de Belgische Beenhouwerij

Verantwoordelijke uitgever: J. Cuypers • Toelatingsnummer: P106350 • Afgiftekantoor Gent X • 10x/jaar • 23 augustus 2020 • NR 07

ALLE INFO EN LAATSTE RICHTLIJNEN IN VERBAND MET CORONA KAN U VINDEN OP ONZE WEBSITE WWW.BB-BB.BE. VOOR INLICHTINGEN OF VRAGEN BEL 02/735 24 70.

★ UPDATE CORONADOSSIER ★ TECHNISCH ARTIKEL: STREETFOOD ★ BELGISCHE RUNDVEERASSEN ★
★ CAMPAGNE WEEK VAN DE STEAK-FRIET ★ GROENTE VAN DE MAAND: PAPRIKA ★

Editoriaal

Na een half jaar vol coronaleed lijkt het mij het juiste moment om u, in naam van onze nationale beroepsfederatie, een hart onder de riem te steken en onze oprechte dankbaarheid uit te spreken ten aanzien van alle ambachtelijke slagers, hun partners en personeelsteams die in deze moeilijke tijden ten dienste bleven en blijven staan van de consumenten.

We hebben gezien dat er heel veel geïnvesteerd is door onze beenhouwers in hygiënemaatregelen, werkuren en extra onlineplatformen om het de klant zo aangenaam mogelijk te maken. De inspanningen zijn gelukkig niet voor niets geweest.

Het ambachtelijk slagersberoep is weer op de kaart gezet en heel veel consumenten vonden de weg terug naar de ondernemers in hun buurt. De zelfstandige kleinhandel heeft meer dan ooit toekomst. Spijtig wel dat men eerst een crisis moet doormaken om tot dit besef te komen.

De eerste golf van deze gezondheidscrisis vloeide bijna naadloos over in de tweede golf waar we nu voorstaan. Er was voor velen onder ons niet eens de tijd om even op adem te komen en wat gemoedsrust te vinden in één of ander vrolijk vakantieparadijs. De meesten hielden het bij een staycation en brachten de vakantie thuis in hun bubbel door. Wat ook weer niet slecht was voor de commerce. Crisis of niet, mensen moeten nu eenmaal eten…

Nu de vakantieperiode zo goed als achter ons ligt, gaan we met z'n allen weer aan de slag. Voor een groot deel van de bevolking is dat nog altijd in hun kot maar sommigen keren toch voorzichtig terug naar de werkvloer. Met de aanvang van het nieuwe schooljaar voor de deur wordt de onzekerheid alleen maar groter. Gaan de scholen open of niet? En onder welke vorm?

Er zijn heel veel factoren in deze crisis die bepalend zijn voor onze toekomst want we hebben niet alleen te maken met een wereldwijde gezondheidscrisis maar ook met de dramatische economische gevolgen ervan.

Het is dan ook bang afwachten waar de curve naartoe gaat… want terwijl we in het voorjaar geen flauw idee hadden van wat ons te wachten stond, weten we nu maar al te goed hoe de vork in de steel zit. Laten we hopen dat er tegen het einde van het jaar een vaccin gevonden is en dat we aan een economisch herstel kunnen beginnen.

In onze beenhouwerijen vallen de verliezen nogal mee. De winkelverkoop deed het goed maar er is wel verlies aan inkomsten op vlak van feestaanneming en bbq gebeuren. Het éne compenseert het andere niet maar er zijn heel veel sectoren waar ondernemers het hoofd niet boven water kunnen houden en werknemers resoluut afgedankt

In dit nummer

BELGISCHE BEENHOUWERIJ

Colofon - inhoud - editoriaal 2-3
Woord van de voorzitters 4
Kleine aankondigingen 42
Prijsvorken - Kalenders - Familie hoekje 52

DOSSIER CORONAVIRUS 5-18

TECHNISCH ARTIKEL

Streetfood 36-40

VLAM

Week van de steak-friet 26
De Belgische rundveerassen 27-30

OPLEIDING 34-35

WEDSTRIJD

Wedstrijdvraaag Brugse Ham 41

moeten worden. Daar blijven de meeste ambachtelijke slagers uiteindelijk van gespaard. Laten we hopen dat er na de crisis een gezonde dosis erkenning voor de ambachtelijke beroepen overblijft en dat de overheid mee aan de kar trekt om het slagersvak te promoten. Want er is, dat is nu eens te meer gebleken, nood aan slagers, bakkers, ... in de eigen omgeving!

Op de Landsbond zullen we ons uiterste best doen om u op de hoogte te houden en een luisterend oor te bieden. Iedereen die inlichtingen wenst weet dat wij op de Landsbond ter beschikking staan voor u. In dit nummer publiceren wij opnieuw een coronadossier met de laatste info voor onze sector. Zodra er nieuwe informatie is, wordt deze gepubliceerd op de website (www.bb-bb.be).

Ik wens jullie heel veel moed in de komende moeilijke periode en hoop dat jullie alle voorzorgsmaatregelen blijven nemen om zelf niet ziek te worden.

Zorg goed voor uzelf en uw naasten en als we u met iets kunnen helpen, horen we het graag!

Carine vos

RECEPTEN

Brooddoostijd! 20-25
Groente van de maand 44-46
Duroc D'Olives 49

INFORMATIEF

Nationale infoavonden 25
Jachtkalender 48

Colofon

WWW.BB-BB.BE
PASWOORD: MEAT

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

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

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

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

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

VORMGEVING EN DRUK
Graphius Group
Eekhoutdriesstraat 67
9041 Oostakker

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

Toelating tot overname mits bronvermelding.

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

WOORD VAN DE VOORZITTERS

De Landsbond is bijzonder fier op het feit dat jullie, ambachtelijke slagers, samen met de hulpverleners, zorgverstrekkers, experten, alle ondernemers en personeel in de essentiële sectoren, … een onderdeel van het heldenteam zijn dat, in tijden van crisis, ten dienste staat van de bevolking.

Omdat, net in de vakantieperiode van heel veel slagers, de tweede coronagolf hardnekkig toesloeg konden heel veel slagers, na een jaar van hard labeur en werken onder stresserende omstandigheden, helaas niet op vakantie gaan om even te ontspannen en de zorgen van de beenhouwerij even achter zich te laten. Het werd voor veel ondernemers dan ook een vakantie in mineur.

Alhoewel de eerste jaarhelft van 2020 vooral door de coronacrisis beheerst werd, moeten we ons gelukkig prijzen voor het feit dat onze beenhouwerijen tijdens de crisis open konden blijven en dat we onze klanten trouw mochten blijven bedienen.

Heel wat ondernemers uit andere sectoren hadden dat geluk niet. In onze beenhouwerijen werd er tenminste nog geld verdiend terwijl het water bij heel collega's uit andere sectoren tot aan de lippen staat.

Onze slagers pasten zich verbazend snel aan de steeds veranderende regels aan en investeerden in plexibescherming in de winkel, handgels, bescherming voor het personeel etc.

De mondmaskers zijn vandaag de dag nog steeds onderwerp van discussie. We waarschuwen hierbij nogmaals voor het feit dat niet alles wat op de markt komt conform is met de geldende wetgeving. De plastic face shields die we bij sommige collega's zien voldoen niet! Onder de face shields moet een mondmasker gedragen worden om in orde te zijn om de klanten te bedienen. Een mondmasker wordt geacht de mond en de neus AF TE DEKKEN wat wil zeggen dat er geen virusdeeltjes via de mond of neus kunnen vrijkomen. Het plastic face shield voldoet niet aan die eis.

We vernamen tevens dat slagers om de mondmaskerverplichting te omzeilen een attest vragen aan hun huisarts om geen mondmasker te moeten dragen. Dat is niet alleen geen goed idee in verband met de verspreiding van het virus maar een attest kan enkel uitgeschreven worden om medische redenen voor bijvoorbeeld slagers die astmatisch zijn. We veronderstellen niet dat plots veel leden een gegronde medische reden hebben en roepen op om toch enige burgerzin aan de dag te leggen. We moeten de mondmaskerplicht ernstig nemen want alleen door de naleving van de geldende wetgeving kunnen we het virus klein krijgen. Het is dus in eenieders belang om zich te houden aan de mondmaskerplicht.

Ook het BBQ seizoen zal er deze zomer anders uitzien. Covid - 19 legt ons beperkingen op en feesten als de beesten zit er dit jaar echt niet in. Alle grote feesten en festivals zijn afgeschaft en het bbq gebeuren zal in de eigen bubbel en thuis moeten plaatsvinden. Dat heeft uiteraard een weerslag op onze inkomsten. Het positieve aan de hele crisis is dat de consument de ambachtelijke slager terug ontdekt heeft en dat wij als ambachtelijke slagers deze periode kunnen aangrijpen om onze meerwaarde te etaleren en aan te tonen dat elke ambachtelijke slager uniek is.

De najaarsinfoavonden zijn ondertussen gepland en we hopen dat er in de herfst kan vergaderd worden. De data kan je vinden in dit vakblad. De Landsbond zal zich uiteraard houden aan de wettelijke verplichtingen om deze avonden zo veilig mogelijk te laten doorgaan. Indien er op dit vlak veranderingen komen, brengen wij u hiervan op de hoogte.

Op onze website www.bb-bb.be kan u alle info vinden ivm de coronacrisis. Zowel de info ivm uw zaak als zaken belangrijk voor uw personeel worden aangepast zodra er nieuws is. Blijf op de hoogte en neem regelmatig een kijkje op onze website.

Blijf gezond, zorg goed voor uw familie en werknemers en hou er vooral de moed in want er is zeker en vast nog leven na de crisis!

Ivan Claeys, covoorzitter Philippe Bouillon,covoorzitter

WAAR KAN IK INFORMATIE TERUGVINDEN AANGAANDE DE CORONAVIRUSCRISIS?

Via de pers kan u uiteraard de evolutie met betrekking tot het coronavirus COVID-19 uitgebreid volgen.
Niemand moet nog overtuigd worden van de ernst van de zaak.
De invloed op de bedrijven is enorm, daarom worden er ook steunmaatregelen voorzien.
Deze zijn onder te verdelen in federale steunmaatregelen die voor iedere onderneming van toepassing zijn en deze uitgevaardigd door de Gewesten (Vlaams, Waals en het Brussels Hoofdstedelijk) waarvan u enkel kan genieten wanneer u actief bent in het desbetreffende Gewest.
Wij trachten u zo goed mogelijk te informeren, ook wat betreft de richtlijnen die gegeven worden door het FAVV en iedere andere instantie.

Raadpleeg dan ook regelmatig onze website www.bb-bb.be, meer bepaald de rubriek Corona en onze facebook-pagina.

DE CORONACRISIS ANDERS BEKEKEN…

De wereld staat op een tweesprong en bepaalde keuzes dringen zich op na de ongeziene crisis die we de afgelopen maanden meegemaakt hebben. Gaan we terug naar de situatie van voor corona of gaan we het roer resoluut omgooien en als sector gebruik maken van de opportuniteiten die zich aandienen.
Wij zijn ervan overtuigd dat deze crisis heel wat kansen biedt voor de ambachtelijke slagers als de sector de moed heeft om de nieuwe kansen en uitdagingen te omarmen en uit onze comfortzone durven treden.
Wie zou enkele maanden geleden kunnen denken hebben dat de slagerijsector in deze wereldwijde crisis één van de belangrijkste pijlers zou zijn om de bevolking te voorzien van voedingsmiddelen? Wie zou enkele maanden geleden kunnen denken hebben dat de consument de ambachtelijke slagerij zou herontdekken? Wie zou enkele maanden geleden kunnen denken hebben dat dat we niet meer cash zouden betalen bij de bakker, de slager, de broodjeszaak, …? Wie zou enkele maanden geleden kunnen denken hebben dat het online verhaal bij de slagers de regel werd etc…
Als beroepsfederatie zijn we echt fier op onze leden. Zonder gemor of gezeur heeft iedereen, een uitzondering te na gelaten, zich in ijltempo aangepast aan de geldende normen. Het ten dienste staan van het cliënteel lijkt, achteraf gezien, goed uit te pakken voor het ambacht. Het vertrouwen van de consument is groter dan ooit en dat is jullie verdienste. Ik hoop dat als de crisis is gaan liggen de consumenten niet vergeten wie voor hen in de vuurlinie stond.

DE AMBACHTELIJKE BEENHOUWER IS WEER HIP!

Beenhouwers, behalve zij die vooral leverden aan restaurants, bedrijven, crèches, etc zagen hun omzet tijdens de coronacrisis niet afnemen.

Heel wat leden speelden handig in op de nieuwe situatie en gaven de klanten een gevoel van vertrouwen door zich in een zeer korte tijdspanne aan te passen aan de nieuwe situatie en de veiligheidsvoorschriften onmiddellijk toe te implementeren. De klanten voelden zich veilig en zagen dat alle producten, in tegenstelling tot de grootwarenhuizen, voorhanden waren.

De bijkomende en onverwachte investeringen in veiligheidsmateriaal, plexiglas aan toonbanken, ontsmettingsmiddelen voor personeel en klant, … nam men voor lief en dat loonde, achteraf bekeken, zeker en vast. De slager stelde de klant gerust en nam hem mee in het verhaal van ontsmetten en afstand houden.

De lockdown had voor onze sector enkele goede kantjes.

De consument leerde tijdens de verplichte lockdown weer koken en ze waagden zich, ondersteund door de raadgevingen van de vakman, aan nieuwe experimenten in de keuken. Op die manier

leerde menige keukenprins/prinses de “smaak” van de kwaliteitsproducten van de ambachtelijke beenhouwer weer kennen en waarderen. Onze beenhouwers deden met hun service naar de klanten toe zeker aan consumentenbinding.
We stonden op een tweesprong : de leveringen aan de horeca vielen weg maar de consument keerde terug. De uitgaven voor dagelijkse boodschappen stegen per gezin en de slagers profiteerden hier mee van.

Daarnaast ontdekten een nieuwe, jongere generatie de ambachtelijke beenhouwer bij hen in de buurt. De komst van dat jonge volk bracht weer nieuwe uitdagingen met zich mee. Jongeren zijn het gewoon om online te bestellen, te betalen en thuis beleverd te worden of af te halen als zij daar zin in hebben.

Het onlineverhaal is onmogelijk nog weg te denken na de crisis als we ook jonge consumenten willen blijven aantrekken. Ook hier speelde de slagers handig op in. In ijltempo werden afhaalpunten en/of systemen om af te halen geïnstalleerd. De thuisbezorging deed opnieuw zijn intrede, kortom de slager paste zich aan.

HET AMBACHTELIJKE SLAGERSVAK ZIT IN DE LIFT

Als de crisis één positief punt heeft, is het wel dat de ambachtelijke slagerij weer telt. Mede door het thuiswerken ontdekken de consumenten de speciaalzaken in hun buurt. Het idee om lokaal te kopen wordt tevens ondersteund door de overheid die diverse websites ontwierp waarop de consumenten de plaatselijke handelaars in de buurt met één druk op de knop .

NABIJHEID

Een bepaald publiek bezocht ook voor de crisis de speciaalzaken uit zijn buurt. Door de veranderingen die de coronacrisis met zich mee bracht zoals de angst voor het virus, het thuiswerk, de lege rekken in supermarkten en de service die de vakman biedt, kozen de consumenten massaal voor de speciaalzaken in hun eigen omgeving. Uiteraard profiteerden de slagers hiervan.

DE WEBSHOP

10 miljard euro dat is het bedrag dat jaarlijks online besteed wordt. Kansen die zo voor het grijpen liggen!

Heel veel slagers waren al met een website gestart voor de crisis en promootten reeds de verkoop van op afstand. Zij die nog geen onlineverkoop realiseren moeten daar dringend werk van maken. Voor het realiseren van een webshop zijn er verschillende mogelijkheden van een zelfbouwpakket via Wordpress tot professionele bouwers als Magento, Virtuemart of Hikashop, die complexere betaalmethodes mogelijk maken.

Weet dat je best kiest voor een optie waarbij de klant op voorhand moet betalen. Als alles betaald is op voorhand, vermijdt je wachtrijen in de winkel en ben je zeker van je centen.

GOED SYSTEEM EN GOEDE SOFTWARE ZIJN BELANGRIJKE TIJDBESPAARDERS

Zorg voor een goed systeem waarbij alle bestellingen op dezelfde plaats toekomen. Sluit fouten uit en gebruik de webshop slim. Neem geen bestellingen meer aan per mail, fax, telefoon maar promoot de webwinkel.

De stijgende onlineverkoop zorgt er voor dat de slager zijn werk beter kan plannen en meer tijd heeft om met zijn vak bezig te zijn.

De onlineschop zorgt ook dat er cijfermateriaal gegenereerd wordt over je bedrijf en dat je een beter inzicht krijgt in wat bijvoorbeeld goed verkoopt, wat uit het assortiment moet, wat de trends zijn, de besteding per klant etc...

Daarnaast worden er minder menselijke fouten gemaakt en klopt de kas. Naast tijdswinst zijn dat zaken waardoor de werksfeer verbeterd kan worden.

SPECIAALZAKEN MOETEN SAMENWERKEN

Ons straatbeeld wordt beheerst door de honderden camionettes die meermaals per dag een pakje droppen. Als een aantal lokale ondernemers de handen in elkaar slaan en een digitale community starten, wordt niet alleen het aantal camionettes op de baan gereduceerd maar wordt ook de leverkost een stuk goedkoper. Jongere consumenten zijn bezorgder over hun leefomgeving, daarom hoeft leveren niet per sé via een camionette maar kan het ook perfect op de elektrische fiets !

De klant zou kunnen bestellen op één account en op het digitaal platform van de community alle producten van de lokale slager, bakker, viswinkel, ... zien. Klanten kunnen dag en nacht bestellen en beleverd worden op het moment dat iedere handelaar het winkelmandje aangevuld heeft. De leverkost kan dan gedeeld worden door de participerende handelaars en de klant krijgt alles in één keer thuis. Een win-win voor zowel de handelaar als de consument.

Veel slagers leveren niet omdat ze denken dat dat enkel maar een kost is. Maar niemand vraagt dat de leveringen gratis gebeuren. Je kan perfect een kost aanrekenen voor de leveringen aan huis. Grootwarenhuizen doen dat ook en dat is algemeen aanvaard. De meeste slagers die leveringen doen, rekenen een leverkost aan vanaf een bepaald aankoopbedrag. Je moet uiteraard zorgen voor een betrouwbaar en werkbaar systeem.

Door aan huis te leveren bereik je tevens ook klanten die weinig tijd hebben om naar de winkel te komen of door omstandigheden niet zelfstandig kunnen winkelen.

ZET JE ZAAK IN DE KIJKER MET EEN MOOIE WEBSITE EN GEBRUIK SOCIALE MEDIA ZOALS FACEBOOK

FACEBOOK biedt enorme mogelijkheden. Het kost weinig om te adverteren op dit platform. Door de lockdown is de tijd die mensen online actief zijn enorm gestegen en bestellen ze gemakkelijker online. Als je af en toe een bericht op facebook post van bijvoorbeeld de overheerlijke paté die net in de oven zit of een vers gemaakte dagschotel, doet dat de consumenten watertanden.

Tweet waarmee je bezig bent en je hebt in een mum van tijd een pak volgers, lees potentiële kopers.

Een leuke website is je venster naar de wereld. Gebruik de technologie om je zaak kenbaar te maken bij een groot publiek. Maak een webshop met mooie foto's en eerlijke prijzen. Verander regelmatig de inhoud en het beeldmateriaal en leg uit wat je doet. Zo loop je in de kijker en kent iedereen je snel in de buurt.

DE AMBACHTELIJKE TELT WEER MEE

96% van onze bevolking is dol op zijn heerlijk stukje vlees. Tijdens de crisis mochten we vaststellen dat de consument terugkeert naar de vakman-slager waar men in een ongedwongen, veilige sfeer vleesaankopen kan doen en er de wijze raad van de slager-vakman gratis bij krijgt.

Uiteraard zijn wij zeer blij met de hernieuwde erkentelijkheid van het grote publiek voor het slagersambacht maar ook de herwaardering van de kwaliteit van ons Belgisch vlees was absoluut noodzakelijk. De vleessector zet sterk in op gezondheid en duurzaamheid en mag daarvoor gerust beloond worden.

Ik hoop alleen dat als alles terug "nomaal" verloopt, de consument al de inspanningen van de vakman niet vergeet.

Carine Vos.

CORONA DOSSIER DEEL4

Aanvullende maatregelen ter versterking van de tweeledige strategie ter bestrijding van de heropleving van het Coronavirus

Bericht van de Eerste Minister, Sophie Wilmès

NATIONALE AANPAK

Daartoe wordt beslist dat vanaf woensdag 29 juli en gedurende ten minste vier weken (tot eind augustus), de volgende maatregelen van kracht zijn:

- Tot nu was de sociale bubbel voor elk individu beperkt tot 15 personen per week. **Vanaf woensdag worden dat dezelfde 5 personen voor de komende vier weken en voor een heel gezin, dus niet meer per individu.** Kinderen jonger dan twaalf zijn niet opgenomen in deze telling. Die 5 personen zijn mensen bovenop uw gezin met wie u dus nauwe contacten mag hebben, contacten waarvoor de veiligheidsafstand niet altijd moet worden gerespecteerd.
- Niet-begeleide bijeenkomsten zoals **familie- of vriendenbijeenkomsten zijn beperkt tot maximaal 10 personen** (kinderen onder de 12 jaar niet meegerekend). Deze limiet geldt ook voor recepties en banketten.
- Voor evenementen die onder toezicht en volgens protocollen plaatsvinden, zijn de burgemeesters verantwoordelijk voor een nauwgezette herevaluatie van de activiteiten die zij op hun grondgebied organiseren of reeds hebben toegestaan, rekening houdend met de epidemiologische evolutie. In ieder geval zullen de **evenementen die een groot publiek trekken strikt beperkt blijven tot een maximum van 100 personen binnen en 200 personen buiten**, waarbij verplicht een mondmasker moet worden gedragen. Het kan ook alleen op voorwaarde dat de veiligheidsvoorschriften en -protocollen strikt worden nageleefd.
- **Telewerk wordt waar mogelijk sterk aanbevolen** om te veel contact tussen collega's te vermijden.
- De regels die eerder golden in winkels, nl. **je boodschappen alléén doen** (of vergezeld van een minderjarige die onder hetzelfde dak woont of een persoon die hulp nodig heeft) **gedurende maximum 30 minuten** (behalve op afspraak), worden weer van kracht.
- Om drukte op drukbezochte plaatsen in het land te voorko-

men, wordt de maatregel om burgers **gratis treintickets** toe te kennen, **uitgesteld tot september.**

- De contactopsporing zal worden versterkt in bepaalde specifieke situaties waarin het risico op een epidemie groter is omdat individuen "actief aanwezig" zijn, d.w.z. in beweging. Op deze plaatsen worden **ook contactgegevens opgevraagd,** zoals in wellnesscentra en bij sportlessen. Een volledige lijst van de betrokken plaatsen zal in het ministerieel besluit worden gepubliceerd. Zij zullen aan dezelfde verplichtingen worden onderworpen als de horecasector.

LOKALE AANPAK

De Nationale Veiligheidsraad dringt erop aan dat de lokale overheden krachtige maatregelen nemen als de epidemiologische situatie op hun grondgebied verslechtert. Zij zullen epidemiologische gegevens ontvangen van de regionale autoriteiten en zij hebben de ruimte om in te grijpen als de situatie dat vereist.

De consumptiecheque is beschikbaar. Tot € 300 extra ter ondersteuning van de lokale economie.

Op 17 juli 2020 verscheen het K.B. dat toelaat om je medewerkers die heel hard gewerkt hebben te belonen zonder dat aan deze beloning veel kosten verbonden zijn aangezien een gunstig fiscaal en RSZ regime van toepassing is.
De minimumwaarde van een consumptiecheque is € 10. De totaalwaarde mag niet meer dan € 300 bedragen. Tot dit maximumbedrag is er geen RSZ-bijdrage en bedrijfsvoorheffing verschuldigd en zijn ze aftrekbaar als beroepskost; De consumptiecheque is een belangrijk duwtje in de rug van onze lokale economie waarmee we onze Belgische handelaars kunnen helpen hun rug te rechten na een economisch moeilijke periode.
De cheque kan zowel op papier als elektronisch worden uitgegeven en kan uitgegeven worden in

- Horecazaken
- Culturele inrichtingen die erkend, goedgekeurd of gesubsidieerd zijn door de bevoegde overheid
- Sportverenigingen voor wie een federatie, erkend of gesubsidieerd door de gemeenschappen, bestaat, of behoren tot een van de nationale federaties
- De kleinhandelszaken die v**erplicht langer dan één maand gesloten zijn geweest** die goederen of diensten aanbieden aan de consument (niet online of vanop afstand) én voldoen aan de definitie van micro-vennootschap, d.w.z. niet meer dan één der volgende criteria overschrijden:
- jaargemiddelde van het personeelsbestand: maximum 10;
- jaaromzet, exclusief de belasting over de toegevoegde waarde: 700.000 euro;
- balanstotaal: 350.000 euro.

De cheque kan besteld worden bij een erkende uitgiftemaatschappij (Edenred, Monizze, Sodexo).

De cheque heeft een geldigheidsdatum tot 7 juni 2021 en mag door de werkgever uitgereikt worden tot 31/12/2020.
Het uitreiken van een consumptiecheque kan verplicht worden indien dit op sectorniveau via een collectieve arbeidsovereenkomst vastgelegd wordt.
Is dit (nog) niet het geval dan kan het toekennen van de premie eveneens via een CAO op ondernemingsniveau of via een bijlage te voegen bij de arbeidsovereenkomst

TIJDELIJKE WERKLOOSHEID

Het huidige stelsel van tijdelijke werkloosheid wegens overmacht blijft gewoon doorlopen tot en met 31 augustus 2020. De regering heeft beslist dat vanaf 1 september 2020 de tijdelijke werkloosheid wegens overmacht voor hard getroffen sectoren en ondernemingen verlengd wordt t.e.m. 31 december.
Voor sectoren waar de economische activiteit en de tewerkstelling gevoelig verlaagd zijn omwille van de dringende maatregelen die de overheid genomen heeft om de verspreiding van het coronavirus te beperken. Die sectoren zullen expliciet worden bepaald door de minister van Werk (naar alle waarschijnlijkheid via een lijst aan NACE-codes).
Los van de sector waarin de onderneming actief is, zal tijdelijke werkloosheid wegens overmacht in elk geval ook kunnen worden ingeroepen indien de onderneming tijdens het tweede kwartaal van 2020 (dus tussen 1 april en 30 juni) voor ten minste 20% van het normaal aantal te werken dagen tijdelijke werkloosheid (om economische redenen en wegens overmacht) heeft ingeroepen.
Indien de werkgever niet (langer) aan de voorwaarden voldoet om tijdelijke werkloosheid wegens overmacht toe te passen, kan hij tijdelijke werkloosheid om economische redenen toepassen op een verruimde manier.

a) Bij tijdelijke werkloosheid om economische redenen voor arbeiders

- T.e.m. 31 december 2020 wordt volledige tijdelijke werkloosheid opgetrokken tot maximum acht weken (in plaats van vier), gedeeltelijke werkloosheid tot maximum achttien weken, (in plaats van drie maanden).
- De voormelde uitgebreide periodes doen geen afbreuk aan mogelijks reeds bestaande sectorale afwijkingen via koninklijk besluit.
- De andere bestaande toepassingsmodaliteiten van tijdelijke werkloosheid om economische redenen blijven ongewijzigd bestaan (betekening, controleformulier, validatieboek, mededeling van de eerste effectieve werkloosheidsdag, ...)

b) Bij tijdelijke werkloosheid om economische redenen voor bedienden

- T.e.m. 31 december 2020 kan de werkgever gebruik maken van tijdelijke werkloosheid om economische redenen voor

bedienden zonder te moeten voldoen aan de normale preliminaire toegangsvoorwaarden, zoals de criteria om te kunnen worden beschouwd als onderneming in moeilijkheden.
- De werkgever zal wel moeten kunnen aantonen dat hij een substantiële omzet- of productiedaling heeft gekend van minstens 10% in het trimester voorafgaand aan de toepassing van de tijdelijke werkloosheid om economische redenen, vergeleken met het zelfde trimester in 2019 (te voorzien in het ondernemingsplan; zie hierna).
- De werkgever moet twee dagen opleiding aanbieden aan de bediende in tijdelijke werkloosheid om economische redenen (te voorzien in het ondernemingsplan).
- Het maximum aantal weken dat werknemers op economische werkloosheid kunnen worden geplaatst, wordt verhoogd t.e.m. 31 december 2020. Het maximum van zestien kalenderweken per kalenderjaar (in geval van volledige schorsing) of zesentwintig kalenderweken per kalenderjaar (in geval van gedeeltelijke arbeid) wordt met 8 weken verhoogd.
- De voorwaarde van een collectieve arbeidsovereenkomst of een ondernemingsplan blijft bestaan. Maar het ondernemingsplan moet niet worden overgemaakt aan de FOD WASO en niet ter goedkeuring worden voorgelegd aan de Commissie ondernemingsplannen. Wel moet een kopie overgemaakt worden aan de ondernemingsraad of bij gebreke daarvan, aan de syndicale delegatie.
- De andere toepassingsmodaliteiten blijven ongewijzigd (betekening, controleformulier, validatieboek, mededeling van de eerste effectieve werkloosheidsdag, ...).

Uiteraard kon en kan ook het klassieke stelsel tijdelijke werkloosheid om economische redenen nog worden benut.

VERLENGING VAN TWEE TIJDELIJKE MAATREGELEN

1. **Tijdelijke crisismaatregel overbruggingsrecht** (luik 'verplichte onderbreking'). Dit luik van de tijdelijke crisismaatregel wordt verlengd **tot en met 31 december 2020.** Deze verlenging, voor de periode van september tot december is voor de zelfstandigen die volgens het ministerieel besluit nog verplicht moeten gesloten blijven en dit ongeacht de duur van de gedwongen onderbreking. Dit betreft momenteel hoofdzakelijk de zelfstandigen actief in de evenementensector in ruime zin en zij die hiervan afhankelijk zijn.
   Zelfstandigen die doorgaans enkel evenementen organiseren die verboden blijven in september (en eventueel in de volgende maanden) mogen hun zelfstandige activiteit omvormen tot bijvoorbeeld het organiseren van kleinere events (genre zomerbars, kleinschalige festivals, ...). Dergelijke omvorming verhindert de verdere toekenning van de tijdelijke crisismaatregel overbruggingsrecht niet.
2. **Tijdelijke crisismaatregel overbruggingsrecht** (luik 'vrijwillige onderbreking'). Dit luik van de tijdelijke crisismaatregel wordt **niet verlengd** en zal **na 31 augustus 2020** ophouden te bestaan.

3. **Tijdelijke maatregel overbruggingsrecht ter ondersteuning van de heropstart:** verlenging **tot en met 31 oktober 2020** (maar mogelijkheid om de maatregel in functie van de evaluatie bijkomend te verlengen tot 31 december 2020). Deze verlenging beoogt de zelfstandigen die hun zelfstandige activiteit reeds mochten hernemen, maar minstens tot en met 3 mei 2020 zwaar getroffen werden door de sluitingsmaatregelen opgelegd door de Nationale veiligheidsraad, zoals onder andere: de horeca, bepaalde detailhandel non-food, kappers, schoonheidsspecialisten...

! Opgelet: de **toekenningsvoorwaarden** van de tijdelijke crisismaatregel overbruggingsrecht en de tijdelijke maatregel overbruggingsrecht ter ondersteuning van de heropstart **wijzigen niet !**

COVID-19: Vriendenaandeel Winwinlening (Op voorstel van viceminister-president Hilde Crevits)
Een aanzienlijk aantal bedrijven dreigt in solvabiliteitsproblemen te geraken naar aanleiding van de coronacrisis. De Vlaamse Regering wijzigt daarom principieel het decreet over de Winwinlening. Deze decreetswijziging beoogt het Vriendenaandeel in werking te stellen. Familie en vrienden zullen zo aangemoedigd worden aandelen te verwerven in kmo's. De aandeelhouder kan maximaal 75.000 euro investeren. Het fiscale voordeel voor het Vriendenaandeel is vastgelegd op 2,5% voor een periode van maximaal vijf jaar. Als onderneming kan men zo maximaal 300.000 euro kapitaal verwerven. De maxima per aandeelhouder en per onderneming kunnen niet worden gecumuleerd met de Winwinlening. Men kan er wel voor opteren om een deel van het bedrag als achtergestelde lening (Winwinlening) te verstrekken en een ander deel als kapitaal (Vriendenaandeel). Over dit voorontwerp van wijzigingsdecreet wordt het advies ingewonnen van de SERV en daarna van de Raad van State.

Half gelaatsscherm verboden !
Mondmaskers zijn sinds kort op veel plaatsen verplicht, zowel voor klant als voor de professional of handelaar. Intussen blijkt dat er in heel wat sectoren ook zogenaamde spatmaskers als alternatief worden gebruikt. Dat type "masker" volstaat niet als mondmasker. De mond en de neus zijn niet of nauwelijks afgedekt of beschermd. De bescherming van zowel de drager als de omgeving is onvoldoende.
Het gebruik van dit halve gelaatsscherm werd dan ook afgekeurd. https://economie.fgov.be/nl/nieuws/plastic-mondkapjegeen-veilig

CORONAVIRUS

Opgelet ! U moet een hygiëneplan kunnen voorleggen bij een eventuele controle. Wij bieden u hieronder een gratis voorbeeld aan dat u kan aanvullen voor uw bedrijf.
Externe bedrijven vragen voor een hygiëneplan € 375 + BTW.

Zelfstandigen die tijdens de coronacrisis arbeidsongeschikt werden, zullen recht hebben op een aanvullende corona-uitkering.
Deze vergoeding wordt toegekend naar analogie van de tijdelijke aanvulling op de uitkeringen voor primaire arbeidsongeschiktheid voor werknemers. “Op die manier wordt de ziekte-uitkering voor zelfstandigen opgetrokken naar het niveau van het corona-overbruggingsrecht”, stelt minister van Sociale Zaken Maggie De Block.
De Ministerraad besliste dan ook dat er een aanvullende crisisuitkering toegekend wordt aan zelfstandigen die tijdens de coronacrisis arbeidsongeschikt werden. Het totale dagbedrag van het vervangingsinkomen wegens arbeidsongeschiktheid wordt gelijkgesteld aan het gewaardeerde maandelijkse bedrag van het crisisoverbruggingsrecht.
Minister Maggie De Block stelt dat naar analogie met het optrekken van de uitkeringen van de arbeidsongeschiktheid voor de werknemers, hetzelfde gedaan wordt voor de zelfstandige die terugvallen op de arbeidsongeschiktheid. Als de uitkering onder het grens van het overbruggings-recht ligt, dan wordt het verschil bijgepast. Die regeling geldt voor zelfstandigen, en meewerkende echtgenoten, die arbeidsongeschikt waren vanaf 1 maart 2020 en zolang het corona-overbruggingsrecht voor zelfstandigen geldt.

Tijdens de afgelopen periode kregen wij veel VRAGEN VAN ONZE LEDEN die we hieronder met het antwoord publiceren.

1. **Moeten wij en het personeel masker dragen ook al investeerden we in een 180cm hoge plastic afscheiding van de klanten?**
   Antwoord: Overeenkomstig het ministerieel besluit houdende dringende maatregelen om de verspreiding van het coronavirus COVID-19 te beperken is het dragen van een mondmasker of ander alternatief in stof verplicht voor iedereen ouder dan 12 jaar . Een gelaatsscherm mag enkel gebruikt worden omwille van medische redenen.

2. **Is een mondmasker in het atelier ook verplicht?**
   Antwoord : Dit geldt ook voor het personeel in de keuken/ atelier behalve voor functies waarbij de veiligheidsafstand van 1,5 meter kan worden gerespecteerd of via andere effectieve preventiemaatregelen (vb. Scheiding met plexiglas) . Als dat niet mogelijk is, dient er een mondmasker gedragen te worden. (zie ook BB nr.6 van 1 juni 2020)

3. **Mag het half plastic mondmasker nog gebruikt worden in de slagerij?**
   Antwoord: Neen! Een mondmasker moet de mond en neus BEDEKKEN en bij een shield is dat niet het geval. U kan een plastic shield dragen met daaronder een mondmasker.

4. **Zijn wij als slagerij verplicht om desinfecterende handgel te voorzien voor de klanten ? Als iedereen bediend wordt, wat is dan het nut hiervan?**
   Antwoord: Ja, dit staat expliciet vermeld in het ministerieel besluit houdende dringende maatregelen om de verspreiding van het coronavirus COVID-19 te beperken.

5. **Moeten we de aanvullende corona-uitkering zelf ergens aanvragen of komt dit vanzelf in orde?**
   Antwoord: Zelfstandigen die tijdens de coronacrisis arbeidsongeschikt werden, zullen recht hebben op een aanvullende corona-uitkering. Deze vergoeding wordt toegekend naar analogie van de tijdelijke aanvulling op de uitkeringen voor primaire arbeidsongeschiktheid voor werknemers. Op die manier wordt de ziekte-uitkering voor zelfstandigen opgetrokken naar het niveau van het corona-overbruggingsrecht.

Er werd dus beslist dat er een aanvullende crisisuitkering toegekend wordt aan zelfstandigen die tijdens de coronacrisis arbeidsongeschikt werden. Het totale dagbedrag van het vervangingsinkomen wegens arbeidsongeschiktheid wordt gelijkgesteld aan het gewaardeerde maandelijkse bedrag van het crisisoverbruggingsrecht. We citeren Minister van Sociale Zaken Maggie De Block: “Naar analogie met het optrekken van de uitkeringen van de arbeidsongeschiktheid voor de werknemers, doen we nu hetzelfde voor de zelfstandige die terugvallen op de arbeidsongeschiktheid. Als de uitkering onder het grens van het overbruggings-recht ligt, dan passen we het verschil bij.”
Die regeling geldt voor zelfstandigen, en meewerkende echtgenoten, die arbeidsongeschikt waren vanaf 1 maart 2020 en zolang het corona-overbruggingsrecht voor zelfstandigen geldt.

Mag ik nog feesten aannemen?
Ja, maar voor maximum 10 personen , kinderen onder de 12 jaar niet meegeteld.
Dit geldt zowel voor feesten met privékarakter bij iemand thuis als voor deze georganiseerd in een feestzaal, uiteraard mits het respecteren van de opgelegde regels ter zake.

OPGELET
Hou er rekening mee dat de burgemeesters en de provincie gouverneurs bijkomende maatregelen kunnen nemen indien de situatie dit vereist.
Zo geldt voor de gemeenten en steden die behoren tot de meest getroffen zone in de provincie Antwerpen dat feesten verboden zijn en dat de feestzalen verplicht moeten sluiten , behalve voor uitvaartceremonies.

JE WERKNEMER KEERT TERUG UIT VAKANTIE: WAT TE DOEN?

Scenario 1: mijn werknemer komt terug uit een groene zone
Hier stelt zich geen probleem. Je werknemer kan meteen het werk hervatten of blijven telewerken, als dat voorheen de norm was.

Scenario 2: mijn medewerker komt terug uit een rode zone
De regering besliste dat iedereen die terugkeert uit een rode zone twee weken verplicht in quarantaine moet én wordt getest door een arts. Je werknemer moet je daarvan verwittigen en concreet betekent dit dat jij je werknemer gedurende die tijd de toegang tot de werkvloer kunt weigeren. In geval van arbeidsongeschiktheid heeft je werknemer recht op gewaarborgd loon of een ziekte-uitkering, op voorwaarde dat hij/zij een geldig medisch attest kan voorleggen.
Is je werknemer niet ziek, dan bezorgt de arts een zogeheten quarantainegetuigschrift. Dat betekent dat hij/zij arbeidsgeschikt is, maar niet mag komen werken. Is telewerk mogelijk, dan betaal je de medewerker loon voor de verrichte arbeid. Is thuiswerken geen optie, dan stel je hem/haar tijdelijk werkloos wegens overmacht.
Vanaf 1 september 2020 is dat onder de klassieke regeling als je niet voldoet aan de voorwaarden voor tijdelijke werkloosheid overmacht door corona.

Opgelet! Heeft je werknemer geen geldig medisch attest of quarantainegetuigschrift, dan is hij/zij onwettig afwezig.

Scenario 3: mijn werknemer komt terug uit een oranje zone
Dit scenario is voor werkgevers het minst duidelijk. Voor een oranje zone gelden immers geen verplichte test en quarantaine, maar ze zijn wel sterk aanbevolen. Weigert je medewerker, dan kun je daar weinig tegen beginnen. Zonder arbeidsongeschiktheidsattest van een arts mag je je werknemer de toegang tot de werkvloer niet weigeren. Doe je dit wel, dan komt dit neer op werkweigering, en ben je in principe een schadevergoeding verschuldigd.
Met het oog op de veiligheid van de collega's kun je de betrokken medewerker wel vragen om zich te laten testen. Al zijn medewerkers die geen symptomen vertonen, niet verplicht om dat ook effectief te doen. In zo'n geval kun je eventueel tot een akkoord komen met je werknemer dat hij/zij zich tijdelijk afzondert van de andere collega's. Dat kan door thuis te werken, of in een aparte kantoor- of werkruimte.
Onthoud wel: occasioneel telewerk kan alleen in onderling overleg, dus je mag je werknemer niet verplichten om thuis te werken na terugkeer uit een oranje zone. Hetzelfde geldt voor het opnemen van extra vakantiedagen of verlof zonder wedde.
Is je medewerker echt ziek en vormt hij/zij een risico voor de gezondheid van zijn/haar collega's, dan stuur je hem/haar zo snel mogelijk naar de arbeidsarts. Zo'n controleonderzoek kan je werknemer niet weigeren. Afhankelijk van het testresultaat heeft je werknemer dan recht op (gewaarborgd) loon of een tijdelijke werkloosheidsuitkering wegens overmacht (idem als bij rood).

Opgelet: wat met het recht op uitkering voor wie op vakantie vertrekt naar een rode zone?

Overmacht veronderstelt een onvoorziene omstandigheid. Werknemers die vandaag wetens en willens op reis vertrekken naar een rode zone of een andere bestemming waarvoor een reisverbod geldt, moeten bij terugkeer verplicht in quarantaine. Zij ontvangen geen werkloosheidsuitkering, omdat zij zich bewust waren van de risico's. Van overmacht is in zo'n geval geen sprake. Vertrekkende reizigers naar een groene of oranje zone ontvangen wel nog een uitkering in geval van quarantaine, zelfs als de zone na vertrek rood kleurt.
Geef je tijdelijke werkloosheid aan, zorg dan dat je altijd beschikt over het formele 'quarantaine-attest' van de betrokken werknemer. Hiermee verantwoord je je actie in geval van controle. Stelt de RVA een onregelmatigheid vast, dan kan die de uitkering weigeren of terugvorderen van je werknemer.

Scenario 4: mijn werknemer zit vast op zijn vakantiebestemming
Strandt je werknemer in het buitenland door een gecancelde vlucht of omdat hij de regio niet meer uit mag, dan is er in principe sprake van overmacht (hou wel rekening met de opmerking in het kader hierboven). In dat geval mag je hem/haar niet verplichten om extra vakantiedagen op te nemen, want hij/zij heeft recht op een tijdelijke werkloosheidsuitkering wegens overmacht. Je hoeft dus geen loon uit te betalen voor de extra afwezigheidsdagen. Hetzelfde verhaal voor werknemers die na een repatriëring in quarantaine worden gezet door een derde instantie.
Sta je telewerk toe op de vakantiebestemming, dan geldt dit als gewone werkdagen, waarvoor jij loon uitbetaalt. Werkt je medewerker er uit vrije wil verder, dan blijven het verlofdagen. Sta er wel bij stil dat als je werknemer in het buitenland werkt, dat gevolgen kan hebben voor de sociale zekerheidsbijdragen en belastbaarheid.

(Bron sdworx)

Koop- en eetgedrag Belg in tijden van corona

De analyse van het eetgedrag van de Belgen is gebaseerd op de consumptietracker die VLAM om de drie jaar uitvoert. Dit online kwantitatief onderzoek, via het marktonderzoeksbureau iVox, bevraagt elk dag van het jaar 20 unieke personen over hun consumptie van de dag voordien. Voor de periode januari – juni 2020 komt dit op 3.660 ondervraagde personen. De gegevens zijn uitgedrukt in 'dagpenetratie'. Dit is het percentage van de Belgen die op een gemiddelde dag in die periode dat product of op die plaats consumeerde. We vergelijken deze gegevens telkens met dezelfde periode in 2017.
De analyse van het koopgedrag en de marktaandelen van de distributiekanalen is gebaseerd op het GfK consumerscanpanel dat de aankopen van 6.000 Belgische huishoudens continu in kaart brengt voor VLAM. De gegevens van het koopgedrag worden telkens vergeleken met dezelfde periode van vorig jaar (2019).

Door de coronamaatregelen werd er in april veel minder buitenshuis geconsumeerd dan normaal. In mei merkten we terug een aantal lichte stijgingen in deze consumpties buitenshuis (vooral bij familie en vrienden), die zich in juni hebben verder gezet. Bij familie & vrienden en onderweg noteerden we zelfs terug dezelfde dagpenetraties als in juni 2017. Ook de consumpties op het werk en in horeca gingen in juni terug de hoogte in, maar bleven toch nog een stuk onder het niveau van 2017: 21% dagpenetratie voor werk/school in juni 2020 versus 30% in juni 2017 en 11% voor horeca in juni 2020 versus 15% in juni 2017. Dezelfde evoluties merken we als we focussen op de warme maaltijden. In juni kookten we nog altijd vaker ons eigen potje dan in juni 2017, maar op een bepaalde dag in juni at toch ook 7% van de Belgen een warme maaltijd buitenshuis, terwijl dit in april en mei een verwaarloosbaar percentage was. Die dagpenetratie van 7% is nog wel steeds een stuk lager dan in juni 2017 toen het 13% was. Als we de volledige eerste helft van 2020 in beschouwing nemen, dan komen we maar uit op de helft van het aantal buitenshuis gegeten warme maaltijden in vergelijking met 2017. De afgehaalde of thuisgeleverde maaltijden hebben zich hersteld na een mindere maand april en zitten maar net onder het niveau van 2017 (gezien het stijgende succes van takeaway en home delivery de voorbije jaren zouden we in 'normale' tijden echter boven dat niveau van 2017 moeten uitkomen).

Het grotendeels wegvallen van het buitenshuisverbruik heeft ervoor gezorgd dat in de eerste helft van 2020 het thuisverbruik in volume 11%hoger lag dan in dezelfde periode in 2019. Dit meervolume was het hoogst rond de aankondigingen van de lockdown en lag ook in april op 25%, sindsdien daalde het meervolume tot 19% in mei en 11% in juni. Alle aankoopkanalen lieten hierdoor een hogere omzet noteren (behalve de markten door de maatregelen voor hen), maar niet iedereen kon in gelijke mate profiteren. Midden maart en april behaalden vooral de buurtsupermarkten en speciaalzaken een betere prestatie, terwijl hard discount in april marktaandeel verloor. In mei en vooral juni won hard discount

evenwel terug marktaandeel ten koste van de buurtsupermarkten. Ook de openbare markten hebben zich in juni goed hersteld en kwamen uit op gelijkaardige omzetcijfers als in juni 2019. Korte keten kon in de 1ste helft van 2020 een meeromzet van 38%noteren t.o.v. de 1ste helft van 2019 (met +80% in april en mei en ook nog +60% in juni). Hiermee behaalde korte keten in de 1ste helft van 2020 een marktaandeel van 1,2% (versus 1,0% in de 1ste helft van 2019).

Het marktaandeel van bio binnen verse voeding bleef op hetzelfde niveau (4,2%) als vorig jaar.
Het thuisverbruik van vers vlees en gevogelte steeg sinds de lockdown tot boven het niveau van 2019. Hierdoor lag dit thuisverbruik in de 1ste helft van 2020 13% hoger dan in dezelfde periode in 2019. Dit is ook specifiek het geval voor de diverse vleessoorten, met uitzondering van kalfsvlees dat status quo bleef. In de 1st helft van 2020 noteerden we volumestijgingen van 12% voor rundvlees, van 7%voor varkensvlees, van 15% voor kip en van 21% voor vleesmengelingen in vergelijking met dezelfde periode in 2019. In juni merken we wel dat voor rund- en varkensvlees de cijfers dalen naar bijna het niveau van 2019, terwijl voor kip en vleesmengelingen de meerverkoop op hetzelfde niveau blijft als in april en mei. Ook het thuisverbruik van vleeswaren kende een positieve evolutie tijdens de lockdown. Dit resulteerde voor de 1st helft van 2020 in een volumestijging van 8% t.o.v. dezelfde periode in 2019. In mei en juni laag de meerverkoop wel lager dan in april.
Als we ruimer dan enkel het thuisverbruik kijken en de dagpenetratie van vlees gaan bekijken (% Belgen dat op een gemiddelde dag vlees gegeten heeft), dan noteren we een daling in vergelijking met 2017 (dalend vleesverbruik op lange termijn). Dit geldt voor de diverse vleessoorten. Als we focussen op de lockdownperiode dan merken we weinig impact op de totale dagpenetratie van vlees, maar deden varkensvlees en kip het in verhouding in die periode wel beter. In juni noteren we voor rundvlees wel een dagpenetratie die net boven het niveau van 2017 ligt, terwijl die de voorbije maanden telkens lager lag (door het stijgende buitenshuisverbruik in juni?) .
Het thuisverbruik van eieren ging tijdens de lockdown sterk de hoogte in. Dit resulteerde in een thuisverbruik in de 1ste helft van 2020 van 41 eieren per capita, wat 16% hoger is dan in dezelfde periode in 2019. We dalen wel stilaan terug naar het niveau van 2019: +38% in april, +29% in mei en +13% in juni.

Ook als we ruimer kijken dan enkel het thuisverbruik, merken we een stijging in de totale dagpenetratie van eieren: op een gemiddelde dag tussen januari en juni 2020 at 19% van de Belgen eieren (hard- of zachtgekookt, roerei, omelet, spiegelei, … maar excl. eieren gebruikt als ingrediënt om te koken/bakken), terwijl dit in dezelfde periode in 2017 maar 16% was. In juni zitten we wel terug op dezelfde dagpenetratie als in juni 2017.

CORONAVIRUS

SLAGERS AAN HET WOORD DEEL 4

Een pak vroeger dan voorspeld staat de tweede golf van de coronacrisis voor onze deur. De strenge maatregelen werden door de overheid veel te vroeg losgelaten en onder politieke druk werd er - meer dan nodig zo blijkt nu - versoepeld. De mensen die alles gegeven hebben in de eerste golf en die in de vuurlinie stonden als de bevolking in zijn kot moest blijven, zijn nog niet bekomen van de voorbije maanden of moeten zich weer smijten in deze tweede aanval van het virus. Zo ook onze leden die in dit verslag terugblikken en noodgedwongen vooruit kijken!

FRANK DE NUL, VLEESHAL DE NUL, LOKEREN

Op dit moment voel ik toch wat teleurstelling. We hadden nooit gedacht dat de tweede golf zo snel zou volgen. Zelf hebben we steeds alle maatregelen die de overheid oplegde uitgevoerd en strikt gevolgd. Het zal hoogst waarschijnlijk weer zeer druk worden voor de slagers. De horeca is hier beperkt open maar we merken dat dat nog veel mensen afschrikt.
De coronacrisis heeft niet alleen een inpakt op je professioneel leven maar ook privé is alles veranderd. Ons sociaal leven is voor een stuk stilgevallen. Terwijl we toch harder en langer gewerkt hebben. Alle feestelijkheden zijn afgelast: mijn 50ste verjaardag kan niet gevierd worden zoals voorzien was en het inmiddels beroemde jaarfeest van de Lokerse Beenhouwers gaat ook niet door.
Heel wat klanten hebben hun feesten geannuleerd. Dat is begrijpelijk en niemand kan er iets aan doen. Dit jaar geen grote bbq's of feesten. Gelukkig wordt het verlies daar voor een deel gecompenseerd in de winkelverkoop.
Er is bij ons niemand ziek gevallen en zijn we de eerste golf al bij al goed doorgekomen.
Er is weinig tijd geweest om op adem te komen. Onze exotische reis werd afgelast door de reisorganisatie. Gelukkig konden we nog in een B&B terecht in de Gers in Frankrijk, een rustige streek met weinig risico. Het werd een ander soort vakantie maar het was precies wat we nodig hadden om even uit te rusten.
Het is toch een beetje bang afwachten hoe de tweede golf zich verder zal manifesteren. Wij blijven uiteraard alles voorzien zoals voorheen en houden ons strikt aan de opgelegde maatregelen. We steken meer tijd in ontsmetten en kuisen maar dat is ook noodzakelijk. De meeste klanten hebben nooit een probleem gemaakt van de maatregelen. We hebben slechts 1 klant gehad die ronduit weigerde om een mondmasker te dragen.
Ik zie de toekomt een beetje onzeker in en heel wat vragen houden me toch wel bezig. Wanneer zullen we van dit virus verlost raken? Blijven de klanten ook daarna de ambachtsman trouw?

Vleeshal De Nul, Lokeren

Tip: Ik denk dat het nu vooral belangrijk is voor iedereen om ons te blijven inzetten en aan klantenbinding te doen maar we moeten ook op tijd en stond een beetje rust en ontspanning nemen zodat we er niet zelf onderdoor gaan. We moeten zorgen dat onze weerstand op peil is zodat we minder vatbaar zijn voor ziektes.

MARC HAEGEMAN, SLAGERIJ MARC & HILDE, GENTBRUGGE

Ik had de tweede golf niet zo snel verwacht en denk dat zolang er geen medicijn/vaccin op de markt is, we nog opstootjes, al dan niet plaatslijk, zullen krijgen. Dat we aan alle regels en maatregelen moeten voldoen staat buiten kijf en iedereen moet doen wat opgelegd

CORONAVIRUS

wordt. Alleen op die manier zullen we alles onder controle krijgen. Bij de situatie op zich voel ik me persoonlijk niet zo goed omdat we voor een groot stuk van onze vrijheid zijn beroofd. Maar ik besef ook wel dat dit een wereldwijde crisis is en uitzonderlijke maatregelen nodig zijn.
Voor de versoepelingen hebben we gemerkt dat restaurants, burger- en pizzaketens vlug overgegaan zijn op take away. Heel wat slagers speelden daar ondertussen ook op in. Naar gelang de versoepelingen verder doorgevoerd werden, werd het weer normaal in de winkel. Uit voorzorg hebben wij wel alle traiteurdiensten tot eind augustus geannuleerd.
Vandaag moeten we ons volop concentreren op de tweede golf. We hebben de ervaring van de eerste golf maar we moeten waakzaam blijven. Er mag geen gewenning ontstaan en we moeten maskers blijven dragen en ontsmetten en handen wassen zit ondertussen goed in onze routine.
De weerslag die deze crisis heeft op ons werk en ons privéleven is enorm. Door de beperkte vrijheid kunnen we maar één ding doen en dat is thuisblijven en werken. Gelukkig zijn er geen mensen in onze nabije omgeving ziek geweest. Wij hebben wel een paar mensen preventief thuis gezet.
Na de drukte van de eerste golf hadden we nood aan wat rust en zijn we er met het gezin even op uit getrokken naar Normandië. We hebben het natuurlijk veilig gehouden.
In Gent heeft het stadsbestuur Coronavakantiepleinen aangelegd. Helaas palmen die onze parkeerplaatsen in.
We hopen dat de tweede golf niet zo erg wordt als de eerste. In de winkel is Corona nog altijd het gespreksonderwerp van de dag. De klanten reageren vaak verbaasd en vinden dat de overheid alles te vlug losgelaten heeft waardoor we nu in deze situatie beland zijn.
Wij kunnen alleen maar ons beste beentje voorzetten voor onze klanten door hen alle dagen een prachtig assortiment vers vlees en vleeswaren aan te bieden.
Verder moeten we blijven alles grondig kuisen en ontsmetten. Bij het bestellen blijven we de handen wassen en ontsmetten. Uiteraard hangt daar een kostenplaatje van werkuren, ontsmettingsmiddel en bescherming van personeel etc aan maar dat moeten we erbij nemen.
Ik denk dat onze toekomst er heel anders gaat uitzien en dat we een leven voor Corona en een leven na Corona krijgen.
Tip: Kijk niet te ver vooruit want het leven kan er vlug anders uitzien

Slagerij Marc en Hilde, Gentbrugge

ETIENNE DE VLEMINCK, SLAGERIJ DE VLEMINCK, VORST

Ik ben verbaasd dat de tweede golf er zo snel is. Heel veel nieuwe klanten vonden tijdens de eerste golf van de covid19 crisis de weg naar de ambachtelijke slagerij. Mensen die het allemaal korter bij huis gingen zoeken en zich meer op hun gemak voelden bij de ondernemers uit hun omgeving. Heel veel consumenten leerden de ambachtelijke slagers opnieuw appreciëren. Ik ben zeer tevreden dat er aan de covid-19 crisis dus ook een positief plaatje hangt.
Vermits ik zonder personeel werk, heb ik daar ook geen problemen mee. Er is de

CORONAVIRUS

Slagerij De Vleminck, Vorst

afgelopen maanden hard gewerkt en dat heeft geloond op vlak van de winkelverkoop maar er is uiteraard wel minder omzet in de bbq's en feesten geweest. Mensen die hun feest of bbq moesten annuleren konden rekenen op mijn begrip.
Doordat de tweede golf zo snel komt, is er natuurlijk weinig tijd om op adem te komen. Je merkt dat de klanten een beetje angstig zijn maar ik probeer hen gerust te stellen.
Iedereen is zich ondertussen bewust van het nut van de maatregelen die de overheid nam en ze worden ook goed opgevolgd. In de beenhouwerij stellen wij ontsmettingsmiddel ,mondmaskers, rollen papier, .. ter beschikking. Ik werk steeds met mondmasker.
Ik denk niet dat we snel verlost geraken van dit virus maar ik ben er rotsvast van overtuigd dat alles wel goed komt.
Persoonlijk nam ik geen verlof omdat vanaf 20 september de deur van de slagerij definitief achter me dicht trek. Ik ga dan bijna 60 jaar in de slagerij gewerkt hebben ...
Tip: Ik hoop dat de slagers deze crisis aangrijpen om hun klanten – en dan vooral de nieuwe klanten want bestaande klanten weten dat al - te tonen dat de ambachtelijke slagers heel wat in hun mars hebben. Geef je klant zoveel mogelijk advies en zorg dat hij/zij zich op het gemak voelen in jouw winkel. Kopen bij de ambachtelijke slager heeft vast en zeker een meerwaarde maar de slager moet die meerwaarde dagelijks bewijzen aan de klanten door effectief kwaliteitsvolle producten en bediening aan te bieden. Daar ligt het succes van de ambachtelijke slagers.

MARLEEN DE SCHRYVER,
KEURSLAGERIJ DE COCK, DEFTINGE.

Totaal onverwacht startte de tweede golf veel vroeger dan voorzien. We voelen ons, na al de inspanningen van de voorbije maanden toch een beetje ongerust, ontredderd en machteloos.
De afgelopen periode heeft een invloed gehad op ons werk maar ook op ons privéleven. We moesten noodgedwongen onze manier van werken aanpassen wat een stuk vermoeiender was en het virus was en is niet weg te slaan uit het dagelijkse leven.
Je wordt er constant mee geconfronteerd. Ik heb mijn eigen kind en rest van de familie bijna niet gezien terwijl je ongerust bent dat uw dierbaren iets overkomt.
Mijn dochter is, net als ikzelf, astmapatient. Ze heeft een contactberoep en moet soms in Rotterdam aan de slag. Ze neemt vaak de TGV waarop een internationaal publiek van allerhande pluimage op- en afstapt. Dat zijn bijkomende elementen die de onrust aanwakkeren.
Gelukkig bleven we gespaard van zieken onder het personeel maar bij de klanten zijn er toch een vijftal waarvan de moeder of vader gestorven is .
Wij nemen geen enkel risico. Niemand van de weekendhulpen mag komen, zelfs geen afwassers, tenzij ze van thuis uit werken in hun dagelijks beroep.
Het is een heel zware periode geweest waarin we langere werkuren hebben gedraaid. De vakantie viel nog in de periode van versoepelde maatregelen maar gerecupereerd zijn we niet.
Ik merk dat er nog angst is onder de klanten maar wel maar minder dan bij het begin van de crisis. Als ondernemer moeten we verder doen zoals we bezig waren en de maatregelen strikt blijven respecteren. We moeten alert blijven zonder de klanten altijd maar te herinneren aan covid-19. Niemand wordt daar immers gelukkig van. We proberen de situatie te relativeren want jammeren en dramatiseren kunnen zowel de klant als het personeel missen. Ik zie het als onze taak om hen op te peppen.
Sowieso werd er vóór de covidcrisis al

CORONAVIRUS

BVBA Keurslagerij De Cock-De Schryver, Deftinge

de nodige aandacht gegeven aan hygiene er ontsmetting. Ook voor de lockdown werden elke week alle telefoons, deurklinken, lichtknoppen, toetsen van toestellen etc ontsmet. Uiteraard is dit vermeervoudigd is maar wat moet, moet. Onze klanten waren op dat vlak dus wel wat gewoon. Wij dragen het mondmasker sinds de lockdown. We stellen vast dat maar een hele kleine minderheid van ons cliënteel het mondmasker al eens vergeet of het vergeet op te zetten. We maken onze klant er dan vriendelijk attent op en dan wordt de maatregel perfect nageleefd.
Alle ondernemers maakten extra kosten tijdens de crisis maar er is moeilijk een bedrag op te plakken. Neem nu de ontsmettende gel aan de ingang van de winkel en aan de kassa's, het plaatsen van plexiglas, het voorzien van mondmaskers en informatiepanelen, extra reinigingsproducten etc. Wat kost dat? Door de oproep om meer contactloos te betalen is het bancontactverkeer enorm gestegen. Wij betalen een kleine 400€ per maand voor de transacties. Dat is eigenlijk schandalig en dan heb je nog de maaltijdcheques en payconiq. Maar er zijn ook zaken veranderd die lonen. De investeringen in ons buitenrek voor afhaling en de extra koelboxen en koelelementen zijn lonend. Wij kunnen op het rek heel veel bestellingen kwijt en dat wordt zeker en vast door de klanten geapprecieerd.
Het wegvallen van bbq's en grote feesten betekenen voor ons een groot verlies aan inkomsten dat niet meer gerecupereerd kan worden. Recente investeringen op dat vlak brengen nu niets op maar we klagen niet want wij kunnen nog terugvallen op onze winkel, de ondernemers in de horeca kunnen dat niet.
De mensen uit onze "buitenploeg" zoals ik ze noem, hebben door de crisis geen werk meer. Het zijn vooral flexijobbers, mensen die graag een centje
bijverdienden en dat nu in rook zien opgaan. Het feit dat ze niet kunnen komen werken zorgt voor teleurstelling. De meesten onder hen kunnen dat extraatje goed gebruiken. En laten we ook niet vergeten dat het werk voor veel mensen ook het contact met de buitenwereld is. We moeten er dan ook op letten dat mensen niet geïsoleerd geraken omdat ze bijvoorbeeld alleenstaand zijn. Eenzaamheid was al een groot probleem in onze maatschappij maar nu is het tastbaarder geworden.
Ik denk ook niet dat de feestaanneming direct terug op gang zal komen. De geplande feesten die tijdens de versoepelde periode voorbereid werden, worden nu ook allemaal weer geannuleerd. Voor velen is dat reeds de tweede keer dat het feest niet doorgaat. Ik zie niet in dat mensen na de covidcrisis direct allemaal extra feesten gaan doen want er is niet alleen de angst na deze moeilijke periode maar de crisis betekent ook voor velen dat ze een kleinere financiële reserve hebben. Ik heb met alle mensen die uitkeken naar een feest en weer moesten annuleren echt te doen. Voor ons is de hele cateringaffaire ook niet leuk. Het vraagt extra werk want je moet prijsoffertes maken, bestelbonnen opvolgen, heen en weer mailverkeer bijhouden en tot slot toch weer annuleren, ... Dat zijn allemaal zenuwslopende toestanden.
Ik vrees dat deze situatie nog lang niet voorbij is. We krijgen ook geen hoopvolle informatie in de media en van klanten virologen. Maar we moeten positief ingesteld blijven. Mensen willen van tijd tot tijd wat afleiding en willen niet constant herinnerd worden aan covid-19. Wij hebben ons personeel voor het verlof extra verwend met artisanale hele lekkere pralines met een leuk bedankbriefje voor hun inzet tijdens deze uitzonderlijke omstandigheden. Dat deed hen enorm veel deugd en als ondernemer is het leuk te zien dat de mensen zulke kleine attenties waarderen.
Toekomstgewijs zou ik iedereen aanraden creatief te blijven in het assortiment en in de werkwijze. We moeten blijven innoveren en blijven focussen op dagelijkse versheid en kwaliteit !

CORONAVIRUS

HENK DE VLIEGER, SLAGERIJ HENK, MARIAKERKE

Slagerij Henk, Mariakerke

Wij hadden wel verwacht dat de tweede golf in deze crisis sneller zou komen dan voorzien. Het openzetten van de grenzen leek ons geen goede zet. Ik kijk er met enige angst naar omdat ze voorspellen dat de tweede golf zwaarder zal zijn dan de eerste en dit niet alleen voor op vlak van onze gezondheid maar ook voor de mentale gezondheid en de economie. Nu is het nog mooi weer en kunnen de mensen buitenkomen maar eens het herfst en winter wordt, zal deze crisis voor vele mensen zeer moeilijk worden.

De crisis zorgde voor veel extra werk in de slagerij. We merken dat meer mensen lokaal gaan kopen zijn. Tijdens de eerste golf heeft een groot deel van de verkoop zich verlegd naar de versbox, ons afhaalsysteem. Bestaande klanten kochten liever online dan in de winkel aan te schuiven. We trokken met ons afhaalsysteem ook veel nieuwe klanten aan. Vanaf juni kwam dat weer meer in evenwicht: klanten die niet naar de winkel kwamen maar wel online bestelden, kwamen terug naar de winkel. Veel mensen gebruiken de combinatie van de twee systemen: online bestellen én naar de winkel komen als ze tijd hebben.

In het begin van de coronacrisis hebben we onze openingsuren aangepast. We hebben deze nog niet opnieuw veranderd naar de uren van voor de coronacrisis en we zijn dat ook niet van plan. We zijn door de aangepaste uurregeling geen verkoop kwijt net omdat we de klanten de kans bieden om hun bestelling af te halen buiten onze openingsuren in De Versbox.

We hebben geen grote winkel in oppervlakte waardoor er maar 3 klanten tegelijk binnen mogen. Dat maakt dat je ook niet kan 'doorbestellen' zoals je anders doet. Ik wen maar moeilijk aan de wachtende rij klanten buiten.

We hebben 2 personeelsleden gehad die ziek geweest zijn. Of het corona was of niet weten we niet omdat er niet getest werd destijds. Zij zijn toen wel thuis gebleven omdat de schrik voor eventuele besmetting en alle gevolgen ervan te groot waren.

We zijn net zoals andere jaren op vakantie in eigen land geweest. Voor ons was dat dus geen verandering.

Corona is nog steeds gespreksonderwerp van de dag. Iedereen praat er over maar ik merk minder angst. We doen ook ons best om de klanten gerust te stellen. We hebben een desinfectiezuil gekocht en daar zijn we heel tevreden over. Dat was een goede investering. De mondmaskerplicht wordt zeer goed opgevolgd, we hebben daar geen problemen mee. We hadden al een goed kuisplan. Dat werd behouden.

De regels die nu genomen werden (mondmasker, afstand, ontsmetten) zullen nog een hele tijd deel uitmaken van ons leven. Het is voor velen al een gewoonte. Klanten appreciëren de moeite die je doet om alle maatregelen na te leven. Klanten zijn daar echt wel mee bezig. Soms hoor je dat ze ergens niet willen gaan omdat het daar 'niet veilig' is.

Tip: Investeren in een afhaalsysteem lijkt ons een must. Zowel voor de klant als voor jezelf!

ALLE INFO EN LAATSTE RICHTLIJNEN IN VERBAND MET CORONA KAN U VINDEN OP ONZE WEBSITE WWW.BB-BB.BE. VOOR INLICHTINGEN OF VRAGEN BEL 02/735 24 70.

BELANGRIJK BERICHT

Wij stellen vast dat de laatste tijd meer en meer valse e-mail berichten verzonden worden uitgaande van personen die u welbekend zijn (vb. een bestuurslid van uw beroepsvereniging, een kennis,....) en waardoor u misleidt kan worden.

Het betreft hier een hacking van de mail box van de afzender waarbij een bericht verstuurd wordt naar zijn contactpersonen. Mocht u een bericht ontvangen, dat u eigenaardig overkomt, van een door u bekende afzender open dit bericht dan niet en geef er uiteraard geen gevolg aan. Hebt u twijfels contacteer dan de afzender.

Meestal zijn deze berichten in gebrekkig Nederlands omdat de vertaling gebeurt met een vertaalrobot.

de 5 SECONDEN REGEL IS EEN FABELTJE

DEWECO FLOOR SOLUTIONS

Onze gietvloeren op 1 dag niet

voldoet aan de strengste hygiënische en veiligheidsvoorwaarden (HACCP)

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

SEASONING PASTE

MAKING SENSE OF TASTE

REJO

BASILICUM

HUGLI0006-01
Verpakking
480 g

PROVENCAALSE KRUIDEN

HUGLI0007-01
Verpakking
480 g

ITALIAN STYLE

HUGLI0004-01
Verpakking
480 g

PESTO ROSSO

HUGLI0008-01
Verpakking
480 g

SJALLOT

HUGLI0005-01
Verpakking
480 g

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

www.rejospices.eu

Brooddoostijd!

Met het begin van het nieuwe schooljaar in zicht, bereiden slagers zich volop voor op de stormloop op broodjes. De meeste consumenten nemen geen genoegen meer met het klassieke “smoske” maar willen graag meer keuze. Hierna vinden jullie inspiratie om het broodjesassortiment in de slagerij een update te geven en nog aantrekkelijker te maken.

Wrap met kip, groenten en kruidige tomatendip

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

Ingrediënten

Voor 8 wraps

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

Kruidige tomatendip

2 dl tomatenpassata
1 kl chilipoeder
1 kl komijnpoeder

Recept

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

LEKKER VAN BIJ ONS

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

Wraps van wit of licht meergranenbrood met kippenwit en peer of gerookte zalm en komkommer

Wraps gemaakt van brood. Beleg met kippenwit en peer of zalm en komkommer voor een fantastische combinatie!

Ingrediënten

- 2 grote witte of licht meergrangen boterhammen
- 2 plakjes kippenwit
- enkele schijfjes peer
- 1 plakje gerookte zalm
- enkele schijfjes komkommer
- enkele blaadjes kropsla
- 1/4 bakje tuinkers
- boterhampapier

Recept

Snijd de korsten van het brood, dan rollen ze makkelijker op. Beleg de ene boterham in de lengte met sla, kippenwit en peer en de andere met sla, gerookte zalm en komkommer. Verdeel er nog enkele plukjes tuinkers over en rol de boterhammen op tot wraps. Wikkel ze in boterhampapier zodat alles mooi bij elkaar blijft.

Sandwich met zalm-aspergerolletje en eiersla

Asperges en zalm: de perfecte combinatie. Voeg wat zelfgemaakte eiersalade toe en je krijgt een verrukkelijke sandwich.

Ingrediënten

- 4 zachte sandwiches
- 12 asperges
- 4 plakjes gerookte zalm
- 1 bakje tuinkers
- zwarte peper

Voor de eiersla:

- 4 hardgekookte eieren, geprakt
- 3 el mayonaise
- 1 el yoghurt
- 1 el gehakte peterselie
- peper en zout

Recept

Schil de asperges en snijd het harde einde weg.
Kook ze beetgaar in licht gezouten water en laat uitlekken.
Rol telkens 3 asperges in een plakje gerookte zalm en kruid met een beetje zwarte peper.
Meng alle ingrediënten voor de eiersla.
Besmeer de sandwiches met eiersla, leg er een aspergerolletje op en werk af met plukjes tuinkers.

Caesarsalade “in a jar”

Ingrediënten

Voor de salade:

1 romeinse sla
8 kippenbouten
1 scheut maïsolie
1 tl selderijzout
peper
4 eieren
4 sneden bruin brood
4 el olijfolie
8 ansjovisfilets
100 g pittige harde kaas
eventueel: enkele kerstomaatjes

Voor de saus:

2 kleine eierdooiers
2 tl mosterd
3 ansjovisfilets
1 teentje knoflook, geperst
25 gr pittige harde kaas (grof geraspt)
1½ dl plantaardige olie
2 el ongezoete slagroom
peper en zout
2 tl citroensap

Extra benodigdheden:

foodprocessor of een maatbeker met staafmixer
4 afsluitbare bekers of potjes met deksel

Recept

Verwarm de oven voor op 195°C.
Was de sla en zwier droog. Snij de sla grof en zet opzij.
Doe de kip in een ovenschaal. Wrijf de kippenbouten in met maïsolie. Kruid ze met peper en selderijzout. Plaats de bouten 35 à 40 minuten in een voorverwarmde oven op 195°C.
Breng een potje met water aan de kook. Leg de eitjes in het kokend water. Kook ze 10 minuten. Laat de hardgekookte eitjes schrikken onder koud water. Pel ze en snijd ze in vier. Zet opzij.
Verwijder de korsten van het brood. Snijd in reepjes en daarna in blokjes. Doe de olijfolie in een pan. Warm op en bak de blokjes brood krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.
Haal de kippenbouten uit de oven en laat ze afkoelen. Pluk het vlees van de boutje en zet opzij.

De saus

Mix de eierdooiers, mosterd, ansjovis, knoflook en harde kaas in de foodprocessor of maatbeker tot een homogene massa.
Voeg langzaamaan de plantaardige olie in een straaltje toe terwijl de machine of de mixer draait zodat er een gebonden saus ontstaat. Voeg vervolgens de slagroom toe en breng op smaak met versgemalen peper, een beetje zout en het citroensap. Doe de sla in de afsluitbare bekers of potjes en verdeel er de eitjes, kip, ansjovisfilets en broodkorstjes over. Voeg eventueel nog wat kerstomaatjes toe. Werk af met kaasschilfers en een beetje saus. Bewaar de salades tot gebruik in de koeling.

Courgetteburger met chia en yoghurtdressing

Zin in een burger, maar zoek je ook iets verrassends? Daar weet dit recept wel raad mee. Verras met deze courgetteburger van chia en yoghurtdressing.

Ingrediënten

4 el chiazaad
3 el volle melk
100 g kikkererwtenbloem
1 tl bakpoeder
100 g zachte boter
100 g broodkruim
2 courgetten
4 el ras el hanout
20 g platte peterselie, fijngesnipperd
peper
zout
4 lenteuien
olijfolie
1 citroen
4 el volle yoghurt
1 el muhamarra
4 burgerbroodjes
gemengde salade

Recept

Meng het chiazaad met de melk en laat een nacht weken.
Verwarm de oven voor op 180°C.
Meng de bloem, het bakpoeder en een beetje zout in een mengkom. Voeg de zachte chia toe en klop het geheel tot een glad beslag. Meng hierbij de boter en het broodkruim.
Snijd de courgetten in julienne (heel fijne reepjes). Meng de courgettereepjes onder het beslag en voeg er de ras el hanout en de fijngesnipperde peterselie bij.
Zet een bakring in een pan op een zacht vuurtje, vul die tot 2 cm hoogte met de courgettemengeling en druk goed aan. Verwijder de ring en ga op dezelfde manier te werk voor de andere burgers tot de pan gevuld is. Bak de burgers aan beide zijden goudbruin. Wanneer de burgers aan één zijde een beetje gebakken zijn, kan je ze makkelijk omdraaien. Leg ze in een met bakpapier bedekte ovenschaal en bak ze nog een 5-tal minuten in de voorverwarmde oven. Je zou ongeveer 8 burgers moeten kunnen maken met de courgettemengeling.
Snijd ondertussen de lenteuien overlangs in tweeën en bak ze in een beetje olijfolie. Kruid af met peper en zout en pers er de citroen over. Laat nog even verder garen.
Meng de yoghurt met de muhamarra.
Kleur de broodjes aan in een pan en leg er 2 courgetteburgers op, met daarbovenop de lenteui. Werk af met de gemengde salade en de yoghurtdressing.

Clubsandwich

De clubsandwich is een Amerikaanse variant op de gekende sandwich. Deze wordt rijkelijk belegd met kip, ei, avocado en heerlijke verse groenten.

Ingrediënten

- 4 sneetjes wit toastbrood
- 1/2 avocado
- 1 el bieslook, fijngesnipperd
- 2 el mayonaise
- mespuntje chilipoeder
- zout, versgemalen peper
- 6 plakjes kippenwit
- 1 hardgekookt ei, in plakjes
- 1 rode geroosterde paprika, in repen
- 50 gram gemengde sla
- 1 el dressing naar keuze

Recept

Rooster de sneetjes brood.
Plet het vruchtvlees van de avocado in een diep bord fijn. Meng de bieslook, mayonaise en chilipoeder erdoor en breng op smaak met zout en peper.
Bestrijk 3 sneetjes brood met de avocadopasta en beleg ze met een dubbel plakje kippenwit, plakjes ei en repen paprika.
Leg de sneetjes op elkaar en dek ze af met het laatste sneetje. Snijd de clubsandwich diagonaal in vieren en zet elk stapeltje vast met een satéprikker.
Verdeel de sla over de twee borden en besprenkel de dressing erover. Leg op elk bord twee kwartjes clubsandwich.

Broodje met avocadobeleg

Ingrediënten

- 2 sneetjes volkorenbrood
- 1 avocado
- 2 tomaten
- 1 el basilicum, fijngehakt
- 1/2 el citroensap

Recept

Snijd de avocado doormidden en haal de pit eruit.
Mix het vruchtvlees met wat citroensap en smeer het beleg op het brood.
Bestrooi met het basilicum en garneer met plakjes tomaat.

Quesadilla met kip, champignons en andijvie

Ingrediënten

- 8 tortilla's
- 16 plakjes ontbijtspek
- 250 g champignons, in plakjes
- 200 g kipfilet
- 16 plakjes extra belegen kaas
- 1/2 krop verse andijvie

Recept

Verwarm de bakpan en bak het ontbijtspek krokant. Haal uit de pan, leg ze op een stukje keukenpapier.

Bak in het bakvet van het spek de champignons gaar.
Snijd de kipfilet in reepjes. Verwarm de boter in een bakpan en bak de kip aan.
Snijd de andijvie in reepjes.
Beleg elke tortilla met een plakje kaas en verdeel de champignons over de tortilla's. Voeg de kip toe samen met de andijvie en beleg tenslotte met enkele plakjes spek en een plakje kaas. Plooi de tortilla's dicht.
Leg het tussen de contactgrill en bak totdat tortilla goudbruin kleurt, lekker knapperig en de kaas gesmolten is.
Alternatief contactgrill, plaats 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C op een met bakpapier beklede bakplaat. Of grill de tortilla in een grilpan.

Broccolibrood met gerookte zalm en geitenkaas

Voor wie meer groenten wil eten maar geen nee kan zeggen tegen een sneetje brood? Wij hebben de oplossing: broccolibrood! Serveer met gerookte zalm en geitenkaas voor een lekkere lunch.

Ingrediënten

Broccolibrood
1 broccoli
1 el platte peterselie, fijngesnipperd
1 el fijngesneden bieslook
4 eieren
100 g havermout(meel)
3 el pompoenpitten (2 + 1)
Peper en zout

Extra

8 sneetjes gerookte zalm
200 g Vlaamse rauwmelkse geitenkaas
1 bussel radijsjes
1 bussel waterkers
1 komkommer

Recept

Verwarm de oven voor op 180°C.
Als je havermoutvlokken hebt, mix je deze eerst in een keukenrobot of blender tot meel. Snijd de broccoliroosjes en de steel in stukjes. Mix in de blender fijn tot broccolirijst.
Voeg hier het havermoutmeel, de eieren en de groene kruiden aan toe en meng tot een beslag. Breng op smaak met flink wat peper en zout. Roer er tot slot 1 el pompoenpitten onder. Neem een met bakpapier beklede langwerpige cakevorm en schep het beslag er in. Verdeel gelijkmatig uit en bestrooi met 2 el pompoenpitten.
Bak het broccolibrood in zo'n 30 à 40 minuten gaar in de oven. Haal het brood uit de oven en laat afkoelen.
Snijd de radijzen en komkommer in schijfjes.
Snijd sneetjes van het broccolibrood van ongeveer 1 cm dik. Serveer met gerookte zalm, komkommerschijfjes, plakjes radijs en waterkers. Brokkel wat geitenkaas over het bord en serveer.

Meergranenstokbrood met zelfgemaakte tonijnsla

Ingrediënten

1 meergranenstokbrood, vers van de bakker
200 g tonijn uit blik
1 stengel witte selder

1/2 appel
2 el mayonaise
2 el yoghurt
zeste van 1 citroen
1 kl citroensap
peper en zout

Recept

Maak de selder schoon, was de appel grondig en snijd fijn.
Laat de tonijn goed uitlekken. Verkruimel de tonijn en meng met de fijngesneden selder en appel.
Roer de mayonaise en de yoghurt door elkaar en breng op smaak met zeste van citroen, citroensap, peper en zout.
Schep dit onder de tonijn en serveer met stukjes meergranen-stokbrood.

NATIONALE NAJAARSINFOAVONDEN

(onder voorbehoud gezien de steeds veranderende maat-regelen ivm Covid19)

DATA

12/10	Gent (opgelet: nieuw adres!) Zwijntjeshof, Zevekotestraat, 16 te 9940 Evergem
15/10	Oost-Vlaanderen: De Wiek, Zandbergplein te Zele
26/10	Antwerpen: Adhem Hotel, Jagersdreef 1, 2280 Grobbendonk
16/11	Brugge: Syntra West Brugge, Spoorwegstraat 14, 8200 Brugge
18/11	Hasselt: Hotelschool Hasselt, Elfde-Liniestraat 22, 3500 Hasselt (nog niet bevestigd)
23/11	Kortrijk: Syntra West Kortrijk, Doorniksesteenweg 220, 8500 Kortrijk
26/11	Ieper: Syntra Ieper, Grachtstraat 13, 8900 Ieper
30/11	COOVI: Emile Grysonlaan 1 - 1070 Anderlecht
10/12	Moeskroen: Zaaltje boven café recht over de kerk, Marktplaats te Luingne

Programma

- Info van de Landsbond met o.a. alles over EUROBEEF 2021 en de MEESTERSCHAPWEDSTRIJD 2021.
- FAVV :
  - Verantwoordelijkheden bij overdracht van productinformatie doorheen de keten
  - Top 3 van de meest voorkomende inbreuken bij slagers
  - Herziening controlemethodologie van het FAVV
  - Herziening werkwijze voorlichtingscel
  - (indien tijdig klaar) bespreking document overgang van toelating naar erkenning
- Welke subsidies – nationaal en regionaal - kan u krijgen en waar moet u die aanvragen?
- Alle info ivm Flexi – jobs
- Info Worldline: contractaanpassingen ivm met stijging elektronische betalingen
- Degustatie van de firma Duroc d'Olives

NIEUWE PARTNER VAN DE LANDSBOND

Renewi NV
Nijverheidstraat 2
B-2870 Puurs-Sint-Amands
België

T +32 3 4432500
M +32 4 79933474
F +32 3 4432635
BTW BE 437.748.330 / 02.28.01 / RPR Turnhout
I www.renewi.com

VOORDELEN LEDEN LANDSBOND

GRATIS afvalscan met onze afvalexperten inclusief verbetervoorstel van de huidige situatie.
Duurzaamheidslabel om uw duurzaam imago uit te dragen naar uw klanten.

CONTACT

Afvalexpert : 03 443 25 00
ikdoemee@renewi.com

Week van de steak-friet: 8 tot en met 15 oktober 2020

Een perfect gebakken stukje rundvlees van bij ons, knapperige gouden frietjes en een heerlijk, frisse salade. Belgischer kan het bijna niet.

Van 8 tot en met 15 oktober 2020 zet VLAM voor de vierde keer op rij deze Belgische klassieker in de kijker tijdens de Week van de steak-friet.

Tijdens deze week inspireert VLAM de consument om met familie en vrienden te genieten van deze nationale trots en moedigt hem aan om hierbij voor lokaal geproduceerd vlees te kiezen. Want we mogen terecht trots zijn op ons sappig, mals en kwaliteitsvol rundvlees, geproduceerd door lokale vakmannen.

De Week van de steak-friet krijgt heel wat zichtbaarheid op de winkelvloer en bij slagers. Profiteer met jouw zaak mee van deze gratis aandacht! Organiseer tijdens deze week een smakelijke actie in jouw winkel en laat het weten aan je klanten op social media en met de affiche die je in het volgende magazine terugvindt.

RUNDVLEES VAN BIJ ONS

Bij het serveren van een heerlijke steak-friet kan een sappig stukje rundvlees niet ontbreken. Kies hierbij voor vlees van bij ons, dan trek je bovendien de lokale kaart: je klant is steeds vaker op zoek naar producten van Belgische oorsprong, omwille van de smaak, kwaliteit en veiligheid, de beperkte voedselkilometers én het ondersteunen van de lokale economie. Je klant zal dit dus zeker weten te appreciëren.

Wist je trouwens dat het aanbod van rundvlees van bij ons enorm gevarieerd is? Er bestaat een uitgebreide keuze aan rassen met elk hun eigen smaak. Onze nationale trots, het Belgisch witblauw: supermals, smaakvol vlees met weinig vet. Of denk aan het roodbont ras uit het Kempische landschap, wiens vlees een diepe indruk maakt op het bord: mals, dieprood en met een volle smaak.

Smaak en kwaliteit hebben alvast alle rassen met elkaar gemeen. Want bijna nergens wordt rundvlees zo streng gecontroleerd en gesoigneerd als bij ons. Zowel op de wei als op het verkooppunt. Ontdek alle rassen in dit magazine of op www.versondernemer.be

De Belgische rundveerassen, onze nationale trots!

Wil je genieten van lekker, kwalitatief rundvlees? Kijk dan naar het land van oorsprong, da's al een keurmerk op zich. En 'België' staat vaak synoniem voor 'goedgekeurd'. Daar ziet heel de keten streng op toe. Zij garanderen dat het vlees dat je koopt heel strikt gecontroleerd is en aan strenge kwaliteitseisen voldoet. Hoe je het ook klaarmaakt en welk type rundvlees het ook is. Belgisch rundvlees, gekweekt met zorg en bereid met smaak!

BELGISCH WITBLAUW

Al sinds de tweede helft van de 19de eeuw loopt deze klassieker te pronken op onze Belgische grasvelden. Rustige dieren, te herkennen aan de witte koppen met blauwschijnende vlekken tot volledig blauwe vacht. Ze hebben een opvallend ontwikkelde spiermassa en de duidelijk herkenbare billen bevatten zeer veel vlees. Dat vlees is niet alleen supermals, het bevat ook heel veel karakter, smaak en slechts weinig vet. Een geliefd ras bij de versnijders omwille van het hoog slachtrendement en hoog % edele deelstukken. Het Witblauwe ras kent ook een lage ecologische voetafdruk en is met 85 % het meest voorkomende vleesras in België.

ROOD RAS

Dit ras wordt al vanaf 1770 gefokt en groeide na verloop van tijd uit tot een West-Vlaams streekproduct. Tot eind jaren 70 nog enkel ingezet als dubbeldoelras, maar daarna werd er ook een 100% vleesras gefokt. Op de wei heel snel te herkennen aan het homogene donkerrode haarkleed, op je bord te herkennen aan de uitstekende kwaliteit en karaktervolle smaak. Het vlees wordt alom geprezen en wint de laatste jaren nog aan populariteit.

WITROOD RAS

Een veelzijdig ras met een rijke geschiedenis. De oorsprong van het Witrode ras gaat zelfs terug tot de zestiende eeuw, toen nog familie van het Ayrshireras. Siert sindsdien vooral onze Oost-Vlaamse weides en is te herkennen aan de overheersend witte vacht en rode kleur op de kop en hals.

Als melkkoe zijn Witrood runderen erg productief, met een gemiddelde melkproductie van 5.834 kg per jaar. Als vleeskoe worden ze dan weer geprezen voor hun mager vlees met volle smaak.

ROODBONT RAS

Misschien wel de kloekste onder de dubbel-doel koeien. Het Kempens Roodbont rund heeft een opvallend stevige lichaamsbouw en is zowel geschikt is voor melk- als vleesproductie. Hun naam is niet gestolen: ze bewijzen het Kempische landschap een dienst met hun witte prachtvacht en rode tot donkerrode vlekken. En ook op je bord maakt hun vlees indruk: mals, dieprood en met een diepe smaak.

BLONDE D'AQUITAINE

Een klassebak uit Zuid-West Frankrijk met fans tot ver daarbuiten. De meeste Blonde d'Aquitaine-runderen grazen in de Aquitaine-streek, tussen Bordeaux en Toulouse. Na een lang proces van kruisen (met onder andere de Limousin en Charolais) ontstond een ras dat meerdere unieke eigenschappen wist te combineren. Zo kunnen ze rondkomen met een sober rantsoen, hebben ze weinig afkalfproblemen en kennen ze een sterke kuddegeest. Het zijn zeer rijzige en robuste runderen. De bespiering, smaak, kleur, malsheid en vetbedekking van het vlees is daarom sterk gegeerd.

CHAROLAIS

Eén van de grootste, oudste vleesrassen ter wereld. Dit van oorsprong Franse ras is laat rijp, vrij grof gebouwd en heeft de neiging om weinig vet aan te kweken. Stevig, groot en mager. Geen wonder dat de Charolais ook buiten de Franse Charollesregio populair werd. Tegenwoordig worden ze zelfs vaak gekruist met Engelse en Ierse rassen. Op een bord kan het Charolais vlees concurreren met het beste vlees ter wereld. Niet alleen qua smaak, maar ook wat marmering en malsheid betreft. Het vlees is tamelijk grofvezelig, maar toch mals en mild. En door de natuurlijke grasvoeding en kruiden erg smaakvol.

HEREFORD

Herefords herken je aan hun gekrulde dieprode vacht, witte kop en witte aalstreep op de nek en schoft. Ze zijn lers van oorsprong, maar worden ondertussen wereldwijd geliefd en gefokt. Ook bij ons dus. Sterker nog: dit prachtdier zou weleens het meest voorkomende vleesveeras ter wereld kunnen zijn. Zijn troeven: een opvallend natuurlijke smaak die sterk gemarmerd is. Ideaal voor de echte vleeseter, de fijnproever, dus.

LIMOUSIN

Een edel ras. Het Limousinras vindt zijn oorsprong in weinig vruchtbare gebieden in het zuidwesten van Frankrijk. Deze magere weiden, die toch veel vitaminen bevatten, zorgen voor een gezond sterk veeras. Ook bij ons leven deze kudderunderen op uitgestrekte, natuurlijke weiden. Deze prachtige kleinere roodbruine runderen zijn enorm vruchtbaar. Al is hun grootste sterkte dat ze zich makkelijk aanpassen aan hun leefomgeving. En dat merk je aan hun vlees, dat dankzij de goede spierontwikkeling en een fijne vezel van uitstekende kwaliteit is.

Kalfsvlees in de kijker met gesmaakte Europese campagne '1 goed idee voor 1000 goede ideeën'

Kalfsvlees is een echt paradepaardje van ons gastronomisch erfgoed en de recepten op basis van kalfsvlees zijn onlosmakelijk verbonden met de Europese culinaire cultuur: blanquette, escalope milanese, ossobuco, orloffgebraad, kalf marengo, … Europeanen zijn verzot op hun stukje kalfsvlees: niet alleen omwille van de hemelse smaak, maar ook omdat het symbool staat voor vele mooie momenten samen aan tafel.

De Europese campagne 'Kalfsvlees, 1 goed idee voor 1000 goede ideeën' gaat ook in België voor het tweede jaar van start. Consumenten kunnen het hele jaar door terecht op de inspirerende website "gekopkalfsvlees.be", boordevol informatie over kalfsvlees en overheerlijke gerechten. In het voor- en najaar zal ook onlinecampagne lopen met een inspirerend promotiefilmpje.

Ook u als slager kan meewerken aan het succes van deze campagne. Zorg met het originele campagnemateriaal voor de nodige zichtbaarheid op uw verkooppunt en bestel via onderstaand formulier de receptenleaflet (verpakt in een handige display). Wedden dat uw klanten deze zomer kalfsvlees opnieuw met stip op hun menu zullen zetten?

Kalfsvlees is zonder enige twijfel een delicaat stukje vlees met verfijnde aroma's en een subtiele smaak. Gelukkig betekent dat niet dat het moeilijk te bereiden is of dat je er lang voor hoeft te zwoegen in de keuken. Door de grote verscheidenheid in de verschillende stukken vlees kun je jezelf laten inspireren door recepten, ongeacht het seizoen.

BESTELFORMULIER PROMOTIEMATERIAAL KALFSVLEES

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

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

Straat + nr: .....

Gemeente + postnummer: .....

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

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

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

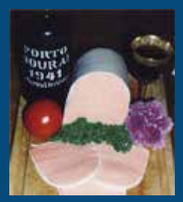
Voor volledige info en praktische toepassing met pH-meter:
info@ph-liquid.com klikken op banner 1 en logo Belgische Beenhouwerij

Buffer pH:
5.2 - 5.4 max.

Buffer pH:
5.2 - 5.4 max.

Buffer pH:
5.2 - 5.4 max.

Buffer pH:
6.2 - 6.4 max.



Buffer pH:
6.2 - 6.4 max.

Buffer pH:
6.2 - 6.4 max.

Internationale richtnormen voor de eind buffer pH-waarden met Bufferglucose Clean Label ®
voor alle verse, bereide en verhitte vleeswaren.

Gebruik van Bufferglucose Clean Label® voor alle buffer pH-waarden 1%/100 kg vers gehakt, pH van 5.4
Gebruik van Bufferglucose Clean Label® voor alle buffer pH-waarden 1,5%/100 kg vers gehakt, pH van 5.1

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

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

Bufferglucose Clean Label® voldoet aan volgende voorwaarden:

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

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

de Belgische Beenhouwerij

www. ph-liquid.com

ONLINE BESTELLING

Zeker het beste, natuurlijke pH-buffersysteem voor alle verse, bereide en ambachtelijke vlees- en leverproducten.

Prijs af fabriek Bufferglucose Clean Label®:

5 kg drums: 6,75 euro/kg (verpakking 2 drums per doos van 10 kg)

25 kg drums: 6,50 euro/kg

Vanaf 1 september - NIET TEVREDEN GELD TERUG!

Online bestellingen op info@ph-liquid.com worden binnen de 36 u geleverd in België, voor Nederland binnen de 48 u, franco levering via Bpost of PostNL.

PS. Proefstaal van 1 kg wordt U gratis via online aanvraag toegestuurd.

5KG

25KG

Voor bestellingen: info@ph-liquid.com

www. ph-liquid.com

Verkrijgbaar bij JOBO specerijen : info@jobo.be

Bereiding zonder Bufferglucose Clean Label®

Bereiding met Bufferglucose Clean Label®

Buffer ph 5.4

Waarom gebruiken van

BUFFERGLUCOSE CLEAN LABEL®

- **Vermijden van beide natuurlijke reacties in uw producten!**
  - Chemische nevenreacties
  - Microbiële nevenreacties

>> **DOEL:**

- **Het verhogen van**

SHELF LIFE

Buffer ph 5.4

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

CONTROLE DOOR HET FAVV

Naar aanleiding van een federale interne audit van het FAVV in 2018 op vraag van de bevoegde minister Ducarme en een externe audit door DG SANTE (afdeling van de Europese Commissie verantwoordelijk voor het beleid van de Europese Unie betreffende voedselveiligheid en volksgezondheid) werden een aantal aanbevelingen geformuleerd. Om hieraan gevolg te geven werd door het FAVV haar controlemethodologie bijgesteld.
Concreet betekent dit dat het FAVV vanaf dit najaar bij een inspectie in eerste instantie via een nieuwe checklist genaamd " DIR-3549 - BASIS SCOPE" zal controleren of de NC (Non Conformiteiten) met een weging van tenminste "3" vastgesteld tijdens een vorige inspectie wel degelijk gecorrigeerd zijn.
Deze basis scope bevat eveneens de controle op de NC punten met betrekking tot het auditverslag tot het bekomen van een gevalideerd of gecertificeerd autocontrolesysteem (ACS).

Wat wordt er gecontroleerd tijdens een gewone inspectie bij alle operatoren?
De NC (non conformiteiten) met een weging van tenminste 3 die tijdens een vorige inspectie vastgesteld werden. Er wordt nagegaan of deze gecorrigeerd zijn of dat een actieplan in werking gesteld werd en correct en tijdig werd uitgevoerd.
Is dit niet het geval dan zal het eindresultaat van de globale controle op basis van andere checklists met 1 stap verzwaren.
Vb het inspectie resultaat "gunstig met opmerkingen "wordt een "ongunstig inspectieresultaat met een waarschuwing".
Een " *ongunstig inspectieresultaat met waarschuwing*" wordt " *ongunstig met PV.* "
(zie kader met mogelijke maatregelen naar aanleiding van de controle van andere checklists)

Wat wordt er gecontroleerd tijdens een gewone inspectie bij een operator die beschikt over een gevalideerd of gecertificeerd ACS (Smiley)?
1) het auditverslag inclusief het actieplan moeten kunnen voorgelegd worden tot één jaar na de geldigheid van de audit. Indien niet, NC met weging 10
2) NC type A opgenomen in het actieplan , in het kader van de laatste ACS Audit worden niet opnieuw vastgesteld. Indien wel NC 10*
3) NC type B opgenomen in het actieplan , in het kader van de laatste ACS Audit worden niet opnieuw vastgesteld. Indien wel NC 10

De gevolgen kunnen dus zwaar zijn, zeker voor de vaststelling van dezelfde NC type A die opgenomen werden in het auditverslag met betrekking tot het ACS dit automatisch leidt tot een proces-verbaal.
(Zie kader met mogelijke maatregelen naar aanleiding van de controle van andere checklists)

De controle van DIR 3549-BASIS SCOPE gaat steeds gepaard met de mogelijke controle op de hierna vermelde checklists
DIS 3006 – Vleeswinkel – Traceerbaarheid
AER 3060- Administratieve gegevens operator
DIS 3074 – Vleeswinkel – Dierlijke bijproducten NHC
DIS 3210- Vleeswinkel - Infrastructuur, inrichting en hygiëne
DIS 3229 – Meldingsplicht
DIS 3330 – Wegcontrole-Vervoer
DIS 3555 Light infrastructuur, inrichting en vervoer

Voor de *ambulante vleeswinkel* zijn dit :
DIS 3006 – Vleeswinkel – Traceerbaarheid
AER 3060- Administratieve gegevens operator
DIS 3229 – Meldingsplicht
DIS 3312- Ambulante vleeswinkel- Infrastructuur, inrichting en hygiëne
DIS 3330 – Wegcontrole-Vervoer
DIS 3605 - Light ambulanten - Infrastructuur, inrichting en vervoer

TIP
- Zorg, om misverstanden te vermijden, steeds voor een duidelijke communicatie met de controleur over het actieplan dat je opmaakt voor het corrigeren van NC die een zekere termijn vergen.
- Neem kennis van de brochure " De weg naar een feilloze FAVV-controle " die u kan raadplegen en/of downloaden op de website van het FAVV : http://www.favv.be/professionelen/publicaties/thematisch/feillozecontrole/

Mogelijke maatregelen

Soort NC (*)	Actie	Inspectieresultaat
Vanaf 1 NC = 10*	PV	Ongunstig
Vanaf 1 NC = 10 en T>20%	PV	Ongunstig
Vanaf 1 NC = 10 en T≤ 20%	Waarschuwing	Ongunstig
Vanaf 1 NC = 3 en T> 20%	Waarschuwing	Ongunstig
Vanaf 1 NC = 3 en T≤ 20%		Gunstig met opmerkingen
Enkel NC=1		Gunstig
Geen NC		Gunstig

NC= aantal niet conforme vragen (items) van de checklist
C= aantal conforme vragen (items) van de checklist
PV= Proces-verbaal van inbreuk
T= totaal percentage non-conformiteiten berekend volgens de formule $T = \frac{NC \times 100}{C + NC}$

(*) Elk item (vereiste in de checklist) krijgt een weging naargelang van het risico of het gevaar met betrekking tot dit item , t;t.z. 1 ; 3 ; 10 of 10* (in opklimmende volgorde).

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

LCE : .....

Datum : .....Verantwoordelijke controleur : .....

Operator : .....VEN : .....

Adres : .....

DIR - 3549 - BASIS SCOPE [3549] v.2

C: conform NC: Niet-conform NA: niet van toepassing	H: hoofdstuk B: bijlage A: artikel	§: paragraaf L: deel P: punt			
		C	NC	Weging	NA

1. Opvolging van de NC

1. De non-conformiteiten met weging groter dan gelijk aan 3 vastgesteld sinds de voorgaande inspectie werden gecorrigeerd of een actieplan werd in werking gesteld.	O	O	0	O
2. Het auditverslag, inclusief het actieplan, is beschikbaar *Koninklijk besluit: 14/11/2003 A3 §10 (1*)* De documenten moeten bewaard en beschikbaar zijn tot één jaar na geldigheid van de audit	O	O	10	O
3. De non-conformiteiten opgenomen in het actieplan, in kader van de laatste ACS audit, werden allemaal opgelost en werden niet opnieuw vastgesteld *Koninklijk besluit: 14/11/2003 A3 §1 (1*)* *Koninklijk besluit: 14/11/2003 A3 §4 (1*)* Conform als de afgesproken termijn (actieplan) voor de eventuele openstaande NC's B nog niet verstreken is De effectieve beoordeling van de uitgevoerde acties zal plaatsvinden tijdens de volgende audit."	O	O	0	O
4. De non-conformiteiten type A opgenomen in het actieplan, in kader van de laatste ACS audit, werden niet opnieuw vastgesteld *Koninklijk besluit: 14/11/2003 A3 §1 (1*)* *Koninklijk besluit: 14/11/2003 A3 §4 (1*)*	O	O	10*	O
5. De non-conformiteiten type B opgenomen in het actieplan, in kader van de laatste ACS audit, werden allemaal opgelost en werden niet opnieuw vastgesteld *Koninklijk besluit: 14/11/2003 A3 §4 (1*)* *Koninklijk besluit: 14/11/2003 A3 §1 (1*)* Conform als de afgesproken termijn (actieplan) voor de eventuele openstaande NC's B nog niet verstreken is	O	O	10	O

Totaal: | | | | |

% van de niet-conformiteiten : | | **%** |

Ongunstig major : | **Ongunstig minor :** | **waarvan** | **met ***

Wetgevingen:
1*. Koninklijk besluit van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen

Commentaar controleur

Commentaar operator

O Gunstig O Gunstig met opmerkingen O Ongunstig

Gemaakt te _____ Op _____

Handtekening en stempel controleur

Naam operator of aanwezige persoon : _____

Functie : _____

Tekent voor kennisname : _____

TECHNISCH ARTIKEL

STREETFOOD
Lekkers uit het vuistje

Mensen hebben altijd op straat gegeten. Overal ter wereld.

Streetfood is dan ook van alle tijden. Zoals de naam aangeeft werd het voedsel op straat bereid (vaak in kraampjes) en daar ook direct verbruikt. Dit laatste zonder een bestek te gebruiken – als fingerfood dus – en zonder veel poeha: eenvoudig, altijd vers en vaak lekker.

In die traditie waren er bij ons de frietkoten met de oer-Belgische friet. Op zijn best werden die uit polderpatatten gesneden, gebakken in ossewit en gegeten met een hele klodder zure mayonaise. Wie heeft zich daar niet eens aan bezondigd?

Maar de tijden veranderen. Het streetfood van tegenwoordig wordt lang niet meer alleen op straat bereid en gegeten. Heuse frituren, eetkraampjes allerhande en zelfs echte streetfoodrestaurants zijn nu overal te vinden. Geen wonder: steeds minder wordt thuis gegeten en steeds minder tijd wordt daarvoor uitgetrokken. In veel omstandigheden is de snelle hap zelfs regel geworden. Wel wordt daarbij verwacht dat het aangebodene, lekker én gezond is. Streetfood 'nieuwe stijl' biedt de creatieve slager-traiteur dan ook ruime mogelijkheden om zijn assortiment uit te breiden en zo zijn graantje mee te pikken van deze nieuwe evolutie.

En moeilijk zijn deze bereidingen niet. Daarvoor zijn tegenwoordig allerhande kant-en-klare hulpstoffenmengsels en kruidenmengsel beschikbaar. Een lekkere én gezonde 'snelle hap' is daarmee *in een handomdraai* te bereiden.

De bereiding van volgende vijf streetfoodgerechten illustreert dat.

1. JUICY BURGER

GRONDSTOFFEN

1 kg hamburgervlees
100 g tomaat in brunoise
200 g ajuinringen, 10 min zacht aangestoofd
10 schijfjes tomaat
10 sneetjes Gorgonzola
10 hamburgerbroodjes
tipzakjes voor hamburgers

INGREDIËNTEN
(per kg hamburgervlees)

150 g KRUIDENSAUS HAMBURGER
30 g BARBECUESSAUS APOLLO
Allergenen Sulfiet, Selderij, Gluten, Soja

BEREIDING

Meng de KRUIDENSAUS HAMBURGER onder het gemalen vlees.
Haal hiervoor het vlees tweemaal door de 4 mm plaat.

Meng de brunoise van tomaat onder de vleesmassa.

Portioneer in burgers van ca. 110 g.

Wikkel het vleesballetje in een vershoudfolie.

Druk het vleesballetje af in een hamburgerpers.

Bak af in de grillpan of in de steamer.

Bestrijk het hamburgerbroodje met BARBECUESAUS APOLLO.
Leg hierop de gebakken hamburger.

Gestoofde ajuinringen erop schikken.

Schijfje tomaat erop leggen.

Beleg met een sneetje Gorgonzola.

Spuit wat BARBECUESAUS APOLLO op de Gorgonzola.

Dek het geheel af met de bovenhelft van het hamburgerbroodje.

Presenteer in een tipzakje voor hamburgers.
Serveer met een potje BARBECUESAUS APOLLO.

2. HAUTE DOGS

GRONDSTOFFEN

1 bruin krokant lang broodje
50 g slamengeling
50 g rode koolsalade met mango salade
1 frankfurter worst

INGREDIËNTEN

50 g BARBECUESSAUS APOLLO
Allergenen Soja, Selderij, Gluten
50 TRUFFEL MAJO APOLLO
Allergenen: Gluten, eieren, soja, mosterd

BEREIDING

Snij de broodjes doormidden en grill licht.
Meng rode koolsalade met mango salade.

Bestrijk een helft van het broodje met BARBECUESSAUS APOLLO.

Breng daarop de slamengeling.

Frankfurter worst erop schikken.

Bedek met wat rode koolsalade.

Top het geheel af wat TRUFFEL MAJO APOLLO.

Dek af met de tweede broodjeshelft.

Eindpresentatie.

Tip!
In plaats van rode kool kunnen ook ajuinringen gebruikt worden.

3. TÖSTI MET GEROOSTERDE BEENHAM

GRONDSTOFFEN

2 sneetjes toastbrood
50 gr sla (gemengd)
50 g geroosterde beenham / gebraiseerde ham / kookham
20 g zure augurkjes
1 sneetje jonge kaas
houten fixeerpennetjes

INGREDIËNTEN

50 g HONING MOSTERDSAUS APOLLO
Allergenen Mosterd, Ei
10 g HONING MOSTERD VINAIGRETTE APOLLO
Allergenen Ei, Mosterd

BEREIDING

Kleur het toastbrood op een grillpan.

Grill de ham.

Meng de salade met de HONING MOSTERD VINAIGRETTE APOLLO.

Bestrijk een plak gegrild toastbrood met HONING MOSTERDSAUS APOLLO.

Leg de gemende sla erop.

Beleg met een plak geroosterde kookham.

Leg het plakje jonge kaas op de ham.

Beleg met zure augurkjes.

Top het geheel af met MOSTERD VINAIGRETTE APOLLO.

Dek af met een tweede sneetje toastbrood.

Eindpresentatie. Fixeer evt. het geheel met een houten pen.

4. WRAP BBQ

GRONDSTOFFEN

worsten

gebakken spek

rode of witte kool, in fijne julienne gesneden

wraps

INGREDIËNTEN

500 g/kg groenten TUINKRUIDENVINAIGRETTE

Allergenen Ei, Mosterd

50 g/wrap BARBECUESSAUS APOLLO

Allergenen Sulfiet, Selderij, Gluten, Soja

BEREIDING

Bak de worsten en de plakjes spek op de BBQ.

Kleur de wraps op de BBQ.

Maak wat koolsalade door de groente te mengen met wat TUINKRUIDENVINAIGRETTE.

Snij de worsten in schijfjes en het gegrilde spek in gelijke stukjes.

Smeer de wrap in met BARBECUESSAUS APOLLO.

Bedek de saus met schijfjes worst.

Beleg met gegrild spek.

Koolsalade erbovenop aanbrengen.

Top af met nog wat BARBECUESSAUS APOLLO.

Rol het geheel gelijkmatige op.

Schuin in het midden doorsnijden.

Presenteer in een TIPZAKJE of mooie box.

Eindpresentatie.

Tip!
In plaats van worsten of gebakken spek kan elke soort vlees, dat kan gebarbecued worden, gebruikt worden als beleg.

5. KOUDE PASTASALADE MET SPIRELLI MAISON

GRONDSTOFFEN

500 g gekookte ham in julienne
10 gekookte eieren, verkleind
500 g tomaten, ontpit en in brunoise gesneden
125 g gepelde grijze garnalen
125 g gepelde scampi
500 g krab (of surimi) verkleind
250 g gekookte witte vis
200 g lente-ui in fijne ringen gesneden
1 l water
pasta cups

INGREDIËNTEN

500 g SPIRELLI MAISON
Allergenen Selderij, Gluten
600 g TUINKRUIDENVINAIGRETTE
Allergenen Ei, Mosterd
15 g SALATWURZE
Allergenen Soja

BEREIDING

Voeg het water toe aan de SPIRELLI MAISON en laat gedurende 2 uur (of overnacht) wellen.
Roer tijdens het wellen regelmatig om.

Meng de pasta met de fijne ringen gesneden lente-ui en brunoise van tomaten.

Gekookte witte vis toevoegen.

Gepelde scampi en gepelde grijze garnalen toevoegen.
Evt. krab of surimi verkleind toevoegen.

In julienne gekookte ham bijvoegen.

De verkleinde gekookte eieren toevoegen.

SALATWURZE bijvoegen.

TUINKRUIDENVINAIGRETTE bijvoegen.

Voorzichtig mengen.

Presenteer in PASTA CUPS

Garneer met de rest van de toevoegsels.

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

TWEEMAANDELIJKSE WEDSTRIJD

VOOR SNELLE EN SNUGGERE SLAGERS!

Win een Brugse Ham!

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

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

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

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

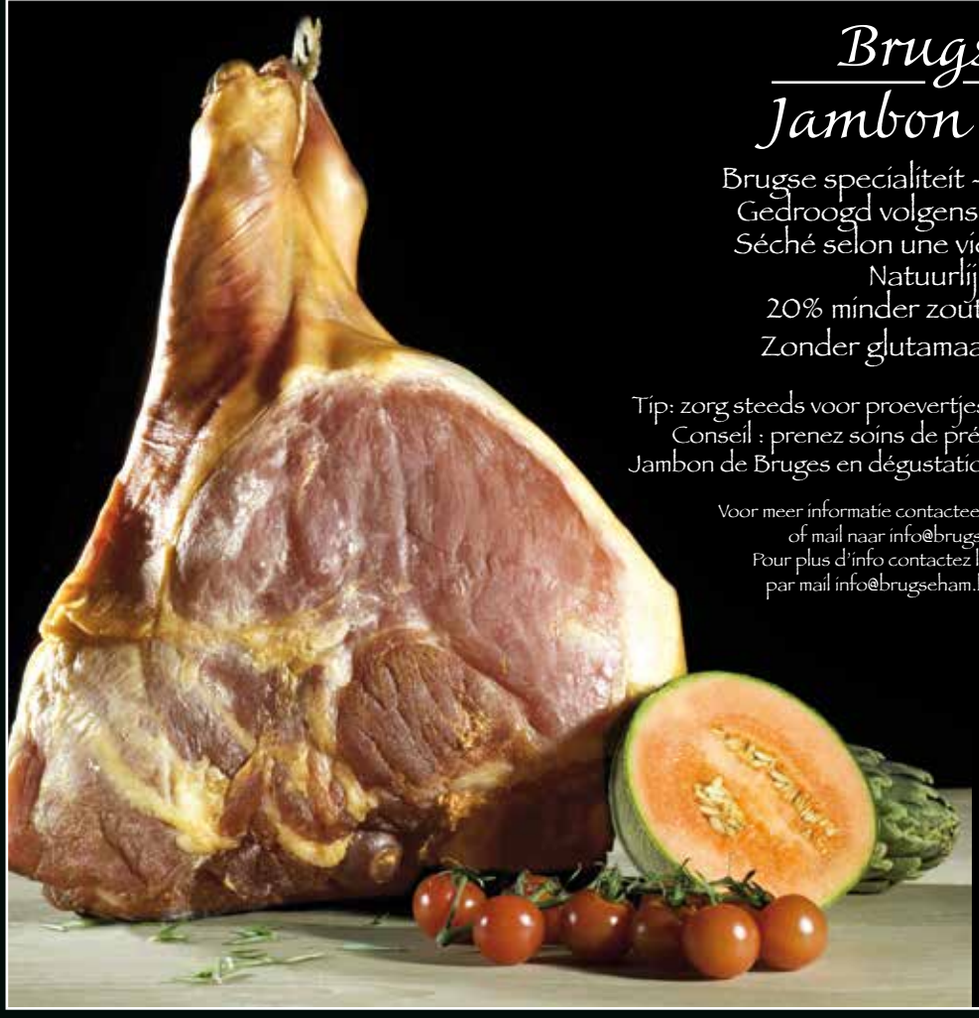
Wedstrijdvraag: WIE SCHREEF HET TECHNISCH ARTIKEL STREETFOOD?

Zorg dat we je antwoord vóór 08-09-2020 hebben! De namen van de 5 gelukkige winnaars die een waardebon ontvangen van de firma HOSTE verschijnen in onze volgende editie.

NAAM: .....

ADRES: .....

Tel.: .....



Brugse Ham
Jambon de Bruges

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

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

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

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

Kleine aankondigingen

MATERIAAL

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

TE KOOP : VULBUS L –GEHAKTMOLEN -ROOKSCHOUW – KOOKKETEL 200 EN 300 L -SNIJMACHINE
TEL. : 0475 61 52 22

IMMO

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

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

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

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

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

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

TE KOOP: REGIO MEETJESLAND - GOED DRAAIENDE SLAGERIJ MET GROTE PARKING EN WOONST. WEGENS PENSIOENLEEFTIJD.
INLICHTINGEN: 0499 42 17 90 (NA 19U)

BELGISCH WAGYU

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

HOF VAN OSSEL
WAGYU BEEF

Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

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

DE WERELD ROND MET PAPRIKA !

GROENTE VAN DE MAAND

Paprika's bestaan in allerlei kleuren, vormen, smaken en zelfs maten. De groente behoort, net zoals de tomaat, komkommer en aubergine, tot de groep van de vruchtgroenten. De groene en de minder bekende paarse paprika's hebben een wat scherpere smaak, terwijl de rode, gele, witte en oranje variëteiten eerder zoet smaken. Overal in de wereld gebruikt men paprika. Hierna vind je enkele "wereldse" recepten met paprika.

LEKKER KLAARMAKEN

Met een paprika kan je alle kanten uit. Rauw zijn ze heerlijk in een salade, verwerk ze in soep, sauzen of roerbakgerechten. Grill ze of vul ze en bak ze in de oven. Op pizza heb je ongetwijfeld ook al lekkere stukjes paprika gevonden. Als je de groente moeilijk verteert, kan je de schil verwijderen met een dunschiller.
Was de paprika voor gebruik en verwijder de zaadlijsten. Om de paprika te vullen, snijd je het kapje weg en haal je de zaadlijsten er van bovenaf uit. Leuk weetje: als je een paarse paprika verhit, dan wordt hij groen.

OP JE GEZONDHEID

Paprika's zijn bijzonder rijk aan vitamine C en rode paprika's bevatten meer vitamine C dan groene paprika's. Daarnaast zijn paprika's ook rijk aan voedingsvezels en een goede bron van foliumzuur.

GOED BEWAREN

Paprika's bewaar je best op een droge en koele plaats, maar niet in de koelkast. Bij een te lage temperatuur zouden ze kunnen bederven. Onder optimale omstandigheden zijn paprika's tot twee weken na oogstdatum houdbaar.

VEGETARISCHE QUESADILLA MET GEROOSTERDE KNOLSELDER, CHAMPIGNONS, PAPRIKA (MEXICO)

Deze vegetarische quesadilla zit boordevol lekkere Belgische groenten én kaas. Serveer met een pittig sausje en het wordt een feest aan tafel.

Ingrediënten

8 tortilla's
1/2 knolselder

200 g boschampignons
150 g rucola
enkele takjes tijm
300 g ricotta
1 rode paprika
1 rode ui
2 teentjes knoflook
zoete paprika
250 g geraspte Brugge oud of prestige
Gremolata:
1 busje peterselie
1 chilipepertje
zeste van 1 citroen
4 el olijfolie

Recept

Maak de gremolata. Snijd de peterselie en chilipeper fijn. Meng met de olijfolie en de citroenzeste. Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de knolselder in dunne plakken en gril deze gaar in

de grillpan. Breng op smaak met peper & zout. Rits de blaadjes van de tijm over de knolselder. Verwarm een ruime bakpan met olijfolie en bak de bosschampignons gaar. Kruid met peper & zout. Houd apart. Verwijder de zaadlijst van de paprika's en snijd in dunne reepjes. Pel de ui en snijd in halve maantjes. Pers de look fijn. Verwarm de bakpan opnieuw met olijfolie en bak de paprika's, ui en de look glazig. Leg 4 tortilla's op een met bakpapier beklede bakplaat. Smeer elke tortilla in met ricotta. Verdeel hierop de plakjes knolselder en bestrooi met gremolata en geraspte kaas. Beleg verder met de rucola, gebakken champignons en paprika. Smeer de overige 4 tortilla's in met ricotta. Leg deze tortilla op een belegde tortilla. Plaats in de oven en laat 10 minuten garen zodat de kaas gesmolten is. Haal uit de oven, snijd in 4 en serveer met de gremolata.

GELE PAPRIKASOEP MET MASCARPONE (ITALIË)

De mascarpone geeft deze gele paparikasoep een heerlijk romige smaak. Werk af met croutons voor een lekkere crunch.

Ingrediënten

- 5 gele paprika's
- 1,5 l water
- 1 grote ui
- 3 blokjes kippenbouillon
- 100 g mascarpone
- 4 eetlepels broodcroutons
- enkele blaadjes dragon

Recept

Verwijder de zaadlijsten met de pitjes uit de paprika's en snijd ze in grove stukken. Houd ¼ van de paprika apart, in kleine blokjes. Versnipper de ui en stoof de ui en de paprika even in wat boter. Voeg de kippenbouillon toe en laat 30 minuten koken. Mix de soep. Voeg de mascarpone toe en meng goed. Kruid naar smaak met peper en zout. Werk de soep af met croutons, dragon en de apart gehouden stukjes knapperige paprika.

CHILI CON CARNE (MEXICO, VS)

Laat de lange lijst ingrediënten je niet afschrikken. Chili con carne maken is een fluitje van een cent. Zo geniet je in geen tijd van een Mexicaanse klassieker, gemaakt met lekkere producten van bij ons.

Ingrediënten

- 600 g rundergehakt
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 rode paprika
- 2 stengels selder
- 1 rode chilipeper
- 2 el tomatenpuree
- 1 el komijnpoeder
- snuf kaneelpoeder
- 1 el paprikapoeder
- 2 blaadjes laurier
- enkele takjes tijm
- 500 ml rundsbouillon
- 150 ml rode wijn
- 6 tomaten
- 400 g kidneybonen
- 1 blikje zoete maïskorrels
- 50 g geraspte cheddar
- 2 el fijngehakte peterselie
- 1 stokbrood
- olijfolie
- peper en zout

Recept

Snipper de ui fijn. Pers de knoflookteentjes. Verwijder de zaadlijsten van de paprika en snijd in blokjes. Verwijder de pitjes uit de chilipeper en hak fijn. Snijd de selder in blokjes. Ontvel de tomaten, bekijk zeker onze video 'Hoe makkelijk tomaten pellen?' voor verdere hulp, zo wordt het een fluitje van een cent. Snijd in twee en verwijder de pitjes. Bak de ui met de look en chilipeper glazig in olijfolie. Voeg de selder en paprika toe en laat even meebakken. Bak het gehakt in een andere pan rul. Kruid met het komijnpoeder, kaneel en paprikapoeder. Voeg de laurier en de tijm toe. Schep er de tomatenpuree onder en roer alles goed door mekaar. Blus met de rode wijn en laat de alcohol verdampen. Schep de groenten onder het gehakt en giet er de rundsbouillon bij. Snijd de tomaten in blokjes en voeg, samen met de bonen en de maïs, toe aan het gehakt. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout. Laat 30 minuten sudderen. Snijd het stokbrood in sneetjes. Bedruppel met olijfolie en grill ze goudbruin in een grillpan. Werk de chili con carne af met de cheddarkaas en peterselie en geef er het stokbrood bij.

PANZANELLA MET BERLOUMI (ITALIË)

Panzanella is een authentieke broodsalade uit Toscane en Umbrië. Oorspronkelijk zaten voornamelijk uien in de salade terwijl er vandaag naast tomaten ook variaties zijn met komkommers, paprika's en andere. Wij houden het op eentje met tomaten, paprika en gegrilde Belgische kaas.

Ingrediënten

1 oud wit stokbrood of ciabatta
2 el olijfolie
3 rijpe tomaten
200 g gele & rode kerstomaatjes
1 paprika
1 rode ui
20 blaadjes basilicum
2 el kappertjes
400 g Berloumi

Vinaigrette
1 teentje knoflook
1 kl mosterd
3 el balsamicoazijn
100 ml olijfolie
Peper & zout

Recept

Voorbereiding
Snijd het brood in blokjes van 2 cm. Bestrooi met 2 el olijfolie en kruid met weinig zout. Bak mooi goudbruin in een pan of rooster in de oven. Roer regelmatig om. Pel de rode ui, snijd middendoor en in zeer fijne halve ringen. Was de tomaten en snijd in partjes. Rooster de paprika onder de grill van de oven tot hij zwart geblakerd is. Haal uit de oven en laat afkoelen. Verwijder de zwarte schil, halveer de paprika en verwijder de zaadlijsten. Snijd in reepjes van 0.5 cm breed. Meng in een grote kom de partjes tomaten, paprika en rode ui. Voeg de kappertjes toe. Scheur de basilicumblaadjes en voeg toe aan de groenten samen met de broodblokjes. Maak de vinaigrette Pers het teentje knoflook fijn en meng het samen met de mosterd, balsamicoazijn en olijfolie tot een dressing. Kruid met peper en zout. Giet over de groenten en broodblokjes. Dek de salade af met verhoudfolie en zet minimum 30 minuten (maximum 2 u) in de koelkast. Stel de salade samen. Bak voor het opdienen de Berloumi. Snijd in plakjes, dep droog met keukenpapier en grill ze langs beide kanten goudbruin zonder vetstof. Verdeel de salade over de borden en schik de kaas erbij.

TORTILLA MET UI, PAPRIKA, PETERSELIE EN CHORIZO MET EEN KOMKOMMERSLAATJE (SPANJE)

Een hap van deze Spaanse tortilla met ui, paprika en chorizo en je waant je op een zonovergoten terras op de Costa del Sol. De komkommersla zorgt voor de nodige verfrissing.

Ingrediënten

1 ui
1 teentje look
1 rode paprika, in blokjes
2 grote bloemige aardappelen
2 el fijngehakte peterselie
100 g chorizo
6 eieren
1 tl paprikapoeder
bakboter
peper en zout

Voor het slaatje:
1 komkommer
1 sjalot
100 g ijsbergsla
2 el fijngehakte dille
3 el volle yoghurt
olijfolie

Recept

Snijd de paprika in blokjes. Schil de aardappelen, kook gaar in licht gezouten water en laat afkoelen. Snijd de aardappelen en de chorizo in schijfjes. Snipper de ui fijn en pers het teentje look. Bak de ui met de look glazig in weinig bakboter. Voeg de voorgekookte aardappelschijfjes toe en bak ze even mee. Schep er de chorizo en de paprikablokjes onder en laat even meebakken. Kruid met het paprikapoeder. Kluts de eieren los met de peterselie en kruid met peper en zout. Giet het mengsel over de groenten, zet het deksel op de pan en laat 10 minuten op een zacht vuur garen. Keer de tortilla om en laat 2 minuten verder garen. Snijd de komkommer overlangs, verwijder de zaadlijst en snijd in halve maantjes. Snipper de sjalot fijn en snijd de ijsbergsla in fijne reepjes. Meng alle ingrediënten voor de komkommersla en breng op smaak met olijfolie, peper en zout. Serveer bij de tortilla.

Meesters Ham staat voor...

Belgische varkenshammen gerijpt in een fijne zoutkorst

9 maanden gedroogd en licht gerookt

Ambachtelijk bereid in Sint-Amandsberg

Speciaal voor de slager-vakman

SPAARPUNT 1 POINT DE FIDÉLITÉ

Wist je dat je met Meesters Ham kan sparen voor prachtig textiel van De Witte Lietaer !

Voor meer info: contacteer uw grossier
of sales@meestersham.be

Jachtkalender

Handel in wild in het Brussels hoofdstedelijk gewest

De openings- en sluitingsdata van de handel in wild worden vastgesteld zoals hierna vermeld:

- het hele jaar: mannelijk edelhert, mannelijk damhert, everzwijn, mannelijke en vrouwelijke moeflon evenals lammeren van het vrouwelijke geslacht, konijn, houtduif;
- van 1 mei tot 15 februari: reebok;
- van 15 juli tot 15 februari: wilde eend;
- van 21 september tot 15 februari: hinde en kalveren van beide geslachten, vrouwelijke moeflon en lammeren van beide geslachten;
- van 1 oktober tot 15 februari: haas, fazantenhaan en fazantenhen;
- van 1 oktober tot 24 maart: reegeiten en kalveren van beide geslachten.

De handel in en het vervoer van de wildsoorten in de zin van de ordonnantie van 1 maart 2012 betreffende het natuurbehoud is toegestaan buiten de hierboven vermelde periodes perioden , voor zover de vangst en het bezit zijn geoorloofd krachtens de regels die van toepassing zijn in de streek of het land van herkomst, en worden bewezen aan de hand van documenten waaruit de herkomst blijkt.

Jachtkalender Openingsdata in Vlaanderen

	Reguliere jacht		Bijzondere bejaging (*)	
Wildsoort	**Opening**	**Sluiting**	**Opening**	**Sluiting**
reegeit + reekalf	01/01	31/03		
reebok	01/05	14/09		
edelhert	01/10	31/12	01/01	30/09
damhert	01/10	31/12	01/01	30/09
moeflon	01/10	31/12	01/01	30/09
wild zwijn (periode 1)	01/01	14/07	01/01	31/12
	01/08	31/12		
haas	15/10	31/12		
patrijs	15/09	14/11		
fazanthen	15/10	31/12		
fazanthaan	15/10	31/01		
grauwe gans (periode 1)	15/08	30/09	15/07	14/08
			01/10	31/01
Canadese gans	15/08	31/03	01/04	14/08
wilde eend	15/08	31/01	15/07	14/08
smient			15/10	14/11
konijn	15/08	28/02	01/03	14/08
houtduif	15/09	28/02	01/03	14/09
vos	15/10	28/02	15/05	14/10
kievit			01/01	31/12
verwilderde kat	1-jan	31-dec		

(*) Naaste de reguliere jacht mag er ook, onder bepaalde voorwaarden, gejaagd worden tijdens de vermelde periodes waarin bijzondere bejaging toegelaten is.

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

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

DUROC D'OLIVES

TAGLIATA DI MAIALE 'DUROC D'OLIVES'

Benodigdheden
4 Duroc d'Olives koteletten
200 g Parmezaanse kaas in blok
100 g rucola
100 g mini-tomaatjes
2 dl balsamicosiroop
100 g zwarte olijven
peper en zout
4 dl Duroc d'Olives olijfolie
1 el fleur de sel

Werkwijze
Verwarm de grill. Kruid de koteletten met peper, zout en olijfolie. Gril ze 3 minuten langs beide kanten en laat ze 5 minuten rusten onder aluminiumfolie. Snijd intussen de tomaten in stukjes, de olijven in rondjes, en was de rucola. Snijd het vlees in fijne reepjes. Garneer de reepjes met rucola, dan de tomaten, dan de olijven, en daarna de balsamicosiroop. Werk af met wat olijfolie en fleur de sel. Rasp er tot slot Parmezaanse kaas overheen.

DUROC D'OLIVES

Hoe kan de efficiëntie van reiniging en desinfectie worden verbeterd?

Voor een verscherpte grondige reiniging is het noodzakelijk schoonmaakmiddelen te gebruiken die geschikt zijn voor het beoogde doel en voor het type te reinigen ondergrond. De werking van deze oplossingen is gebaseerd op vier onlosmakelijk verbonden factoren van chemische, mechanische, thermische en temporele aard, beter bekend als de 'Cirkel van Sinner' of TACT (Temperatuur / Arbeid / Chemie / Tijd).

De temperatuur

Warm water is een katalysator die de chemische reactie tussen het schoonmaakmiddel en de vuilresten versnelt en het oplossen en losmaken van vuilresten vergemakkelijkt. Ontsmetten gaat altijd sneller bij een hogere temperatuur. Te warm water kan echter een omgekeerd effect hebben.

- Het doet bepaalde eiwithoudende vuilresten (bloed, ei ...) op het oppervlak stollen. Deze vormen dan een dunne film op hun oppervlak, die zeer moeilijk schoon te maken is en waarop zich ziektekiemen kunnen vasthechten en ontwikkelen.
- Het laat bepaalde werkzame bestanddelen van detergenten en ontsmettingsmiddelen verdampen en deactiveren, waardoor hun werking vermindert.
- Het doet waterdamp ontstaan; zwevende druppeltjes kunnen ziekteverwekkers bevatten en dus schone oppervlakken opnieuw besmetten.

De optimale watertemperatuur voor een doeltreffende enzymatische reiniging ligt bijvoorbeeld rond 45°C.

De mechanische werking (Arbeid)

Deze fysische kracht ondersteunt het detergent en zorgt ervoor dat vuilresten loskomen en zich verspreiden in het reinigingsproduct, detergent of ontsmettingsmiddel.

De concentratie van het product (Chemie)

Wanneer er een te hoge dosis van een detergent of ontsmettingsmiddel wordt gebruikt, heeft dat niet te verwaarlozen gevolgen voor de werking ervan. De resultaten zullen vergelijkbaar of slechter zijn dan bij een correcte dosering.

- Verspilling van het product en dus onnodige kosten.
- Moeilijkheden bij het aanbrengen van het product.
- Arbeidsintensieve spoeling en dus risico dat er sporen van het product achterblijven op de oppervlakken.
- Mogelijke irritatie bij een te sterke concentratie van het product.
- Vervuiling bij lozing in het milieu.
- Verstoorde chemische werking van het product: een te hoge concentratie van het ontsmettingsmiddel zorgt ervoor dat organische stoffen aan de oppervlakte gaan stollen, waardoor het product er niet meer diep in kan doordringen.

Daartegenover staat dat een te lage dosis van het product de doeltreffendheid van de reiniging vermindert en het risico op de ontwikkeling van ziektekiemen verhoogt, aangezien er vuilresten achterblijven op het oppervlak. Dat brengt ook de kiemdodende werking van het ontsmettingsmiddel in het gedrang. Een te sterke verdunning kan de chemische werking van het product aanzienlijk verminderen. De aanbevelingen voor verdunning moeten dus strikt gevolgd worden.

De inwerktijd van het product (Tijd)

De inwerktijd wordt vaak als een negatieve factor beschouwd en is daarom een van de eerste elementen die men zal proberen te beperken. Deze is echter nodig voor de biochemische werking van detergenten en ontsmettingsmiddelen.

Die tijd is des te belangrijker wanneer het om een desinfecterende oplossing gaat. De contacttijd bepaalt het werkingsspectrum van het ontsmettingsmiddel. Die tijd mag niet worden ingekort door voortijdig te spoelen of doordat het product verdampt. Voor de meeste vloeibare oplossingen, in de aanbevolen concentratie, bedraagt de contacttijd minstens 5 à 10 minuten om vegetatieve bacteriën te doden en 10 minuten of meer om bacteriële sporen en virussen te doden.

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

Geniet nu van de

DOUBLE DEALS

3+1 GRATIS*

BLUEDEAL

Degres-L +

COVID-19 FREE[1]

3+1 GRATIS*

GREENDEAL

Degrazym

ECOCERT

clickandclean.be

Eenvoudig, **snel**[2] en **veilig** bestellen

REALCO
ENZYMES FOR LIFE

*Geldig in België voor alle leden van het Landsbond op alle leveringen van Degres-L+ 5L (LIQ0824) en Degrazym 5L (LIQ0541) vanaf 01/09/2020 tot en met 30/09/2020.

[1] Bevat een werkzame stof die effectief is tegen ingekapselde virussen (Biocides information sheet – Nouryon- 6 februari 2020 beschikbaar op www.realco.be/bkc).

[2] Levering binnen 48 uur voor alle bestellingen geplaatst voor 11 uur (werkdagen)

de Belgische Beenhouwerij

FAMILIEHOEKJE

OVERLIJDENS

Uit Brussel vernemen wij het overlijden van mevrouw Emilienne Declercq, mama van Carlos Declercq, lid van de Brusselse Corporatie en van de Grootorde van de Belgische Slagers.

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van de heer André Pierloot, gewezen lid en papa van Luc Pierloot, lid van de slagersbond van Brugge.

Met veel droefheid hebben wij kennis genomen van het plotse overlijden van de heer José Naert, eredirecteur van Ter Groene Poorte.

De Slagersbond Zuid-West Regio Kortrijk - Harelbeke en omliggende, heeft de droeve plicht u het overlijden te melden van de heer Noël Christiaens, weduwnaar van Mevrouw Ghislaine Morel. Noël was jarenlang actief lid en na zijn pensionering stak hij graag een handje toe bij al onze evenementen. Noël was ook medestichter van en fervent medewerker in het "Slagersmuseum " van Anzegem.

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

NIEUWE PRIJSVORKEN VOOR EEN NIEUWE VERKOOPPERIODE

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

VANAF MAANDAG 24 AUG 2020

Te gebruiken prijsvorken

REFERENTIEPERIODE
20/07/20 tot 26/07/20
27/07/20 tot 2/08/20
3/08/20 tot 9/08/20
10/08/20 tot 16/08/20

Te gebruiken prijsvorken

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

VARKENSVLEES	
Cat.	Half dier
1	€ 2,26 en +
2	€ 2,14 tot minder dan € 2,26
3	minder dan € 2,14

ACTIVITEITENKALENDER

27/09/2020	Feest van de Confrerie van Sint – Hubert
14/11/2020	Jaarfeest Brugge

BERICHT AAN ONZE CORRESPONDENTEN
Onze volgende uitgave verschijnt op 20/09/2020. Alle artikels, mededelingen, kleine aankondigingen, bestemd voor dit blad, dienen uiterlijk in ons bezit te zijn voor 08/09/2020. Teksten die na die datum toekomen, worden verschoven naar de uitgave van oktober 2020.

VACATURE
Vertegenwoordiger(ster) Regio Oost-Vlaanderen

Verstegen Spices & Sauces staat voor creatieve en verrassende innovaties in de food branche. Voor **duurzaamheid**, **kwaliteit** en **grenzeloze service** omdat de **klant centraal** staat en er maar één soort kwaliteit is: de allerbeste. Want alleen met de beste kwaliteit kun je de mooiste smaken, de lekkerste producten en de bijzonderste concepten creëren. Deze beste kwaliteit begint bij de oorsprong. Dáár waar de mooiste ingrediënten te vinden zijn. Hier werken we samen met lokale boeren aan de puurste kruiden en specerijen. Vanaf hier hebben we alles in eigen hand. Van transport tot zelf malen en veilig verwerken. Dat doen we al sinds 1886 als familiebedrijf, met inmiddels de 4e generatie aan het roer. Onze Belgische organisatie bestaat uit ruim 35 gemotiveerde collega's die dagelijks het beste van zichzelf geven. Over Verstegen Spices & Sauces kunnen we eigenlijk kort zijn: Verstegen geeft de slagerij-sector pit! Nu één van onze medewerkers met pensioen gaat, zoeken we een talentvolle, betrouwbare en gedreven

VERTEGENWOORDIGER(STER) REGIO OOST-VLAANDEREN

Jouw talentvolle profiel

- Je bent de drijvende Verstegen kracht in jouw regio! Je vertegenwoordigt Verstegen bij onze bestaande klanten en gaat daarnaast doelgericht prospecteren naar nieuwe klanten.
- De slagerij-sector kent voor jou geen geheimen als gediplomeerd opgeleid slager met zo'n vier jaar ervaring als vertegenwoordiger; je beschikt over een ruime product – en vakkennis die je in de afgelopen jaren zorgvuldig hebt opgebouwd. Natuurlijk houd je actief de trends en ontwikkelingen in de markt in de gaten om ze te vertalen naar kansen voor klanten en je verdiept je in de wereld en oorsprong van de kruiden en specerijen.
- Je bent sterk in plannen en organiseren en gaat steeds nauwkeurig, klantgericht en resultaatgericht te werk. Je beschikt over een gezonde dosis creativiteit, flexibiliteit en commercieel inzicht om met de oplossingen van Verstegen de vraag van de klant in te vullen.
- Uiteraard werk je zelfstandig in het besef dat je het niet alleen doet. Je werkt nauw samen met je collega vertegenwoordigers en collega's van de binnendienst als één team van Verstegen. Hier deel je ervaringen, kennis en opportuniteiten. Je helpt elkaar om actief de klant te benaderen.
- Je woont in de regio, bent in het bezit van een rijbewijs en beheerst de gebruikelijke computerapplicaties zoals Word en Excel.

Wij bieden volop perspectief

Je maakt deel uit van een inspirerend en gemotiveerd team waarbij je de kans krijgt om je te blijven ontwikkelen in de praktijk. Wij voorzien een marktconform loon, een firmawagen en extralegale voordelen.

Ben jij de persoon waar we naar op zoek zijn? Weet je hoe je relaties met klanten kan uitbouwen én heb je de skills om je verder te ontwikkelen? Stuur jouw cv en motivatiebrief naar sdemeulenaere@verstegen.be of t.a.v. Sandra De Meulenaere, Verstegen Spices & Sauces nv - Wayenborgstraat 12 – 2800 Mechelen

Verstegen Spices & Sauces nv

Acquisitie n.a.v. de vacature wordt niet op prijs gesteld.

Verstegen
SPICES & SAUCES SINCE 1886

Enjoy great taste

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

pure

VEGA Binding mix

Variëren met vega,
zonder concessies te doen aan de smaak

Vega is niet meer weg te denken uit de keuken van vandaag. Het aantal vegetariërs groeit en het aantal flexitariërs groeit nog harder. Je zult zelf ook merken dat klanten steeds meer vragen om vleesvervangers en dat ze daarin geadviseerd willen worden. Zoals je van ons gewend bent, willen we je graag helpen met het inspireren van jouw klanten door lekkere vegetarische producten aan te bieden. Bij Verstegen vinden we namelijk dat vega niet ten koste hoeft te gaan van smaak. Speciaal voor jou als versspecialist hebben we daarom deze vega mix ontwikkeld.

Deze basismix voor vega kan naar keuze worden aangevuld met de vertrouwde smaak van onze kruidenmixen of World Grills. Zo kun je eindeloos vegetarische producten creëren, zonder concessies te doen aan de smaak. Vega, met de V van Verstegen.

Verstegen
SPICES & SAUCES SINCE 1886

Enjoy great taste

Basisrecept

• 300 g **Vega binding mix** • 600 g water* • 4 à 5 g zout • 300 à 350 g groenten naar keuze • 150 g **Verstegen World Grill** naar keuze of 100 g olie met 15 à 20 g specerijen of kruidenmix**

Toepassingen: groenteburgers of -worst / groentemerguez of -chipolata / falafel / vulling voor vega gefarceerde groenten.

Wortel-erwtenburger

• 300 g **Vega binding mix** • 150 g **World Grill Ginger-Lemon & Chili** pure *art. nr. 488102* • 600 g water • 4 g zout • 100 g wortel • 100 g diepvrieserwten • 100 g groene asperges • **Paneermeel rood** *art. nr.* 373506

Broccoliburger

• 300 g **Vega binding mix** • 150 g **World Grill French Garden** pure *art. nr.* 462602 • 600 g water • 4 g zout • 300 g broccoli • **Decoratiemix Cairo** *art. nr.* 185302

Spinazieburger

• 300 g **Vega binding mix** • 150 g **World Grill French Garden** pure *art. nr.* 462602 • 550 g water • 4 g zout • 350 g spinazie diepvries • **Paneermeel spierwit** *art. nr.* 374805 of **Paneermeel glutenvrij** *art. nr.* 824003

Paprikaburger

• 300 g **Vega binding mix** • 150 g **World Grill for steaks** pure *art. nr.* 410402 • 600 g water • 4 g zout • 350 g paprika rood/geel • **Paneermeel rood** *art. nr.* 373506

Bloemkoolburger

• 300 g **Vega binding mix** • 150 g **World Grill Indian Mystery** pure *art. nr.* 463002 • 600 g water • 4 g zout • 350 g bloemkool • **Paneermeel geel** *art. nr.* 374005

Groenten-kaasburger

300 g **Vega binding mix** • 150 g **World Grill Basic Seasalt & Lampong Pepper** pure art. nr. 350802 • 600 g water • 100 g gruyèrekaas gemalen • 400 g fijne brunoise groentemix • 10 g **Gomasio Black Lampong Pepper** art. nr. 1020581 • **Paneermeel glutenvrij** *art. nr.* 824003

Verstegen producten

Artikelnummer	Artikel	Verpakking	Inhoud	Allergenen
	Basismix			
1020602	Vega binding mix	Emmer	2 kg	pure

Kijk voor al onze World Grills, kruiden- en specerijenmixen op www.verstegen.eu.

Verstegen SPICES & SAUCES SINCE 1886

* Basisverhouding water kan afwijken naargelang keuze groenten. • ** Indien keuze van kruidenmix met olie: controleren op zoutgehalte en eventueel extra zout of wat Satékruiden toevoegen.

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

BOOST YOUR *Summer* SALES

ZOMERSE TOPPERS
VOOR VERKOOP AAN KLANT

Verstegen
SPICES & SAUCES SINCE 1886

Enjoy great taste

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