlijke levenssfeer ten opzichte van de verwerking van persoonsgegevens;
- C.A.O 68 – camerabewaking;
- C.A.O. 81 – controle op de elektronische online communicatiegegevens (gebruik e-mail, internet, enz.);
- C.A.O. 89 – diefstalpreventie en uitgangscntrole.

Opgelet: als u alle maatregelen heeft genomen om GDPR-conform te zijn als werkgever, maar u heeft nog camera's in de onderneming, u wenst controle te doen op het e-mail- en internetgebruik door uw werknemers, ... dan zal u tevens de bijkomende verplichtingen in voornoemde nationale cao's moeten naleven.

Bron : NSZ

BAKKEN EN BRADEN VAN VLEES

Metten is weten



Sinds de oudste tijden verhitten mensen hun voedsel. Dit omwille van de bacteriologische veiligheid. Hitte vernietigt immers schadelijke bacteriën. Ook werd de verteerbaarheid van voornamelijk plantaardig materiaal erdoor verbeterd. Gunstige bijkomstigheid daarbij was dat, door de chemische reacties die daarbij optraden, het voedsel meer smaak kreeg en zachter werd waardoor het gemakkelijker kon worden opgenomen.

Vandaag de dag gelden deze beschouwingen nog altijd, zij het dat in de loop der jaren er een veelheid aan verhittingstechnieken zijn ontstaan waarmee vlees eetbaarder kan gemaakt worden: roosteren (grillen), bakken, braden, pocheren, smoren, stoven, ... frituren. Bakken en braden, waartoe dit artikel zich beperkt, zijn principieel droge verhittingen van kleine, respectievelijk grotere, intacte vleesstukken die weinig bindweefsel bevatten. Idealiter levert dat producten met een smaakvolle (bruine) bakrand, met een smalle 'overkookte' bleke zone daaronder en een fraai egaal rood, sappig én mals binnengedeelte. Rood vlees op zijn best dus!

COMPLEXE (BIO)CHEMIE

Alhoewel braden en bakken van vlees een dagdagelijkse bezigheid is voor velen, is het een weinig begrepen proces dat nog vaak op ervaring berust. En dus vaak nattevingerwerk is! Nochtans berusten alle fenomenen die bij deze hittebehandeling optreden op het goed gekende (bio)chemisch gedrag van de vleeseiwitten bij opwarmen. Vlees is immers eiwit (met een beetje vet eromheen).

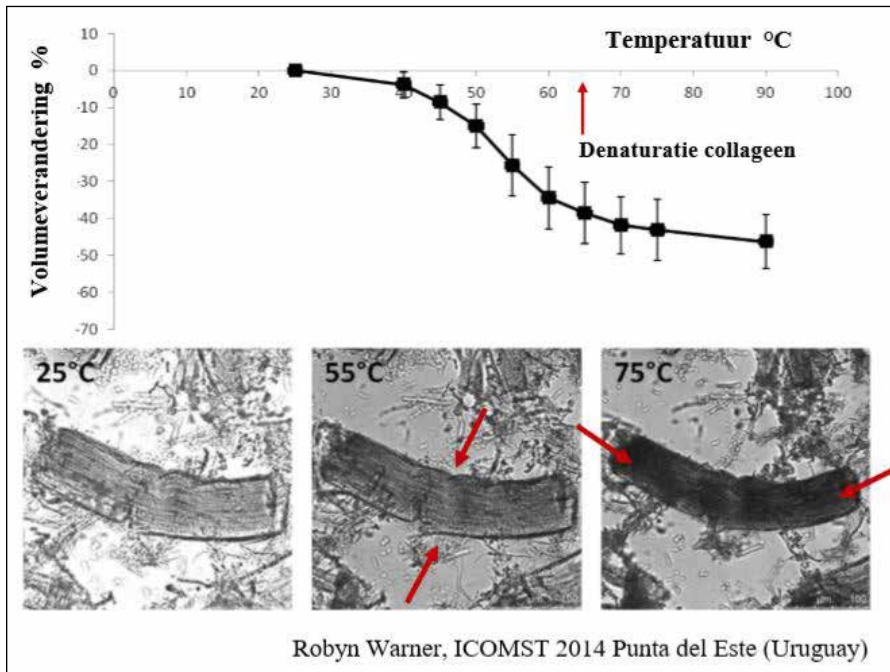
Zo blijft tot **45 °C** de weefselstructuur intact. Tot deze temperatuur verhit heeft het eetbare product dan ook de structuur van rauw vlees. Het vlees is dan op zijn zachtst. Opdat de membranen dan nog intact zijn, komt het vlees na aansnijden als droog over. Aangesneden heeft het vlees dan ook de rauwe purperode kleur van vers vlees. Vandaar de benaming **BLEU**. (zie foto bakwijzen).

Bij **50 °C** zijn de eiwitten in de membranen (o.a. het sarcolemma) gedenatureerd, waardoor deze laatste gaan lekken. Rond deze temperatuur begint ook myosine te denatureren, wat gepaard gaat met transversale krimp van de myofibrillen (zie figuur). Hierdoor vermindert het volume van de myofibrillen met ca. 20 procent. Het vocht dat hierbij uitgedreven wordt, komt in het cytoplasma terecht. En omdat de celmembranen bij deze temperatuur stuk zijn, gaat het sarcolemma lekken waardoor cytoplasma tussen de spiervezels terecht komt. Vermits bij deze temperatuur myoglobine nog niet is gedenatureerd, is het vocht dat bij het aansnijden van het vlees vrijkomt, rood gekleurd. Enigszins als bloed. Vandaar dat dit gebraden als **SAIGNANT** (zie foto bakwijzen) wordt omschreven. Door de transversale contractie van de myofibrillen wordt

anderzijds het vlees vaster en is het gebraden beter opsnijdbaar dan vers vlees.

Bij **60 °C** is de transversale krimp van de myofibrillen als gevolg van de voortschrijdende denaturatie van de myosine opgelopen tot ca. 35 procent. Door de extra grote hoeveelheid intercellulair vocht, wordt het vlees bij kauwen als extra sappig ervaren. Omdat de myoglobine bij deze temperatuur nog maar partieel gedenatureerd is heeft het gebraden bij aansnijden een roze-rood voorkomen. Onder invloed van de verdere denaturatie van myosine, is de vastheid nog verhoogd. Tot 60 °C verhit vlees is dan ook goed opsnijdbaar, sappig én roze rood van kleur. Vandaar de benaming **A POINT**, **ROSE** of **MEDIUM** gebakken (zie foto bakwijzen).

Bij **70 °C** is de myosinefractie quasi volle-



dig gedenatureerd. De myofibrillen zijn daarbij gekrompen tot bijna de helft van hun oorspronkelijk volume. Bij deze temperatuur is ook de denaturatie van collageen ingezet. Rond 65 °C wordt immers Collageen A naar Collageen B omgezet. Vermits dit gepaard gaat met het verkorten van de collageenvezels in het bindweefsel van het vlees, is er extra veel water vrij gekomen tijdens de verhitting en voelt het finale gebrad stijf aan. Bij aansnijden is er dan ook weinig zichtbaar vocht aanwezig in het gebrad. Het vocht dat toch weglekt is helder omdat quasi alle sarcoplasmatische eiwitten bij 70 °C zijn gedenatureerd én neergeslagen in de spiervezels. Ook myoglobine! Aldus gebakken of gebraden vlees heeft bij aansnijden dan ook een doffe grijsbruine kleur. Alle 'naturel' is dan uit het vlees verdwenen. Vandaar de gebruikelijke benaming **DOORBAKKEN** of **BIEN CUIT** (zie foto bakwijzen).

Bij nog hogere temperaturen – 70 à 80 °C afhankelijk van de diersoort – gelatineerd collageen en wordt het vlees terug zachter. Bindweefselrijke stukken kunnen hiermee in processen als pochieren, smoren, stomen of drukkoken tot gaarheid gebracht worden. Hoe hoger de temperatuur, hoe korter de nodige gaartijd. Wel moet het garen gebeuren in een vochtig milieu om uitdrogen te voorkomen. Aanzuren (via een marinade bijvoorbeeld) versnelt/verbetert het oplossen (= gelatiniseren) van het bindweefsel; en dus het garen.

Bij heel hoge temperaturen (typisch 180

°C) en in drogende omstandigheden (aw ~ 0.7), gerealiseerd door het bakken/braden in een vetstof, treden ook Maillard reacties op tussen de suikers en de aminozuren aanwezig in het gebrad. Aan het oppervlak van het braadstuk ontstaat hierbij de voor bakken kenmerkende bruine korst en typische braadgeur. Dit is een product als vlees dat van nature weinig smaak- en aromacomponenten bevat.

Basis van bakken en braden is dan ook een korte, intense hittebehandeling in olie, gevolgd door een milde verhitting van het binnenste van het braadstuk. Maximaal tot 65 °C als men dit rood/rosé wil houden. Wil men daarbij een egaal kleurbeeld bekomen, dan zal ook de omgevingstemperatuur laag moeten gehouden worden. Principieel ook maximaal 65°C. Zo niet wordt onder de braadkorst, een brede 'overkookte' bleke zone gevormd. Gezien de subtiele overgangen tussen roodheid, malsheid én sappigheid zich afspelen binnen een nauw temperatuurgebied (praktisch tussen 50 en 60 °C) zal moeten gewerkt worden bij externe temperaturen niet ver van de gewenste kerntemperatuur. Hoe egalere de kleur, hoe kleiner dit verschil. Maar een klein temperatuurverschil betekent een langdurend verhittingsproces; des te langer naarmate het braadstuk groter is.

SLOW COOKING dus!

Geen modegril, maar de consequentie van perfect bakken en braden.

Extra voordeel hierbij is dat beneden 65 °C de proteolytische enzymen actief blijven en het vlees dus tijdens het bakken en braden mals wordt. Hoe hoger de tem-

peratuur (beneden 65 °C) hoe sneller en hoe langer de baktijd hoe mals. Slow cooking geeft dus niet alleen een egaal doorkleurd en sappig, maar ook een mals eindproduct. De perfectie dus.

BEREIDINGEN... STAP-VOOR-STAP VERHITTEN VAN TUSSENPRODUCTEN

1. Rund – bv. rosbief



- Kruiden, bv. Rosbiefkruiden Apollo (Rejo).



- Evt. inwrijven met gebroken witte/zwarte peperbolletjes (mignonette).



- Geklaarde boter of olie verhitten.



- Zodra de boter schuimig is en licht aankleurt, leg je het vlees in de hete pan.
- Schroeit het vlees aan alle zijden dicht en laat kort aankleuren, zodat de jus van het vlees niet ontsnapt.



- Het vlees in een kookzak vacumeren.



- Vacuümgaan (sous-vide).



- Verhitting: omgevingstemperatuur: 55 °C / duurtijd: 5 uur.



- Trancheren.



- Op voorverwarmende dienborden/schofels opdienen.

2. Varken – bv. lendengebraad



- Kruiden, bv. Varkensgrill mix (Rejo).



- Geklaarde boter of olie verhitten.



- Zodra de boter schuimig is en licht aankeurt, leg je het vlees in de hete pan.
- Schroei het vlees aan alle zijden dicht en laat kort aankeuren, zodat de jus van het vlees niet ontsnapt.



- Het vlees in een kookzak vacumeren.



- Vacuümgaan (sous-vide).



- Verhitting: omgevingstemperatuur: 60 °C / duurtijd: 3.5 uur.



- Trancheren.

3. Kip – b.v. kipfilets



- Kruiden, bv. Kip Exotique ZGZZ (Rejo).



- Geklaarde boter of olie verhitten.



- Zodra de boter schuimig is en licht aankleurt, leg je het vlees in de hete pan.
- Schroei het vlees aan alle zijden dicht en laat kort aankleuren, zodat de jus van het vlees niet ontsnapt.



- Het vlees in een kookzak vacumeren.



- Vacuümgaan (sous-vide).



- Verhitting: omgevingstemperatuur: 80 °C / duurtijd: 5 uur.



- Trancheren.

Volledige kip



- De gekruide en aangekleurde kip in een kookzak vacumeren.
- Verhitting: omgevingstemperatuur: 80 °C / duurtijd: 5 uur.

4. Vleesbereidingen - bv. BBQ-worst



- Geklaarde boter of olie verhitten.



- Zodra de boter schuimig is en licht aankleurt, leg je de worsten in de hete pan.
- Schroei de worsten aan beide zijden dicht en laat kort aankleuren, zodat de jus van het vlees niet ontsnapt.



- Het vlees in een kookzak vacumeren.



- Vacuümgaan (sous-vide).
- Verhitting: omgevingstemperatuur: 80 °C / duurtijd: 5 uur.



OPMERKING 1

In principe is deze vorm van verhitten eenvoudig. De producten worden immers vacuüm verpakt verwarmd. Een sous-vide bereiding dus. Er is daarbij geen uitwisseling van vocht tussen het opwarmende product en de warme lucht. De temperatuur aan het oppervlak van het verpakte vlees verschilt dan ook niet veel van de temperatuur in de steamer. Vanaf het oppervlak wordt de warmte door geleiding verder in het product verdeeld. Een traag maar weinig gecompliceerd proces. De bewerking kan daarom ook in een warmwaterbaduitgevoerd worden. Alleen is de warmteoverdracht van het verwarmingsmedium - water in plaats van lucht - naar het product dan groter, waardoor het vlees sneller opwarmt. Heel precies hoeft de duur van opwarmen daarbij niet te zijn. De temperatuur in het midden van het product kan immers nooit hoger zijn dan de ingestelde temperatuur. En deze is principieel laag, en behalve vermalsen verandert er dan niet veel meer in het vlees eens de eindtemperatuur is bereikt.

Belangrijk voordeel voor deze werkwijze is dat , als de verpakking na verhitten niet geopend wordt, het product nagevoeg kiemvrij is en dus gekoeld voor een langere tijd (ca. 3 weken) kan bewaard worden.

VERHITTEN VAN DIRECT CONSUMEERBARE EINDPRODUCTEN

Bakwijzen: Rundvlees: bleu, saignant, à point (roze), bien cuit



Bleu



Saignant



À point



Bien cuit

Enkele voorbeelden: stap-voor-stap

1. Rundersteak

Vorbereiding



- Trancheren in gelijke dikte, tegen de vleesdraad in.



- Geklaarde boter of olie verhitten.



- Zodra de boter schuimig is en licht aankleurt, leg je het vlees in de hete pan.
- Schroei het vlees aan alle zijden dicht en laat kort aankleuren, zodat de jus van het vlees niet ontsnapt.

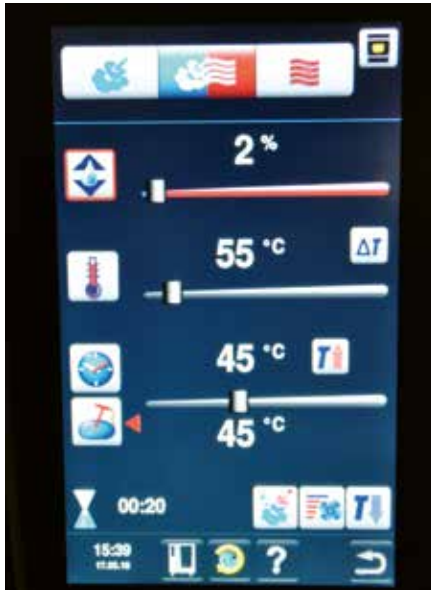


- Kruiden, bv. Steak Kruiden (Rejo).



- Op een rooster in de combi-steamer plaatsen met kerntemperatuurmeter.

Bakwijze: BLEU



- Verhitting: omgevingstemperatuur 55 °C tot kerntemperatuur 45 °C.



- Trancheren.



- Op voorverwarmende dienborden/schotels opdienen.

Bakwijze: SAIGNANT



- Verhitting: omgevingstemperatuur 60 °C tot kerntemperatuur 50 °C.



- Trancheren.





- Op voorverwarmende dienborden/
schotels opdienen.



- Op voorverwarmende dienborden/
schotels opdienen.



- Op voorverwarmende dienborden/
schotels opdienen.

Bakwijze: à point



- Verhitting: omgevingstemperatuur 70
°C tot kerntemperatuur 60 °C.

Bakwijze: Bien cuit



- Verhitting: omgevingstemperatuur 80
°C tot kerntemperatuur 70 °C.

**2. Entrecote (met of zonder been),
T-bone steak...**



- Kruiden, bv. Pepper & Salt Mix Apollo
(Rejo).
- De T-bone evt. inwrijven met gebroken
witte/zwarte peperbolletjes (mignonette).



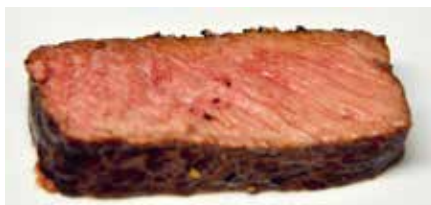
- Trancheren.



- Trancheren.



- Geklaarde boter of olie verhitten.



- Zodra de boter schuimig is en licht aan-
kleurt, leg je het vlees in de hete pan.

- Schroei het vlees aan alle zijden dicht en laat kort aankleuren, zodat de jus van het vlees niet ontsnapt.



- Op een rooster in de hete luchtoven plaatsen met kerntemperatuurmeter.



- Verhitting: omgevingstemperatuur 55 °C tot kerntemperatuur 45 °C (bleu).



- Lendenvleesgedeelte van het wervelbeen verwijderen.



- Lendenvlees trancheren.



- Ossenhaas (Filet pur) verwijderen



- Ossenhaas (Filet pur) trancheren.



- Op voorverwarmende dienborden/schotels opdienen.



3. Lamskroon slow cooking tot 55 °C



- Geklaarde boter of olie verhitten.



- Kruiden, bv. Lamsgyroskruiden (Rejo).

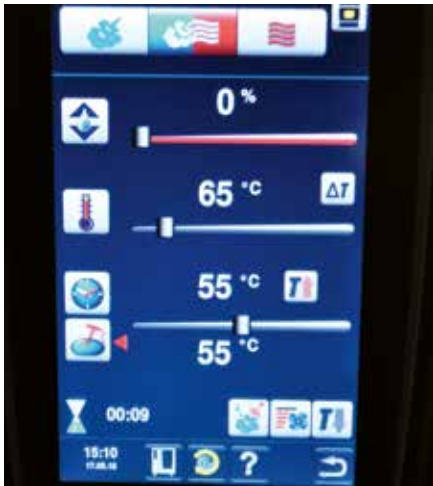


- Zodra de boter schuimig is en licht aankleurt, leg je de lamskroontjes in de hete pan.

- Schroei het vlees aan alle zijden dicht en laat kort aankleuren, zodat de jus van het vlees niet ontsnapt.



- Op een rooster in de hete luchtoven plaatsen met kerntemperatuurmeter.



- Verhitting: omgevingstemperatuur 65 °C tot kerntemperatuur 55 °C.



- Lamskroontje trancheren.



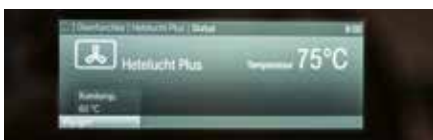
- Op voorverwarmende dienborden/schofels opdienen.



4 .Gigot slow cooking tot 60 - max 65 °C



- Op een rooster in de hete luchtoven plaatsen met kerntemperatuurmeter.



- Verhitting: omgevingstemperatuur 75 °C tot kerntemperatuur 60 °C.



- Op voorverwarmende dienborden/schofels opdienen.

OPMERKING 2

In tegenstelling tot vacuüm koken is bakken in een oven procesmatig veel moeilijker. Gedurende heel de bewerking immers is er uitwisseling van water in het vlees met de omgevend lucht. Hierdoor koelt het oppervlak ervan af en heerst er aan het oppervlak van het opwarmende vlees een lagere temperatuur dan ingesteld in de heteluchtoven. Hoe lager de relatieve vochtigheid daarin, hoe meer water zal verdampen en hoe groter het verschil met de ingestelde temperatuur. En dit verschil kan tot 20 °C oplopen! Eerder dan op de ingestelde oventemperatuur, zal men bij deze bewerking op de kerntemperatuur moeten afgaan om het proces te sturen. En dat vraagt enige ervaring.

SLOTBESCHOUWINGEN

Traditioneel wordt bij bakken en braden eerst het oppervlak sterk verhit om nadien het binnengedeelte op de gewenste temperatuur te brengen. De omgekeerde weg is evenwel ook mogelijk. Eerst wordt het te braden vlees dan vacuüm verpakt – in een waterbad, steamer of heteluchtoven – op de gewenste temperatuur gebracht, waarna de Maillardreacties aan het oppervlak van het vlees worden geïnduceerd door grillen, sterk verhitten in een vetstof of eventueel 'branden'.

Vermits het op temperatuur brengen van het vlees niet kritisch is qua duur (zie opmerking 1) kan men deze bewerking ruim op voorhand uitvoeren (bijvoorbeeld 's morgens) om vervolgens (bijvoorbeeld 's middags) kort en snel af te bakken. Sterk of minder sterk naargelang de vraag van de verbruiker. Wat toelaat snel veel mensen te bedienen met perfect gebraden vlees.



Uw specialist in industriële vloeren

Bent u actief in de voedingssector?

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

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



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

www.deweco.be



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

Kleine aankondigingen

IMMO

TE KOOP: BEENHOUWERIJ MET PARKING EN WOONST MET 3 KAMERS, KOER, KELDER – REGIO ATH (MAFFLE) - TEL.: 068/28 11 88

TE KOOP: INSTAPKLARE SLAGERIJ MET WOONST, RAND BRUGGE. LANGS DRUKKE INVALSBAAN.TEL.: 0470/50 50 50

TE KOOP: SLAGERIJ + WONING IN LIMBURG – WEGENS GEZONDHEIDSREDEKENEN – INSTAPKLAAR. INFO: BEENHOUWERIJ19@GMAIL.COM

TE KOOP: GOED DRAAIENDE SLAGERIJ MET WOONST IN HARTE VLAAMSE ARDENNEN – PRIJS OVEREEN TE KOMEN – REGIO BRAKEL 055/42 32 29

OVER TE NEMEN: GOED DRAAIENDE SLAGERIJ MET WOONST EN TUIN - REGIO LOKEREN - PENSIOEN TEL 09.348.16.28

MATERIAAL

TE KOOP: IVECO DAILY 40C/35 - TOPOCCASIE BJ 14/11/2013 40250KM - FRIGO + 2 VLEESBAREN + NACHTKOELING 220V DUBBELE ASSEN - GSM 0477/483028

TE KOOP: GEHAKTMOLEN - VULBUS - BEENDERZAAG - VAC. - DIEPTEKOELRE - REKKEN - BALANS - ALLES IN INOX. TEL.: 0475/61 52 22

TE KOOP: FOODAUTOMAAT FAS480/5 (BOUWJAAR 2016) + BEHUIZING OVER TE NEMEN. GEKOELD TOT 3°C, BETAALMOGELIJKHEDEN MUNTEN EN BIJJETTEN (5, 10, 20€). IDEEAAL VOOR SOEPEN OF DAGSCHOTELS. INDELING AAN TE PASSEN NAAR WENS. INTERESSE? STUUR EEN MAIL NAAR VANRAEMDONCKLIEN@GMAIL.COM OF BEL NAAR 0472/63.48.63

TE KOOP: PELMACHINE, VAATWASSER WINTERHALTER, STEAMER LIVENTI, KOELKASTEN INOX, WASMACHINE IPSO, WEEGSCHALEN SCHRIJVEN BUREEL BLAD ONDER NR 4010

TE KOOP: CUTTER-VULBUS-MOLEN-VAC.MACH- PRIKMACH-VAAT- WAS-FORNUIS-STEAMER-MENGMACH- ZAAGMACH-STEAMER-KOOKKETEL-ROOKKAST-WEEGSCHALEN- ATELIERKOELING-BASCULE-SNIJMACH-KL.MAT... TEL:0496/613490

WERK

GEZOCHT: KOPPEL VOOR SAMENWERKING IN BEENHOUWERIJ INDIEN GEWENST MET OPTIE OVERNAME INFO: 0477 76 09 45

ZELFSTANDIGE SLAGER ZOEKT EXTRA UREN REGIO WEST EN OOST – VLAANDEREN TEL.: 0478/44 25 66

ZOEKERTJESBON

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

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

Supplement voor schrijven bureel blad: € 1,24

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

Naam:

Adres:

Postnr. Gemeente:

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



SPARERIBS

SALADE VAN SPIRELLIGROENTJES

GUILT FREE PIRI PIRI

1 kg SPARERIBS
 15 g Verstegen Grillkruiden
 150g Verstegen Marinade Sparerib

Bestrooi de spareribs met de Grillkruiden met zout en wrijf goed in. Voeg Spareribmarinade toe en laat marineren. Eventueel kan men vacuüm voorgaren.

SALADE VAN SPIRELLIGROENTJES

Verstegen Gomasio Maniguette
 Verstegen Fruit Pepper Orange
 Ediks Mild Vinegar Tarragon
 1 kg Spirelli van diverse groenten (courgette geel /groen/ wortel/ knolselder.....)

Kruid de spirelli met zout en laat ½ uurtje rusten. Spoel af en dep droog. Breng op smaak met Verstegen Gomasio Maniguette, Fruit Pepper Orange, olijfolie en Ediks Mild Vinegar Tarragon. Werk af met pijpajuin, gehakte tomaat of paprika.

Spirelli-groentjes salade is snel gemaakt en een zeer aangenaam, kleurrijk en verfrissend alternatief voor pasta, rijst en aardappelsalades.

VERKOOPTIP: Verkoop met Guilt Free Piri Piri of Guilt Free Tomato Ketchup.



ENJOY
 GREAT
 TASTE

KIPSATÉS INDI-STYLE

OOSTERSE RAUWKOSTSALADE

KIPSATÉS

1 kg Kippendijenvlees in blokjes
 15 g Verstegen Japanse kipkruiden
 40 g Verstegen World Grill Indonesian
 Verstegen Seroendeng
 Spiesjes

Meng eerst het kippendijenvlees met de Japanse Kipkruiden. Meng dan met de World Grill Indonesian. Maak spiesjes met 3 tot 5 stukjes.

OOSTERSE RAUWKOSTSALADE

Oosterse rauwkostsaladesnippers kant & klaar
 OF
 Preisnippers
 Sojascheuten
 Wortel
 Paprikasnippers
 Witte koolsnippers
 Verstegen Gomasio Maniguette
 Verstegen Spicemix del Mondo Takoyaki
 Maisolie
 Sesamolie (optioneel)
 Limoensap of Ediks Shrubs Pomegranate/Elderflower

Meng alle ingrediënten en presenteer in een mooie schaal.



TIP: Verkoop apart gevulde potjes met Seroendeng en Guilt Free Curry Ketchup

BROCHETTE VAN HALLOUMI

BROCHETTES

Halloumi in blokjes gesneden
 Je kan variëren met verschillende garnituren:
 Champignons
 Watermeloen
 Fysalis
 Kerstomaat
 Rode ui
 Snap peas
 Verstegen World Grill Basic Seasalt & Lampong Pepper of olijfolie
 Verstegen Chermoula
 Verstegen Spicemix del Mondo Za'atar
 Spiesjes

Maak brochettes van de halloumi met diverse garnituren. Kruid met Chermoula. Strijk in met de World Grill of olijfolie. Werk af met de Spicemix del Mondo Za'atar.

SALADE

Komkommer gesneden
 Radijsjes in schijfjes
 Venkel fijngesneden
 Verstegen Zeezout
 Verstegen Fruit Pepper Lemon
 Ediks Mild Vinegar Tarragon

YOGHURT DIP

1 kg Verstegen Yoghurt knoflooksaus
 Verse munt fijngesneden
 Verstegen Vriesgedroogde Dilletopjes





Pekingsalade

1 kg geplukte gegaarde kipfilet
300 g Kumar's Wokpaste Teriyaki
300 g ketchup
300 g mayonaise

Probeer
zeker ook met de
Verstegen Guilt Free
"zero sugar"
Tomato Ketchup.

Deze salade is heerlijk als broodbeleg, maar ook een aanrader om bij de apero als foodsharing op tafel te zetten.

Tips voor afwerking broodje

Garneren met sla, komkommer of julienne van prei en Verstegen Gomasio Maniguette.



Verstegen. Enjoy great taste.



TOENEMENDE TREND GEFERMENTEERDE VOEDING

Fermentatie is een van de oudste biotechnologische processen die de mens toepast om voedsel te bewaren (1,2). Oorspronkelijk werden rauwe grondstoffen afkomstig uit de landbouw en de veeteelt (bv. granen, groenten, melk, vlees) gefermenteerd om ze langer te kunnen bewaren na de oogst of winning. Vandaag zijn gefermenteerde levensmiddelen en dranken een belangrijk onderdeel geworden van onze gastronomie en winnen ze aan populariteit. Hun typische aroma's en mogelijke gezondheidsbevorderende eigenschappen dragen hier ongetwijfeld toe bij.

Fermentatie dateert minstens van het Neolithicum. Vlees werd mogelijk al tijdens de jager- verzamelaarperiode van de Oude Steentijd gefermenteerd (3). Over de bereiding van bier, wijn en brood gaat de historische documentatie terug tot in de Oudheid. Deze techniek werd trouwens niet alleen toegepast in Mesopotamië en het Oude Egypte maar ook in oude Chinese dynastieën. Ondanks andere beschikbare bewaringstechnieken is fermentatie vandaag nog altijd een belangrijk proces binnen de voedingsindustrie. Een derde van alle levensmiddelen en dranken die we consumeren zijn geheel of gedeeltelijk gefermenteerd (2). Verschillende factoren dragen bij tot de stijgende populariteit van gefermenteerde producten: niet alleen trends met meer oog voor de veronderstelde natuurlijke oorsprong, artisanaliteit en traditie

van de voeding, de globalisering en hiermee gepaard gaande etnische culinaire kruisbestuivingen, maar ook hun talloze organoleptische en mogelijk gezondheidsbevorderende eigenschappen (3,4,5).

WAT IS FERMENTATIE?

Zuiver wetenschappelijk-technisch gezien is fermentatie van levensmiddelengrondstoffen een vorm van bioprocestechnologie die gebruik maakt van micro-organismen en hun enzymen om de gewenste kwaliteits karakteristieken bij eindproducten te bekomen (1).

SPONTANE FERMENTATIE

De fermentatie komt op gang door micro-organismen die op een natuurlijke manier in de rauwe grondstoffen terecht komen, bijvoorbeeld vanuit de niet-steriele

grondstoffen zelf, de omgevingslucht of de gebruikte materialen en installaties. Zo verliepen alleszins de allereerste toegepaste vormen van fermentatie. Men stelde op een empirische manier vast dat de bewaring van rauwe grondstoffen onder bepaalde omstandigheden stabiele en lekkere eindproducten opleverde. Men had toen nog geen enkele notie over het bestaan van micro-organismen. Deze spontane fermentatie maakt vandaag nog steeds deel uit van het productieproces van diverse levensmiddelen (bv. bepaalde kazen, wijnen en gefermenteerde groenten). Spontane wijnfermentatie ontstaat zodra gisten, die aanwezig zijn op de druiven, terechtkomen in de most wanneer de druiven worden geperst. De micro-organismen die verantwoordelijk zijn voor de fermentatie in het traditionele Lambiekbier productie-

proces zijn afkomstig uit de omgevingslucht of de vaten waarin de rijping plaatsvindt. Voor de productie van chocolade heeft men gefermenteerde cacaobonen nodig die vervolgens gedroogd en geroosterd worden. Koffiebonen ondergaan een fermentatiestap ter productie van groene koffiebonen die dan pas klaar zijn om te roosteren. Ook zwarte thee, vanille en zwarte peper zijn het gevolg van fermentatieprocessen. Ondanks de ontwikkeling van nieuwe en meer gecontroleerde fermentatietechnieken (zie verder) zijn spontane fermentatieprocessen nog altijd een goedkope en duurzame vorm van voedsel bewaring wanneer er geen alternatieve, hoogtechnologische bewaartechnieken voorhanden zijn, bijvoorbeeld in ontwikkelingslanden maar ook in bepaalde rurale, afgelegen gebieden in de westerse wereld. Een andere troef is dat talloze wilde stammen van diverse microbiële soorten betrokken zijn bij spontane fermentatieprocessen. Dat houdt de soortdiversiteit en genetische diversiteit van micro-organismen in stand, draagt bij tot kwalitatieve verscheidenheid tussen gefermenteerde producten en zorgt ervoor dat bijvoorbeeld wijn of yoghurt niet overal hetzelfde smaakt.

TERUGFERMENTATIE

Spontane fermentatieprocessen verlopen niet altijd uniform en kunnen aanleiding geven tot productiefouten door de grilligheid van de omgevingscondities en de afhankelijkheid van het benodigde microbiële consortium. Daarom werden veel gefermenteerde levensmiddelen in de loop der tijd geproduceerd door middel van terugfermentatie of 'backslopping'. Hierbij wordt de fermentatie van een verse partij rauwe grondstoffen opgestart door deze te inoculeren met een succesvol eindproduct van een eerder gefermenteerde partij. Op die manier wordt onbewust gebruik gemaakt van geselecteerde micro-organismen, namelijk die die aanwezig zijn in het gewenste eindproduct en dus al afgestemd zijn op de condities van het productieproces. Dit principe wordt nog steeds toegepast in de productie van bijvoorbeeld bepaalde kazen (Feta, Italiaanse kazen met weistarters) en zuurkool. Het is ook het basisprincipe om traditionele zuurdesems te onderhouden voor de bereiding van zuurdesembrood in artisanale bakkerijen. Een oorspronkelijk, spontaan verzuurd mengsel van bloem en water en eventueel enkele andere ingrediënten (bv. melk, yoghurt, fruit) kan jaren-

lang worden onderhouden door het nagevoeg dagelijks te verversen met nieuwe bloem en water. Een deel van de zuurdesem wordt gebruikt voor de dagelijkse broodbereiding, een ander deel onderhoudt verder het zogenaamde moederdeeg

STARTERCULTUUR-GEÏNITIEERDE FERMENTATIE

Pas in de tweede helft van de 19de eeuw werd ontdekt dat micro-organismen verantwoordelijk zijn voor de verschillende transformatieprocessen van rauwe grondstoffen naar gefermenteerde levensmiddelen en dranken. Op basis van deze kennis konden de eerste microbiële reïnculturen worden gekweekt. Op het einde van de 19de en in het begin van de 20ste eeuw werden zogenaamde zuursels of starterculturen voor zuivelproducten geproduceerd. Nadien kwamen ook starterculturen voor andere sectoren zoals de vleesen de wijnsector ter beschikking. Starterculturen zijn preparaten van miljoenen cellen van een of meerdere stammen van een bepaalde microbiële cultuur die men toevoegt aan een rauwe grondstof (bv. melk, vlees, druivensap) om een bepaald fermentatieproces op te starten. Dergelijke microbiële preparaten (vloeibaar, diepgevroren of gevriesdroogd) worden commercieel aangemaakt door gespecialiseerde bedrijven. Het gebruik ervan resulteert in sterk gestandaardiseerde en gecontroleerde productieprocessen van gefermenteerde levensmiddelen en dranken, die consistent en voorspelbaar zijn, waarvan de kwaliteit en de voedselveiligheid gegarandeerd zijn en die op een gemakkelijke, snelle en efficiënte manier kunnen worden geproduceerd. Voor dit resultaat moeten echter ook de te fermenteren grondstoffen van hoge microbiologische kwaliteit zijn, bijvoorbeeld minstens gepasteuriseerde melk en kwaliteitsvlees met een laag totaal kiemgetal. Alleen dan kan een succesvolle fermentatie plaatsvinden. Rauwmelkseken houden meer gevaar in omdat melk van nature niet steriel is en mogelijk pathogene kiemen bevat. Het is dus een mythe dat inferieure grondstoffen door fermentatie verbeteren.

WAT DOET FERMENTATIE MET ONS VOEDSEL?

Fermentatie bevordert de omzetting van rauwe grondstoffen naar veilige en nutriëneel hoogwaardige levensmiddelen en dranken met bepaalde organoleptische

eigenschappen (bv. textuur, mondgevoel, aroma- en smaakprofiel, kleur). Fermentatie laat rauwe grondstoffen voldoende en bij voorkeur snel verzuren – door de aanmaak van microbiële metabolieten zoals melkzuur, azijnzuur en/of andere organische zuren - en/of omzetten in ethanol. Dat verhoogt de antimicrobiële werking tegenover ongewenste, bederfveroorzakende en mogelijk pathogene kiemen, waardoor het gefermenteerde product langer houdbaar wordt. Naast verzuring en alcoholisering treden nog andere veranderingen op die de microbiële groei verder beperken, bijvoorbeeld de verlaging van de pH (zuurtegraad), de water activiteit (minder vrij beschikbaar water voor microbiële groei) en de redoxpotentiaal (de mogelijkheid voor micro-organismen om te groeien in aan- of afwezigheid van lucht). Fermentatie kan ook de voedselveiligheid en verteerbaarheid van rauwe grondstoffen verbeteren. Bijvoorbeeld door toxische cyanogenen te elimineren in bepaalde cassavevariëteiten, door anti-nutritionele verbindingen, zoals inhibitoren van verteringsenzymen in peulvruchten, te inactiveren en door de biobeschikbaarheid van bepaalde mineralen in sommige granen te verhogen door de afbraak van fytaat.

UITZONDERINGEN BEVESTIGEN DE FERMENTATIEREGEL

In tegenstelling tot andere gefermenteerde levensmiddelen en dranken is gegist brood (een fermentatie van deeg met bakkergist) minder lang houdbaar dan de grondstoffen waaruit het is gemaakt. Een van de redenen is dat in de bakkeroven het door de gist gevormde en bederfremmende ethanol verdampt. Er zijn ook fermentatieprocessen waarbij de groei van de fermentatieve microbiële gemeenschappen de pH doet stijgen (alkalisering). Tijdens alkalische fermentatie van bijvoorbeeld sojabonen voor de productie van het Japanse natto maken bacillen ammoniak vrij uit eiwitten door proteolytische processen. Ook bepaalde zaden ondergaan alkalische fermentatieprocessen, bijvoorbeeld bij de productie van het West-Afrikaanse soubala als condiment.

WELKE MICRO-ORGANISMEN ZORGEN VOOR FERMENTATIE?

Heel wat micro-organismen zijn betrokken bij fermentatieprocessen. Het betreft meestal bacteriën en gisten, maar soms ook schimmels. Hun diversiteit speelt mee in het grote aanbod aan gefermenteerde

eindproducten.

Zuivel Melkzuurbacteriën, vooral lactokokken en lactobacillen, zijn verantwoordelijk voor de omzetting van lactose (melksuiker) in melkzuur (de fris zure smaak van yoghurt en karnemelk) en voor de kleine oogvorming (door vorming van koolstofdioxidegas) in bijvoorbeeld Goudakazen. De grote ogen in Zwitserse kazen (bv. Emmenthaler) zijn het gevolg van een secundair fermentatieproces door propionzuurbacteriën die het melkzuur, aangemaakt door melkzuurbacteriën, verder omzetten in azijnzuur, propionzuur en koolstofdioxidegas. De witte deklaag van Camembe de blauwe aders van Roquefort en de oranje-rode zachte korst van roodsmeerkazen (bv. Hervekaas) zijn toe te schrijven aan een secundaire microbiota van respectievelijk een witschimmel, een blauwschimmel en gepigmenteerde *Brevibacteriën*. Verder dragen al deze micro-organismen bij tot een gedeelte lijke afbraak van eiwitten en vetten. Dat genereert vluchtige aroma componenten zoals zwavel verbindingen en carbonylverbindingen, waaronder aldehyden en ketonen. De pittige smaak van Roquefort is toe te schrijven aan methylketonen geproduceerd door een blauwschimmel. Uitgesproken proteolyse en lipolyse leveren respectievelijk zeer zachte kazen (bv. Brusselse kaas) of kazen met een boterzuurgeur (bepaalde Franse kazen) op. Het typische yoghurtaroma is toe te schrijven aan acetaldehyde en dat van boter aan diacetyl.

Gefermenteerde worst Melkzuurbacteriën, vooral lactobacillen en *Pediokokken*, zijn betrokken bij de productie van gefermenteerde worst, waar ze zorgen voor verzuring. Daarnaast maken aangewende, onschadelijke stafylokokken aroma's aan, voornamelijk aldehyden, alcoholen en methylketonen, en staan ze in voor de stabilisering van de mooie roodbruine kleur van gefermenteerde worst. Uiteraard geven ook de toegevoegde kruiden (vooral peper, nootmuskaat, look en paprika) en het eventuele rookproces de typische smaak aan gefermenteerde vleesproducten. De witte buitenlaag van bepaalde gefermenteerde worsten ontstaat door gewenste schimmelgroei.

Zuurdesem Zuurdesemfermentatie vindt plaats door werking van melkzuurbacteriën (voornamelijk lactobacillen) en gisten. Deze micro-organismen produceren

melkzuur, azijnzuur (bv. het zure San Franciscobrood), vluchtige aromacomponenten en precursor moleculen die verder tijdens het bakproces worden omgezet. Het aminozuur arginine wordt bijvoorbeeld omgezet in ornithine, dat op zijn beurt in de oven reageert tot 2-acetyl-1-pyrroline, dat zorgt voor het typische broodaroma met een popcornachtige toets.

Gist Bakkersgist, biergist, wijngist en destillatiegist - vaak zijn dit verschillende, aangepaste stammen van eenzelfde gistsoort - worden gebruikt voor deegfermentatie (broodbereiding), wortfermentatie (bierbereiding), mostfermentatie (wijnproductie) en fermentatie van diverse andere grondstoffen (voor de bereiding van gedestilleerde dranken). Behalve ethanol en hogere alcoholen produceren zij esters die vaak een fruitige en/ of florale toets geven aan dergelijk gefermenteerde levensmiddelen en dranken.

COMPLEXE EVENWICHTEN EN INTERACTIES

Sommige eerder genoemde micro-organismen zijn voor bepaalde fermentatieprocessen noodzakelijk en voor andere spelbrekers. Door inwerking van melkzuur- en azijnzuurbacteriën bederven bier en wijn (een open fles rode wijn wordt na een tijd azijn), maar deze micro-organismen zijn wel noodzakelijk voor de spontane fermentatie van wort voor de productie van bijvoorbeeld Lambiekbier. Het Lambiekbierproductieproces is complex en verloopt in vier fasen: na een korte wildgroei van micro-organismen uit de omgeving (*enterobacteriën* en wilde gisten) komt de alcoholische fermentatie door klassieke biergisten op gang, gevolgd door een verzuringsfase (door specifieke melkzuur- en azijnzuurbacteriën) en een rijpingsfase (door een specifiek gist, met name *Brettanomyces bruxellensis*). De *Brettanomyces bruxellensis*-gist wordt geweerd uit wijn (kan zich schuil houden in het hout van wijnvaten), maar is absoluut noodzakelijk voor de rijping van Lambiekbier en wordt ook gebruikt in de productie van het trappistenbier van Orval. Deze gist genereert een typisch aromaprofiel van bepaalde esters en fenolverbindingen, de zogenaamde brettismaak, die ongewenst is in wijn maar wel gewild is in Lambiekbier. Het spontane fermentatieproces van de cacaopulpboonmassa, afkomstig uit de cacaovruchten, verloopt in drie fasen. Hierbij vervul-

len gisten (productie van ethanol), melkzuurbacteriën (productie van melkzuur) en azijnzuurbacteriën (microbiële oxidatie van het door de gist geproduceerde ethanol naar azijnzuur) elk een functionele rol. Dergelijke complexe associaties van gisten, melkzuurbacteriën en azijnzuurbacteriën komen vaker voor, bijvoorbeeld ook in waterkefir korrels die gebruikt worden voor de productie van waterkefir (op basis van een oplossing van rietsuiker in water, waaraan ook vijgen worden toegevoegd). De fermentatie van kombucha (een gefermenteerde thee-infusie) wordt gedomineerd door azijnzuurbacteriën. Die laatste spelen ook een rol in de productie van azijn door oxidatie van ethanol tot een waterige oplossing van azijnzuur (op basis van bijvoorbeeld wijn, cider of andere alcoholische dranken).

IS GEFERMENTEERD VOEDSEL GEZONDER?

Levensmiddelen en dranken fermenteren is een biologisch proces dat gevalideerd werd door millennialange tradities. Gefermenteerde producten maken ook deel uit van onze dagelijkse voeding. Sommige gefermenteerde producten lijken bovendien extra gezondheidsvoordelen te bieden (5). Yoghurt draagt bij tot de hydrolyse van lactose en verbetert zo de lactosevertering. Eiwitdegradatie kan bioactieve peptiden vrijstellen (bv. in gefermenteerde zuivelproducten en zuurdesem) die verschillende gunstige effecten kunnen hebben ter preventie van diabetes, hoge bloeddruk en kanker. Er zijn aanwijzingen dat melkproducten gefermenteerd met specifieke melkzuurbacteriestammen (*probiotica*) een gebalanceerde darmmicrobiota en een verhoogde weerstand (immunologische effecten) kunnen helpen bevorderen. Zuurdesem kunnen bijdragen tot meer beschikbare aminozuren en mineralen, een lagere glycemische index en een verhoogde glutentolerantie in geval van coeliakie. Deze potentiële gezondheidsvoordelen klinken veelbelovend maar vereisen verder onderzoek.

HOUDT GEFERMENTEERD VOEDSEL RISICO'S IN?

Onder invloed van allerlei gezondheidshypes gaan steeds meer mensen thuis zelf levensmid delen fermenteren (6,7,8). Ook chefs doen hiermee nieuwe, culinaire ervaringen op. Dat kan en mag, tenminste voor bepaalde producten en als bepaalde maatregelen in acht worden genomen

(9,10). Voedselveiligheid was en is een grote bekommernis in de fermentatie van rauwe grond stoffen. Dat is het geval op industrieel niveau, maar zeker ook op huishoudelijk niveau. Zomaar restjes groenten of fruit in het wilde weg fermenteren is niet de meest geschikte optie. Met rauw vlees en rauwe melk moet extra voorzichtig worden omgesprongen aangezien het sterk bederfbare producten zijn en mogelijk pathogene kiemen bevatten. De gebruikte grondstoffen moeten van prima kwaliteit zijn, ook qua hygiëne. Er wordt aangeraden om betrouwbare starterculturen te gebruiken en de benodigde procescondities strikt te respecteren (temperatuur, pH, zuurstofgraad, zoutgehalte en de noodzakelijke tijdsduur van het proces). De pH moet dus voldoende laag zijn om een microbiologisch veilig product op te leveren. Groenten moeten voldoende lang gefermenteerd worden om actief groeiende enterobacteriën te weren. Waterkefirfermentatie moet in afwezigheid van zuurstof gebeuren, terwijl de aanmaak van kombucha net wat zuurstof nodig heeft. Bepaalde 'productiefouten' kunnen ten slotte ongewenst zijn, zoals schadelijke schimmelgroei en overmatige gasproductie. Ook de aanwezigheid van het schadelijke methanol moet voorkomen worden bij zelf gestookte drink alcohol. Deze praktijk is in België verboden maar gebeurt nog frequent in Oost-Europa met jaarlijks talrijke doden tot gevolg.

HET AANBOD AAN GEFERMENTEERDE PRODUCTEN IS GROOT VAN TRADITIONELE TOT ETNISCHE PRODUCTEN

- Gefermenteerde zuivelproducten zoals yoghurt, kaas en boter, niet alleen op basis van koemelk maar ook op basis van bijvoorbeeld schapenmelk en geitenmelk.
- Gefermenteerde worst zoals salami en chorizo, met veel variatie naargelang de oorsprong van het vlees.
- Gefermenteerde groenten zoals zuurkool (gefermenteerde witte kool), kimchi (op basis van gefermenteerde Chinese kool en andere ingrediënten), pickles, olijven.
- Zuurdesembrood
- Bier
- Wijn
- Cider door fermentatie van appelsap. Calvados en whisky door fermentatie van ongehopte en ongekookte wort die vervolgens wordt gedestilleerd.

- Sojasaus afkomstig uit Azië is het resultaat van een schimmelfermentatie van rauwe sojabonen gevolgd door een submerse bacteriële en/of gistfermentatie.
- Gefermenteerde vis als basis voor visauzen en vispasta's in Zuidoost-Azië, gefermenteerde haring en haai in Scandinavië.
- Diverse lokaal gefermenteerde levensmiddelen en dranken geproduceerd door inheemse volkeren in landen in Zuidoost-Azië, Afrika en Latijns-Amerika waarover onze huidige kennis nog zeer beperkt is, bijvoorbeeld – niet-alcoholische, zetmeelhoudende, gefermenteerde levensmiddelen (bv. het West-Afrikaanse ogi op basis van maïs en fufu op basis van cassave); alcoholische zetmeelhoudende, gefermenteerde dranken (bv. het Afrikaans sorghumbier en het Latijns-Amerikaans chichabier); – deegbereidingen (bv. Ethiopische enjera en Soedanese kiswa); – allerlei inheemse gefermenteerde producten gemaakt met mengsels van onder meer cassave, rijst, maïs en zaden (bv. het alcoholhoudend caium bij bepaalde Amazone-Indianen).

FERMENTATIE, INMAKEN, WECKEN DRIE VERSCHILLENDE BEWAAR METHODEN

Ze hebben allemaal de bedoeling om levensmiddelen langer houdbaar te maken maar het werkingsproces is zeer verschillend.

Fermentatie

Tijdens fermentatie vindt actieve microbiële groei en metaboliëtvorming plaats in een waterige omgeving, wat de groei van ongewenste, bederf veroorzakende en mogelijk pathogene kiemen beperkt. In Oost-Europa worden groenten en fruit vaak gefermenteerd. Gefermenteerde groenten en fruit zijn veel aromatischer dan ingemaakte producten. Tijdens de fermentatie worden melkzuur en aroma-componenten geproduceerd die typisch zijn voor de eindproducten.

Inmaken

Inmaken betekent een oplossing van suiker (bv. voor de bereiding van confituur of de bewaring van wortelen en fruit), alcohol (bv. voor de bewaring van fruit en in de bereiding van rumtroph) of azijn (bv. voor de bewaring van niet alleen groenten zoals augurken en paprika's maar ook van fruit) aan levensmiddelen toevoegen om ze aldus langer houdbaar te maken. Suiker,

alcohol en azijn voorkomen de groei van natuurlijk aanwezige micro-organismen en de productie van microbiële metabolieten. De ingemaakte levensmiddelen kunnen wat suiker, alcohol en azijn opnemen, waardoor ze een zoetere, licht alcoholische of zure smaak krijgen. In onze contreien worden groenten vaak ingemaakt (vooral op basis van azijn en zout), ook "pickling" genoemd.

Wecken

Tijdens een weckproces worden de natuurlijk aanwezige micro-organismen gedood door verhitting van de ingemaakte levensmiddelen. In geval van vlees is een sterke verhitting vereist om botulisme te voorkomen.

Meer weten? Q&A Yoghurt > Q&A

Voedingsmiddelen > Melk en melk producten

Referenties 1. Leroy F. & De Vuyst L. Lactic acid bacteria as functional starter cultures for the food fermentation industry. Trends in Food Science and Technology 2004; 15: 67-78 2. Hutkins R.W. Microbiology and Technology of Fermented Foods. Oxford, UK: Blackwell Publishing 2007 3. Leroy F., Scholliers P. & Amilien V. Elements of innovation and tradition in meat fermentation: conflicts and synergies.

International Journal of Food Microbiology 2015; 212: 2-8 4. Geyzen A., Scholliers P. & Leroy F. Innovative traditions in swiftly transforming foodscapes: an exploratory essay. Trends in Food Science and Technology 2012; 25: 47-52 5. Leroy F. & De Vuyst L. Fermented food in the context of a healthy diet: how to produce novel functional foods? Current Opinion in Clinical Nutrition and Metabolic Care 2014; 17: 574-581 6. Katz S.E. The art of fermentation. Chelsea Green Publishing 2012 7. Cnops J. Ik weet dus ik eet. Lannoo 2015 8. Weij C. Verrot lekker. Bertram + de Leeuw Uitgevers BV 2015 9. Cocolin L., Gobbetti M., Neviani E. & Daffonchio D. Ensuring safety in artisanal food microbiology. Nature Microbiology 2016; artikel 16171 10. Pot B. & Leroy F. Suggestions for making safe fermented foods at home. International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics 2017 - <https://isapps.org/suggestions-making-safe-fermented-foods-home/>

PROF. DR. IR. L. DE VUYST, PROF. DR. IR. F. LEROY
ONDERZOEKSGROEP INDUSTRIËLE MICROBIOLOGIE
EN VOEDINGSBIOTECHNOLOGIE (IMDO),
VAKGROEP BIO-INGENIEURSWETENSCHAPPEN,
FACULTEIT WETENSCHAPPEN EN
BIO-INGENIEURSWETENSCHAPPEN,
VRIJE UNIVERSITEIT BRUSSEL

FAMILIEHOEKJE

OVERLIJDENS

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden van de heer BJORN DE VRIESE te melden. Bjorn is de zoon van Hans DE VRIESE, bestuurslid van de slagersbond van Tielt.

De Koninklijke Antwerpse Beenhouwersbond meldt ons het overlijden van de heer René Ooms, echtgenoot van Maria Schellemans, gewezen lid van de slagersbond en lid van de Koninklijke Maatschappij Sint-Jan.

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

HUWELIJKEN

Van harte proficiat aan Marc en Karine Verspecht-Geerinck met het huwelijk van hun dochter Laura en Koen Bauwens. Dikke proficiat aan het jonge koppel.

De redactie van "De Belgische Beenhouwerij" wenst het echtpaar proficiat.

ACTIVITEITENKALENDER

23-11-2018	60STE VERJAARDAG VAN DE KONINKLIJKE CORPORATIE VAN SAINT – HUBERT
14-10-2018	SLAGERSFEEST MOESKROEN
21-10-2018	SLAGERSFEEST MENEN

KALENDER VOORJAARSINFOAVONDEN

4/6	GENTBRUGGE, 't Kouterhof, Gentbruggekouter 8a, 9050 Gentbrugge
6/6	HASSELT, Het Borrelhuis, Witte Nonnenstraat 28, 3500 Hasselt
7/6	ANTWERPEN: Grobbendonk: Hotel Adhem, Jagersdreef 1, 2280 Grobbendonk
11/6	SYNTRA Brugge, TEN BRIELE - Ten Briele 7 8200 Brugge

AANGEKONDIGDE CONTROLES FAVV

juni/18	WVL	Knokke
okt/18	VLI	Sint-Truiden
nov/18	BRU	Wolowe
feb/19	WVL	Brugse rand (8200 en 8310)
april/19	OVV	Zottegem
mei/19	ANT	Mechelen

NIEUWE PRIJSVORKEN VOOR EEN NIEUWE VERKOOPPERIODE

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

VANAF MAANDAG 4 JUNI 2018

Te gebruiken prijsvorken

REFERENTIEPERIODE

30/04/18 tot 6/05/18

7/05/18 tot 13/05/18

14/05/18 tot 20/05/18

21/05/18 tot 27/05/18

Te gebruiken prijsvorken

RUNDEVLEES

Cat	Half dier	Achterkwartier	Voorkwartier
1	€ 6,24 en +	€ 7,94 en +	€ 3,68 en +
2	€ 5,61 tot minder dan € 6,24	€ 6,81 tot minder dan € 7,94	€ 3,23 tot minder dan € 3,68
3	€ 4,41 tot minder dan € 5,61	€ 6,03 tot minder dan € 6,81	€ 2,71 tot minder dan € 3,23
4	€ 3,56 tot minder dan € 4,41	€ 5,55 tot minder dan € 6,03	€ 2,47 tot minder dan € 2,71
5	minder dan € 3,56	minder dan € 5,55	minder dan € 2,47

VARKENSVLEES

Cat.	Half dier
1	€ 2,22 en +
2	€ 2,10 tot minder dan € 2,22
3	minder dan € 2,10

WAT DOET DE LANDSBOND?

DATUM	ACTIVITEIT	AANWEZIG
2/05/18	Gent: V.I.S.-project	I.claeys
2/05/18	Sectorcommissie VLAM varken	C.Vos
3/05/18	Kortrijk: V.I.S.-project	I.claeys
7/05/18	Brussel: infoavond	I.Claeys
18/05/18	Kortrijk: Gouden Mes	I.Claeys
22/05/18	Sectorcommissie VLAM streekproducten	C.Vos
23/05/18	Hasselt: V.I.S.-project	I.Claeys
24/05/18	VLAM: sectorcommissie Pluimvee, Eieren en Kleinvee	I.Claeys
24/05/18	BIBAC PLUS 2019: voorbereidende vergadering	I.Claeys, J.-L. Pottier, F.Verucruyssen, C.Vos
24/05/18	Piva: V.I.S.-project	I.Claeys, F.Verucruyssen, C.Vos
28/05/18	VLAM – Meat Expo	C.Vos
31/05/18	Sectorcommissie VLAM rund	C.Vos

BERICHT AAN ONZE CORRESPONDENTEN

ONZE VOLGENDE UITGAVE VERSCHIJNT OP 26/08/2018. ALLE ARTIKELS, MEDEDELINGEN, KLEINE AANKONDIGINGEN, BESTEMD VOOR DIT BLAD, DIENEN UITERLIJK IN ONS BEZIT TE ZIJN VOOR 14/08/2018. TEKSTEN DIE NA DIE DATUM TOEKOMEN, WORDEN VERSCHOVEN NAAR DE UITGAVE VAN SEPTEMBER 2018.

Beenhouwer Herremans, Wemmel



WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



b | FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION

Duroc d'Olives
rasecht varkensvlees



U verwent uw klanten graag met gezond, heerlijk en mals kwaliteitsvlees.
Daarom verwennen wij onze varkens met pure granen en olijfolie.

www.durocdolives.com



EEN UNIEK TARIEF VOOR ENERGIE, EXCLUSIEF VOOR U



Als bevoorrechte energieleverancier van de Landsbond der Beenhouders belooft essent.be alle leden.



Ons **team van 7 personen** staat klaar om u online of telefonisch alle gewenste hulp te bieden



Een uitzonderlijk aantrekkelijke **energieprijs**



Zorgeloos genieten, exclusief voor federatie

CONTACTEER ONS



via mail op slagers@essent.be



bel elke werkdag van 9 tot 17u naar **03 270 95 79**

-essent.be 

Onze energie. Daar geniet u van.