

# de Belgische Beenhouwerij



Verantwoordelijke uitgever: J. Cuypers • Toelatingsnummer: P106350 • Afgiftekantoor Gent X • 10x/jaar • 22 augustus 2021 • NR 07



WEEK VAN DE  
STEAK-FRIET:  
8 TOT EN MET  
15 OKTOBER  
2021

★ CORONADOSSIER ★ TECHNISCH ARTIKEL: SPAANSE SPECIALITEITEN ★ REPORTAGE OVERSTROMINGEN IN HET ZUIDEN VAN HET LAND ★ DE MOOISTE VLEESTOOG 2021 ★ DE WEEK VAN DE STEAK-FRIET ★

# Editoriaal

Nu de boekentassen weer stilaan bovengedaald worden, kunnen we even terugblikken op de afgelopen vakantie-maanden.

Een zorgeloze zomer werd het voor enkele van onze leden alleszins niet.

Het Zuiden van het land kreeg immers een ongezien ramp te verwerken waarbij bij een 15 - tal leden hun beenhouwerijen en ateliers helemaal onder water kwamen te staan. En dat is niets vergeleken bij het menselijke leed. Een dertigtal mensen verloren het leven. Een van onze leden verloor in deze ramp zijn jonge slagsgast die meegezogen werd door de Vesder. Ik moet u niet vertellen dat deze mensen in shock zijn. Voor de getroffen beenhouwersfamilies zal ondernemen nooit meer hetzelfde zijn.

We kunnen ons allerminst voorstellen wat het is om je hele hebben en houwen te zien onderstromen terwijl je zelf niets kan doen. De gevolgen voor de regio zijn enorm en het opruimen van de schade zal nog maanden, zo niet jaren duren.

Als nationale beroepsorganisatie proberen wij het leed een beetje te verzachten door te zorgen dat de getroffen leden kunnen rekenen op het gratis advies van onze juridische dienst in deze en een gratis tegenexpertise zodat ze tenminste krijgen uitbetaald waar ze recht op hebben.

Gelukkig kwam er een nooit geziene stroom van solidariteit op gang. Op zo'n momenten zie je dat de taalbarrière geen probleem vormt in het Noorden en in het Zuiden van het land.

Ik bedank hier dan ook graag alle beenhouwers die, in hun weekends en vakantie, met camionettes hulpgoederen naar het rampgebied reden en mensen echt ter plaatse gingen helpen.

Ondertussen vernemen wij dat de meeste beenhouwerijen in de getroffen gebieden weer opgestart zijn. Er is materiaal te kort en door de coronacrisis zijn de levertijden op beenhouwersmateriaal sterk opgelopen.

Beenhouwers die materiaal over hebben, kunnen dit laten weten zodat wij hen in contact kunnen brengen met de leden die nood hebben aan materiaal.

## In dit nummer

### BELGISCHE BEENHOUWERIJ

Colofon - inhoud - editoriaal .....	2-3
Woord van de voorzitters .....	4
Kleine aankondigingen .....	31
Prijsvorken - Familiehoekje - Wat doet de Landsbond - Kalender .....	64

### DOSSIER CORONAVIRUS .....

4-10

### INFORMATIEF

Najaarsinfoavonden - Belangrijk bericht .....	13
Dag van het vlees .....	44
Forfait .....	48

### REPORTAGE

Overstromingen Wallonië .....	14-17
Slagerij Blokkeel uit Oudenaarde wint titel van Mooiste Vleestoog 2021 .....	24-26

### TECHNISCH ARTIKEL

Hou het vakantiegevoel nog even vast! .....	18-22
Spaanse specialiteiten .....	50-51

### OPLEIDING

Nieuwe controlemethodologie favv .....	12-13
--	-------

### BEURS

Meat Expo 2021 .....	36-42
Tavola .....	43

Door de beelden op televisie werden we allemaal geconfronteerd met onze eigen nietigheid. De natuur toonde ons in een paar uur dat je tegen haar geweld niets kan doen! Ik denk dat niemand nu nog kan ontkennen dat de opwarming van de aarde met de daaraan verbonden klimaatveranderingen ook in onze contreien lelijk huis kan houden.

Door al dat trieste nieuws zouden we Meat Expo met zijn aankomende vakwedstrijden nog vergeten. Beenhouwers die zich nog te efler ure willen inschrijven, moeten dat nu echt wel doen. We sluiten de inschrijvingsperiode bijna af en storten ons op de voorbereidingen voor de wedstrijd.

Ik kijk er alvast naar uit om jullie te ontmoeten op de stand van de Landsbond.  
Tot dan.

#### **Carine Vos**

### **VLAM/PROMOTIE**

Week van de steak-friet .....	28-30
Word ambassadeur .....	32-34
Thuisverbruik van vleeswaren in België .....	46-47
Duurzaamheidsmonitor Belbeef .....	52-53
Acht Vlaamse traditionele streekproducten .....	54-56
10x Kip: promomateriaal .....	62

<b>REGIONAAL</b> .....	35, 62
------------------------	--------

### **RECEPTEN**

Paprika: Lekker van bij Ons .....	58-59
Duroc D'Olives .....	65
Verstegen .....	66-68

# Colofon



**WWW.BB-BB.BE**

**PASWOORD: MEAT**

## **KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOEWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIË**

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

tel. 02-735 24 70

fax. 02/736 64 93

### **DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ VZW**

BTW BE 0542 984 224

Rekeningnummer IBAN BE 74 0017 1573 6707

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

### **VERANTWOORDELIJKE UITGEVER EN HOOFDREDACTEUR**

Johan Cuypers

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

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

### **REDACTIE - PR-MARKETING**

Carine Vos

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

### **ADMINISTRATIE EN ABONNEMENTEN**

Marianne Vos

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







# CORONAVIRUS

## WOORD VAN DE VOORZITTERS

Met grote verbazing hebben we gekeken naar het leed dat de overstromingen de afgelopen weken in ons land teweeg gebracht hebben. In het Zuiden van het land zagen onze collega's het werk van maanden/jaren teloor gaan. We zijn diep geraakt door de ellende die de watersnood voortbracht en leven mee met iedereen die in deze ramp familie, vrienden en soms alles verloren zijn.

Hartverwarmend was de golf van solidariteit die in ons land supersnel op gang kwam. U kon het Rode Kruis steunen. Giften op deze rekening komen terecht bij de particuliere slachtoffers van deze natuurramp. U kan zich ook aansluiten bij de initiatieven die onze beenhouwers opgezet hebben om collega's te helpen met materiaal.

Tegen de natuur is geen kruid gewassen en iedereen weet ondertussen dat de klimaatverandering voor nog meer ellende zal zorgen. Dit voorval kan misschien het moment zijn om uw brandverzekering na te kijken en een afzonderlijke rechtsbijstandsverzekering af te sluiten zodat u bij eender welke ramp goed gedekt bent en de geleden schade kan recupereren.

En dat allemaal terwijl we nog in volle coronacrisis zitten. Ongeveer de helft van de bevolking is ondertussen gevaccineerd maar de berichten over een derde prik in de herfst worden steeds hardnekkiger. Afwachten wat er na de heropening van de scholen staat te gebeuren...

Wij roepen iedereen op om zich te laten vaccineren. In de eerste plaats voor uzelf maar ook ter bescherming van uw naasten. Weet ook dat in het najaar de coronapas een garantie zal bieden op meer vrijheid.

Wij richten alle hoop op een succesvolle Meat EXPO vakbeurs in Kortrijk Xpo. Mag de aanvang van de beurs een heropleving van het sociaal contact in onze sector betekenen. Iedereen heeft ondertussen nood aan een goede babbel. Tussen 26 en 29 september ontvangen wij u dan ook graag op de stand van de Landsbond in hal 4.

Op zondag 26 september gaat de beurs van start met de vakwedstrijden EUROBEEF, JUNIORCUP & de Meesterschapwedstrijd. Wij bedanken nu reeds onze 100 vrijwilligers die alles mee in goede banen zullen leiden. Op 27 september organiseren wij traditioneel de wedstrijd HET GOUDEN MES en de dag nadien zijn de

youngsters uit de slagingsopleiding aan de beurt.

Dinsdagavond volgt de prijsuitreiking voor de deelnemers aan de vakwedstrijden. Minister David Clarinval heeft al beloofd persoonlijk de prijzen te zullen komen uitreiken.

Op woensdag organiseren wij DE DAG VAN HET VLEES waarvoor u nog altijd kan inschrijven. Op het programma staat de uiteenzetting over vlees en gezondheid. Hier worden u wetenschappelijk onderbouwde argumenten aangereikt die u kan gebruiken als er in de winkel mensen zijn die het niet zo op vlees begrepen hebben. Na de uiteenzetting is er tijd voor vraagstelling en bieden wij u een gratis broodjeslunch aan waarna u de beurs kan bezoeken. Wij kijken er naar uit u daar allemaal te ontmoeten.

Vanaf oktober gaan we weer de hort op voor onze jaarlijkse infoavonden. Het FAVV zal uitleg geven over de wijzigingen in het controlesysteem en de nieuwe checklist. Wij zullen de werking van de Landsbond toelichten en nogmaals oproepen om contracten en overeenkomsten goed na te kijken. Een simpele vraag kan u heel wat geld besparen.

Verder bereiden wij de vakbeurzen van 2022 voor op de Landsbond. Saveurs & Métiers mag het jaar aftrappen, BIBAC plus volgt. Heel wat om naar uit te kijken dus! Maar eerst Meat Expo, van harte welkom!

De voorzitters



Philippe Bouillon, covoorzitter



Ivan Claeys, covoorzitter





# CORONAVIRUS

## WAAR KAN IK INFORMATIE TERUGVINDEN AANGAANDE DE CORONAVIRUSCRISIS?



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

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

## CORONA DOSSIER DEEL 14

Naast de basisregels die nog altijd verplicht dienen gehandhaafd te worden, geven we hieronder een update van de coronainfo. Op onze website [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be) kan u ook altijd de laatste info vinden.

### **BASISREGELS TEGEN VERSPREIDING VAN HET CORONAVIRUS**

Blijf de basisregels volgen tegen verspreiding van het coronavirus. Mensen kunnen elkaar nog steeds besmetten. Ook na vaccinatie. Blijf handen wassen en afstand houden. Bij klachten: blijf thuis en laat u snel testen. En zorg voor voldoende frisse lucht. Zo geeft u corona geen kans.

#### **BASISREGELS VOOR IEDEREEN:**

- Was vaak en goed uw handen.
- Houd 1,5 meter afstand van anderen.
- Blijf thuis bij klachten en laat u direct testen.
- Zorg voor voldoende frisse lucht.

#### **CORONA: VERLENGING DIVERSE ONDERSTEUNINGSMATREGELEN**

De verlengingen betreffen:

1. Uitzonderlijke maatregelen aanvullende verzekeringen
2. Tijdelijke inschakeling van asielzoekers in wachtperiode
3. Tijdelijke werkloosheid voor opvang kinderen
4. Vrijwillige tijdelijke schorsing tijdscrediet of themaverlof voor hervatting bij eigen werkgever
5. Bijkomend quotum vrijwillige overuren voor cruciale sectoren
6. Studentenarbeid
7. Bijzondere afbetalingsplannen voor RSZ-bijdragen 3e kwartaal 2021
8. Verlenging procedure economische werkloosheid bedienden tot 30 juni 2023
9. Consumptiecheques

#### **1. UITZONDERLIJKE MAATREGELEN AANVULLENDE VERZEKERINGEN**

Tijdelijke werkloosheid schorst de arbeidsovereenkomst.

Het genot van de dekkingen van de aanvullende verzekeringen voor de werknemer wordt in principe tijdelijk gestopt. De werkgever hoeft geen premies te betalen voor deze dagen.

In het kader van corona blijven de dekkingen en de premiebetaling gewoon doorlopen, tenzij de werkgever uitdrukkelijke opteert voor een tijdelijke stopzetting (= opt-out) voor deze dagen. Opt-out of niet, de overlijdensdekking blijft altijd doorlopen.

De werkgever kan wel uitstel aanvragen voor de premiebetaling.

Deze uitzonderlijke regeling liep tot 30 juni 2021 en wordt nogmaals verlengd tot 30 september 2021.

We vatten gevolgen van deze verlenging samen. De werkgever die:  
→ reeds vóór 30 juni 2021 tijdelijke werkloosheid wegens corona kende en heeft gekozen voor opt-out.

De schorsing van de dekking voor de werknemers die tijdelijk werkloos wegens corona zijn, verlengt automatisch tot 30 september 2021. De overlijdensdekking blijft behouden. De mogelijkheid tot uitstel van premiebetaling voor de overlijdensdekking blijft mogelijk;

→ reeds vóór 30 juni 2021 tijdelijke werkloosheid wegens corona kende en NIET heeft gekozen voor opt-out.



# CORONAVIRUS

De dekkingen blijven automatisch gehandhaafd tot 30 september 2021. De mogelijkheid om te genieten van uitstel van premiebetaling blijft bestaan;

- die op 30 juni 2021 nog geen tijdelijke werkloosheid wegens corona kende.

Deze werkgevers kunnen in voorkomend geval nog gebruik maken van hun weigeringsmogelijkheid alsook van de mogelijkheid om de betaling van premies uit te stellen.

De voorzetting van pensioentoezegging vereist een formele aanpassing van het pensioenreglement of -overeenkomst. De periode om deze aanpassing door te voeren wordt eveneens verlengd tot 31 december 2022.

Voor meer informatie adviseren we contact op te nemen met uw verzekeringsmaatschappij.

## 2. TIJDELIJKE INSCHAKELING VAN ASIELZOEKERS IN WACHTPERIODE

Een werkgever kan tijdelijk een asielzoeker laten werken die in het bezit is van een Attest van Immatriculatie met vermelding 'Toegang tot de arbeidsmarkt: neen'.

De startdatum van het attest moet op of vóór 30 juni 2021 liggen.

Deze versoepeling geldt tot 30 september 2021.

Bovendien is de werkgever verplicht een kopie van het Attest van Immatriculatie bij te houden in het dossier van de werknemer.

## 3. TIJDELIJKE WERKLOOSHEID VOOR OPVANG KINDEREN

Sinds 1 oktober 2020 hebben werknemers recht op tijdelijke werkloosheid overmacht corona wanneer hun kind niet naar de school, opvang of het centrum voor opvang voor personen met een handicap kan gaan door corona.

### Recht voor de werknemer

De werknemer heeft het recht om, zonder loonbehoud, van het werk afwezig te zijn wanneer:

- een minderjarig kind dat met hem samenwoont niet naar zijn kinderdagverblijf of naar zijn klas/school kan gaan omwille van sluiting of verplicht afstandsonderwijs moet volgen of omdat het kind omwille van een andere reden in quarantaine of isolatie moet om de verspreiding van het coronavirus te beperken;
- hij een gehandicapt kind ten laste heeft, ongeacht de leeftijd van dat kind, en dat kind niet naar een centrum voor opvang van personen met een handicap kan gaan of als gevolg van een maatregel om de verspreiding van het coronavirus te beperken.

Dit geldt ook voor de intramurale of extramurale dienstverlening of behandeling georganiseerd of erkend door de Gemeenschappen.

De werknemer heeft dit recht gedurende de gehele periode waarop het attest of de aanbeveling betrekking heeft.

Wanneer de werknemer samenwoont met de andere ouder van het kind, kan **enkel één van de twee ouders voor een zelfde periode**

### gebruik maken van dit recht.

Het recht geldt bij de sluiting van de klas of instellingen.

### Attest

De werknemer die van dit recht gebruik maakt, moet zijn werkgever daarvan onmiddellijk op de hoogte brengen.

Hij moet aan de werkgever de nodige attesten overhandigen. Meer bepaald:

- een medisch certificaat tot bevestiging van quarantaine van het kind; of
- een aanbeveling tot quarantaine afgegeven door de bevoegde instantie; of
- een attest van het kinderdagverblijf, de school of het centrum voor opvang van gehandicapte personen.

Naast de school of instelling kan nu ook een arts of een bevoegde instantie (zoals het Centrum voor leerlingenbegeleiding) een attest of aanbeveling afleveren.

Met het oog op een eventuele controle, houdt de werkgever het attest of de aanbeveling ter beschikking van de RVA.

### Tijdelijke werkloosheid

De werknemer heeft ten laste van de RVA recht op:

- tijdelijke werkloosheidsuitkeringen wegens overmacht; en
- de toeslag van 5,63 EUR per werkloosheidsdag.

### Inwerkingtreding

Deze bepalingen traden in werking op 1 oktober 2020 en worden verlengd tot 30 september 2021.

## 4. VRIJWILLIGE TIJDELIJKE SCHORSING TIJDSKREDIET OF THEMAMVERLOF VOOR HERVATTING BIJ EIGEN WERKGEVER

Een werknemer in voltijds of deeltijds tijdskrediet, loopbaanonderbreking of themamverlof kan met zijn werkgever overeenkomen om zijn tijdskrediet, loopbaanonderbreking of themamverlof tijdelijk te schorsen.

De maatregel wordt opengesteld voor alle sectoren. Het is dus niet vereist dat die werkgever behoort tot de zorgsector, het onderwijs of contactopsporing.

Het gaat hier om een vrijwillige schorsing. De werkgever kan de werknemer niet dwingen.

Na afloop van de tijdelijke schorsing zet de werknemer het tijdskrediet, de loopbaanonderbreking of het themamverlof onder de oorspronkelijke voorwaarden voor de resterende duur verder.

De einddatum wordt automatisch uitgesteld. Men verlengt dus de oorspronkelijke periode van de onderbreking met de duur van de schorsing.

De tijdelijke schorsing is slechts mogelijk tot 30 september 2021.

De werknemer deelt de schorsing schriftelijk mee aan de RVA. De RVA kan een modelformulier voorzien voor deze mededeling.



# CORONAVIRUS

Tijdens deze periode van tijdelijke schorsing van het tijdscrediet, de loopbaanonderbreking of het themaverlof heeft de werknemer geen recht op een uitkering.

## Antimisbruikbepaling

De wetgever voorziet een antimisbruikbepaling.

Zolang de werknemer en de werkgever gebruik maken van deze maatregel, kan men de uitvoering van de arbeidsovereenkomst niet schorsen omwille van:

- een gebrek aan werk wegens economische oorzaken;
- tijdelijke werkloosheid wegens overmacht corona, tenzij de tijdelijke werkloosheid het gevolg is van een situatie van overmacht in hoofde van de werknemer.

Dit laatste is bijvoorbeeld het geval wanneer de werknemer thuis in quarantaine moet blijven zonder dat hij kan telewerken.

## 5. BIJKOMEND QUOTUM VRIJWILLIGE OVERUREN VOOR CRUCIALE SECTOREN

Deze wet voorziet dat werkgevers uit de cruciale sectoren het extra contingent van 120 bijkomende vrijwillige “corona” overuren ook in het 3de kwartaal van 2021 kunnen benutten. De periode om deze bijkomende overuren te laten presteren was aanvankelijk beperkt tot het 1ste en het 2e kwartaal van 2021.

Het betreft een maximum van 120 uren voor de cruciale sectoren bovenop het wettelijk contingent van 100 vrijwillige overuren, te presteren in de periode van 1 januari 2021 tot en met 30 september 2021. De wettelijke maximumgrenzen van 11u per dag en 50u per week blijven uiteraard van toepassing.

Deze gepresteerde vrijwillige “corona” overuren in de cruciale sectoren geven geen aanleiding tot inhaalrust en overloon en tellen niet mee voor de interne overurengrens. Het loon voor deze uren is vrij van sociale zekerheidsbijdragen en niet onderworpen aan belasting. Het KB dat de vrijstelling van sociale zekerheidsbijdragen regelt, is nog op komst.

Juridisch-technisch is er een probleem met de uitvoerbaarheid van deze maatregel voor de cruciale sectoren om de 120 bijkomende vrijwillige “corona” overuren ook te benutten in Q3 2021. De wettelijke omschrijving van het begrip “cruciale” sectoren werd immers eind juni 2021 geschraapt.

Dit probleem wordt evenwel opgelost door het regime van relanceuren dat vanaf 1 juli 2021 toegankelijk is voor alle sectoren (dus inclusief de cruciale sectoren).

## 6. STUDENTENARBEID

### Neutralisatie extra uren studentenarbeid derde kwartaal 2021

Deze maatregel geeft de werkgevers de mogelijkheid om studenten tewerk te stellen met toepassing van de solidariteitsbijdrage gedurende het derde kwartaal van 2021.

Deze uren worden geneutraliseerd en dus niet aangerekend op het jaarlijks contingent van 475 uren.

Deze maatregel geldt voor het derde kwartaal 2021 voor **alle** werk-

gevers, ongeacht de sector waartoe ze behoren.

### Geen bedrijfsvoorheffing

Het besluit dat in het Belgisch Staatsblad verscheen, regelt het fiscale luik.

Het bevestigt dat er geen bedrijfsvoorheffing verschuldigd is voor deze extra gepresteerde uren in **het derde kwartaal 2021** die aan de solidariteitsbijdrage onderworpen zijn.

### Gevolgen voor de werkgever

Werkgevers kunnen de uren die studenten presteren in het **derde kwartaal 2021** en die aan de solidariteitsbijdrage onderworpen zijn, vrijstellen van bedrijfsvoorheffing.

Deze maatregel geldt voor alle sectoren.

## 7. BIJZONDERE AFBETALINGSPLANNEN VOOR RSZ-BIJDRAGEN 3E KWARTAAL 2021

Ondernemingen die ernstige economische moeilijkheden ondervinden ingevolge het coronavirus COVID-19 kunnen een bijzonder minnelijk afbetalingsplan aanvragen voor de verschuldigde sociaal zekerheidsbijdragen voor het 3e kwartaal 2021 en voor de tot 31 december 2021 vervallen rechtzettingen van bijdragen. Dit betekent dat de RSZ geen sancties aanrekent wegens laattijdigheid als de werkgever de vastgelegde afbetalingsmodaliteiten strikt nakomt.

Deze mogelijkheid bestond reeds voor het ganse jaar 2020 en de eerste 2 kwartalen van 2021. Nu voorziet de wet de maatregel ook voor het 3e kwartaal 2021.

De RSZ past ook geen sancties toe bij het niet-betalen van de maandelijke voorschotten voor het 3e kwartaal 2021.

De RSZ kan enkel een bijzonder afbetalingsplan toestaan, als aan volgende voorwaarden voldaan is:

- het moet gaan om schulden die nog niet het voorwerp zijn van gerechtelijke vervolging;
- het kan alleen vóór elk ander voorafgaandelijk minnelijk afbetalingsplan.

Om een bijzonder afbetalingsplan te bekomen, moet de werkgever zelf online de aanvraag doen via de pagina ‘minnelijk afbetalingsplan’ op de portaalsite van de Rijksdienst voor sociale zekerheid.

De werkgever moet zijn vraag kunnen staven met argumenten over zijn financiële moeilijkheden gekoppeld aan de COVID-crisis.

Een aanvraag kan pas gebeuren nadat de kwartaalaangifte voor het betrokken kwartaal bij de RSZ ingediend is.

Let op!

- Het gaat niet om een vrijstelling van bijdragen, maar enkel uitstel van betaling.
- De concrete afspraken die de RSZ vastlegt, moet u strikt naleven.
- Als de werkgever de vastgestelde afbetalingsmodaliteiten in het plan niet strikt naleeft, zullen alsnog bijdrageopslagen, forfaitaire vergoedingen en/of verwijlinteressen verschuldigd zijn.

De maatregel vangt aan vanaf 1 juli 2021.





# CORONAVIRUS

De wet voorziet de mogelijkheid om bij Koninklijk Besluit de regeling te verlengen voor de bijdragen voor het 4e kwartaal 2021 en de tot 31 maart 2022 vervallen rechtzettingen van bijdragen.

## 8. VERLENGING PROCEDURE ECONOMISCHE WERKLOOSHEID BEDIENDEN TOT 30 JUNI 2023

De Nationale Arbeidsraad - Gepubliceerd op 03/08/2021

Binnen de Nationale Arbeidsraad hebben de sociale partners **CAO nr.159** gesloten. Deze nieuwe CAO is de opvolger van CAO nr.148 en vergemakkelijkt de procedure om tijdelijke werkloosheid wegens economische redenen voor bedienden in te voeren.

CAO nr.159 geeft een aanvullende omkadering voor tijdelijke werkloosheid economische redenen bedienden.

Daardoor kunnen bedrijven voor hun bedienden tijdelijk gebruik maken van de economische werkloosheid als gevolg van de sociaal-economische toestand door de coronacrisis **zonder een CAO of goedgekeurd ondernemingsplan**.

Hieraan zijn enkele voorwaarden verbonden. We bespreken deze verder uitvoerig.

### Vanaf wanneer?

De CAO treedt in werking op 1 januari 2022 en loopt af op 30 juni 2023.

Ze is van toepassing op de regelingen van volledige of gedeeltelijke schorsing waarvan de begin- en einddatum tijdens de geldigheidsduur van de CAO vallen.

### Gevolgen voor de werkgever

Werkgevers die zich beroepen op tijdelijke werkloosheid economische redenen voor bedienden, hoeven zich geen zorgen meer te maken over de omkadering in de vorm van een sectorale CAO, ondernemings-CAO of ondernemingsplan.

Bron: NAR CAO nr. 159 van 15 juli 2021, [www.cnt-nar.be](http://www.cnt-nar.be)

## 9. CONSUMPTIECHEQUES

De consumptiecheques mogen vanaf 1 augustus in alle in België gevestigde winkels aanvaard worden. Enkel webwinkels mogen de cheques niet aanvaarden.

De cheques mogen in alle winkels worden gebruikt, al zijn handelaars niet verplicht om ze ook te aanvaarden.

De consumptiecheque werd tijdens de coronacrisis door de regering in het leven geroepen, om de koopkracht te versterken en tegelijkertijd sectoren te ondersteunen die zwaar getroffen zijn door de gezondheids crisis. Bedrijven konden hun werknemers voor maximaal 300 euro aan dergelijke cheques geven. Binnenkort kunnen daar nog voor maximaal 500 euro aan consumptiecheques bij komen, meer bepaald de coronapremies in bedrijven die het tijdens de crisis goed deden.

De geldigheidsduur van de eerder uitgegeven consumptiecheques wordt ook verlengd, tot eind 2022.

## DE CORONAPREMIE: EEN NIET TE MISSEN OPPORTUNITIEIT VOOR UW ONDERNEMING!

### WAT HOUDT DE CORONAPREMIE PRECIËS IN?

Net zoals de consumptiecheque is de coronapremie in circulatie gebracht om de Belgische economie te ondersteunen. Wij willen ervoor zorgen dat de Belgen weer uit hun huis komen en hun welverdiend geld uitgeven bij de lokale handelaars.

Met dit extralegaal voordeel dat 100% aftrekbaar is kunnen werkgevers hun werknemers bedanken voor hun inzet en loyaliteit tijdens de coronacrisis

### WAAROM IS DE CORONAPREMIE VOOR MIJ?

Deze cheques zijn speciaal in circulatie gebracht om u als handelaar te ondersteunen! Bovendien zijn deze cheques maar tijdelijk geldig en moeten ze uitgegeven worden bij een fysieke handelaar waardoor u hier meer baat aan hebt.

### WAAROM ZOU IK MONIZZE AANVAARDEN?

Monizze is de enige speler die een 100% digitale oplossing aanbiedt waardoor u niet geconfronteerd wordt met problematieken van niet-terugbetaling van papieren cheques wegens verlies via de post, beschadigde & vervallen cheques.

Daarbovenop neemt Monizze rechtstreeks contact op met uw terminalleverancier om de aansluiting in orde te brengen. Hiermee faciliteren wij uw leven en hebt u geen last van administratieve rompslomp.

### WAT GAAT MIJ DAT KOSTEN?

Dankzij uw federatie kan u genieten van onderstaand voordelig tarief:

- Activatiekosten = 0€
- Abonnementskosten = 0€
- Transactiekosten = 1,5% → 1% (max. 0.10€)

Concreet betekent dit dat u NOOIT een cent zal betalen tenzij er een transactie wordt uitgevoerd!

### MONIZZE KIEZEN = NIKS TE VERLIEZEN

### HOE KAN IK DEZE CHEQUES AANVAARDEN?

Als u al een Monizze klant bent hoeft u helemaal niets te doen. Alle reeds aangesloten Monizze klanten zullen automatisch de coronapremie kunnen aanvaarden.

Indien u nog geen Monizze klant bent kan u op de onderstaande link klikken en binnen 5 minuten is uw aanvraag verstuurd!

> Ik sluit mij aan.

Vervolgens zal Monizze rechtstreeks contact opnemen met uw terminalleverancier om alles binnen 10 werkdagen in orde te brengen.





# CORONAVIRUS

## BESTAANDE PAPIEREN CONSUMPTIE CHEQUES

In 2020 gelanceerd door de overheid ter ondersteuning van lokale handelaars die getroffen zijn door de coronamaatregelen met een zeer beperkt acceptatienetwerk.



tatienetwerk.

### **Vanaf 1 augustus 2021:**

Aanvaarding uitgebreid naar vrijwel alle sectoren, inclusief kleinhandelzaken. Met de handelaars moet een overeenkomst worden gesloten vóór ze in het netwerk worden opgenomen.

Maximaal 300€ per werknemer

Bestelperiode werkgevers afgesloten

Geldigheidsduur cheques verlengd tot 31/12/2022

### **NIEUWE ELEKTRONISCHE VERSIE: CONSUMPTION PASS**

In het kader van de “interprofessionele akkoorden” kondigde de regering de invoering van een eenmalige bonus aan, in de vorm van digitale cheques, om de koopkracht van de werknemers te vergroten.



### **Vanaf 1 augustus 2021:**

Bestelperiode werkgevers: 1/08/2021-31/12/2021

Maximum bedrag per werknemer: 500€

Uit te geven vóór: 31/12/2022

100% fiscaal aftrekbaar

16,5% sociale zekerheidsbijdrage

0% belasting werknemers

Groot en gediversifieerd netwerk van vrijwel alle sectoren inclusief kleinhandelzaken.

De Consumption Pass zal toegevoegd worden aan de Sodexo Card.

Inschrijven ter aanvaarding voor één of beide cheques van Sodexo kan via een online formulier:

<https://consumptiecheque.sodexo.be/nl/>

<https://consumptiecheque.sodexo.be/fr/>



## AANVAARD DE CONSUMPTIECHEQUE EDENRED AAN EEN SPECIAAL LEDENTARIEF

Beste leden,

U hebt zeker al gehoord van de Consumptiecheque, de bonus die werd ontwikkeld om de heropleving van de nationale economie te ondersteunen. Maar nu heeft de regering de wet gewijzigd en dat levert u tal van voordelen op!

### **Drie zaken om te onthouden:**

#### **1. De cheque kan worden gebruikt bij alle kleinhandelzaken**

waaronder ook slagerijen!

#### **2. Geldigheid verlengd tot 31.12.22 voor alle papieren en elektronische cheques**

ongeacht de oorspronkelijke datum die op de cheque vermeld staat

#### **3. Uitzonderlijke tarief voor leden van de Federatie**

deelnemingstarief van 1,45% in plaats van 1,55% op transacties met Edenred

### **Wat is de Consumptiecheque nu eigenlijk?**

Tot € 500 per persoon om de consumptie en de hervatting van de activiteiten een duwtje in de rug te geven.

### **Preferentiële voorwaarden**

De Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België heeft zijn krachten gebundeld met de belangrijkste uitgever op de markt om u uitzonderlijke voorwaarden te kunnen aanbieden voor de aanvaarding van de Consumptiecheque Edenred: deelnemingstarief van **1,45%** in plaats van 1,55%!

Met Edenred betaalt u niets als u geen transacties hebt verricht. Bovendien geniet u van zichtbaarheid op onze online zoekmotor:

**niets dan voordelen, dus!**

### **Hoe geniet u ervan?**

1. Word lid van het Edenred-netwerk en vul het contract in met uw btw-nummer en de identificatiegegevens van uw betaalterminal. Vergeet zeker de promocode niet: MCV0821SLABOU50
2. Uw terminal wordt automatisch op afstand geactiveerd
3. U bent klaar om de Edenred-kaart te aanvaarden en nieuwe klanten aan te trekken

**Treed toe tot het netwerk Consumptiecheque Edenred**

### **Aanvaardt u de Edenred-kaart al voor Ticket Restaurant?**

Goed zo! U hoeft dus helemaal niets te doen. Edenred heeft zijn elektronische oplossing voor Consumptiecheque zo ontwikkeld dat al zijn partners de cheques zonder enige technische aanpassing kunnen aanvaarden. En om nieuwe klanten aan te trekken, geeft u duidelijk aan dat u deze nieuwe cheques aanvaardt via de communicatiekit.

### **Nog vragen?**

Stuur een e-mail naar [affiliatenetwerk-be@edenred.com](mailto:affiliatenetwerk-be@edenred.com)





# CORONAVIRUS

## STAPPENPLAN HULP BIJ RAMPEN

Het Bureau van de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België heeft op donderdag 5 augustus beslist om de leden die door de overstromingen van half juli getroffen werden en schade leden bij te staan met een tegenexpertise en hulp bij het in orde brengen van hun papieren. Leden die getroffen zijn en reeds een dossier indienden bij hun verzekering kunnen ons volgende info doorsturen (per mail naar [carine.vos@landsbond-beenhouders.be](mailto:carine.vos@landsbond-beenhouders.be)).

- ▶ Naam
- ▶ Adres van de zaak
- ▶ Privéadres
- ▶ Telefoonnr.
- ▶ GSM nr
- ▶ Email adres
- ▶ Btw nr
- ▶ Het volledige dossier met daarin :
  - Plan van het huis
  - Naam van de verzekeringsmaatschappijen voor uw brandverzekering, BA verzekering, omzetverlies etc.
  - Tel van verzekeringsmakelaar of bank.
  - Indien nodig de Polis BA uitbating bijvoegen.
  - Is in de brandverzekering rechtsbijstand en bedrijfsschade opgenomen in de polis of is er een afzonderlijke verzekering rechtsbijstand en/of bedrijfsschade. Zo ja bij welke maatschappij ? (Arag, DAS, Arces, Lar, Euromex, Providis, ...)
  - Heeft u een omzetverliesverzekering afgesloten? Zo ja bij welke maatschappij?
  - Is er reeds een tegenexpert aangesteld? Zo ja wie ?
  - Datum en dossiernummer van de expertise en van de eventuele tegenexpertise.
  - Vaststelling van de expert.
  - Maak foto's om de schade aan te tonen – ook van wat u moet weggooien.
  - Maak een inventaris van de schade (goederen, machines, verpakking en kruiden)
  - Vraag aan je boekhouder aankoopbewijzen om restwaarde en ouderdom machines te bewijzen.
  - Vraag aan je boekhouder een berekening van het omzetverlies.
  - Wie heeft opgekuisd? Maak voldoende foto's voor en na de opkuis. Noteer het aantal kuisuren en de kosten van de kuisproducten of firma die de opkuis deed. Bereken de kosten voor de opkuis met o.a. werkuren, bewijzen van opgehaalde goederen, vetophaler etc
  - Regeling personeel: werkloos of hulp bij opkuis?

Opgepast : Indien uw auto beschadigd werd, dienen wij ook uw autoverzekeringpolisnummer + verzekeringsmaatschappij te kennen. Wij weten ook graag of uw auto omnium verzekerd werd of niet.

### **WIE DOET WAT ?**

In dit geval zullen de beenhouwers die lid zijn van de Landsbond en ons hun dossier overmaken, gebruik kunnen maken van een expert van het gerenomeerde expertenbureau Gathier om een tegenexpertise te laten doen. Deze maatschappij is gespecialiseerd in tegenexpertise en niet verbonden aan een verzekeringsmaatschappij die verzekering verkoopt.

Het beenhouwerssyndicaat van Verviers heeft zijn vergaderzaal in het bondsgebouw in Verviers ter beschikking gesteld voor een vergadering belegd door de voorzitters van de Landsbond voor de leden van de Landsbond die schade hadden met de expert van het expertisebureau Galthier.

De expert die door de Landsbond ter beschikking gesteld wordt van onze leden zal het bestaand verslag van de verzekeringsmaatschappij aanvullen met bijkomende eisen. Het dossier wordt uitgebreid. Na de extra vaststellingen van de expert kan men volop heropstarten en de herstellingen aanvangen. Intussen zorgt de expert ook voor een dossier om de niet-vergoedbare kosten van de verzekering klaar te maken voor het rampenfonds. Met dat dossier kan de beenhouwer dan ook de niet-vergoede schade door de verzekering indienen bij het Gewest Wallonië, de provincie, de regio, de gemeente om zoveel mogelijk van de verliezen te recupereren.

### **TIPS**

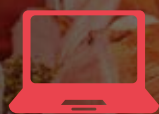
1. De brandverzekering zal wellicht niet alle schade dekken. Daarom is het nuttig een rechtsbijstandsverzekering te hebben. Men kan dan een tegenexpert aanstellen die, al dan niet via de rechtbank, een extra uitkering van de maatschappij te bekomen.
2. Indien er niet tijdig een expert van uw verzekering kan langskomen is het noodzakelijk dat u een deurwaarder laat komen om uw schade vast te stellen. Hij maakt foto's en stelt een verslag op. Zijn verslag kan de doorslag geven in de rechtbank.

Assuralia, de beroepsvereniging van verzekeringsondernemingen, heeft in constructief overleg met de Waalse overheid een akkoord bereikt in het kader van de financiering van de schade van de natuurramp die zich voordeed tussen 14-16 juli 2021.



# Pak met de feesten je klanten in dankzij de Landsbond van Beenhouwers en Sodexo!

Schrijf je in voordat je deelneemt aan 1 van de informatieavonden georganiseerd door de Landsbond (van 11/10/2021-29/11/2021) en ontvang ter plaatse je gratis verpakkingsmateriaal\*.



Schrijf je in op [www.affiliatiebeenhouwers.be](http://www.affiliatiebeenhouwers.be)

\*Papier

## Aansluiten bij Sodexo is het het hele jaar door interessant

- Meer dan 1.000.000 consumenten ontvangen Sodexo maaltijdcheques van hun werkgever
- Zij vinden je zaak gemakkelijk en snel terug dankzij onze zoekmotor op Sodexo4You.be en de mobiele app
- Je geniet automatisch van extra zichtbaarheid dankzij onze verschillende campagnes en communicaties omtrent Lokaal Uitgeven, het concept waarmee Sodexo de lokale handelaars en economie ondersteunt



**UITGEVEN  
IN MIJN  
BUURT**

**sodexo**  
QUALITY OF LIFE SERVICES

\*Zolang de voorraad strekt (max 500 deelnemende zaken)

Enkel geldig voor leden van de Landsbond die zich aansluiten of reeds aangesloten zijn bij de Lunch Pass, de maaltijdcheques van Sodexo. Aansluiten bij Sodexo is eenvoudig via het inschrijvingsformulier van deze actie.



# Nieuwe controlemethodologie FAVV

Vanaf 1 juli trad de nieuwe controlemethodologie van het FAVV in werking. Tegelijkertijd wordt de frequentie van de controles aangepast.

Voor een **beenhouwerij (toelating 2.1 Vleeswinkel bij het FAVV)** is de basisfrequentie van de controle gewijzigd naar 1 maal om de 4 jaar in plaats van 1 om de 3 jaar.

Beschikt u over een gevalideerd autocontrolesysteem dan geniet u de verlaagde frequentie 1 maal om de 6 jaar.

De opvolgingscontrole die doorgaans plaatsvond het jaar na deze waarin inbreuken met daarbij horende hercontrole(s) (bij waarschuwing of PV) plaatsvonden, worden, na definitieve afsluiting van het dossier, vervangen door een verhoogde frequentie van 1 controle om de 2 jaar, m.a.w. u mag in voorkomend geval 2 jaar na de controle opnieuw een volledige controle verwachten.

Voor een **ambulante beenhouwerij** blijft de controle ongewijzigd, deze worden op een vast aantal gecontroleerd, **hetzij 300/jaar**.

De eerste controle bij starters gebeurt binnen de 2 jaar na de opstart.

De checklists bestaan uit een basisscope waarin de meest fundamentele, pertinente items opgenomen zijn. Deze worden bij elk bezoek en bij elk bedrijf in de sector gecontroleerd.

Daarnaast zijn er de thematische scopes rond een specifieke materie of toepassingsgebied en/of additionele scopes. Hierna vindt u een overzicht van de checklists van toepassing voor onze sector, aangevuld met enige toelichting bij bepaalde items

## BEENHOUWERIJEN

### Basisscope (DIS 3613)

Deze bestaat uit de volgende items:

1. Opvolging NC (non-conformiteit) en actieplan

Met dit item wordt er gecontroleerd of de NC met een weging van tenminste 3, vastgesteld tijdens een vorige controle gecorrigeerd werden of dat een actieplan in werking gesteld werd.

**Opgelet : zorg er voor dat er voor dit punt geen NC vastgesteld wordt want in geval van NC wordt het eindresultaat van de globale controle verzwaaard met 1 stap.**

### Voorbeelden:

→ **het inspectieresultaat “gunstig met opmerkingen” wordt “ongunstig inspectieresultaat met een waarschuwing”**

→ **“ongunstig inspectieresultaat met waarschuwing” wordt “ongunstig met PV”**

2. Infrastructuur en hygiëne
3. Temperaturen
4. GMP/GHP (goede productiepraktijken/ goede hygiënepraktijken)
5. Specifieke controles  
Omvat items m.b.t. malachietgroentest (test op de aanwezigheid van sulfiet), jaarlijkse analyse van gehakt vlees of vleesbereiding op basis van gehakt vlees, gespecificeerd risicomateriaal (GRM).
6. Traceerbaarheid

Frequentie: Bij elke controle

### Thematische scope allergenenbeheer (DIS 3623)

Met deze checklist wordt er nagegaan of de allergeneninformatie op een correcte manier beheerd wordt bij onverpakte producten.

Frequentie: bij elke controle

### Thematische scope ACS (autocontrolesysteem) (DIS 3625)

Hier wordt er nagegaan of de autocontrolelegids aanwezig is en de bevoegde persoon op de hoogte is van de temperaturen die gerespecteerd dienen te worden en de operator op de hoogte is van de acties die ondernomen dienen te worden bij de vaststelling van een NC.

Frequentie: 1 controle op 2

### Thematische scope dierlijke producten (DIS 3627)

Deze bestaat uit volgende items:

1. Levensmiddelen
- Bij beenhouwers met toelating GRM wordt er gecontroleerd of het aantal karkassen of delen daarvan waarvan de wervelkolom al dan niet verwijderd dient te worden

geregistreerd wordt. .

Bij iedereen wordt er gecontroleerd of de affiche met betrekking tot de traceerbaarheid van niet-voorverpakt rundvlees aanwezig is en correct ingevuld. Voor voorverpakt rundvlees wordt de correcte etikettering nagekeken.

2. Dierlijke bijproducten  
Correct beheer

Frequentie: Bij elke controle

Naast deze checklists zijn er nog een aantal algemene checklists die niet aan bepaalde activiteiten verbonden zijn en gelden voor alle operatoren.

### Administratieve gegevens van de operator (AER 3060)

Met deze checklist wordt er nagegaan of de operator beschikt over de nodige registratie(s), toelating(en) en/of erkenning(en) met betrekking tot de uitgevoerde activiteiten en of het attest goed zichtbaar is voor de consument.

Frequentie: bij elke controle

### Meldingsplicht (3229 PRI-TRA-DIS)

Met deze checklist wordt er nagegaan of u op de hoogte bent wanneer en hoe u de meldingsplicht dient te vervullen en of u kan aantonen dat u in voorkomend geval de juiste stappen ondernam.

Frequentie: bij elke controle

Naast de hoger vermelde checklists kan er ook een controle uitgevoerd worden op de checklist **Wegcontrole – vervoer (PRI-TRA-DIS 3330)**.

Met deze checklist wordt de infrastructuur m.b.t. het vervoermiddel, GHP (Hygiëne, onderhoud en contaminatie) alsook de identificatie van de eventueel aanwezige goederen en documenten gecontroleerd.

Frequentie: Een voor de sector vast aantal controles dat jaarlijks uitgevoerd wordt.

### AMBULANTE BEENHOUWERIJEN Basisscope (DIS 3606)

Deze bestaat uit volgende items:

1. Infrastructuur en hygiëne
2. Temperaturen
3. GMP/GHP (Goede productiepraktijken/ goede hygiënepraktijken)
4. Specifieke controles (malachiet groen-

tes en controle van de wanden en het dak van de mobiele bedrijfsruimte)

De overige checklist die het voorwerp uitmaken van een inspectie zijn DIS 3623, AER 3060 en DIS 3330 (zie beenhouwerijen)

De nieuwe checklists zijn beschikbaar op onze website [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be) (ledenpagina's: rubriek FAVV) en uiteraard op de site van het FAVV: <https://www.favv-afscab.be/professionelen/checklists/>

**Opmerking:** Op de pagina van het FAVV die geopend kan worden via bovenstaande link, vindt u eveneens additionele informatie, waaronder een presentatie over de nieuwe controlemethodologie.

#### 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/>

## BELANGRIJK BERICHT

### Controle op de etikettering en de samenstelling van gehakt vlees of gemalen vers vlees.

Ter gelegenheid van controles uitgevoerd door de FOD Economie wordt er nog steeds vastgesteld dat de gebruikte grondstoffen( soorten vlees) niet steeds overeenkomen met hetgeen op het etiket vermeld staat .

De algemene regel is dat bij een mengeling van vleessoorten, de gebruikte vleessoorten in dalende volgorde van gewicht aangeduid moeten worden.

Voorbeelden:

- *Runderburger* bevat enkel rundvlees. Wordt er ook varkensvlees aan toegevoegd dan moet de benaming gewijzigd worden naar *Burger – Rund/varken* indien rundvlees het hoofdbestanddeel is. Indien het hoofdbestanddeel varkensvlees is wordt de benaming *Burger – Varken/Rund*.
- Gemengd gehakt – *Rund/varken* betekent dat de bereiding meer rundvlees dan varkensvlees bevat
- *Bereide filet américain* mag enkel bereid zijn op basis van mager gehakt vlees van runderen of paarden. Is de bereiding op basis van paardenvlees dan moet dit vermeld worden.
- Bevat uw *kalfsgehakt* of uw *kippengehakt* ook varkensvlees dan moet dit op het etiket vermeld staan.

Bij vaststelling van een overtreding riskeert u een zware boete.

Het artikel met betrekking tot *Etikettering van gehakt of gemalen vlees* dat verscheen in De Belgische Beenhouwerij nr.4 van 4 april 2021 kan u terugvinden op onze website [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be) in de ledenpagina's , rubriek opleiding

## Nationale najaarsinfoavonden

### DATA

#### Oost-Vlaanderen:

11/10: De Wiek, Zele

18/10: Zwijntjeshof, Zevenkotestraat, Evergem

#### Limburg:

20/10: Het Borrelhuis, Hasselt

#### Antwerpen:

25/10: Aldhem Hotel, Grobbendonk

#### West-Vlaanderen:

8/11: Syntra Brugge

22/11: Syntra Kortrijk

#### Brussels Gewest:

29/11: COOVI, Anderlecht (onder strikte CORONA voorwaarden).

### PROGRAMMA

- Info van de Landsbond

- FAVV:

- Verantwoordelijkheden bij overdracht van productinformatie doorheen de keten

- Top 3 van de meest voorkomende inbreuken bij slaggers

- Herziening controlemethodologie van het FAVV

- Herziening werkwijze voorlichtingscel

- (indien tijdig klaar) bespreking document overgang van toelating naar erkenning

- Wijziging energiemarkt (o.a. subsidie laadpaal, wat met zonnepanelen, batterijen, piek-en daluren etc)

- Alle info ivm Flexi – jobs

- Info Worldline: contractaanpassingen ivm met stijging elektronische betalingen

- Degustatie van de firma Duroc d'Olives





# Overstromingen Wallonië

Naar aanleiding van de natuurramp die zich afspeelde in het Zuiden van ons land, kregen onze leden daar te maken met wateroverlast. Voor sommigen bleef dit beperkt tot enkele centimeters water in het atelier of de kelders maar voor anderen werd het noodweer midden juli een ramp. Hierna publiceren wij enkele getuigenissen van leden slagers die zwaar getroffen werden.

Ik wil bij deze, in naam van de Landsbond, iedereen in het getroffen gebied heel veel sterkte en goede moed toewensen.

## MAISON BOUILLON & FILS, LA ROCHE

**Maison Bouillon & Fils, de ambachtelijke beenhouwerij van onze nationale co-voorzitter, in het toeristische centrum van La Roche-en-Ardenne, werd getroffen door de overstromingen. Onze nationale co-voorzitter is erg aangeslagen als we hem na de ergste overlast contacteren om te vragen wat er precies gebeurde. Hij prijst zich gelukkig dat hij enkel materiele schade geleden heeft en is in gedachte bij de collega's die menselijk offers moesten brengen. Philippe Bouillon roept vooral op tot solidariteit.**

### In welke regio bevindt uw slagerij zich?

**Philippe Bouillon:** Onze slagerij bevindt zich in La Roche-en-Ardenne in de vallei van de Ourthe.

### Kun je beschrijven wat er met je gebeurd is?

**Philippe Bouillon:** Als gevolg van de klimatologische omstandigheden en de uitzonderlijke regenval begin juli heeft zich op donderdag 15 juli in het dal van de Ourthe een hoogwaterpiek gevormd. De stuwdam van Nisramont stond vol en in de ochtend van 15 juli deed zich een ongeziene stijging van het peil van de Ourthe voor. Met als resultaat dat omstreeks 10 uur 's morgens de Ourthe uit haar grote bedding trad en de straten, parallel aan de rivier, overstroomden.

Bij ons liepen alle kelders onder water en ging alles verloren. De rokerijen, zoutkamers, gistkamers en droogruimten voor de Ardense zouterij zijn allemaal volledig ondergelopen.

### Hoe werd u behandeld door de plaatselijke autoriteiten?

**Philippe Bouillon:** In de Ardense valleien zijn overstromingen een terugkerend fenomeen maar dit is ongezien. De autoriteiten hebben pompen ter beschikking gesteld (geleverd door de plaatselijke boeren), zandzakken en vervolgens containers om het afval te evacueren.

De plaatselijke autoriteiten, de civiele bescherming en de brandweer stonden dagenlang paraat om het terrein veilig te stellen,

het water te evacueren en de beschadigde olietanks te legen.

### Hoe denkt uw regio dergelijke rampen in de nabije toekomst te voorkomen?

**Philippe Bouillon:** Een overstroming van deze omvang is uitzonderlijk zoals blijkt uit de menselijke tol. Maar we moeten ons geen illusies maken. Als gevolg van de opwarming van de aarde zal het een terugkerend fenomeen zijn.

We zullen ons moeten beschermen door dijken aan te leggen op cruciale punten, door stroomopwaarts en stroomafwaarts van steden en dorpen in de Ardense valleien overstromingszones te laten bestaan en om deze overstromingspieken op te vangen (bufferzone), door de bodem niet langer af te sluiten (aanplant van hagen, herbebossing, enz.).

In de onmiddellijke toekomst zal het stopzetten van de bebouwing in overstromingszones een absolute prioriteit zijn.

Zijn er mensen om je heen die geen huis meer hebben, ...?

**Philippe Bouillon:** Gelukkig niet, maar er is enorm veel schade aan onze huizen, werkplaatsen, materiaal,...

### Wat is het ergste dat je verloren hebt?

**Philippe Bouillon:** Het ergste is een misplaatst woord, gezien het drama van sommige gezinnen ...

Het meest problematisch zou de lift zijn en mijn hamdroger ...

We zijn terug gekatapulteerd naar de situatie van 30 jaar geleden. We gebruiken opnieuw de trap om producten naar de kelder en weer naar boven te brengen als het zouten klaar is. De droger, die zorgt dat mijn productie niet verstoort wordt, is stuk en het roken wordt vertraagd omdat de producten niet droog genoeg zijn. Uiteraard helpt de resterende vochtigheid in de muren niet. De kelders moeten geventileerd worden om uit te drogen en dit verhoogt het risico van ongediertepenetratie.

### Wanneer verwacht je weer operationeel te zijn en alles onder controle te hebben?

**Philippe Bouillon:** Operationeel, dat is een groot vraagteken. We



openden op zaterdag gedeeltelijk en beperkt. Ik hoop dat we, nu we alles weer op orde en onder controle hebben, dit binnen 3 tot 6 maanden achter ons kunnen laten.

#### Hoe zit het met de verliezen?

**Philippe Bouillon:** Er is veel productie verloren gegaan. Op maandag 19 juli heb ik 1500 kg vlees naar het destructiebedrijf gebracht en op vrijdag 23 juli vertrok Rendac met nog eens 500 kg. Alle hammen en walnoten die gezouten werden, waren vervuild met vuil water. We zaten aan het begin van het toeristen-seizoen met maximale voorraden, alles is verloren.

#### Hoe kunnen collega's/Nationale Federatie u helpen?

**Philippe Bouillon:** Solidariteit, uitlenen van materiaal, ... maar ik hou altijd indachtig dat ik bij collega's nog meer ellende gezien heb dan hier. Wij bleven gespaard van menselijk leed, sommige collega's worden ook daar mee geconfronteerd.

#### BEENHOUWERIJ MICHEL BOSQUÉE, LA ROCHE EN ARDENNE.

**In de Kerkstraat van het toeristische La Roche en Ardenne baten Michel en Martine Bosquée een ambachtelijke beenhouwerij uit. Mensen komen van heinde en verre voor hun ambachtelijke huisgemaakte producten en de huisgemaakte Ardense specialiteiten. De beenhouwerij grenst aan de Ourthe en ook zij werden getroffen door de overstromingen van half juli.**

#### In welke regio bevindt uw slagerij zich?

**Martine:** Onze beenhouwerij is gelegen in La Roche-en-Ardenne, de Ourthe stroomt achter onze woning.

#### Kun je beschrijven wat er met je gebeurd is?

**Martine:** Op 14 juli om ongeveer 19.30 uur hadden we onze eerste overstroming. Er is een ondergrondse beek in de hellende straat tegenover de slagerij. Bovenaan de straat wordt deze beek beschermd door een hek. Door de hevige regen kwam er veel aarde en puin vrij dat de poort blokkeerde waardoor de beek overstroomde. Op dat moment stond er 40 cm water in de werkplaats. Vrienden en familieleden arriveerden zeer snel met een pomp en met verenigde energie startte we het pompen. Om ongeveer één uur 's nachts was de schoonmaak klaar.

Angstvallig zagen we dat de regen met bakken uit de hemel bleef vallen. Om ongeveer 3.15 uur constateerden we dat het huis van de burens in brand stond! Nadat we de brandweer hadden gebeld, hebben we de nacht buiten in de regen doorgebracht. Op hetzelfde moment was er een doorbraak aan de eerste beek die verderop in de straat ligt. Water, modder, stenen ... kwamen met hoge snelheid onze richting uit.

We zagen de Ourthe, die achter de slagerij loopt, zwellen en wisten dat dit geen goed nieuws was.

In de werkplaats probeerden we het water en de modder tegen te houden, maar we moesten toegeven dat niets meer mogelijk was. Het water steeg tot meer dan 1m70 in de werkplaats. Alles liep onder ... Verschrikkelijk. De volgende dag zakte het water en zagen we de schade. Het was een triest gezicht.

#### Wat is het ergste dat je verloren hebt?

**Martine:** Onze rokerij is een paar straten verderop gelegen en is ook volledig overstroomd. We kregen veel hulp van burens,



vrienden en familie, van wie sommigen van heel ver kwamen om te helpen met de schoonmaak. Wij verloren al onze goederen, ongeveer 600 kg levensmiddelen, zonder al het kleine onvindbare materiaal mee te tellen. Op dit moment zijn al onze machines nog steeds niet functioneel, ondanks de uren die zijn besteed aan het schoonmaken, drogen en repareren ervan. Er is schade in het hele gebouw door overstroming en brand. Ik hoop dat ik dit nooit meer hoef mee te maken.

#### Hoe werd u behandeld door de plaatselijke autoriteiten?

**Martine:** De lokale autoriteiten deden niets. De burgemeester kwam naar de brand kijken naast ons, maar kwam niet naar ons. De schepen van openbare werken kwam naar de brand kijken, maar meer niet. De eerste schepen kwam zondag na de mis (en het Te Deum) bij ons langs. Hij bleef en nam de tijd om met ons te praten. Ik nam contact met hem op om te zien welke hulp de gemeente van plan was te bieden. De schepen van toerisme en handel is niet gekomen! Er werd op dat vlak weinig hulp aangeboden tijdens en na de overstromingen. Tijdens de overstromingen moesten wij zelf op zoek gaan naar zandzakken en andere materialen vinden om het water een beetje af te voeren en het huis te beschermen. Wij vroegen aan de gemeente om de leidingen op te houden, zelfs dat was teveel gevraagd.

#### Hoe denkt uw regio dergelijke rampen in de nabije toekomst te voorkomen?

**Martine:** Voor de toekomst zoekt de gemeente een oplossing om te voorkomen dat de beek overstroomt. Ik weet niet waar ze daarmee staan op dit moment.

#### Wanneer verwacht je weer operationeel te zijn en alles onder

#### BEENHOUWERIJ GOEDERS, VERVIERS

**Beenhouwerij Goeders, geleid door Charly et Anaïs Goeders, is een referentie in Verviers als het aankomt op ambachtelijk vakmanschap. Het team van beenhouwerij Goeders werd zwaar getroffen door de overstromingen en is in rouw na het verlies van hun medewerker Quentin. De overstromingsramp heeft hier een zware menselijke tol geëist. Wij bieden de familie en vrienden van Quentin en het team van Beenhouwerij Goeders onze oprechte innige deelneming aan vanwege de hele beenhouwersgemeenschap.**

Op 14 juli overstroomde de Vesder tussen Eupen en Angleur. Een ramp voltrok zich en zette honderden woningen in Verviers, Pepinster, Chaudfontaine en een tiental andere gemeenten onder water.



Op woensdag 14 juli was Quentin Bastin, 23 jaar, slager in opleiding bij Charly Goeders (lid van de gilde van Verviers) klaar met zijn werk in de slagerij en ging naar huis. Om 16 uur belde hij zijn zus met de mededeling dat hij in Nessonvaux was en dat hij zou proberen zijn huis in Fraipont te bereiken. Dit telefoontje zou het laatste zijn dat Quentin deed.

In de namiddag van zaterdag 24 juli werd het lichaam van Quentin gevonden in Chaudfontaine. Hij was het 6de slachtoffer in Chaudfontaine en het 37ste in de vallei.

Quentin was 23 jaar oud en had nog een heel leven voor zich.

#### controle te hebben?

**Martine:** Het ergste voor ons was het feit dat we bijna 3 weken onze beenhouwerij moesten sluiten waardoor we onze trouwe klanten niet konden bedienen. We moesten de moed vinden om helemaal opnieuw te beginnen maar dankzij de steun en aanmoediging van onze vrienden en klanten zijn we erin geslaagd onze zaak opnieuw op te starten. Al onze machines zijn nog niet gerepareerd en sommige kunnen naar de schroothoop. Ook onze rokerij is buiten werking. Afhankelijk van het bedrag dat we zullen krijgen van de verzekering kunnen wij overwegen een nieuwe rokerij te bouwen en eventueel tweedehands materiaal aankopen. Voorlopig doen we ons best om goed te werken, maar het zal nooit meer hetzelfde zijn. We zullen onze manier van werken moeten veranderen. We zullen gezouten vlees moeten aankopen om te verkopen. We zijn op zoek naar goede producten maar ik moet toegeven dat het verkopen van elders gemaakte producten niet erg motiverend is. Daarvoor zijn wij geen ambachtelijke slagers geworden, iedereen kan dat doen!

#### HOE KUNNEN WE HELPEN?

**Martine:** Door ons zo goed mogelijk te informeren over alle stappen die wij kunnen ondernemen om hulp te krijgen: hetzij op het niveau van de gemeente, de regio's, de provincie, de federatie, enz.

#### Hoe zie je de toekomst?

**Martine:** Alle solidariteit die we hebben gekregen is hartverwarmend geweest maar we zijn ons ervan bewust dat heel veel mensen veel meer hebben verloren dan wij. Er spelen zich hier echte menselijke drama's af en in deze regio gaan we een onzekere toekomst tegemoet.

#### BOUCHERIE DE L'AVENUE, TILFF

**Beenhouwerij l'Avenue, gelegen in de provincie Luik in het dorpje Tilff is zwaar getroffen door de overstroming van 15 juli. Het hele dorp is verwoest. Gelukkig kan men hier rekenen op veel solidariteit en het advies van de burgemeester.**

#### In welke regio bevindt uw slagerij zich?

**Claude Jacoby en Didier Darras:** De slagerij is gevestigd in Tilff. Tilff maakt deel uit van de gemeente Esneux, in de provincie Luik. De rivier de Ourthe loopt van zuid naar noord door het dorp. Op 15 juli is de Ourthe buiten de oevers getreden en zo zijn wij onder water komen te staan.

#### Kun je beschrijven wat er met je gebeurd is?

**Claude Jacoby en Didier Darras:** Door de overstromingen is onze stad totaal verwoest. We doen er alles aan om er weer bovenop te komen en de solidariteit is buitengewoon groot geweest.

#### Hoe bent u door de plaatselijke autoriteiten behandeld?

**Claude Jacoby en Didier Darras:** We kunnen niet anders dan wachten tot de verzekering haar werk doet. Alle lof voor onze burgemeester want hij heeft ons goed geadviseerd.

#### Hoe kunnen collega's/Nationale Federatie u helpen?

**Claude Jacoby en Didier Darras:** Wij hopen dat de federatie een campagne zal opzetten om ons te helpen en onze zaken nieuw leven in te blazen.



# BEENHOUWERS MET EEN HART VOOR BEENHOUWERS

Na de enorme ramp die zich de afgelopen weken in het Zuiden van het land voltrok, is de solidariteit enorm. Niemand bleef onbewogen bij de gevolgen die de inwoners moeten dragen. Ook onze “Beste Beenhouwer van België 2015”, Erwin Mertens, spendeerde met een vijfkoppige ploeg de laatste weekends in de regio om hulp te bieden aan de getroffen. Iets wat hem duidelijk niet onberoerd liet.

**Erwin:** Toen we de beelden in het nieuws zagen hebben we onmiddellijk beslist dat we niet werkloos konden toekijken en dat we de handen uit de mouwen moesten steken. We hebben heel wat connecties en in een mum van tijd vulden we enkele camionettes en een vrachtwagen met hulpgoederen. We vertrokken richting rampgebied met een klein hartje maar met enorm veel goesting om te helpen.

## Wat troffen jullie daar aan?

**Erwin:** Je kan niet geloven wat je ziet als je in de getroffen regio toekomt. In tegenstelling tot wat je hoort op radio en TV, is de bevolking ongelofelijk blij dat ze je zien. We hebben tientallen wasmachines, microgolfovens, eten, ... uitgedeeld en daar waar we konden, mee opgeruimd. De mensen ter plaatse hun verhaal blijft aan je lijf kleven.

## Wat is je gevoel nu ?

**Erwin:** Ik ben heel blij dat we dit doen. Op de terugweg kon je een muis horen lopen in onze camionette. We waren danig onder de indruk. Ik heb heel wat slapeloze nachten achter de rug omdat dit alles zo een indruk op je maakt en we weten dat dit ons allemaal kan overkomen. Tegen natuurrampen hebben we geen verweer. Ik hoop dat iedereen goed verzekerd is, zodat men toch een deel van de schade kan recupereren. Nu word je weer met de neus op de feiten gedrukt. Als je in deze zaken niet goed verzekerd bent, ben je alles kwijt.

## Wat wil je nog zeggen aan de collega's?

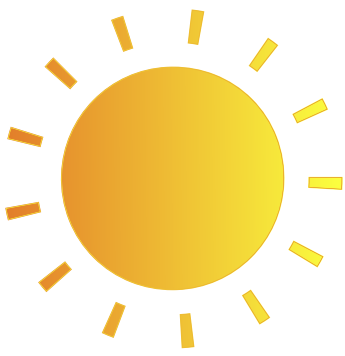
**Erwin:** Ik hoor dat er ook beenhouwers getroffen zijn. Ik denk dat het wenselijk is dat we die helpen. Geld geven heeft weinig zin omdat het nooit genoeg kan zijn. Wat we met z'n allen wel kunnen doen is materiaal geven. Alle beenhou-



wers hebben wel hier of daar materiaal dubbel of opzij gezet omdat ze het niet meer gebruiken. Als we dat kunnen inventariseren en geven aan de getroffen collega's, zijn die alweer terug op weg want wegens de coronacrisis zijn er nu al langere levertijden voor producten en materiaal. Op die manier kunnen we

elkaar helpen.

Ik denk niet dat ik de enige beenhouwer ben die wil helpen of die al aan het helpen geslagen is. Heel wat collega's hebben het hart op de juiste plaats en zullen heus wel solidair zijn met de getroffen collega's.



# Hou het vakantiegevoel nog even vast!

LEKKER  
VAN BIJ  
ONS

Nu we, na een lange periode van coronamiserie, terug vakantie mochten vieren, genoten we met volle teugen van de heerlijke gerechtjes die we in één of ander zonovergoten oord proefden. Om dat vakantiegevoel nog even vast te houden, geven we jullie in dit artikel graag wat inspiratie om in jouw toonbank nog vakantiegerechtjes aan te bieden.

## TZATZIKI

**Geen reis naar Griekenland zonder dat je het typische Grieks bijgerecht tzatziki geproefd hebt. Komkommer en Griekse yoghurt zijn de hoofdingrediënten van deze frisse dip die heerlijk past bij een stukje gegrild vlees of in een zomerse salade.**

### Ingrediënten

1 komkommer, 300 ml witte yoghurt, een half teentje geperste knoflook, 1 el citroensap en 2 el fijngehakte munt of dille

### Bereidingswijze

Halveer de komkommer in de lengte, schep de zaadjes eruit en rasp hem volledig (inclusief zijn schil). Meng de komkommer met alle andere ingrediënten, kruid af met peper en zout, en zet minstens 2 uur in de koelkast.

### Tips voor een geslaagde tzatziki

Tzatziki mag niet te nat zijn. Doe daarom de yoghurt een dag op voorhand in een theedoek en leg in een zeef boven een bakje. Zet dit een nacht in de koelkast zodat het vocht eruit druipet. Doe de komkommer na het raspen in een theedoek en knijp voorzichtig het vocht eruit voor je hem mengt met de andere ingrediënten. Naast de textuur van de yoghurt is ook het vetgehalte belangrijk. Des te hoger het vetgehalte, des te romiger de tzatziki. Je kan tzatziki maken met verschillende soorten kruiden. Dille, munt, peterselie, bieslook... Het is een kwestie van uitproberen om te ontdekken. Door de teentjes eerst te roosteren verliest de knoflook wat van zijn bittere, overheersende smaak. De moeite om eens te proberen! Laat de tzatziki voor het opdienen rusten in de koelkast. Zo kunnen alle smaken goed in de saus trekken. Vind je dat de kruiden te overheersend smaken? Voeg ze dan de volgende keer pas vlak voor het serveren toe aan de tzatziki. Druppel voor het serveren nog wat olijfolie over de tzatziki om hem lekker smeug te maken.

### Tzatziki serveren

Tzatziki is de perfecte dipsaus bij knapperige rauwe groenten, maar past ook goed bij chips, lekker vers of juist krokant geroosterd brood, of stokbrood. De perfecte apero dus! Je kan tzatziki maken als sausje bij gegrilde kip, vlees (zoals lamsspiesjes of een pepersteak) of zelfs vis of je kan kiezen voor tzatziki on the go. Vul hiervoor een glazen pot voor 1/4de met tzatziki en zet daar reepjes komkommer en wortel op. Doe het deksel erop en neem mee voor bijvoorbeeld een picknick of als tussendoortje op de trein. Ook superlekker: vervang de komkommer door appel voor een frisse en meer zurige smaak, of door rode biet. Deze laatste geeft je tzatziki een licht zoete smaak én een mooi roze kleurtje.

Nog zo'n topcombinatie is tzatziki met walnoten. Hak de noten eerst fijn, bak ze heel kort aan in een pan en voeg ze toe aan je standaard tzatziki-recept. Hou een handvol gehakte noten over om als afwerking over de tzatziki te strooien. Tot slot is tzatziki de ideale smaakmaker voor een salade. Maak een Belgische variant van de Griekse salade met verse kropsla, rode ui, frisse blokjes tomaat en komkommer, en een pittige geitenkaas van bij ons.

### Recept met tzatziki

## Frisse kip kebab met tzatziki



### Ingrediënten

400 g kipfilet
1 grote wortel
1 little gem
4 lente-uitjes
handvol muntblaadjes
2 el fijngehakte peterselie



1 el za'atar  
 1/2 el korianderpoeder  
 Turks brood  
 olijfolie  
 peper en zout

Voor de tzatziki:  
 1 komkommer  
 2 teentjes knoflook  
 150 ml Griekse yoghurt  
 2 el fijngehakte bieslook

**Recept**

Snijd de kipfilets in reepjes en kruid met peper en zout. Roer het korianderpoeder en de za'atar met een scheutje olijfolie los. Hussel er de kippenreepjes door en laat 15 minuten marinieren.

Schil de wortel en snijd in smalle reepjes. Maak de blaadjes van de little gem los. Snijd de lente-uitjes in ringen. Verwarm de grill van de oven. Bevochtig de bovenkant van het Turks brood met wat water en zet 5 minuten in de oven. Bak de kip goudbruin in olijfolie.

**Maak de Tzatziki**

Rasp de komkommer tot aan de zaadjes. Laat uitlekken in een vergiet.

Meng de geperste knoflook en de bieslook onder de yoghurt. Kruid bij met peper en zout. Voeg de komkommer en een scheutje olijfolie toe en roer goed door elkaar. Zet koel weg.

**PAELLA**

Ben je op vakantie verliefd geworden op paella en wil je niets liever dan deze Spaanse klassieker zelf klaarmaken? Goed nieuws: met dit recept leer je paella maken als een echte Spanjaard en waan je je zo weer op een zonovergoten terras.

I

**Ingrediënten**

400 g Spaanse/paella rijst  
 2 uien  
 2 teentjes knoflook  
 2 rode paprika's  
 100 g erwtjes  
 1/2 citroen, zeste  
 1,5 l kippenbouillon  
 200 ml witte wijn  
 1 tl gerookt paprikapoeder  
 1 el kippenkruiden  
 1 tl saffraan  
 8 gamba's, gepeld, darmkanaal verwijderd, kop eraan  
 400 g mosselen, schoongemaakt  
 250 g inktvisringen  
 150 g chorizo, worst  
 8 kippenpootjes  
 bosje peterselie, fijngehakt  
 olijfolie  
 peper en zout

**Recept**

Snipper de uien fijn. Pers de knoflookteentjes. Verwijder de zaadlijsten van de paprika's en snijd in blokjes.



Snijd de chorizo in stukken.

Bak de gamba's heel even aan in olijfolie. Schep uit de pan en zet opzij.

Kruid de kippenpootjes met de kippenkruiden en bak ze rondom goudbruin in olie. Schep uit de pan. Doe hetzelfde met de chorizo en vervolgens met de inktvisringen.

Fruit nu de uien met de look glazig in dezelfde pan met olie. Voeg eventueel wat extra olie toe. Bak de paprikablokjes even mee. Voeg het gerookte paprikapoeder en de saffraan toe en schep om. Doe nu de kip, inktvis en chorizo terug in de pan. Strooi er de rijst over en roer goed. Laat de paella enkele minuten stoven. Giet de witte wijn in de pan en roer om. Giet er 2/3de van de bouillon bij en laat de rijst 20 minuten sudderen. Roer regelmatig om. Voeg indien nodig wat extra bouillon toe.

Strooi er nu de erwtjes over en verdeel er ook de mosselen bovenop. Leg er ook de voorgebakken gamba's bij.

Rasp wat citroenschil over de rijst en laat de mosselen opengaan. Proef en kruid de paella eventueel bij met peper en zout. Bestrooi met de peterselie en serveer meteen.

**BOEUF BOURGUIGNON**

Boeuf Bourguignon is hét stoofpotje uit de Franse keuken maar met topproducten van eigen bodem maak je 'm lekker op zijn Belgisch.

I

**ngrediënten**

1,2 kg rundvlees  
 2 uien  
 3 teentjes knoflook  
 2 wortels  
 1 stengel selder  
 4 boterraapjes  
 2 blaadjes laurier  
 2 takjes tijm



2 kruidnagels  
 4 jeneverbessen  
 1 fles rode wijn  
 bakboter  
 300 g champignons  
 300 g mager spek  
 3 eetlepels bloem  
 1 bos peterselie  
 320 g zilveruitjes  
 tijm  
 laurier  
 marjolein  
 versgemalen peper  
 zout  
 800 g aardappelen

### Recept

Pel en snijd de uien in grote stukken. Kneus en pel de knoflook. Snijd de selder, raapjes en wortels in stukken en verzamel alles in een grote kom. Voeg het vlees, laurier en tijm bij. Kruid met kruidnagel, peper en zout.

Voeg enkele gekneusde jeneverbessen en knoflookteentjes toe. Overgiet met de rode wijn en plaats afgedekt in de koelkast voor minimum 2 uur. Je kan dit ook de dag voordien al doen.

Schep het vlees uit de marinade en dep droog met keukenpapier. Snijd het spek in reepjes. Smelt een klontje boter in een grote kookpot met dikke bodem en bak hierin de spekreepjes. Schep uit de kookpot en bak het rundsvlees rondom goudbruin.

Maak de champignons schoon en snijd in vier. Voeg ze toe aan het vlees en laat mee bakken op een hoog vuur.

Giet de marinade door een zeef. Houd de groenten apart en zet de marinade opzij. Verwijder de jeneverbessen, laurier, tijm, knoflook en kruidnagel uit.

Voeg de gemarineerde groenten bij het vlees. Bestrooi met bloem en laat even mee bakken.

Giet de spekreepjes en marinade over het vlees en breng aan dit aan de kook.

Zet het deksel op de pan. Laat ongeveer 2 uur op een zacht vuur sudderen.

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

Laat de zilveruitjes uitlekken en voeg deze toe aan het vlees, laat nog een 30 minuten sudderen zonder deksel.

Spoel de peterselie, laat uitlekken en hak fijn. Strooi de gesnipperde peterselie over de boeuf bourguignon.

Serveer met de gekookte aardappelen.

## VITELLO TONNATO



Vitello tonnato is één van de meest bekende Italiaanse gerechten. De Tunesische variant op de klassieker combineert kalfsvlees en tonijn met granaatappelpitjes, yoghurt en geitenkaas.

### Ingrediënten

400 g kalfsfilet (uit de rug)  
 20 honingtomaatjes  
 100 g granaatappelpitten  
 100 g geitenkaas  
 4 brickblaadjes  
 1 blikje tonijn  
 1 klein potje Griekse yoghurt  
 blaadjes waterkers (voor versiering)  
 limoensap  
 olijfolie  
 peper en zout  
 eigeel

### Recept

Gaar het kalfsvlees in de oven voor 30 minuten aan 180° C tot hij rosé is en snijd daarna in fijne plakjes.

Snijd de honingtomaatjes in twee en besprenkel ze met olijfolie, peper en zout. Gril ze daarna op de platte zijde.

Snijd de brickblaadjes in twee, leg er een stukje geitenkaas in, plak ze toe met een beetje eigeel en rol ze op. Bak ze daarna met olijfolie in de oven voor 10 à 12 minuten op 180° C tot ze bruin zijn. Laat de tonijn uitlekken. Mix in de blender met de Griekse yoghurt en kruid met peper en zout.

Leg het kalfsvlees op het bord, plaats de tonijn in toetjes op het bord, versier met de tomaatjes, granaatappelpitjes en waterkers en schik de brickkoekjes op het bord. Besprenkel met wat olijfolie en peper van de molen.



## GOULASH



Goulash is het nationale gerecht van Hongarije maar wordt ook ver daarbuiten gesmaakt. Het is oorspronkelijk een soep maar als je de saus laat indikken, kan je er een stoofpotje van maken.

### Ingrediënten

600 g rundstoofvlees
2 uien, fijngesneden
2 wortels, geschild en in stukken
1 rode paprika, zaadlijsten verwijderd, in stukken
250 g champignons, in partjes
1 tl paprikapoeder
1 el tomatenpuree
1 dl rode wijn
1 dl runderfond
1 blik gepelde tomaten
1 el olijfolie
bieslook als garnituur
peper en zout

Wil je liever een meer gebonden saus? Laat onafgedekt inkoken of roer er op het eind wat maïszetmeel door, opgelost in water.

### Recept

Verhit de olijfolie in een stoofpot. Kleur het vlees aan en kruid met peper, zout en paprikapoeder. Voeg de uien, de wortels, de paprika, de champignons toe en fruit glazig. Roer de tomatenpuree eronder en blus met rode wijn. Giet de runderfond en de gepelde tomaten erbij. Laat alles 2 uur op een medium vuur stoven. Werk de goulash af met bieslook. Lekker met brood.

## TAJINE

Tajine is een klassieker uit de Marokkaanse keuken met lamsvlees en veel groenten. Met dit tajine recept maak je een kruidige stoofpot vol lekkers van bij ons.

### Ingrediënten

1 kg lamsschouder in stukken gesneden
4 vastkokende aardappelen
2 grote wortelen
3 tomaten
1 aubergine
2 uien
3 teentjes knoflook
2 dl olijfolie
½ bosje koriander
3 kl mild paprikapoeder
2 kl gemberpoeder
2 kl gemalen kaneel
3 kl gemalen zwarte peper
2 kl komijnpoeder
1 geconserveerde citroen
zout
2 el fijngehakte peterselie

Geconserveerde citroen geeft een heel apart parfum aan dit gerecht. Je vindt het op de markt en tegenwoordig zelfs in de supermarkt. Je kan ook plakjes gewone citroen gebruiken. Gebruik dan niet meer dan 4 dunne plakjes omdat het gerecht anders te zuur wordt.

### Recept

Snij de ui in ringen. Schil de aardappelen en wortelen, snijd in vrij grote stukken. Snijd de tomaten en aubergine in grote stukken. Snipper de look fijn. Bak het lamsvlees in olijfolie. Doe er alle specerijen, uiringen en look bij. Voeg de stukken tomaat en een scheutje water toe. Sluit de tajine en draai het vuur op de laagste stand. Doe er na enkele minuten de aardappelstukjes en wortel bij. Laat nog eens 10 minuten sudderen voor je de aubergine toevoegt. Voeg na nog eens een kwartier de in stukken gesneden citroen toe. Let er op dat het gerecht niet te droog komt te staan. Voeg desnoods nog wat water toe. Als alles mooi gaar is kan je de tajine van het vuur nemen en afwerken met geplukte koriander en fijngehakte peterselie.



## OSSOBUCO



In Italië is Ossobuco een topgerechtje. Wij kiezen hier voor een leuke variant, Ossobuco in 't groen

### Ingrediënten

4 kleine kalfsschenkel sneden van +/- 160 à 180 g  
 200 g doperwten  
 1 kleine broccoli  
 150 g spruitjes  
 150 g sluiwererwten  
 2 jonge preistengels  
 2 uien  
 2 courgettes  
 3 teentjes knoflook  
 1/2 busseltje peterselie  
 1/2 busseltje basilicum  
 3 takjes dragon  
 4 eetlepels olijfolie  
 8 dl ontvette vleesbouillon

Je kan ook krielaardappeltjes laten meegaren in de ossobuco.

### Recept

Snijd de uien in fijne plakjes.

Braad de schenkels aan beide zijden aan in de olijfolie.

Neem de schenkels uit de pan en laat de uien zachtjes glazig stoven in dezelfde pan.

Pers de teentjes knoflook erbij en leg de schenkels opnieuw in de pan.

Voeg de vleesbouillon toe. Breng alles langzaam tot aan het kookpunt.

Snijd de broccoli in roosjes, verwijder de buitenste blaadjes van de spruitjes en snijd de preistengels in stukken van ongeveer 2 cm.

Snijd de courgettes in balkjes van ongeveer 1 op 3 cm.

Voeg de prei bij de schenkels en laat alles ongeveer 1 uur zachtjes sudderen onder deksel.

Voeg vervolgens de spruitjes, de courgettes, de sluiwererwten, de broccoli en de doperwten toe en laat alles nog een 30-tal minuten verder sudderen.

Schep 3 flinke pollepels van de bouillon uit de pan en mix er alle

verse kruiden door.

Voeg de kruidencoulis net voor het serveren toe aan de schenkels en warm nog even door.

Serveer met volkorenbrood of volkorenpasta.

## QUESADILLA

Quesadilla's zijn hét streetfood van Mexico City. Vanuit straatkarren en op markten worden vers gemaakte tortilla's gevuld en gebakken op de comal (hete plaat). Zin in een lekkere, snelle hap? Aan deze quesadilla met kip en champignons heb je maar een half uur werk en hij smaakt overheerlijk.

### 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 bek

Dag in, dag uit  
vers bereid

Maurice  Mathieu

Sinds 1933

Sinds 1933 is Maurice Mathieu een welbekende producent op de markt van de mayonaises, sauzen en salades. De filosofie van toen is nog steeds onze leidraad: met enkel de allerbeste ingrediënten maken we dag in, dag uit, een huisgemaakt gamma met respect voor traditie en vakmanschap.

Ontdek ons volledig assortiment op  
[www.mauricemathieu.be](http://www.mauricemathieu.be)

## LIXERO

Is het tijd voor nieuwe verlichting voor uw slagerij? Laat u informeren door de marktleider op het gebied van vers verlichten: Lixero.

- 40 jaar ervaring in versverlichting;
- 5 jaar garantie;
- Ontzorgen van bouwplan tot installatie.

Ontvang geheel vrijblijvend uw lichtplan. Bel Luc Cornez, Senior Account Manager Retail, voor een consult.

T: +32 (0)4 79 56 50 28  
E: [L.cornez@lixero.eu](mailto:L.cornez@lixero.eu)



Lichtplannen Lichtadvies Projectondersteuning Montage





# Slagerij Blockeel uit Oudenaarde wint titel van Mooiste Vleestoog 2021



Op vrijdag 25 juni werd Slagerij Blockeel uit Oudenaarde, de winnaar van de Mooiste Vleestoog 2021, in de categorie slagers, speciaalzaken en marktkramers, gelauwerd.

De wedstrijd is een onderdeel van de Beste Versspecialist 2021 en is een initiatief van VLAM om versverantwoordelijken te belonen voor hun dagelijkse inspanningen om vlees van Belgische origine in de kijker te zetten. Alle zelfstandige slagers, speciaalzaken en marktkramers konden deelnemen.

Een uitnodigende versrayon is het beste lokmiddel voor een zelfstandige onderneming, want consumenten associëren kwalitatieve versproducten met een kwaliteitsvolle zaak. Met een aantrekkelijke versrayon krik je dus meteen het imago op van je hele winkel. En door producten van bij ons in de kijker te zetten, speel je bovendien in op de groeiende vraag van consumenten naar lokale producten.



Met de wedstrijd 'Mooiste Vleestoog' wil VLAM versverantwoordelijken en hun team hiervoor motiveren en hen belonen voor hun dagelijkse inspanningen om vlees van Belgische origine in de kijker te zetten.

## VERLOOP VAN DE WEDSTRIJD

Alle zelfstandige slagers, speciaalzaken en marktkramers konden zich inschrijven voor de wedstrijd Mooiste Vleestoog. De deelnemers van de wedstrijd kregen van 24 februari tot en met 6 april 2021 de tijd om hun kandidatuur in te dienen via de website [www.besteversspecialist.be](http://www.besteversspecialist.be). Een expertenjury beoordeelde de kandidaturen. Wie naar de volgende ronde mocht, kreeg enkele mystery shoppers over de vloer. Die beoordeelden de kandidaten op een tiental criteria, zoals de aantrekkelijkheid van hun rayon en het aanbod van vers, lokaal rund- en varkensvlees.

Het eindoordeel voor de categorie slagers, speciaalzaken en marktkramers was in handen van expertenjurylid Norbert Van Speybroeck, ondervoorzitter bij de Beenhouwersbond van Gent en een gerespecteerd figuur in de slagerswereld. Hij bezocht zelf de 3 finalisten en koos de uiteindelijke winnaar. De kandidaten van de Mooiste Vleestoog werden voornamelijk beoordeeld







op de aantrekkelijkheid van hun rayon en hun aanbod van Belgisch vlees.

De prijsverhandiging gebeurde op het winkelpunt van de winnaar.

### PRIJZENPAKKET

De winnaar van de Mooiste Vleestoog in de categorie slagers, speciaalzaken en marktkramers kreeg een cheque van 1.000 euro, een luxevleesmes, promotiemateriaal om de overwinning in de kijker te zetten op het winkelpunt én media-aandacht.

### DE WINNAAR

Slagerij Blockeel uit Oudenaarde heeft de Mooiste Vleestoog van 2021 in de categorie slagers, speciaalzaken en marktkramers. De familiezaak wordt uitgebaat door Tom en Nathalie Blockeel, de derde generatie die de slagerij runt. Slagerij Blockeel hecht veel belang aan ambacht, kwaliteit en presentatie en biedt een uitgebreid aanbod aan Belgisch Witblauw rundsvlees en hoevevarkensvlees. Tom, Nathalie en hun team zijn dan ook terecht trots op hun vleestoog, met het zelfgekweekte Witblauw runds- en kalfsvlees uit stal Blockeel, Belgisch varkensvlees en andere vleesbereidingen.

Tom: “We zijn ervan overtuigd dat we trots mogen zijn op ons Belgisch varkens- en rundsvlees, maar lokaal vlees krijgt nog te weinig de aandacht dat het verdient. Het Belgisch Witblauw rundsvlees bijvoorbeeld, dat we zelf kweken en verkopen in onze slagerij, heeft een typische smaak, is mals, niet te vet én



betaalbaar. Fantastisch toch dat we dit product uit de korte keten aan onze klanten kunnen bieden? De wedstrijd Mooiste Vleestoog was daarom een mooie kans om te laten zien hoe fier we zijn op ons aanbod vlees van bij ons. Het was ook fantastisch dat we via de wedstrijd het team in de bloemetjes konden zetten. We zijn niet alleen trots op onze producten, maar ook op onze gepassioneerde en gedreven werknemers die zich elke dag inspannen in onze zaak en dezelfde overtuiging delen van lokale producten”.

### DE FINALISTEN

Het welverdiende zilver en brons gaat naar Keurslager Lieve & Patrick in Opglabbeek, met een vleestoog met maar liefst 300 producten waarvan 70% ambachtelijk bereid, en Slagerij Johan & Inge in Ertvelde, een trotse familiezaak dat de exclusieve verdelers is van het erkende streekproduct Kaantjesworst.

## Ter Groene Poorte geeft iedere leerling ‘eigen laptop’. “Digitale kloof verkleinen en inzetten op blended learning”

Vanaf september stapt Ter Groene Poorte helemaal mee in het plaatje van digitaliseren en moderniseren. Om aan de moderne ICT-noden te voldoen, krijgen alle leerlingen van het eerste tot het zesde middelbaar een laptop van de school in bruikleen. “Dat is zo goed als gratis”, vertelt Iris Cornette, algemeen directeur van Ter Groene Poorte. “Alle laptops zijn nagelnieuw en worden aan de leerlingen in bruikleen gegeven. Ze betalen enkel maandelijks een klein bedrag voor de verzekering, eventuele herstellingen en nazorg.”

Op die manier verkleint Ter Groene Poorte de digitale kloof en zit het resoluut in op betaalbaar onderwijs. “Niet iedere leerling beschikt over een eigen laptop. We zien het als een oplossing om iedereen mee te krijgen in het verhaal. Enkel de leerlingen van de Specialisatiejaren zitten nog niet in het project. De meeste van die leerlingen hebben hun eigen laptop, maar als er leerlingen zijn die er toch geen hebben, dan kunnen ze uiteraard ook in dit project stappen.”

Het project kadert ook perfect binnen de visie van blended learning. “Een crossover tussen de klassieke opleiding en het gebruik van informatica, software en nieuwe media”, vertelt Cornette. We nemen ook onze leerkrachten mee in dit verhaal. Leerkrachten en leerlingen krijgen hetzelfde toestel met de bedoeling dat deze zoveel mogelijk didac-



tisch, correct en zinvol in de lessen worden gebruikt. De digitale kloof verkleinen en inzetten op blended learning zal een belangrijke pijler worden bij de start van het nieuwe schooljaar.”

“En die start zal nog heel wat in petto hebben”, besluit Cornette. “Op 1 september pakken we uit met groot nieuws, maar daar worden jullie snel over geïnformeerd.”

# De nieuwe Kleine Reuzen

## Professionele Wasmachines en droogkasten

- Programmaduur 49 min.
- Capaciteit van 7 tot 8 kg
- 30.000 geteste draaiuren
- Speciale programma's voor verwijderen van vetten en oliën

**Miele Professional. Immer Besser.**

Neem vrijblijvend  
contact met ons op





# Week van de steak-friet:

## 8 tot en met 15 oktober 2021

**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 2021 zet VLAM voor de vijfde 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 slaggers. 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, dieproud 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 op [www.lekkervanbijons.be/vlees/de-belgische-rundveerassen](http://www.lekkervanbijons.be/vlees/de-belgische-rundveerassen).



**LEKKER  
VAN BIJ  
ONS**



## RECEPTEN

## Steak bearnaise met frietjes



Eet jij je steak-friet het liefst met bearnaisesaus? Goed nieuws: met dit recept maak je deze Vlaamse klassieker helemaal zelf en smaakt hij nóg beter.

**Ingrediënten**

4 steaks  
 4 grote aardappelen  
 grof zeezout  
 1 kropsla  
 4 tomaten  
 2 el bieslook, gesnipperd

Voor de bearnaisesaus

150 g boter  
 3 eierdooiers  
 50 ml dragonazijn  
 2 el water  
 2 el gehakte dragon  
 peper en zout

**Recept**

Verwarm de oven voor op 180°C.

Schil en snijd de pastinaak en de aardappelen in gelijke plakjes van ongeveer ½ cm dik. Snijd de selder in blokjes. Leg de pastinaak in een schaal koud water met wat citroensap om te vermijden dat ze verkleuren.

Snijd de ui in dunne ringen. Stoof de ui samen met 2 geperste lookteentjes glazig in olijfolie en voeg de tijm en fijngehakte rozemarijn toe.

Meng de melk met de room en 50 g geraspte oud kaas en kruid met wat nootmuskaat, peper en zout. Wrijf een ovenschaal in met het resterende, doorgesneden teentje knoflook en verdeel er de pastinaak, aardappelen en selder in. Verdeel er de uien over en overgiet met de roommengsel. Strooi er de rest van de kaas over en zet ongeveer 50 minuten in de oven. Laat de steaks op kamertemperatuur komen en dep ze droog.

Kruid met peper en zout en bak ze in boter op hoog vuur 3 minuten langs elke kant (voor medium gebakken). Laat de steaks daarna onder folie 2 minuten rusten. Roer de bouillon door het bakvet en breng al roerend aan de kook. Laat inkoken tot een lekkere saus. Werk af met de peterselie.

Serveer de gratin met de steaks in de vleessaus.

## Steak friet met choronsaus en salade

Steak-friet, Belgischer wordt het niet. Maak je deze klassieker in de herfst klaar, dan geniet je ook nog eens van heerlijke salade van pompoen, pastinaak en champignons.

**Ingrediënten**

4 steaks  
 2 pastinaken  
 2 rode uien  
 250 g pompoenblokjes (zonder schil)  
 150 g champignons  
 2 el fijngehakte peterselie  
 1 el honing  
 2 el witte wijnazijn  
 6 frietaardappelen  
 olijfolie  
 boter  
 peper en zout  
 Voor de choronsaus:  
 2 dl droge, witte wijn  
 2 dl dragonazijn  
 2 sjalotjes  
 4 el fijngehakte dragon  
 2 blaadjes laurier  
 5 eidooiers  
 50 g boter, gesmolten  
 1 el fijngehakte kervel  
 1 el tomatenpuree

**Recept**

Verwarm de friteuse voor op 160°C.

Schil de aardappelen en snijd in frietjes. Spoel onder koud water en dep goed droog. Bak ze 5 minuten in frituurolie van 160°C. Laat de frietjes volledig afkoelen.

Verwarm de oven voor op 220°C.

Maak de herfstsalade

Pel de rode uien en snijd in partjes. Schil de pastinaken en snijd in reepjes. Schep alles samen met de pompoenblokjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Hussel met een scheutje olijfolie en kruid met peper en zout.

Plaats 20 minuten in de oven. Schep af en toe om.

Druppel de honing over de groenten en schep alles om. Zet nogmaals 5 minuten in de oven.

Bak de champignons goudbruin in wat boter. Voeg de peterse lie toe en kruid met peper en zout. Schep de champignons onder de warme groenten en breng op smaak met de witte wijnazijn.

Maak de saus

Snipper de sjalotten fijn.

Kook de witte wijn met de dragonazijn, sjalotten, dragon, laurier en een snuifje zout tot een derde in op een zacht vuur. Giet door een zeef.

Voeg de eierdooiers één voor één toe en klop op au bain-marie tot de saus begint in te dikken. Verwarm de tomatenpuree 30 seconden in de microgolfoven met een scheutje water, roer los en voeg toe.

Voeg nu druppelsgewijs en onder voortdurend kloppen de gesmolten boter toe. Werk af met de kervel.

Bak de steaks

Kruid de steaks met peper en zout en bak ze 3 minuten langs elke kant in boter goudbruin.

Bak de frietjes af in olie van 175°C tot ze mooi goudbruin zien.

Serveer de steak met de frietjes, sla en choronsaus.

## Boef stroganoff



Boef stroganoff, dat ken je waarschijnlijk als een stoofpotje met een pittig sausje. Wij gaven deze Russische klassieker een Belgische twist met een stukje vlees van bij ons. Lekker met frietjes!

**Ingrediënten**

4 rundsteaks

2 rode paprika's

4 tomaten

2 middelgrote uien

2 teentje knoflook

boter

1 dl wodka

3 dl room

peper en zout

1 takje tijm

1 blaadje laurier

paprikapoeder

tabasco

Frietjes

4 frietaardappelen

zout

Salade

1 krop sla

3 eetl olijfolie

1 eetl azijn

peper en zout

sjalot

trostomaten - snacktomaatjes

**Recept**

Haal de steaks uit de koelkast zodat deze al kunnen acclimatiseren.

Verwarm de friteuse op 160°.

Schil de frietaardappelen, snijd in frietjes. Spoel de frietjes in koud water en dep ze droog met een propere keukenhanddoek. Bak een eerste keer ongeveer 5 minuten op 160 graden in de friteuse. Laat uitlekken en afkoelen op keukenpapier.

Schil de paprika's met een dunschiller. Snijd in vier, verwijder de zaadjes en zaadlijsten en snijd in blokjes.

Snijd een kruis aan de onderzijde van de tomaten en dompel de tomaten tien seconden onder in kokend water, laat ze schrikken in koud water en verwijder de pel. Verwijder de pitjes en snijd in blokjes. Snijd de uien en knoflook fijn.

Verhit de boter in een pan en bak de steak naargelang je voorkeur. Haal de steak uit de pan en laat even rusten op een bord. Maak vervolgens de saus in dezelfde pan. Stoof de fijngesneden paprika, knoflook en ui aan. Kruid met tijm, laurier en paprikapoeder. Laat de paprika gaar worden en flambeer met de wodka. Voeg de room toe. Laat op een laag vuur inkoken tot sausdiktje, voeg de tomatenstukjes toe en kruid met peper, zout en tabasco.

Verwarm de friteuse op 180°

Maak de sla schoon, spoel hem in koud water en zwier droog.

Snijd de snacktomaatjes in 4.

Pel de sjalot en snijd in fijne ringen. Doe de sjalot en tomaatjes bij de sla. Meng met de olijfolie en azijn. Kruid met peper en zout.

Bak de frietjes voor een tweede maal op 180° gedurende enkele minuten.

Leg de steak op het bord en overgiet met de stroganoffsous.

Serveren met de verse frietjes en salade.



# Kleine aankondigingen

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

## IMMO

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

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

**TE KOOP:** GOED RENDERENDE BEENHOUWERIJ + WOONST –  
WEGENS PENSIOENLEEFTIJD – REGIO KUST. TEL.: 0478 41 95 28

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

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

## MATERIAAL

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

**TE KOOP:** TWEEDEHANDS GROTE KOOKKETELS.  
TEL.: VAN GOOL 03/6663000 - 0477 666871

## ZOEKERTJESBON

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

TARIEF per inlassing	
1	€ 10,46
2	€ 15,62
3	€ 20,87
4	€ 26,13
5	€ 31,33
6	€ 36,54
7	€ 41,79
8	€ 47
9	€ 52,26

Supplement voor schrijven bureel blad: € 1,24

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

Naam: .....

Adres: .....

Postnr. .... Gemeente: .....

Terug te sturen naar DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ,  
Houba de Strooperlaan, 784 bus 6 - 1020 Brussel

Slagerij Herssens, Wetteren



WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



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



# Word ambassadeur LEKKER VAN BIJ ONS

en deel met iedereen  
jouw passie voor lokaal

Belgische voedingsproducten zijn van wereldklasse. Veel consumenten vinden kwaliteit vanzelfsprekend, maar dat is het niet. Ons vakmanschap staat garant voor deze topkwaliteit.

Ben jij ook fier op onze inlandse producten en wil je de voorkeur voor lokale producten mee versterken? Onderteken dan het charter 'Voedsel verbindt boer en burger' en bouw mee aan een community die landbouwers, voedingsprofessionals en consumenten met elkaar verbindt. Zo kan je inspiratie opdoen en in contact komen met andere ambassadeurs.

Teken vandaag nog in en ontvang gratis promotiemateriaal als 'ambassadeur Lekker van bij ons'.

ALLE INFO OP:

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



# Vlaanderen zet lokale voeding op de kaart

Hilde Crevits, Vlaams minister van Economie, Landbouw en Voeding, heeft samen met VLAM (het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing) de aftrap gegeven voor een initiatief dat het belang en de eigenheid van onze lokale voeding stevig en op lange termijn in de kijker zet.



31 Vlaamse federaties en verenigingen uit de voedingssector, horeca en handel hebben hun schouders gezet onder een brede waaier van tastbare acties die de lokale voeding in de kijker zetten. Het label "Lekker van bij ons" is de kapstok waarmee voeding van bij ons in de toekomst breed gepromoot zal worden.

Zowel de Belgische keuken als de basisproducten die er deel van uitmaken behoren tot de absolute wereldtop. Dat is in de eerste plaats de verdienste van degelijk vakmanschap in alle geledingen van onze voedingsindustrie. Dat vakmanschap verdient meer aandacht en applaus en het nieuwe logo met ambassadeurschap voor al die vakmensen zet dat extra in de kijker.

De komende maanden zal er ingezet worden op het werven van ambassadeurs, het uitwerken van educatieve projecten en de maand van lokale voeding. Beenhouwers die zich engageren, zullen het label 'Ambassadeur Lekker van bij ons' kunnen gebruiken.

Om uw klanten te laten weten dat u meedoet zijn er o.a een sticker, een muurplaat, een toogdisplay en een kledingpin gemaakt die u krijgt als u zich inschrijft. U kan zich inschrijven op Meat Expo en het materiaal direct mee naar huis nemen.

Mei wordt vanaf 2022 de maand van producten van bij ons. Tijdens deze maand zal de hele keten lokale voeding extra in de kijker zetten.

Het is de bedoeling dat we met deze sectoroverschrijdende actie de fierheid voor lokale voeding aanwakkeren, de voorkeur voor deze producten stimuleren, de herkenbaarheid van het lokale product verhogen en zowel de consument als de professionaal bewuster doen kiezen voor producten van bij ons.

(\*) Dit project berust op de actieve samenwerking tussen VLAM, het Departement Landbouw en Visserij van de Vlaamse Overheid, Algemeen Boerensyndicaat, Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie, Belgapom, BioForum, Boerenbond, Belgische Kalfsvleessector, Comeos, Federatie van het Belgisch Vlees, Fenavian, FERM, Fevia Vlaanderen, Groene Kring, Horeca Vlaanderen, Jong ABS, De Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Landsbond Pluimvee, Nationaal Verbond van Eierhandelaars, Nationaal Verbond van Pluimveeslachthuizen, Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties, Federatie van de Belgische groenteverwerking, Rederscentrale, UNIZO/ Buurtsuper.be, Vereniging van Industriële Pluimveeslachthuizen van België, Federatie van Vishandelaars, VISGRO, Steunpunt Streekproducten, Vereniging van Vlaamse Steden en Gemeenten en Vereniging van de Vlaamse Provincies.



# Word ambassadeur 'Lekker van bij ons' ... en zet vlees van bij ons mee in de schijnwerpers

Ben je fier op lekkers van hier? En bied je vlees van bij ons aan in je slagerij? Dan ben je de geknipte persoon om de liefde voor lokaal lekkers en je vakmanschap uit te dragen, net als honderden andere ambassadeurs 'Lekker van bij ons.' Zo help je de voorkeur voor lokale voeding en mee te versterken bij alle Vlamingen.

Schrijf je hieronder in en ontvang gratis promomateriaal om vlees van bij ons in de kijker te zetten. Meer info vind je op [www.voedselverbindtboerenburger.be](http://www.voedselverbindtboerenburger.be), een initiatief van Vlaams minister van Landbouw en Voeding Hilde Crevits, VLAM, het Departement Landbouw en Visserij en de voedselproductie, -verwerking, handel en horeca.

Vul het onderstaande formulier volledig in en breng het mee naar Meat Expo, waar je het op de stand van de Landsbond kunt deponeren. Graag tot dan!



**Word ambassadeur  
LEKKER VAN BIJ ONS**

en deel met iedereen  
jouw passie voor lokaal

Belgische voedingsproducten zijn van wereldklasse. Veel consumenten vinden kwaliteit vanzelfsprekend, maar dat is het niet. Ons vakmanschap staat garant voor deze topkwaliteit.

Ben jij ook fier op onze inlandse producten en wil je de voorkeur voor lokale producten mee versterken? Onderteken dan het charter 'Voedsel verbindt boer en burger' en bouw mee aan een community die landbouwers, voedingsprofessionals en consumenten met elkaar verbindt. Zo kan je inspiratie opdoen en in contact komen met andere ambassadeurs.

Teken vandaag nog in en ontvang gratis promotiemateriaal als 'ambassadeur Lekker van bij ons'.

ALLE INFO OP:  
[www.voedselverbindtboerenburger.be](http://www.voedselverbindtboerenburger.be)

## INSCHRIJVINGSFORMULIER

Slagerij: .....

Voornaam: ..... Achternaam: .....

Adres: .....

Postcode: ..... Plaats: .....

BTW- of ondernemingsnummer: .....

Telefoon of gsm-nummer: .....

Website: .....

Korte omschrijving van je activiteiten: .....

Hoe breng jij lokaal lekkers naar de voorgrond?

.....

.....

.....

Ik schrijf me graag in voor de nieuwsbrief van 'Voedsel verbindt boer & burger'.

Ik bevestig de kennisname en aanvaarding van de verwerking van de meegedeelde persoonsgegevens door VLAM vzw volgens de voorwaarden opgenomen in de privacyvoorwaarden op [www.voedselverbindtboerenburger.be](http://www.voedselverbindtboerenburger.be). De gegevens worden gebruikt voor de verzending van de ambassadeursnieuwsbrief en worden voor 5 jaar bijgehouden.

Ik bevestig de kennisname en aanvaarding van het gebruiksreglement van het label 'ambassadeur Lekker van bij ons'. Volgens de voorwaarden opgenomen in het gebruiksreglement, te vinden op [www.vlaanderen.be/vlam/gebruiksreglement](http://www.vlaanderen.be/vlam/gebruiksreglement).

Ik bevestig de kennisname en aanvaarding van de verwerking van de meegedeelde persoonsgegevens door VLAM.

Volgens de voorwaarden opgenomen in het gebruiksreglement en de privacyvoorwaarden. De gegevens worden gebruikt voor de administratieve verwerking van je aanvraag en worden voor 5 jaar bijgehouden.

## Lokerse paardenworsten, een lekker succesverhaal



**Streekproducten zijn in en daar weten ze in Lokeren alles van. Nog voor Vlam het label "Erkend streekproduct" op de markt bracht waren de Lokerse slaggers al decennia lang bekend om dit oerdegelijk ambachtelijk product dat van generatie op generatie werd doorgegeven. In 2007 werd beslist om de stap naar een erkenning te zetten, een unicum want zowat alle slaggers van Lokeren kwamen samen en verenigden zich in een producentenvereniging die de promotie van hun streekproduct moest lanceren. Het stadsbestuur deed zijn duit in het zakje en voorzag een jaarlijkse financiële bijdrage, maar ook de slaggers lieten zich niet onbetuigd en op de nieuwjaarsreceptie's van de stad zijn ze present met wat dacht je, de Lokerse paardenworsten. Enkele duizend Lokeraars laten het zich smaken terwijl het vuurwerk losbarst. Ook Willy Linthout, Lokeraar en tekenaar van de stripalbums van Urbanus, kon aan de verleiding niet weerstaan en in 2009 verscheen hun 133<sup>e</sup> strip en de titel, hoe kan het anders? Lokerse paardenworsten.**

Het streekproduct kreeg in 2011 onverwacht extra promotie tot in het buitenland, toen de Britse rocklegende Morrissey, fervent vegetariër, liet weten niet te willen optreden wanneer op de Lokerse feesten, goed voor duizenden feestgangers, onze Lokerse paardenworsten zouden verkocht worden, een compromis door een vleesloze dag in te lassen was de oplossing maar zodoende werden de Lokerse paardenworsten wereldnieuws.

Met veel enthousiasme en onder impuls van voorzitter Frank De Nul werd in 2019 de uitdaging aangegaan om deel te nemen aan de wedstrijd "Het streekproduct van het jaar" en na een spannende strijd zijn de Lokerse paardenworsten als winnaar geselecteerd.

Ook nu komt er onverwacht een promo, op de afgeslankte Lokerse feesten werd op 3 augustus 2021 een interessant boekje voorgesteld, een creatie van Stany Pensaert waarin de geschiedenis en leuke verhalen zijn gebundeld samen met het unieke recept om deze lekkernij te bereiden.

Dit hebbeding is te koop bij de Lokerse slaggers en bij Toerisme Lokeren en kost € 7,00.

Wie nog meer wil te weten komen over de Lokerse paardenworsten kan terecht in het stadsmuseum op de markt in Lokeren waar het nationaal beenhouwersmuseum is gevestigd, een must voor elke slager jong en oud, nostalgie en verwondering voor de tijd van toen vindt u in de slachtstal, de werkplaats en de winkel. U bent van harte

welkom in het stadsmuseum elke namiddag behalve op maandag en dinsdag en ook op zondagvoormiddag, de inkom is gratis. Een geleid bezoek is eveneens mogelijk en moet aangevraagd worden aan Toerisme Lokeren tel. 09 340 94 74. In de verschillende horecazaken wordt dit streekproduct aangeboden, een smakelijke afsluiter van een dagje Lokeren.

Deze successtory is enkel mogelijk geworden door de echte collegiale samenwerking van de Lokerse slaggers en door het vakmanschap en de unieke bereiding van onze Lokerse trots.

de **5** SECONDEN  
REGEL IS  
EEN FABELTJE



Onze gietvloeren  
op 1 dag niet



voldoet aan de strengste hygiënische en veiligheidsvoorwaarden (HACCP)

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



MEAT EXPO

26-27-28-29  
SEPTEMBER 2021  
KORTRIJK XPO

EINDELIJK ZIEN WE ELKAAR WEER!

**NIEUWE INSPIRATIE EN FRISSE IDEEËN. VAKMANSCHAP** met de Eurobeef Vakwedstrijden, Meesterschapswedstrijd, Junior-Cup, Gouden Mes, demo's door de slagersleerlingen, Innovation Awards, Dag van het Vlees,...  
Bezoek ook de bakkersbeurs Broodway en de delicatessenbeurs Taste of Tavola. En natuurlijk vol  
**AMBIANCE & GEZELLIGHEID.**

GRATIS BEZOEKEN MET **CODE 724**

Vooraf registreren via [www.meatexpo.be](http://www.meatexpo.be)

ZO: 10.00 - 19.00  
MA-DI-WOE: 11.00 - 19.00

**PROGRAMMA**

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

**PARTNER**



**SPONSOR**

**VLAM.be**



**WWW.MEATEXPO.BE**

DOORNIKSESTEENWEG 216, 8500 KORTRIJK · T 056 24 11 11 · MEATEXPO@KORTRIJKXPO.COM · f MEATEXPO · @MEAT.EXPO



# MEAT EXPO

26-29/09 2021

KORTRIJK XPO

EINDELIJK ZIEN WE ELKAAR WEER!

## MEAT EXPO 2021 WORDT HET MEMORABELE MOMENT WAAROP WE ELKAAR EINDELIJK WEER ONTMOETEN!

Na 3 jaar wachten en na een te lange periode waarin persoonlijke contacten beperkt waren, verzamelen de slagers van zondag 26 tot en met woensdag 29 september in Kortrijk Xpo voor het vierdaagse feest van het slagersambacht: MEAT EXPO. Op deze gezellige en unieke vakbeurs komen de ondernemers & hun medewerkers alles te weten over vertrouwde leveranciers en nieuwe partners, nieuwe producten, nieuwe technieken en trends. Op de affiche vind je heel wat wedstrijden, demo's & activiteiten. En er wordt verder gekeken dan de grenzen van de slagerswereld. Meat Expo valt opnieuw samen met de bakkersbeurs Broodway, en voor het eerst met de nieuwe delicatessenbeurs Taste of Tavola. Ideeën opdoen en ervaringen uitwisselen met collega's uit andere segmenten van de voedingssector was nog nooit zo eenvoudig.

Want kennis en inspiratie opdoen, nieuwe smaken en producten proeven, persoonlijke ontmoetingen, beleving en fun, genieten van de contacten met uw collega's en de gezelligheid: dat staat op Meat Expo centraal. Het wordt een fijn weerzien na een lange periode!

### » MET DE BLIK OP DE TOEKOMST



Dirk Dupont, voorzitter van Meat Expo:

*“De slagerijsector doet het goed, kijkt vooruit en investeert volop in de toekomst. We zien opvolging in de slagerijen en nieuwe instroom in de sector door jongeren die investeren in kwaliteit en in de nieuwste technologieën. Het mooie bewijs en de beste garantie voor een mooie toekomst voor onze sector! Meat Expo biedt een overzicht van vooruitstrevende producten die de hedendaagse slager en foodspecialist niet mag missen. Een unieke kans dus voor ervaren slagers én nieuwe ondernemers om nieuwe producten te vinden en te ontdekken wat er in de sector beweegt.*”

*Onze exposanten kijken er naar uit om hun klanten en contacten te mogen verwelkomen. Want fysieke klantencontacten zijn altijd – en zeker in deze bijzondere tijden – zeer belangrijk. Meat Expo*

*wordt een memorabel moment om samen terug te blikken naar het afgelopen jaar waarin het vertrouwen van de consument in de slager en de omzet een sterke boost kreeg, maar waarin ook keihard gewerkt moest worden om de klanten te bedienen. Onze exposanten staan klaar om, als trouwe partners van de slagers in mooie & in lastige tijden, nu voluit samen te werken aan het succes van morgen.*

*Met de ruime openingsuren (op zondag van 10.00-19.00 en op maandag-dinsdag-woensdag van 11.00-19.00u) kan je de vakbeurs bezoeken in alle rust en wanneer het je best past. Zo haal je het maximum uit jouw beursbezoek.”*

Met Meat Expo, en daarnaast de bakkersbeurs Broodway & – nieuw in 2021 – ook een unieke selectie van hoogwaardige delicatessen op Taste of Tavola, zijn in Kortrijk Xpo maar liefst 6 beurshallen aan inspiratie & nieuwigheden te vinden. Op vandaag zijn meer dan 300 exposanten aangemeld. Heel wat vertrouwde leveranciers en trouwe exposanten van Meat Expo zijn ook deze editie van de partij. Zij stellen producten, materialen en uitrusting voor waarmee de slager/traiteur morgen het verschil maakt. En uiteraard zijn er ook tal van bedrijven voor het eerst op de vakbeurs aanwezig. Dit zorgt voor een uniek aanbod van alles wat je voor jouw onderneming nodig hebt, waarbij zowel





trouwe als nieuwe bezoekers van Meat Expo mogen rekenen op heel wat nieuwe ontdekkingen. → Ontdek de exposanten op [www.meatexpo.be](http://www.meatexpo.be)

Mis ook de Innovation Award niet die de beste innovaties in de kijker zet en de perfecte uitvalsbasis vormt om nieuwigheden te ontdekken. Onze vakjury reikt de Innovation Award 2021 uit aan de beste innovatie uit food en uit non-food. Breng als bezoeker ook jouw stem uit, en bepaal zo mee aan welke innovatie de publieksprijs mag worden toegekend.

### » SCHITTEREND PROGRAMMA MET ALLE AANDACHT VOOR HET SLAGERSAMBACHT

#### » Live op de beursvloer: volg de jurering van de Eurobeef Vakwedstrijden, Junior-Cup en Meesterschapswedstrijd

Het vakmanschap van de slagers staat helemaal centraal bij de Eurobeef Vakwedstrijden. Deze wedstrijd wordt door de Landsbond voor de 10e keer georganiseerd tijdens Meat Expo. Zowel gevestigde slagers als leerlingen kunnen hun producten inzenden en laten beoordelen door een professionele jury. Voor elke deelnemer levert het juryrapport bijzonder waardevolle inzichten op en een mooie kans om producten eventueel verder te perfectioneren. Voor elk bekroond product ontvangen de deelnemers een diploma, waarmee ze in hun slagerij hun vakmanschap in de kijker kunnen zetten: een prachtige promotie voor hun ambachtelijke producten.

Bovendien zijn er ook de felbegeerde trofeeën, die de ultieme bekroning voor jouw werk kunnen zijn: de Gouden, Zilveren en Bronzen Eurobeef ; de Gouden Poem en de Junior Cup.

Met de hulp van een enthousiaste ploeg van 125 juryleden en

medewerkers, worden honderden inzendingen beoordeeld, en daarna geëxposeerd in een gekoelde vitrine. Zo wordt deze koelcel een indrukwekkend uitstalraam met absolute topproducten als eerbetoon aan het vakmanschap van onze beenhouwers. Deze Vakwedstrijden kan u maar 1x om de 3 jaar bewonderen ; mis deze kans dus niet!

→ **Deelnemen kan nog!** Schrijf in vóór eind augustus en breng je producten op 26 september binnen.  
Info via [www.meatexpo.be/eurobeef](http://www.meatexpo.be/eurobeef) of via [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be)

*Jurering: live te volgen op zondag 26 september in hall 4*

*Expositie: doorlopend*

*Prijsuitreiking: dinsdag 28 september om 18.00u in Kortrijk Xpo Meeting Center*

*Ophalen diploma's: dinsdag 28 september*

#### » Wie wordt de Beste Beenhouwer van België 2021-2024?

Met Pierre Molle (Beste Beenhouwer 2011-2013), Didier Van De Castele (Beste Beenhouwer 2013-2015), Erwin Mertens (Beste Beenhouwer 2015-2018) en Filip Vermeulen (Beste Beenhouwer 2018-2021) kaapten zeer sterke vakmannen deze prestigieuze titel al eerder weg. Het is in spanning afwachten wie hen opvolgt en "Beste Beenhouwer van België" wordt! De kandidaten die meedingen naar de titel van Beste Beenhouwer van België 2021, gaan de strijd aan met 4 vleesproducten: ambachtelijk gekookte beenham, ambachtelijke rauwe beenham, salami en Parijse worst.

Deze Officiële Meesterschapswedstrijd staat onder het toezicht van de heer David Clarinval – Minister van Middenstand – en bekroont de vijf beste Belgische beenhouwers. De titel van





Beste Beenhouwer van België is bijzonder prestigieus, en mag rekenen op massale persbelangstelling. De winnaars van deze prestigieuze wedstrijd ontvangen op 28 september persoonlijk van de Minister van Middenstand hun diploma en kenteken.

→ **Inschrijven voor de vakwedstrijden kan nog tot eind augustus** via het inschrijvingsformulier op [www.meatexpo.be](http://www.meatexpo.be) en op [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be)

*Jurering: live te volgen op zondag 26 september in hall 4*

*Expositie: doorlopend*

*Prijzuitreiking: dinsdag 28 september om 18.00u in Kortrijk Xpo Meeting Center*

#### ▶▶ HET GOUDEN MES 2021

Vlees, van karkas tot toonbankklaar product en panklaar gerecht. Een sterk staaltje vakmanschap door de geselecteerde leerlingen uit de leertijd / duaal leren. De slaggers in opleiding moeten er met diverse opdrachten en onder stevige tijdsdruk hun vakmanschap bewijzen: uitbenen van een ribstuk, afvliezen van een gepeld schouderblad, verwerken van gehakt + spek tot 3 vlogklare / panklare producten. Het Gouden Mes wordt ingericht door de Landsbond en Syntra West.

*Wedstrijd en proclamatie: maandag 27 september in hall 4*

#### ▶▶ De youngsters uit de slagerijscholen aan het werk

Zes Belgische slagerijscholen uit het dagonderwijs vaardigen 2 leerlingen af die hun creativiteit tonen in een opgelegde discipline binnen een bepaald tijdsbestek. Iedere deelnemer gaat aan de slag met eenzelfde startpakket en maakt een gourmet-, tepanyaki- of fondueschotel.

*Demo op dinsdag 28 september in hall 4*

#### ▶▶ Dag van het Vlees

Consumenten vragen steeds meer informatie over het vlees dat je verkoopt in je toonbank. Waar komt het vlees vandaan? Is vlees nu gezond, of niet? Is het waar dat vlees zo'n grote impact op het milieu heeft? Professor Frédéric Leroy geeft de wetenschappelijk onderbouwde argumenten om alle vragen van de consument correct te beantwoorden.

De lezing bijwonen? Inschrijving is gratis, maar verplicht en kan via [www.meatexpo.be/DagVanHetVlees](http://www.meatexpo.be/DagVanHetVlees) of via [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be). →

**Maar opgelet:** het aantal beschikbare plaatsen is beperkt!

*Lezing op woensdag 29 september van 10.30-12.00u in zaal XXL van Kortrijk Xpo Meeting Center*

*Spreker: Prof. Frédéric Leroy, voorzitter van de academische vereniging BAMST (Belgian Association of Meat Science and Technology) en professor Voedingsbiotechnologie aan de VUB*  
*Organisatie: Landsbond der Beenhouwers en Fenavian*

#### ▶▶ DE INNOVATION AWARDS

De Innovation Awards zetten de beste nieuwe producten van de beurs in de kijker. Er worden 3 prijzen uitgereikt op dinsdagavond 28 september:

- Innovation Award Food
- Innovation Award Non-Food
- Publieksprijs: stem tot en met dinsdag 28 september om 16u op het product van jouw keuze en bepaal zo mee wie de Meat Expo Publieksprijs wint!

*Expositie doorlopend in hall 3. Je kan je stem uitbrengen op vertoon van je bezoekersbadge.*

*Bekendmaking van de winnaars op dinsdag 28 september om 19.30u*

## » BEZOEK OOK DE BAKKERSBEURS BROODWAY & DE DELICATESSEN-BEURS TASTE OF TAVOLA

Bezoekers van Meat Expo hebben ook gratis toegang tot Broodway – de vakbeurs voor de bakkers, banketbakkers, chocoladebewerkers en ijsbereiders (hall 1-6-Rambla) en tot Taste of Tavola – de nieuwe vakbeurs met een selectie van premium food & drinks (hall 5) als voorproefje van de grote, internationale editie van Tavola in 2022. Zo kan je óver de grenzen van je vak kijken, er extra inspiratie halen, en ideeën en ervaringen met je collega's uitwisselen.

*Broodway (hall 1-6-Rambla) & Taste of Tavola (hall 5) vinden gelijktijdig en naast Meat Expo plaats*

## » BLIJF OP DE HOOGTE

De laatste nieuwtjes, de meest actuele exposantenlijst, de winnaars van de wedstrijden, .... Dit alles en veel meer vind je op onze website [www.meatexpo.be](http://www.meatexpo.be) en op onze social media: [www.facebook.com/MeatExpo](https://www.facebook.com/MeatExpo) & [www.instagram.com/meat.expo](https://www.instagram.com/meat.expo)

## » GRATIS TOEGANG MITS ONLINE REGISTRATIE

Professionals uit de slagerij-, traiteur- en vleessector bezoeken Meat Expo gratis mits voorregistratie op [www.meatexpo.be](http://www.meatexpo.be) met code 724. Met je bezoekersbadge van Meat Expo heb je bovendien gratis toegang tot Broodway en tot Taste of Tavola.

## » CORONAMAATREGELEN?

Vakbeurzen vallen onder het Handelsprotocol, net zoals slagerijen, supermarkten en winkelcentra. De geldende richtlijnen in jouw zaak zijn dus ook gewoon van toepassing op Meat Expo. En natuurlijk kan je bij de exposanten ook producten proeven en een glaasje drinken, of lunchen in The Greenhouse. Met het volle respect voor alle geldende richtlijnen, zijn we er van overtuigd dat deze Meat Expo voor bezoekers en exposanten een heerlijk weerzien en een memorabele editie wordt!

## PRAKTISCH

Meat Expo 2021

26 – 27 – 28 – 29 september 2021

Kortrijk Xpo (hall 2, 3 & 4)

zondag 26 september: 10.00-19.00u

maandag 27, dinsdag 28 en woensdag 29 september: 11.00-19.00u

Gratis toegang voor professionals na registratie op [www.meatexpo.be](http://www.meatexpo.be) met code 724.

Bezoekers van Meat Expo hebben ook gratis toegang tot Broodway & Taste of Tavola.

Info:

Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk

T 056 24 11 11

[meatexpo@kortrijkxpo.com](mailto:meatexpo@kortrijkxpo.com)

Volg de laatste nieuwtjes en updates via

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

[www.facebook.com/MeatExpo](https://www.facebook.com/MeatExpo)

[www.instagram.com/meat.expo](https://www.instagram.com/meat.expo)

Een up-to-date overzicht van de exposanten vind je op

[www.meatexpo.be/exposanten](http://www.meatexpo.be/exposanten).

De voorlopige exposantenlijst (op datum van 31 juli 2021):

# EXPOSANTENLIJST

AB MAURI BELGIUM	MERELBEKE	BE	6121
ACEITES TIERRA DE SOL	OLIAS DEL REY	SP	542
ACM VERMEULEN	HALLE	BE	408
AIGREMONT	FLÉMALLE	BE	160
ALBATROSS LIQUORS	OUTRIJVE	BE	507
ALL FOOD MACHINES	EKE	BE	419
AMEEL CANDY WORLD	ROESELARE	BE	3AQ
AMEEL KOELTECHNIEK	LANGEMARK-POELKAPELLE	BE	351
AMUSE CROQUE	HARELBEKE	BE	591
ANTHONY LAMS	BREDENE	BE	6F
ARTISAN DISTRI	WAASMUNSTER	BE	R16
ARTISO	PULDERBOS-ZANDHOVEN	BE	648
ASEQ	WILRIJK	BE	228
ATELIER PUUR	WORTEGEM-PETEGEM	BE	264
ATIMO CLEANTECH	DE PINTE	BE	109
B&O BAKKERIJ TECHNIEK	OUD-GASTEL	NL	6128
B.D.S.	WAREGEM	BE	101
BAERO	EINDHOVEN	NL	215
BAKBOEK	DILSEM-STOKKEM	BE	R13
BAKKERIJTECHNIEK	MOL	BE	6107
BAKMEESTERS	ROESELARE	BE	1160
BANKET SCHUIM	PANNINGEN	NL	6B
BEKO GROOTHANDEL	VEGHEL	NL	1126
BELFOND	OOSTERZELE	BE	550
BELGAGEL - COUP DE PATES	BRUXELLES	BE	6113
BEST- MATIC	MECHELEN	BE	2S
BIERES DE CHIMAY	BAILEUX	BE	564
BIZERBA BELGIUM	ZELLIK	BE	4203
BK MARKET TRAILERS	BARNEVELD	NL	320
BODART & CO	WILRIJK	BE	259
BOER OLIVIER	DIKSUIDE	BE	5100
BOSSUYT SHOP INTERIORS	KUURNE	BE	211
BOTANICA SPICES BY QUE PASA COCKTAILS	HEUSDEN-ZOLDER	BE	560
BRAINE LIGHT	BILZEN	BE	234
BRASVAR	NEVELE	BE	4A
BRUYERRE	GOSSELIES	BE	6118
BUEN GUSTO	DENDERMONDE	BE	574
BUONSENSO	AARTSELAAR	BE	5141
CABRAL	MALDEGEM	BE	427
CALLEBAUT - MONA LISA DECORATIONS	WIEZE	BE	1164
CALUWE ARTISAN	WOMMELGEM	BE	144
CAMINO DE ANIBAL	ALBACETE	SP	542
CASTILLA-LA MANCHA REGION	TOLEDO	SP	542
CD CONSTRUCTS	ROESELARE	BE	425
CDS AUTOMATEN	MOESKROEN	BE	2F
CERES	BRUSSEL	BE	1122
CHOC-O-LAIT	NINOVE	BE	616
CHOCOLAT ESSENTIEL	LEUVEN	BE	595
CHOCOLATE WORLD	HOBOKEN	BE	677
CLAERHOUT COMPUTER ENGINEERING	OOSTERZELE	BE	220
CLARA BELLA	EPE	NL	4G
CLEVERMAC	OOSTENDE	BE	363
CNUDDÉ	BEVEREN (LEIE)	BE	130
CONFIDAS	DRONGEN (Gent)	BE	3AU
CONFISERIE RENÉE	WINGENE	BE	2P
CONTINUANS	HASSELT	BE	3D
CRETEL	GENT	BE	491
CSB BENELUX	BREDA	NL	337
CURT'S JAM	GEEL	BE	585



D. VAN DER POL & ZONEN	WIJK EN AALBURG	NL	190	GLORIUS	HOUTHULST	BE	41, 4J
D.R.D.	TREMELO	BE	154	GODDERIS	EKE-NAZARETH	BE	195
DAILY SIRUPI	LASNE	BE	5144	GOOD MEAT	AALTER	BE	5143
DANIS	ARDOOIE - KOOLSKAMP	BE	4122	GOURMET WAFFLES & HONEY	MELLE	BE	523
DANISH CROWN FOODS	HAARLEM	NL	567	GOUT	GEMBLOUX	BE	5139
DAVIGEL	BORNEM	BE	460	GREENOMIC DELIKATESSEN	ESSLINGEN	GE	538
DAWN FOODS BENELUX	OOSTERHOUT	NL	683	GREEN MOBILITY GROUP	OOSTENDE	BE	339
DAWSONGROUP	ROTTERDAM	NL	346	GUY TROCH IMPORT	WETTEREN	BE	545
DE AMBACHERIE	OOSTBURG	NL	586	HANDGEMAAKT BROOD	ALKMAAR	NL	5138
DECOMAC	BRUGGE	BE	244	HANOT VENDING	RANST	BE	201
DECONINCK & ARCHIE	HARELBEKE	BE	4115	HEIN	STRASSEN	LUX	601b
DELEVE PRODUCTS	MOUSCRON	BE	186	HET GEEL GENOT	TERNAT	BE	6D
DELGIRO	VICHTE	BE	607	HHS RVS-PRODUCTEN	HALL	NL	430
DELIFRANCE BELUX	NIVELLES	BE	649	HILLEWAERT	KNOKKE	BE	244
DELISAUCE	ZEEBRUGGE	BE	5137	HILUX	KNOKKE	BE	244
DELL'ORO - VINAL FOOD	WOMMELGEM	BE	R42	HOFKIP	MENEN	BE	404
DELUXE DISTILLERY	KUURNE	BE	596	HOLEKI	WETTEREN	BE	6158
DELY WAFELS	ESTAIMPUIS	BE	506	HOLLEBEEKHOEVE	KRUIBEKE	BE	258
DEVAFLOOR	HERENTALS	BE	2A	HORECATOUCH	ZOTTEGEM	BE	685
DEWECO	KONTICH	BE	241	HOSA - DFT	MOESKROEN	BE	433
DIBAL BELGIË	WETTEREN	BE	4119	HOUSE OF TALENTS	KORTRIJK	BE	4108
DIDESS FOR BAKERIES	GIERLE	BE	106	HVD	DENDERHOUTEM	BE	1104
DIGI BELGIUM	WILRIJK	BE	203	HYGIPANEL	SINT-LIEVENS-HOUTEM	BE	2E
DISTRINOX	WAVRE	BE	114	IMAGOPACKGROUP	DEERLIJK	BE	405
DIVERSI FOODS	ERPE-MERE	BE	R26	IMPERIAL MEAT PRODUCTS	LOVENDEGEM	BE	4208
DOLCERIA ALBA	OOSTDUINKERKE	BE	R62	INCOTECH	MERELBEKE	BE	377
DOSSCHE MILLS	DEINZE	BE	113	INNOVIS	UKKEL	BE	361
DÛBÛR NEDERLAND	OOSTERHOUT	NL	6145	INTEGRAL INTERIEUR	EEKLO	BE	312
DUPONT	ZWEVEGEM	BE	260	INTER-CONFORT	NIVELLES	BE	237
DUROC D'OLIVES	LOCHRISTI	BE	429	INVITALIS BENELUX	DEN HAAG	NL	365
E.C.D.	WILRIJK	BE	155	IQ4U	HEUSDEN-ZOLDER	BE	173
EASY PAYMENT SERVICES	DENDERHOUTEM	BE	3B	ISIGNY SAINTE MERE	ISIGNY SUR MER	FR	6151
EB FLEISCHEREI WERKZEUGE	REMSCHIED	DE	415	ISOKONSTRUKT	LOKEREN	BE	328
EGGERMONT PROF. FOOD EQUIPMENT	IEPER	BE	449	ITAL FOODS	DE PINTE	BE	520
ELISE CONFISERIE	SINT-GILLIS-WAAS	BE	3AT	ITREFLEX	MALDEGEM	BE	475
ELPRESS	BOXMEER	NL	458	IVAN BAKKERIJMACHINES	BRUGGE	BE	620
ELRA BEHEER	WERNHOUT	NL	6147	JAC	LIEGE	BE	184
EQUINOX	WIJNEGEM	BE	575	JADE	OEKENE	BE	272
ERMA VLEESWAREN	WAREGEM	BE	4B	JARA SOLUTIONS	HUPPAYE	BE	R15
ES TEXTIEL	SIJSELE	BE	2K	JODI	LO-RENINGE	BE	618
ESPERA-BELGIUM	HOLSBEEK	BE	486	JORAPACK	AALTER	BE	221
ETHIQUABLE	WAREMME	BE	6A	JORIBA INDUSTRIAL BAKERY	SINT-ELOOIS-WINKEL	BE	187
ETIMEDIA	MECHELEN	BE	R70	JUSRE	BEERNEM	BE	3AP
EUROKIP	TEMSE	BE	482	K&F DE PAUW	ZELZATE	BE	1117
EVOLUTION MEDIA GROUP	WIELSBEKE	BE	329	KALMEIJER	DEN HAAG	NL	167
FARMCHIX	MENEN	BE	549	KAROW - AROMEN	VEENENDAAL	NL	1171
FÉDÉRATION NATIONALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE	BRUXELLES	BE	400	KASSASERVICE	BUGGENHOUT	BE	6123
FINCIOEN	KNOKKE - HEIST	BE	R37	KOFFIE KAN	WENDUINE	BE	143
FOOD & VISION	MENEN	BE	6156	KOMPLET BENELUX	DRINKLANGE	LUX	6112
FOODISTRI	EDEGEM	BE	5140	KÖNIG BENELUX	NOORDELOOS	NL	R19
FOOD FELLOWS	MAASDIJK	NL	561	KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOUWERS, SPEKSLAGERS & TRAITEURS VAN BELGIË	BRUSSEL	BE	400
FRANKY FRESH FOOD	WORTEGEM-PETEGEM	BE	416	KRIJN VERWIJS	YERSEKE	NL	580
FRIGOMIL	MEISE	BE	213	KRIKET	ANDERLECHT	BE	5131
FRIS GEDROOGD FRUIT	DEN HAAG	NL	512	LA BUENA TIERRA	HALEN	BE	536
GALANA - BELDESSERT - PAGOTINI	WAREGEM	BE	613	LA CONCORDE	MERCHTEM	BE	6E
GAMMA WOPLA	MOESKROEN	BE	2T	LA PRINCESA FOODS SPAIN	TORHOUT	BE	4K
GANDA FINE FOODS	DESTELBERGEN	BE	2B	LABEL KING	KALMTHOUT	BE	624
GANDA FINE FOODS	DESTELBERGEN	BE	572	LATRE DIRK	DIKSMUIDE	BE	422
GEELS KOFFIE EN THEE	HAARLEM	NL	529	LC COMPANY	ZEEBRUGGE	BE	412
GERALDY KFZ	SCHMELZ	DE	R22	LEMAN CAKE DECORATIONS	MOESKROEN	BE	619
GIN DE BINCHE	PERONNES-LEZ-BINCHE	BE	573	LES CHIPS DE LUCIEN	METTET	BE	596A
GINGKY BY FIVE STARS FOOD	RUISBROEK	BE	524	LINGIER SNOEP EN HORECACENTER	OOSTENDE	BE	1101

LOBSTER FISH	DEERLIJK	BE	5142	SYSMATEC	TURNHOUT	BE	4103
MADAME COCOS	ZWAAG	NL	5135	TEKER	WILLEBROEK	BE	582
MESTDAGH	VEURNE	BE	515	TER GROENE POORTE BAKKERIJSSCHOOL	BRUGGE (SINT-MICHIELS)	BE	6105
MIELE PROFESSIONAL	MOLLEM	BE	2G	TER GROENE POORTE SLAGERIJSSCHOOL	BRUGGE (SINT-MICHIELS)	BE	4191
MISSAULT ROOMIJS	BRUGGE	BE	541	TERREST BEER	HOUTHULST	BE	557
MITERA	LETTERHOUTEM	BE	411	THE BIO VEGGIE COMPANY	WAASMUNSTER	BE	569
MOLENS MORREELS- LIMBOURG	GOOIK	BE	1119	THE JUICY GROUP	LEVAL TRAHEGNIES	BE	514
MOLENS NOVA	MOEN	BE	1118	THE STAFF SOLUTIONS	VICHTE	BE	216
MOLENS T'KINDT	KERKHOVE	BE	625	THINK TOMATO	SINT-DENIJS-WESTREM (GENT)	BE	5100
MONSIEUR BOUDIN	GENT	BE	573A	TOO GOOD TO GO	GENT	BE	R43
MOON GIN	VRASENE	BE	547	TOPP'D	ZOERSEL	BE	5136
MOULIN-DEBAILLIE	KUURNE	BE	481	TOPS VENDING SYSTEMS	HOUTHALEN	BE	111
MULTI ANIMATION	RAAMSDONKVEER	NL	6148	TOTH ALIMENTACION	CIUDAD REAL	SP	542
MULTIWEAR	PELT	BE	2H	TOUCH SYSTEMS	LOVENDEGEM	BE	314
NANUK	MOESKROEN	BE	518	TREIF MASCHINENBAU	OBERLAHR	DE	360
NORBERT PICEU	OOSTKAMP- WAARDAMME	BE	2I	TREUR KAAS	WOERDEN	NL	555
NOVA INVES ACTIVIDADES SLU	CIUDAD REAL	SP	542	TRUFFEL.BE	DEERLIJK	BE	592
ONE2THREE	BRUSSEL	BE	279	TWELVEBELOW	HUGHENDEN VALLEY, BUCKS	UK	548
OPSOMER	KNOKKE-HEIST	BE	611	UNOX SPA	PADOVA	IT	278
PANIFLOWER	MERKSEM	BE	117	V.D.M. SYSTEMS / MORREELS LIMBOURG	WAMBEEK	BE	1119
PANISTAR	NAMECHE	BE	684	VALENTYN - VANHAUWERMEIREN	TERNAT	BE	493
PASTATI	MELLE	BE	5134	VAN COILLIE PRALINEUR	ROESELARE	BE	626
PASTRY SOLUTIONS - PASSO	BRECHT	BE	6131	VAN DEN BROUCKE BAKKERIJMACHINES	ZUIENKERKE	BE	603, 635
PAULUS STUART	BRUSSEL	BE	407	VAN DENDER CHOCOLATES	GROOT-BIJGAARDEN	BE	6115
PCB CREATION	BENFELD CEDEX	FR	6149	VANCOVIENNO	KOEKELARE	BE	589
PEETERS	LANAKEN	BE	131	VANHOUTTE	TORHOUT	BE	275
PIDY	IEPER	BE	6114	VANPARYS CONFISERIE	WOLUWE	BE	R14
PINKI	AALTER	BE	421	VANZEGBROECK KROKET	HEVERLEE	BE	5107
PRESTIGE BREAKFAST	OOSTNIEUWKERKE	BE	170	VBI MACHINES & SERVICES	WESTERLO	BE	R73
PRIMUS WAFER PAPER	OOSTZAAN	NL	612	VDB PLATEAUS	EGEM	BE	189
PROXES BENELUX	NAZARETH	BE	1128	VELDA	ZELE	BE	552
PROXES BENELUX	NAZARETH	BE	431	VELICHE GOURMET / SMET	MOESKROEN	BE	686
PURATOS	GROOT BIJGAARDEN	BE	R30	VERBEKE BAKKERIJMACHINES	SINT LAUREINS	BE	680
QBIT	TORHOUT	BE	235	VERPAKKINGEN GRUYAERT- VDEV	OOSTKAMP	BE	102
QUALITY GUARD	ROESELARE	BE	179	VEWI	OBAIX	BE	5133
QUALITY NUTS	TIENEN	BE	544	VISWAREN BONNET & GROOTHANDEL NIJF	OOSTENDE	BE	525
QUESOS VEGASOTUELAMOS	CHINCHILLA	SP	542	VITAL NOUGAT	DEINZE	BE	6C
RAMARSAN	CIUDAD REAL	SP	542	WALTSON CHIPS	STADEN	BE	565
RAMON PENA / WILKO SERVICES	GALICIE	ES-GA	5138	WILD VERMEERSCH	TORHOUT	BE	526
RANOBO	TURNHOUT	BE	568	WILLY NAESSENS FOOD	WORTEGEM-PETEGEM	BE	416
RATIONAL	ZWIJNDRECHT	BE	262	WILLY WORLD WIDE	WILRIJK	BE	6106
REO VEILING	ROESELARE	BE	577	WIMAG	AALTER	BE	242
RILLETES DE L'ERMITAGE	NESLE	FR	594	WORLDLINE	BRUSSEL	BE	231
ROBOT COUPE	MONT-SAINTE- GENEVIEVE	BE	282	XALIS	STADEN	BE	6132
ROELANDT	ZELE	BE	676	XERXES SOFTWARE	NEVELE	BE	159
ROYAL SMILDE BAKERY	PITTEM	BE	1109				
SABLE BRETON BAKERY	INGELMUNSTER	BE	1115				
SADIE-TOAST	TORHOUT	BE	570				
SANDSTRA	ROESELARE	BE	20				
SEPPE'S GRANOLA	HARELBEKE	BE	599				
SIKA FOOTWEAR BELGIUM	ZWEVEGEM	BE	2R				
SILO SERVICE	KLUISBERGEN	BE	6154				
SLAGERSONLINE.BE	GENT	BE	6150				
SMEVA	VALKENSWAARD	NL	236				
SMO	EEKLO	BE	4102				
SOLAREC	RECOGNE	BE	1124				
SOLCO	LOVENDEGEM	BE	327				
SOLINA	EKE - NAZARETH	BE	4200				
ST MICHEL BISCUITS	Le Controis en Sologne	FR	687				
SURPRICE DESSERTS	HOUTHULST	BE	181				
SYBARITE DISTILLERY	MECHELEN	BE	571				
SYNTRA WEST	BRUGGE	BE	483				





## TASTE THE FLAVOURS OF FINE FOOD op de nieuwe delicatessenbeurs TASTE OF TAVOLA 2021

Op 26-27-28-29 september 2021 vindt de nieuwe vakbeurs "TASTE OF TAVOLA" plaats, de nieuwe spin-off van de internationale vakbeurs Tavola. Een 100tal bedrijven presenteren er een selectie van heerlijke delicatessen, als een voorproefje van de 20e editie van Tavola in maart 2022. Zo wordt TASTE OF TAVOLA het eerste live vakevent waar de fine food community eindelijk weer de nieuwste premium food & drinks ontdekt en proeft. TASTE OF TAVOLA richt zich naar een Belgisch vakpubliek en vindt plaats in een sfeervolle setting met uniforme standen, waardoor de focus helemaal op de producten ligt.

TASTE OF TAVOLA vindt gelijktijdig plaats met de slagersbeurs Meat Expo en de bakkersbeurs Broodway. Een extra troef dus voor een inspirerend, interessant en aangenaam beursbezoek!

### EEN ZORGVULDIG GESELECTEERD AANBOD

Op TASTE OF TAVOLA ontdekt u de nieuwste producten van grote en kleine bedrijven, van vaste waarden en nieuwe fabrikanten. Zo proeft u die heerlijke merken en private brands waarmee u straks uw klanten verwerent.

### OP MAAT VAN DE BELGISCHE FINE FOOD PROFESSIONAL

TASTE OF TAVOLA richt zich naar de Belgische aankopers en verantwoordelijken van retail, groothandel, speciaalzaken en cateringorganisaties. In september bent u dus te gast onder landgenoten. Voor het internationale feest van de fine food community is het nog wachten tot Tavola in maart 2022.

### EEN UNIEKE SETTING

De deelnemende bedrijven presenteren hun producten in uniforme standen in een sfeervolle setting ; de focus ligt dus helemaal op de producten zelf.

### INNOVATION AWARD

De beste innovaties van TASTE OF TAVOLA worden voor u tentoongesteld, en vormen zo de perfecte uitvalsbasis om nieuwigheden te ontdekken. Breng ook zelf uw stem uit en bepaal mee welke innovatie de publieksprijs krijgt.

Bezoek ook de slagersbeurs Meat Expo en de bakkersbeurs Broodway. De combinatie van de 3 vakbeurzen garandeert u extra ideeën en contacten, en biedt u in totaal maar liefst 6 beurshallen vol inspiratie!

### PRAKTISCH

TASTE OF TAVOLA 2021

Zondag 26 september: 10.00-19.00u  
Maandag 27 september: 11.00-19.00u  
Dinsdag 28 september: 11.00-19.00u  
Woensdag 29 september: 11.00-19.00u

Kortrijk Xpo, hall 5

Toegang: enkel voor professionals

Gratis toegang mits registratie vooraf via [www.taste-of-tavola.be](http://www.taste-of-tavola.be) met code 724

[taste-of-tavola@kortrijkxpo.com](mailto:taste-of-tavola@kortrijkxpo.com)



**GRATIS BEZOEKEN  
MET CODE 724**  
Vooraf registreren via  
[www.taste-of-tavola.be](http://www.taste-of-tavola.be)



TASTE  
THE FLAVOURS  
OF FINE FOOD

**26-27-28-29 SEPTEMBER 2021**

ZONDAG: 10u – 19u,

MAANDAG-WOENSDAG: 11u – 19u

**Kortrijk Xpo, hall 5**

Nieuwe vakbeurs voor fine food professionals met een selectie van heerlijke delicatessen, een spin-off van Tavola als voorproefje van de internationale editie in 2022. Bezoek ook de slagersbeurs Meat Expo & bakkersbeurs Broodway, die gelijktijdig in Kortrijk Xpo plaatsvinden.

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

2021  **TASTE OF  
TAVOLA**

# FENAVIAN & DE KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOUWERS NODIGEN U UIT OP DE DAG VAN HET VLEES OP 29 SEPTEMBER 2021



Consumenten vragen steeds meer informatie over het vlees dat je verkoopt in je toonbank. Als ambachtelijke beenhouwer moet je kunnen antwoorden op vragen als: Waar komt ons vlees vandaan? Is vlees nu gezond of niet? Is het waar dat vlees zo'n grote impact op het milieu heeft? Krijg je kanker van vlees? etc

Om u beter te wapenen tegen klanten die vlees afbreken of om de juiste antwoorden te hebben op vragen van verontruste klanten organiseren wij in samenwerking met MEAT EXPO en met FENAVIAN op woensdag 29 september DE DAG VAN HET VLEES.

Frédéric Leroy, de voorzitter van de academische vereniging Belgian Association of Meat Science and Technology (BAMST) en professor Voedingsbiotechnologie aan de VUB zal u, in een duidelijke uiteenzetting, wetenschappelijk onderbouwde argumenten geven waarmee u in uw winkel aan de slag kan.

Fenavian en de Landsbond der Beenhouwers nodigen u gratis uit op onze DAG VAN HET VLEES op woensdag 29 september om 10 uur. Na de uiteenzetting nodigen wij u uit voor een hapje en drankje waarna u gratis de beurs kan bezoeken.

## PROGRAMMA

10u: Onthaal  
10u30-12u00: uiteenzetting  
12u00 - 13u00: hapje en drankje  
Vanaf 13u: beursbezoek

**Hou 29 september alvast vrij!**  
**Inschrijven is verplicht en kan door eenvoudigweg onderstaande inschrijfstrook te mailen voor 15/8/2021 naar [carine.vos@landsbondbeenhouwers.be](mailto:carine.vos@landsbondbeenhouwers.be).**

## INVULSTROOK VOOR GRATIS DEELNAME AAN DE DAG VAN HET VLEES OP WOENSDAG 29 SEPTEMBER 2021

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

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

Straat + nr: .....

Gemeente + postnummer: .....

Lid van de slagersbond van:.....

Neemt gratis deel aan DE DAG VAN HET VLEES op woensdag 29 september 2021 met ..... personen.

Datum .....

Handtekening:.....







**OP ZOEK NAAR  
EEN BEENHOEWER?  
REKEN OP ONZE EXPERTISE!**

T. 03/211 09 03  
info@foodtalents.be  
www.foodtalents.be

# HYGITOP

**HYGIËNISCHE AFBOUW**

Als het mooi, hygiënisch en **TOP** mag zijn!

Haccp hygiënische wand- en plafondbekleding

Isotherme constructies

Vloestofdichte PVC vloeren

Montages én bouwpakketten

Aanrijbeveiliging

Inox toepassingen

Elektriciteit en verlichting

Deuren en snelroldeuren (ook automatisatie)

**Showroom en burelen:**  
**Brusselsesteenweg 121, 1980 Zemst**  
**015 63 04 53 - 0475 36 14 21**  
**www.hygitop.be**

## VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT:

### **GYROS VAN VIS**

#### **Ingrediënten:**

- 1 kg verse vis in reepjes
- 250 g groenten in reepjes (paprika, geblancheerde prei...)

#### **Onze producten:**

- 500 g **MARINADE FANTASIE**  
D7016708

#### **Bereiding & presentatie:**

1. Neem een ruime kilo in reepjes gesneden verse visfilet, liefst stevige vissoorten.
2. Vermeng de reepjes vis met de MARINADE FANTASIE en groentegarnituur en plaats ze in kookpot met deksel of ovenschaal.
3. Garneer met verse reepjes vis en enkele reepjes verse groenten.



### **Rejo neemt deel aan Meat Expo 2021!**

Bezoek onze stand 26, 27, 28 of 29 september in Kortrijk Xpo

Registreer u nu door de QR-code te scannen!



# Thuisverbruik van vleeswaren steeg in België in 2020 met 8%

De coronamaatregelen zorgden voor een stijging in het thuisverbruik van vleeswaren in België. Hierdoor werd de licht dalende trend van de voorbije jaren omgebogen tot een volumestijging van 8%. Deze stijging was het sterkst merkbaar bij bevolkingsgroepen die normaal in verhouding vaker buitenshuis eten zoals alleenstaanden, jongere gezinnen en de hogere sociale groepen. Op productie niveau waren de zoutwaren (rauwe en gerookte ham en spekblokjes) de sterkste stijgers en qua aankoopkanalen was dit hard discount (Aldi en Lidl). Dit blijkt uit gegevens die VLAM aankoopt bij het marktonderzoeksbureau GfK België, dat de aankopen van 6 000 Belgische gezinnen voor thuisverbruik volgt.

## THUISVERBRUIK STEEG ONDER INVLOED VAN COVID-19

Covid-19 heeft in 2020 gezorgd voor een atypisch jaar, ook wat betreft het verbruik van vleeswaren. Door de coronamaatregelen zoals de sluiting van horeca, het verplicht thuiswerken, tijdelijke werkloosheid, ... kende het thuisverbruik van voeding een sterke stijging ten koste van het buitenshuisverbruik. Dit resulteerde in een omzetstijging van het thuisverbruik van voeding van 12%. Specifiek voor vleeswaren noteerden we een stijging met 13% in bestedingen en met 8% in volume. Een gemiddelde Belg kocht 10,9 kg vleeswaren in 2020, tegenover 10,1 kg per capita in 2019. Covid-19 zorgde hiermee voor een einde van de licht dalende

trend van de voorbije jaren. Vooral tijdens de eerste lockdown steeg het thuisverbruik van vleeswaren (+13%). Tussen de twee lockdowns werd er nog 7% meer vleeswaren gekocht dan in dezelfde periode in 2019 en tijdens de tweede lockdown steeg dit opnieuw naar +9%.

Vleeswaren hebben traditioneel in verhouding al een groot thuisverbruik: 81% van de keren dat we in 2017 vleeswaren aten, was dit thuisverbruik (incl. de vleeswaren in de brooddoos voor werk/school). Hierdoor is de verschuiving van buitenshuisverbruik naar thuisverbruik bij vleeswaren minder uitgesproken dan bij sommige andere voedingsproducten.

Bijna alle Belgische gezinnen (99%) kochten in 2020 vleeswaren en ze deden dit gemiddeld bijna wekelijks (47 keer). Het was vooral die aankoop frequentie die de voorbije jaren zorgde voor een licht dalend volume. Onder andere als gevolg van de algemene, blijvende voedingstrend naar one-stop-shopping (alle aankopen zo veel mogelijk bundelen in één winkelbezoek), is er minder gelegenheid en verleiding tot impulsaankopen en is er dus ook een impact op het gekochte volume. Maar aan die dalende aankoop frequentie kwam in 2020 een einde. De gemiddelde prijs van vleeswaren steeg van

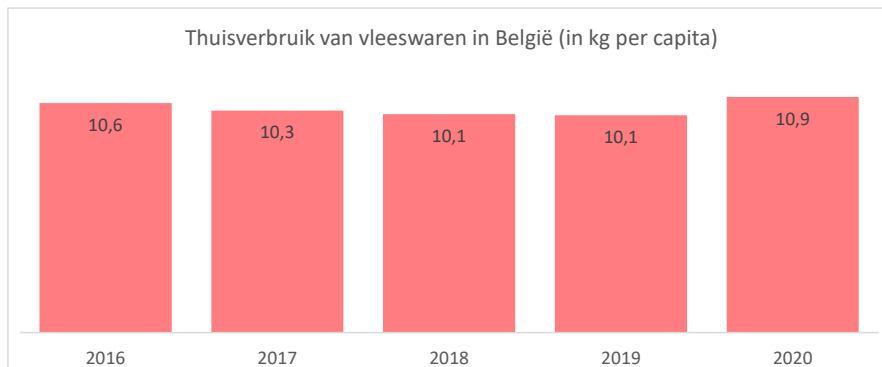
12,1 naar 12,6 euro per kg, waardoor de bestedingen in 2020 sterker stegen dan het volume, nl. met 13%. In totaal hebben de Belgen in 2020 ruim 1,5 miljard euro besteed aan vleeswaren.

## VOORAL ZOUTWARREN DEDEN HET GOED IN 2020

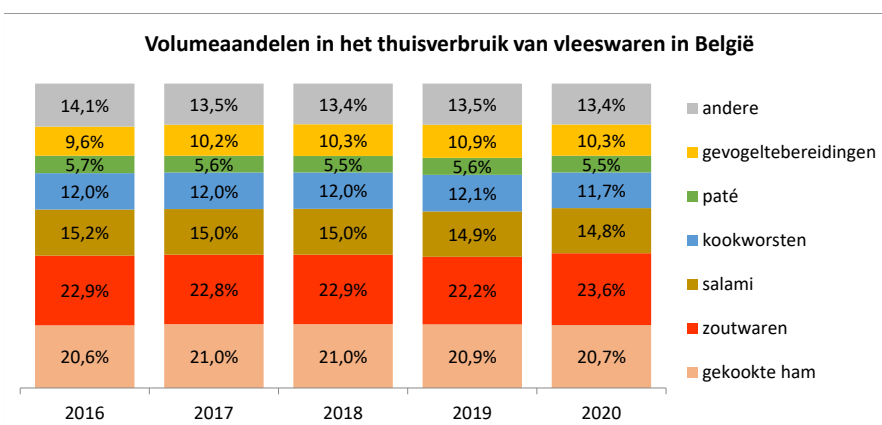
Binnen het thuisverbruik van vleeswaren zijn zoutwaren (rauwe en gerookte ham en spekblokjes) en gekookte ham de belangrijkste segmenten met volumeaandelen van boven de 20%. Ze worden ook beide jaarlijks door meer dan 90% van de Belgische gezinnen gekocht. De voorbije jaren deden binnen de vleeswarenrayon vooral de gevogeltebereidingen het goed, met een stijging van het volumeaandeel van 9,6% in 2016 naar 10,9% in 2019. In 2020 viel dit aandeel evenwel terug naar 10,3% en zijn het vooral de zoutwaren die volumeaandeel wonnen.

## WALEN ZIJN GROTERE VLEESWARENKOPERS DAN VLAMINGEN

Het thuisverbruik van vleeswaren is het hoogst in Wallonië (12,0 kg per capita). In Vlaanderen verbruiken we 10,7 kg per capita. De Brusselaar is met 9,0 kg de kleinste vleeswarenkoper in België. De

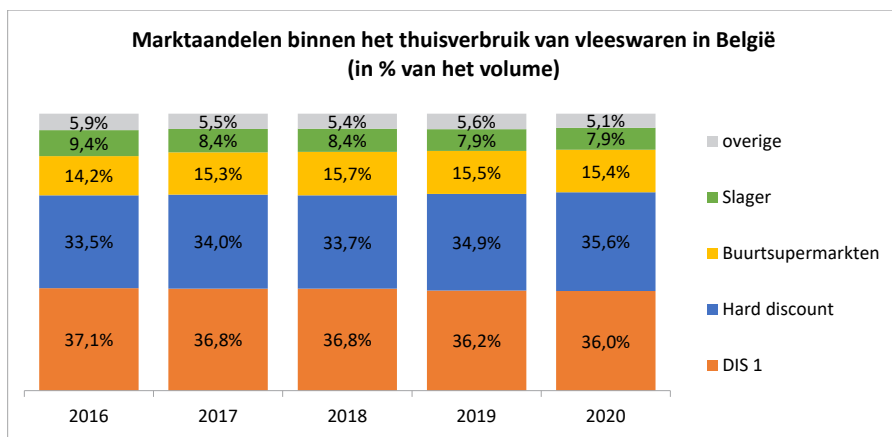


Bron: GfK België



Bron: GfK België





Bron: GfK België

stijging in 2020 was wel het hoogst in Brussel (+13%). Naast de regionale verschillen zijn er ook verschillen in bevolkingsgroepen. Zo is het gekochte volume per capita hoger bij >50 jarigen, bij de lagere sociale groepen en bij één- en tweepersoonsgezinnen. De sterkste stijging in 2020 noteerden we bij alleenstaanden, <30-jarigen en de hogere sociale groepen. Dit zijn niet toevallig bevol-

kingsgroepen die normaal in verhouding vaker buitenshuis consumeren.

We noteren ook verschillen in voorkeur per charcuteriesoort. Zo opteren alleenstaanden, gezinnen met kinderen en gezinnen met beperkt inkomen in verhouding eerder voor salami en kookworsten terwijl ouderen eerder kiezen voor zoutwaren en paté. Gevogelgebereidingen doen het dan weer beter bij Vlamingen

en bij jongere gezinnen. Gekookte ham ten slotte is geliefder bij Walen en welgestelde gezinnen met kinderen en welgestelde gepensioneerden.

#### HARD DISCOUNT STERKSTE GROEIERS

Het marktaandeel van hard discount (Aldi en Lidl) zat al in stijgende lijn en is in 2020 nog verder doorgestegen. 36% van het vleeswarenvolume passeert nu bij hard discount langs de kassa, waardoor hard discount een even belangrijk aankoopkanaal geworden is als DIS 1 (hypermarkten en grotere supermarkten). Vooral salami en gevogelgebereidingen doen het in verhouding beter bij hard

discount. DIS 1 staat op zijn beurt wat sterker bij gekookte ham. Ook buurtsupermarkten staan in verhouding sterker bij gekookte ham en ook bij paté en bij de categorie 'overige' (o.a. droge worst, bierworst, rosbeef, varkensgebraad ...). Ook de slager scoort in verhouding het best bij die twee laatste categorieën.

**GLORY**

**CI-5 Compacte cashrecycler**

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

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

DA'S VAN HIER C'EST D'ICI

**UDI**

VAN DER JEUGT

The craft of eco casings

www.vanderjeugt.eu

+32 (0) 9 348 16 20  
info@vanderjeugt.eu

# DE FORFAITAIRE GRONDSLAGEN VAN AANSLAG AANSLAGJAAR 2021 (INKOMSTEN 2020)

Hieronder vindt u een overzicht van de belangrijkste rubrieken.

## RUBRIEK II.A VERKOOP VAN VLEES

### a) Rund-, kalfs-, varkens- en schapenvlees

a) aankopen op voet:	€ 3,05
b) aankopen "geslacht":	€ 3,05
c) aankopen in losgesneden stukken	€ 3,60

### b) Paardenvlees

a) aankopen op voet	€ 3,05
b) aankopen "geslacht"	€ 3,05
c) aankopen in losgesneden stukken	€ 3,18

## RUBRIEK II. B. MEEROPBRENGST (EXCL.BTW) VAN AANGEMAAKTE BEREIDINGEN VOORTVLOEIEND UIT VERS VLEES.

Aankopen van vers vlees (\*):

....kg(totaal aantal kg) X 18 % X € 1,95

(\*) Procentuele verhouding tussen het aantal kg vleesbereidingen en het aantal aangekochte kg vers vlees.

## RUBRIEK IV. SUPPLEMENTAIRE WINST WEGENS HET ZELF VERVAARDIGEN VAN VLEESPRODUCTEN

In deze rubriek wordt het maximaal bedrag van de supplementaire winst die individueel wordt bepaald verhoogd tot € 2,35 per kg

## RUBRIEK V; VERKOOP VAN AANGEKOCHTE KOOPWAREN ZONDER BEWERKING

Koopwarengroep

11 A: aangekochte vleeswaren (BTW 6%)	68 %
11 B1: wild (seizoenwild) (BTW 6%)	55 %
11 B2: gevogelte, konijnen en verse paddestoelen (BTW 6%)	61%
11 C1: conserven, diepvriesproducten (andere dan C3), kruiden,...(BTW 6%)	32 %
11 C2: quiches,pizza's, toasts, lasagne, pastaschotels, vis- en kibbereidingen,...(BTW 6%)	53 %
11 C3: alle aardappelbereidingen (zowel vers als diepgevroren) zoals frieten, kroketten,aardappelgratin,...(BTW 6%)	65 %
11 D1: kaas en kaasaroulades (BTW 6%)	47 %
11 D2: Andere dranken dan deze bedoeld in koopwarengroep 11F (BTW 6%)	37%
11 E: margarine (BTW 12%)	26 %
11 F: diervoedsel, houtskool, dranken(**), andere koopwaren aan 21 % BTW, (BTW 21%)	28 %

(\*\*) Bieren met een effectief alcoholvolumegehalte van meer dan 0,5% vol. en andere dranken met een effectief alcoholvolumegehalte van meer dan 1,2% vol.

The Duke of Berkshire®  
The taste of heritage.

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



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



**BELDOS**  
FOR A BETTER FILLING

**BELLIFT** doseer-machine

- 18, 25, 60 L trechters
- van 5 tot 1340 ml/dosering
- temperatuur van -8° tot +120°

ALLE DOSEERMACHINES - EIGEN FABRICATIE  
TEST JOUW PRODUCT IN ONZE DEMORUIMTE!



aardappelpuree      mousse      soep

Beldos N.V. Industrielaan 10, 2950 Kapellen (Antwerpen) + 32 3 646 40 48 info@beldos.be www.beldos.com





Dé school voor voeding, zorg & techniek

## SLAGERIJ



Inschrijvingen zomer 2021  
aanwezigheden secretariaat  
AUGUSTUS 16,17,18,19,20,21  
23,24,25,26,27,28,  
30 en 31

**Samen sterk in technisch  
en beroepsonderwijs vanaf 12 jaar**

[www.technigo.be](http://www.technigo.be) [info@technigo.be](mailto:info@technigo.be)  
Ledebaan 101 9300 Aalst 053 46 70 00



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



PANELCO bvba

Tel. 055/38.51.33 • Fax 055/38.51.34 • [info@becopanel.be](mailto:info@becopanel.be)

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

**RATIONAL**



## AT RATIONAL EVERY CLIENT IS KING OR QUEEN.

**Zit u binnenkort op onze troon?**

De RATIONAL troon trekt binnenkort door België. Schrijf u in, neem plaats op onze troon, beantwoord een vraag, draai aan ons "rad van fortuin" en win fantastische RATIONAL prijzen!

**Prendriez vous place sur notre trône ?**

Le trône RATIONAL sillonnera la Belgique ! Inscrivez-vous, prenez place sur notre trône, répondez à une question, faites tourner notre « roue de la fortune » et gagnez de fantastiques prix RATIONAL !

**Meer info en inschrijven:**  
[www.rational.be/rationalrad](http://www.rational.be/rationalrad)  
of scan de QR code.

**Plus d'infos et inscription :**  
[www.rational.be/fr/rouerational](http://www.rational.be/fr/rouerational)  
ou scannez le code QR.



# Spaanse specialiteiten



Jamon Serrano: Herman Dupont

Na een bijzonder zware covidperiode waarbij slagers samen met hun team werkelijk het beste van zichzelf gaven, prestaties à la “red lions” en/of persoonlijke hoogstandjes à la “Nafi Thiam”. De slager, die van nature persoonlijke hygiëne hoog in het vaandel draagt, zag zijn zakencijfer en werk exponentieel stijgen. Daarbovenop kwamen er nog eens bijkomende regels voor zowel zichzelf, zijn team alsook voor het gedrag van zijn klanten. Wat werd er uitgekeken naar versoepelingen om terug vrijuit te kunnen reizen en de wereld te kunnen ontdekken. Het hardnekkige virus blijft echter roet in ons eten gooien. Het vrijuit reizen blijft immers gebonden aan regels en restricties. Het plan om jullie mee te nemen doorheen het Iberische schiereiland met tal van vleeswarenfabriekjes blijkt onmogelijk. Toch willen we jullie even laten meeproeven van een rondreis doorheen Spanje. Zoals steeds kunnen we de economische geschiedenis van een land duidelijk vaststellen aan de hand van zijn regionale specialiteiten. Dit is voor Spanje niet anders. Het arme zuiden kenmerkt zich bijvoorbeeld met een “Chiquillo Murciana” bestaande uit een rollade van hoofdzakelijk zwoerd met daarin een weinig kaakspek. De Serrano ham (Jamon) was echter enkel voorzien voor de edelen. Omdat de lagere klasse ook wel eens van deze verfijnde specialiteit wou proeven, zijn ze ook varkensschouder (paleta/ paletilla) voor zichzelf gaan zouten en drogen. In het rijkere Noorden en het centrale Madrid daarentegen zag je duidelijk het gebruik van de betere stukken en/ of vleessoorten zoals lomo (uitgebeende varkensrug) of foie gras naast ook wel de combinatie van allerhande ingewanden met zowel runds- als varkensvlees. Omwille van het klimaat wordt het merendeel van de vleeswaren gezouten, gedroogd en/ of gerookt.

## PORCHETTA



Porchetta: Getty images royalty free

Porchetta, waarbij we spontaan aan een Italiaanse rollade denken, is ook in Spanje terug te vinden in allerlei combi-

naties, zoals hoe kan het ook anders, gevuld met appelsien. Laat duidelijk zijn dat deze in onze contreien zo goed als onverkoopbaar is laat staan lang houdbaar. Het is daarom dat u in onderstaand recept de basisversie zal vinden. We gebruiken hiervoor de rug en buik van het varken met het zwoerd aan.

### Ingrediënten

6 kg Varkensrug en buik met zwoerd aan
100 g zout
8 teentjes look
60 g venkelzaad

30 g chilipeper (vlokken)
---------------------------

30 g gemalen zwarte peper
---------------------------

30 g rozemarijn
-----------------

### Werkwijze

Bij het versnijden van de varkensrug met buik aan is het belangrijk zowel aan de voor- als de achterkant een deel zwoerd zonder vlees over te laten, dit om het geheel mooi te kunnen sluiten.

Bij het kantsnijden verwijder zeker de tepelkant.

De gepelde lookteentjes fijnhakken.

De varkensrug met buik mooi uitgestrekt



op tafel leggen met de zwoerdkant onderaan.  
Meng vervolgens het zout met de kruiden.

Strooi dit gelijkmatig over het vlees.

Masseer dit in het vlees.

Strooi nu de fijngesnipperde look over het rug gedeelte.

Bind dit geheel (gelijkmatig) samen tot een mooie rollade te beginnen in het midden en zo naar de voor- en achterkant toe

Sluit het geheel met de flappen zwoerd  
Laat vervolgens dit minimaal 12 uur rusten in de frigo. ak het geheel op 90 graden (indien mogelijk met een weinig vocht) tot een kern van 68° C.

Om het een crispy look te geven is het noodzakelijk om dit vervolgens 15 à 20 min op 260° C te bakken (coup de feu).

## LOMO



Lomo: La tienda de Roal

Lomo is eigenlijk de Spaanse benaming voor een rug (lende) maar het best bekend als vleeswaren (embutidos). Een mengeling met gerookte paprika-poeder geeft de typische oranje kleur die we ook terugvinden bij bv. Chorizo. Bij het zouten van vleeswaren bestemd om nadien te drogen is het belangrijk om een mengeling te gebruiken van zowel grof als fijn zout.

Het fijn zout heeft de eigenschap om sneller in vleesvezels door te dringen maar zal ook korstvorming geven waardoor een later product moeilijker en/of minder gelijkmatig zal drogen en een rand geven.

### Ingrediënten: (werden herleid naar 1 kg om verhouding te duiden)

1 kg varkenslende
zout (50% NPZ- 50% grof zeezout)
eventueel 10% suiker
10 g gerookte paprikapoeder
10 g gedroogde oregano
4 g knoflookpoeder
4 g gemalen zwarte peper
2 g gedroogde tijm
2 g koriander

### Werkwijze

Het is belangrijk dat bij het uitbenen de

varkensrug zo egaal mogelijk blijft

De varkensrug (zonder vet, eventueel met rugpees) kantsnijden (eventueel opbinden of in een netje steken).

Wrijf het geheel in met de mengeling van gerookte paprikapoeder, oregano, knoflook, zwarte peper, tijm en koriander. Vervolgens gaan we dit vacuüm trekken en laten rusten gedurende min. 24 u. Aaneensluitend de rug droogzouten (liefst met een 10% suiker in de zoutmengeling). Zorg dat het vlees goed bedekt is met zout. Na een max. 36 uur (afhankelijk van doorsnede rugspier) wassen we het geheel af met koud water.

Hang het geheel op om gelijkmatig te drogen gedurende 2 à 3 weken (bij gebruik van een klimaatkast richtlijn volgen voor filet de sax)

## FOIE CURADO



Foie curado: Herman Dupont

Foie curado ofwel gedroogde ganzen-/eende-lever vinden we terug bij de mondaine Madrileen en hun exquise feestjes. Dit pure product zonder toevoegingen en/of hulpstoffen is weliswaar duurder dan de foie gras die wij kennen nl. de patéversie maar door deze te slicen of te raspen creëert men de illusie van een grote hoeveelheid die inderdaad volume heeft echter weinig gewicht. Misschien een ideaal idee voor de feestdagen.

### Ingrediënten

1 ganzenlever van ongeveer 400-500g op kamertemperatuur
50 ml Cognac
50 ml Muscat
50 ml brandewijn
2 g zwarte peper
1 g gemalen nootmuskaat
1 g suiker
+/- 2 kilo grof zeezout

### Werkwijze

We beginnen met de lever zorgvuldig te kuisen d.w.z. verwijder alle galgangen en aders om de bittere smaak in het eindproduct te vermijden.

Dit zal ook de bewaartijd van het afgewerkt product ten goede komen.

Probeer de lever in zijn geheel te houden. Laat de theedoek weken in het drankmengsel.

Leg vervolgens de theedoek uitgestrekt op de tafel.

Wrijf de lever in met het kruidenmengsel van zwarte peper, nootmuskaat en suiker. Leg de gekuiste lever vooraan de theedoek.

Rol deze in de theedoek en span het geheel aan (maak desnoods gebruik van een netje en of opbinden). Het is belangrijk dat er binnenin de lever geen holtes meer zijn (dus goed aanspannen).

Leg het geheel vervolgens op een bodem van grof zeezout (grof omwille van korstvorming).

Bedek het met de rest van het zout.

Laat dit 36 uur in de koeling rusten.

Verwijder de theedoek en daarbij ook het zout. Verpak dit in folie of trek dit vacuüm en laat nog minstens 24 uur rusten om op te stijven. Om dit te presenteren kan u dit ofwel slicen ofwel om volume te creëren maak gebruik van een grove rasp (zie foto)

Presenteer het geheel op een bord toastjes en/of een mengeling van geroosterd brood.



Ganzenlever: AGRO TOP



Chiquillo Murciana: Carneceria Murcia



## DUURZAAMHEIDS- MONITOR BELBEEF

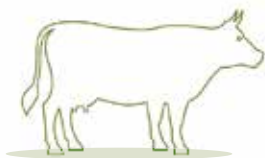
De rundersector doet al decennia heel wat inspanningen om haar duurzaamheid uit te breiden, maar tot op heden waren die vaak niet direct zichtbaar of kwantificeerbaar. Sinds 2019 wordt daarom aan de initiatieven ook een formele sectorbrede duurzaamheidsmonitor gekoppeld, waarin 45 concrete initiatieven opgelijst en gemeten worden. De monitor staat de veehouderijsector toe om iedereen een objectieve kijk te bieden op de sector. Door elke drie jaar de vorderingen in kaart te brengen, wil de sector binnen een continu proces blijvende inspanningen leveren die bijdragen tot de verduurzaming van de keten. Belbeef vertegenwoordigde in 2020 85% van de rundleesproductie in België.

De monitor wordt beheerd door Belbeef en geauditeerd door tien onafhankelijke certificatie-instellingen (OCI). Op het moment van de analyse had reeds 74% van de ruim 3600 Belbeef gecertificeerde veehouders de monitor ingevuld. Intussen heeft 84% van de veehouders de monitor ingevuld. In 2021 zullen de resterende bedrijven deze een eerste maal invullen, zodat de periode 2019 – 2021 wordt gehanteerd als referentie, waarna de monitor elke drie jaar opnieuw uitgevoerd wordt om de vorderingen in kaart te brengen. De initiatieven vormen geen verplichting voor veehouders, maar toch scoren heel wat inspanningen al erg hoog bij deze nulmeting.

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







## ENKELE RESULTATEN

### BLIJVEND GRASLAND:

Ruim de helft van de veehouders (57%) draagt bij tot het in stand houden van onze Belgische valleilandschappen door blijvend grasland aan te houden. Door in te staan voor het beheer van natuurgraslanden draagt 50% van de veehouders daar ook actief aan bij. De totale ruwvoederteelt-opperulakte op deze bedrijven bestaat hierdoor voor minstens 25% uit blijvend grasland.

**AFVALVERWERKING:** Bijna drie op vier veehouders (74%) zet in op een verzorgde bedrijfsomgeving en zorgt voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

**WATERGEBRUIK:** Ruim de helft (53%) van de veehouders maakt nu al gebruik van alternatieve waterbronnen (regenwater, opperulaktewater en reinigingswater). Op die manier wordt de afhankelijkheid op het gebruik van grondwater ingeperkt en wordt de druk op de grondwaterpiegel vermindert.

**CIRCULARITEIT:** Bijna de helft van de veehouders (44%) maakt actief gebruik van bijproducten uit de voedingsproductie en de industrie (bierdraf, bietenpulp, bijproducten van bio-ethanolvergisting en groenteresten) voor hun voeders.

**KORTE KETEN:** Bijna 8% van de veehouders zet actief in op korte keten door ulees van hun dieren te verkopen via hoevewinkels, de lokale slager, een buurtwinkel of bij de lokale supermarkt.

**KOOLSTOFCAPTATIE:** Bijna zeven van de tien (67%) van de veehouders neemt initiatief op hun akkerland om meer koolstof in de bodem op te slaan, door gebruik te maken van stalmest, gecertificeerde compost, of door aan teeltafwisseling te doen tussen gras- en akkerland.

**BIODIVERSITEIT:** Twee derden (67%) van de veehouders houdt zwaluwnesten, de uleermuizenpopulatie en/of de uilenpopulatie in stand. Ze zorgen ervoor dat de levensomstandigheden voor deze dieren optimaal zijn, en ze alle rust krijgen om te broeden of zich te nestelen in en rond de boerderij.

**GROENE ENERGIE:** 22% van de bedrijven investeert in duurzame eigen energie door eigen productie (bijvoorbeeld eigen zonnepanelen).

**VASTE DIERENARTS:** 81% van de veehouders heeft een contract met een vaste bedrijfsbegeleidende dierenarts. De dierenarts kan zo gericht advies geven, preventief handelen en antibioticagebruik actief helpen terugdringen.

### BESCHUTTING VOOR DE DIEREN:

Dieren worden maximaal beschermd tegen ongunstige weersomstandigheden (zoals extreme koude of hitte). 77% van de veehouders voorziet beschutting voor dieren die buiten blijven tijdens de winter, of houdt de dieren tijdens de koude maanden op stal. Ook in de zomer worden inspanningen geleverd: 71% van de veehouders geeft aan de nodige beschutting te voorzien tegen de zon.

# 57%

draagt bij tot het in stand houden van onze Belgische valleilandschappen.

# 74%

zet in op een verzorgde bedrijfsomgeving en zorgt voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

# 53%

maakt gebruik van alternatieve waterbronnen.

# 67%

neemt initiatief op hun akkerland om meer koolstof in de bodem op te slaan.

# 22%

investeert in duurzame eigen energie door eigen productie.

# 81%

heeft een contract met een vaste bedrijfsbegeleidende dierenarts.



# Acht Vlaamse traditionele streekproducten erkend met het label STREEKPRODUCT.be

De eerste erkenningsronde van 2021 voor Vlaamse traditionele streekproducten levert een erkenning op voor volgende producten:

**Vlaamse rauwmelkse kaas van Geitenboerderij 't Eikenhof uit Lokeren**  
**Vlaamse droge worst, oftewel Buurtslagers Boerenworst, van Coldstore NV uit Aalter**  
**Poperingse hennepot van 't Vispunt uit Poperinge**  
**Kipkap uit de Antwerpse Kempen van Slagerij Vandecruys uit Geel**  
**Filet d'Anvers, oftewel ossebil, van Slagerij Vandecruys uit Geel**  
**Gekookte uier, oftewel Daniël Coopman Uier Natuur/Blokuier, van TerBeke-Pluma nv**  
**West-Vlaamse gerookte sprotfilets en Vlaamse gerookte heilbot van Seagull-Appetit uit Brugge**  
**De producenten mogen het label STREEKPRODUCT.be gebruiken op hun product en in hun communicatie.**

VLAM voorziet normaal drie erkenningsrondes per jaar voor Vlaamse traditionele streekproducten. De coronacrisis zorgt echter voor vertraging. In 2020 waren er twee erkenningsrondes (in februari en november). In 2021 voorzien we opnieuw twee erkenningsrondes: in juni (dit persbericht) en in september.

De dossiers worden voorgelegd aan een Beoordelingscommissie, die samengesteld is uit specialisten uit alle voedingsdomeinen. Het advies van de Beoordelingscommissie wordt overgemaakt aan de Sectorgroep Streekproducten van VLAM, die beslist over het al dan niet erkennen van het product.

Voorals vleeswarenproducenten zijn de afgelopen maanden actief geweest om een dossier in te dienen: maar liefst vijf nieuwe vleesdossiers kwamen bij de Beoordelingscommissie. Verder was er een dossier van rauwmelkse geitenkaas en waren er twee dossiers van erkende visproducten waarvan de productie opnieuw opgenomen wordt.

De Beoordelingscommissie kon klassiekers voorproeven zoals gedroogde worsten, filet d'Anvers, kipkap uit de Antwerpse Kempen, Poperingse hennepot en de rauwmelkse geitenkaas. Voor het "speciale" zorgde TerBeke-Pluma NV; zij dienden een dossier in voor "gekookte uier".

Hieronder vindt u toelichting bij de acht nieuw erkende Vlaamse traditionele streekproducten. De producenten mogen het label STREEKPRODUCT.be gebruiken op hun product en in hun communicatie.

## VLAAMSE RAUWMELKSE GEITENKAAS

*Aangeboden door Geitenboerderij 't Eikenhof uit Lokeren*



De geit werd als de koe van de arme man gepromoot einde 19de en begin 20ste eeuw via de geitenbonden. De geitenmelk en -kaas waren een aanvulling op de schrale dagelijkse kost. Begin jaren 1980 pikten jonge boeren hier en daar de draad opnieuw op en

verwerkten rauwe geitenmelk tot een gamma verse kazen.

Peter en Monique startten hun Geitenboerderij 't Eikenhof in 1985 net buiten de stad Lokeren. In een oud hoevegebouw begonnen ze van nul; nu telt de boerderij 100 melkgeiten. Ze telen hun voeder zelf en vullen het aan met hooi uit het natuurgebied 'De Buylaers'.

Voor deze verse geitenkaas natuur of met bieslook kan je terecht in de eigen hoevewinkel, in buurtwinkels, op de markt of bij voedselteams. Of bij de horeca voor een heerlijk slaatje!

### Meer info:

**Geitenboerderij 't Eikenhof**

**Eekstraat 218**

**9160 Lokeren**

**[www.geitenboerderij-eikenhof.be](http://www.geitenboerderij-eikenhof.be)**

## VLAAMSE DROGE WORST

*Aangeboden als Buurtslagers Boerenworst door Coldstore NV uit Aalter*

Droge worsten zijn in oorsprong verse worsten waarvan men opmerkte dat ze mits de juiste kruiding en de juiste omgeving niet alleen veilig droog werden maar ook rijpen en rijker worden van smaak. Een traditie die de ambachtelijke slager in de vingers heeft maar op grote schaal veel moeilijker te evenaren is. Geert Ally, boerenzoon en bio-ingenieur voeding, ging op zoek naar de goeie formule om op grotere schaal





droge boerenworsten te produceren voor zijn bedrijf Buurtslagers. Met succes brengen zij nu een typische Vlaamse droge worst met als merknaam "Boerenworst".

De droge worst beantwoordt aan de typische eigenschappen: niet te fijn gemalen varkensvlees gekruid met zout, peper en nootmuskaat. Belangrijk onderdeel van de traditionele Vlaamse droge worst is het drogen/rijpen. Daarom gebruikt Buurtslagers geen plastic verpakkingen, de worsten worden per stuk of per streng van twee verkocht in een papieren pochette. Zo wordt het droogproces niet onderbroken en kan de klant verder drogen naar wens.

**Meer info:**  
**Coldstore NV**  
**Groendreef 10**  
**9880 Aalter**  
**[www.buurtslagers.be](http://www.buurtslagers.be)**

#### POPERINGSE HENNEPOT

*Aangeboden door 't Vispunt uit Poperinge*



Hennepot kent een lange traditie in Poperinge en wordt door zijn bewoners heel erg gewaardeerd. Hoewel de naam

suggereert dat het over een kippereiding zou gaan weten we uit getuigenissen en publicaties dat al naargelang haar middelen de huisvrouw zich beperkte tot kip of kip en konijn. Bij de slager en de horeca bevat Poperingse hennepot meestal dezelfde drie k's, nl. kip-kalf-konijn, net zoals het "potjesvlees uit de Westhoek", dat een Europese Beschermd Geografische Aanduiding in de wacht sleepte in 2015.

Waar ligt dan het verschil? De Poperingse hennepot bevat grotere stukken vlees met wat bot, waardoor je de hennepot niet kan snijden. Je serveert hem uit een pot of bokaal samen met de zure gelei. De oorspronkelijke aardn potten met deksel werden door lokale pottenbakkers gemaakt en zijn nog hier en daar te vinden bij Poperingse families.

't Vispunt nam het meer dan 100 jaar oude recept over van het befaamde Poperingse restaurant De Kring.

**Meer info:**  
**'t Vispunt**  
**Hondstraat 6**  
**8970 Poperinge**  
**[www.tvispunt.be](http://www.tvispunt.be)**

#### KIPKAP UIT DE ANTWERPSE KEMPEN

*Aangeboden door Slagerij Vandecruys uit Geel*



Slagerij Vandecruys maakt al meer dan 100 jaar kipkap in de Antwerpse Kempen volgens traditie. Traditioneel een zeer duurzaam recept waarin alle moeilijke stukken zoals de kop, poten, oren, staart, ... verwerkt werden. Gekookt en met als bewaarmiddel azijn kon deze kipkap op een koele plaats langer bewaard worden. Vandaag gebruikt Slagerij Vandecruys enkel varkenskoppen die, zoals het hoort, langzaam gaar gekookt worden in een

bouillon met ui. Het vlees wordt vrij fijn gemalen, gekruid met zout, peper en muskaatnoot en vervolgens opnieuw gemengd met de bouillon, azijn en een lepeltje mosterd.

#### FILET D'ANVERS

*Aangeboden als "ossebil" door Slagerij Vandecruys uit Geel*

Bij Slagerij Vandecruys spreken ze nog steeds over "ossebil". Vandaag zijn er echter bijna geen ossen meer en gebruikt men de filet d'Anversspier, of spier van het muisstuk, van vrouwelijke dieren van twee à drie jaar oud.

Ook het zouten is geëvolueerd, de stukken worden ingewreven met een zoutkruidenmengeling en vacuüm verpakt. In de koelkamer worden ze gedurende zes tot acht weken dagelijks gedraaid. Eens voldoende gezouten worden de spieren afgespoeld en een veertiental dagen gedroogd voor een beter rookresultaat. Het roken gebeurt langzaam in een gemetste rookschouw met beuk en eik.

De "ossebil" of filet d'Anvers van Vandecruys heeft een zeer zachte structuur en een zachte maar toch duidelijke rookmaak. Een streekproduct dat past bij het ontbijt, de brunch, de apero of in een slaatje

**Meer info:**  
**Slagerij Vandecruys**  
**Vaartstraat 42**  
**2440 Geel**  
**[www.slagerijvandecruys.be](http://www.slagerijvandecruys.be)**

#### GEKOOKTE UIER

*Aangeboden als Daniël Coopman Uier Natuur/Blokuier van TerBeke-Pluma nv*  
 Het verwerken van slachtafval maakt sinds jaar en dag deel uit van de slagersstiel. Voeding en vlees in het bijzonder waren te kostbaar om verloren te laten gaan, iets wat bekend is van



het varken maar minder van runderen. Je hebt bij de slacht de vaste onderdelen van het “vierde kwartier” zoals de tong of lever, maar er zijn ook organen die minder talrijk op de markt komen zoals de zwezerik of de uier.

De uier van een melkkoe kan slechts verwerkt worden wanneer de slager beschikt over een koe die recent melk gaf. De uier mag bovendien niet gekwetst zijn en moet vrij zijn van residu's van geneesmiddelen. Resultaat was dat een kwalitatieve uier niet steeds voorhanden was en de liefhebbers ernaar uitkeken.

Hoewel gekookte uier eerder bekend staat als de “arbeidersbiefstuk” zijn er liefhebbers genoeg in Vlaanderen. Van Louis Paul Boon - hij wijdt er 2 hoofdstukken aan in “Eten op z'n Vlaams” - tot Pierre Wynants, die een recept opnam in zijn eerste kookboek, of Jeroen Meus, met een recept in Dagelijkse kost.

In Antwerpen houdt men het langst vast aan de traditie van gekookte uier, Ter Beke-Pluma NV heeft een samenwerkingsverband met Vleeswaren L. Michielssen, waarbij de productie het

recept van De Kock-De Brie volgt.

De bereiding is zeer eenvoudig: de uier wordt enkele uren gekookt in gezouten water. Nadien wordt de uier “natuur” of in een “blok” afgekoeld. Je kan de gekookte uier bakken in echte boter en kruiden met grof zeezout of koud eten met mosterd of pickles. Sommigen krijgen nu al het water in de mond, voor anderen het ontdekken waard!

**Meer Info:**

**TerBeke-PlumaNV**  
**A.van der Pluymstraat 1**  
**2160 Wommelgem**  
**www.terbeke.be**

**WEST-VLAAMSE GEROOKTE SPOTFILETS EN VLAAMSE GEROOKTE HEILBOT** van het merk Seagull-Appetit uit



Brugge worden, na een korte pauze, opnieuw in ons gamma opgenomen. Het bedrijf werd overgenomen door een andere STREEKPRODUCT.be-licentiehouder, nl. Gilco BVBA; de productie blijft echter in Brugge. Meer info op [www.seagull-appetit.com](http://www.seagull-appetit.com). Met meer dan 200 erkende Vlaamse streekproducten is het potentieel nog steeds niet uitgeput. Nieuwe aanvragen zijn nog steeds welkom. Hoe een erkenning aanvragen voor een traditioneel streekproduct?

De producent vindt het lastenboek op [streekproduct.be](http://streekproduct.be) en documenteert dit best met oud tekstmateriaal, oud promotiemateriaal, foto's en dergelijke. Bij het invullen van het lastenboek bewijst hij dat het product voldoet aan de 5 criteria : geproduceerd met streekeigen grondstoffen, in de streek van oorsprong , volgens de streektraditie; het product bestaat minimaal 25 jaar en heeft een faam in de streek.

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



## Vertegenwoordigers van de Landsbond ontmoeten in Brussel de vertegenwoordigers van de Internationale Confederatie voor ambachtelijke beenhouwers (CIBC)



Op donderdag 8 juli hebben de vertegenwoordigers van de Landsbond, de heren Claey, Bouillon, Pottier en Cuypers de leidinggevenden van de Internationale Confederatie van ambachtelijke beenhouwers ontmoet om van gedachte te wisselen over de problemen waarmee de ambachtelijke beenhouwerij van de toekomst te kampen zal krijgen. Bedoeling was om op Europees vlak bepaalde problemen zoals het gebruik van vleesnamen, de problematiek rond kweekvlees, etc aan te kaarten om tot een gezamenlijk standpunt te komen.

Het werd een leerrijke ontmoeting die de nodige stof tot nadenken geeft.





Het beursseizoen is begonnen. Eindelijk! We kijken er zo naar uit om u opnieuw te ontmoeten. Voor een leuke babbel – want er valt heel wat te vertellen – en uiteraard voor een lekker hapje. Kom eens langs op onze stand en proef onze nieuwste innovaties!



Wat brengt mensen beter samen dan een tafel om te genieten van 'good food'? Maar wat die 'good food' dan is, is voor iedereen anders. Vaak een kwestie van smaak. Soms een bewuste keuze voor gezondheid. Bij Imperial geloven we meer dan ooit dat u met 'good food' het verschil maakt in uw zaak. En daarom blijven we innoveren.

Want uw klanten hebben uiteenlopende wensen. Van de **real meat lover** die enkel het beste stukje vlees wil, over de **healthy fit fan** die bewust op zoek is naar magere producten, tot de **veggie enthusiast** die graag iets plantaardigs wil eten. Maar evengoed ook de **junior foodie** die opgroeit met een gevarieerder eetpatroon en de **no-time shopper** die snel bediend wil worden.

**MET HET ASSORTIMENT VAN IMPERIAL KAN U IEDEREEN AAN TAFEL PLEZIEREN!**

KOM LANGS  
OP **MEAT EXPO**  
OF EEN VAN DE  
**GROSSIERS-  
BEURZEN**  
DIT NAJAAR

**Ontdek ons volledige assortiment op [my.imperial.be](https://my.imperial.be)**

Grote Baan 200, B-9920 Lievegem | T +32 (0)9 370 02 11 |

[deli@imperial.be](mailto:deli@imperial.be) | [f](#) Imperial Hamigos

  
**Imperial**  
ALLES VOOR DE VAKMAN

Paprika's bestaan in allerlei kleuren, vormen, smaken en 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.



#### ZO KOOP JE KWALITEIT. ALTIJD.

Een paprika moet stevig aanvoelen, glanzen en geen rimpels hebben als je hem koopt. Het steeltje moet friscgroen zijn. Let goed op kleine beschadigingen, want die worden snel groter.

#### 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 er de zaadlijsten 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.

#### RECEPTEN

#### BALLETJES VAN PAPRIKA EN LAMSGEHAKT



#### Ingrediënten

500 g gehakt van lamsschouder

1 rode paprika

1 groene paprika

1 gele ui

2 sjalotten

1 teentje knoflook

3 el paneermeel

2 el fijngehakte peterselie

1 ei

200 g droog geroosterde pinda's

peper en zout

2 grote snufjes paprikapoeder

2 el olijfolie

4-5 el arachideolie

griekse yoghurt

handje verse munt

#### Recept

Vermaal de pinda's tot poeder. Zet opzij.

Pel de uien, knoflook en sjalotten en hak ze fijn.

Stoof ze enkele minuten op een zacht vuurtje in een beetje olijfolie, voeg zout toe en laat eventjes afkoelen.

Was intussen de paprika's, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlies in blokjes.



Meng in een kom het gehakt, de in blokjes gesneden paprika, de uien, de knoflook, de sjalotten, het paneermeel en de peterselie. Meng goed en voeg het ei, het paprikapoeder, zout en peper toe.

Meng opnieuw en draai met de handen balletjes ter grootte van een noot. Rol de balletjes in het pindapoeder. Verhit de arachideolie in een pan en bak de balletjes in de pan gedurende 4 tot 5 minuten en schud daarbij regelmatig met de pan. Laat vervolgens uitlekken op keukenpapier. Serveer de balletjes met een houten prikker en een sausje van Griekse yoghurt met verse munt.

## TERRINE VAN GEITENKAAS MET PAPRIKA'S



### Ingrediënten

2 rode paprika's  
2 groene paprika's  
1 gele paprika  
1 oranje paprika  
750 g verse geitenkaas  
6 blaadjes gelatine (6 x 2 g)  
1 bosje bieslook  
4 el olijfolie  
enkele druppels Tabasco

### Recept

Was de paprika's en gril ze in de oven tot ze zwart beginnen te blakeren. Laat ze dan enkele minuten zweeten in een plastic zakje. Door de condens zal het vel makkelijker loskomen.

Verwijder ten slotte het vel, haal de zaadlijsten weg en snijd het vruchtvlees in grote repen van gelijke breedte. Laat uitlekken.

Week intussen de gelatineblaadjes in een kom met koud water tot ze zacht worden.

Mix de geitenkaas. Breng op smaak met zout en peper. Voeg een paar druppels Tabasco, de gehakte bieslook en de uitgelekte gelatine toe. Meng alles goed door elkaar.

Voeg de olijfolie toe en meng opnieuw.

Bekleed een cakevorm met vershoudfolie. Beleg de vorm met een laag paprikareepjes, waarbij je de kleuren afwisselt. Doe er vervolgens een laagje geitenkaas op. Herhaal de handeling twee keer, tot je 3

gelijkmatige lagen geitenkaas hebt. Eindig met een laag paprika's.

Zet minstens 4 uur (en bij voorkeur een hele nacht) op een koele plaats.

Haal de terrine vervolgens voorzichtig uit de vorm. Serveer koud met een slaatje van rucola of verse babyspinazie.

## GEVULDE PAPRIKA MET GEHAKT EN PÈRE JOSEPH KAAS



**Gevulde paprika was nog nooit zo lekker dankzij een overheerlijke mengeling van groenten, gehakt en kaas.**

### Ingrediënten

4 gele paprika's  
80 g quinoa  
400 g gemengd gehakt  
1 courgette  
100 g maïs in blik  
200 g kerstomaatjes  
1 lente-ui  
200 g Père Joseph  
1 citroen  
2 el olijfolie  
Peper en zout

Extra:  
gemengde sla

### Recept

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snijd de paprika's in de helft, verwijder de zaadlijsten en leg op een met bakpapier beklede bakplaat.

Besprenkel de paprika's met olijfolie, kruid met peper en zout en gaar 15 minuten in de voorverwarmde oven.

Bereid ondertussen de quinoa volgens instructies op de verpakking.

Snipper de lente-ui fijn en snijd de kerstomaatjes in de helft. Rasp de kaas fijn.

Zet een pan op het vuur met wat olijfolie en bak het gehakt rul. Breng op smaak met peper en zout.

Snijd de courgette in fijne blokjes. Haal het vlees uit de pan en bak de courgetteblokjes samen met de lente-ui op in dezelfde pan.

Meng het gehakt met de quinoa, courgette, lente-ui, uitgelekte maïs, kerstomaatjes en de geraspte kaas.

Neem de paprika's uit de oven en vul met de gehaktmengeling. Schuif opnieuw in de oven en bak nog eventjes verder tot de kaas gesmolten is.

Haal uit de oven en besprenkel met weinig citroensap. Dien op met de groene salade.

# Mag het wat meer zijn? Zeker!

## Een DIBAL touchscreen-weegschaal met extra mogelijkheden

‘Eens je ermee werkt, wil je niets anders meer’, zeggen onze klanten over deze betaalbare touchscreen-weegschaal uit de DIBAL D900-serie. De meeste beenhouwers kiezen een toonbankmodel met kolom, al zijn ook het platte en hangende model populair. Je krijgt waar voor je geld. En kan je weegschaal uitbreiden met extra opties die je tijd, werk en ook geld besparen.

### Meer gebruiksgemak: tijdbesparend, gemakkelijk en overzichtelijk

Je deelt het touchscreen in zoals je zelf wil, zodat je snel en overzichtelijk kan werken. Moet je een prijs of product aanpassen? Dat gaat in een paar simpele klikken. De weegschaal is bestand tegen schokken, weer en wind. En ook het aanraakscherm kan tegen vocht en vettigheid. Er is een kleurenscherm voor- en achteraan, waardoor je klanten zien wat ze kopen. Je kan daar ook promoties tonen, of een blik achter de schermen die je ambachtelijkheid in de verf zet.

“Eens je ermee werkt, wil je niets anders meer. Je krijgt waar voor je geld.”

Staan er meerdere weegschalen met elkaar in verbinding? Dat gebeurt draadloos bij DIBAL, geen gedoe met kabels dus. Ook niet met labels of etiketten wisselen op een druk moment, want de weegschaal heeft een reservecassette waarop je snel overschakelt. Daarnaast win je tijd dankzij de vele extra mogelijkheden die je hebt met deze weegschaal. Zoals een bonnummerteller, een scanner (ingebouwd of extern), een geldlade (standaard of in full inox) en een externe printer voor prijskaartjes of een klantenkaart (in plastic of stevig karton).



### Meer tijds winst: met externe printer voor prijskaartjes

Wie met een toonbank werkt, is wettelijk verplicht om prijskaartjes te voorzien bij zijn producten. Dit kan snel en gemakkelijk, via een externe printer die verbonden is met je D900-weegschaal. Het grote voordeel? Je print de info die in je weegschaal zit rechtstreeks op je prijskaartje. Dat kan dubbelzijdig, op slijtvast plastic, in de kleuren en lay-out die jij wil.

De plastic prijskaartjes ogen professioneel, mogen in de vaatwas, zijn glad en dus hygiënisch. Er is plaats voor de artikelnaam (bijv. chipolata), extra info (bijv. eigen bereiding), de oorsprong (bijv. België), de prijs (per stuk of kilo) en een afbeelding (bijv. een varken). Nog een handigheidje: op de achterkant kan je het PLU-nummer en de ingrediënten printen, als geheugensteuntje. Voor de printer en kaartjes, de uitleg en opmaak kan je terecht bij DIBAL.

### Meer mogelijkheden: naast weegschaal, ook prepaktoestel

Verkoop je ook producten in prepak? Of vries je producten in die een label nodig hebben? Ook dat lukt perfect met deze weegschaal, want je kan ze in twee modussen zetten: of je verkoopt ermee, of je labelt ermee. Als je in de label- of voorverpakmodus werkt, komen je producten niet in je dagtotaal maar kan je wel plaklabels printen om wettelijk in orde te zijn.

Wil je tijd sparen door jouw allergeneninfo te automatiseren? Wij maken dat voor jou in orde, samen met Quality Guard. Wil je meer verkopen door jouw voorverpakte producten zo aantrekkelijk mogelijk te tonen? Je kan met deze weegschaal ook printen op transparante labels, die passen in de standaardprinter van je D900-weegschaal. Wij voorzien je van uitleg, opmaak en labels.



Elektronic Service **DIBAL** België

## Jouw partner in weegschalen en labelmachines

Elektronic Service DIBAL België werkt met een klein team van technische specialisten. Je ziet altijd een gekend gezicht: iemand die geduldig uitlegt, jouw toestellen en extra's installeert, papier en labels levert als je zonder zit, jou helpt bij pannes en op tijd een herijk doet.

### De populairste weegschaal bij slagers & traiteurs:

draadloze weegschaal met touchscreen - D900

- Snel en overzichtelijk aanraakscherm
- Printer voor tickets én labels
- Modus voor verkoop en labelen
- Promotie en bonnummerteller mogelijk



Je kan bij ons terecht voor • Info en demonstratie • Herstellingen • IJking/herijk • Papier en labels  
Weegschalen & labelmachines voor • Markt & Winkel • Industrie & Atelier - IP69 • Labo & Apotheek

### Meer info of een offerte?

Bel [093699045](tel:093699045) of mail [info@dibal.be](mailto:info@dibal.be).

Bezoek [www.DIBAL.be](http://www.DIBAL.be)  
of onze showroom op  
Warandelaan 6 - 9230 Wetteren



# 10x kip: simpel en snel scoren!

Een hele kip, kippenbouten, kipfilet, kippenworst, ... elk stukje kip is even lekker als veelzijdig. Bovendien zet je kip in geen tijd op tafel.

Kip past prima in een gezonde voeding. Het is niet alleen mager vlees, een stukje kip brengt ook van nature belangrijke voedingsstoffen aan. Bovendien valt kip ook gemakkelijk te combineren met veel groenten, maar ook met fruit, aardappelen of graanproducten. En het biedt variatie naast rood vlees, eieren en plantaardige vervangproducten.

Om de veelzijdigheid van kip nog meer in de kijker te zetten, ontwikkelde VLAM, onder de noemer 'Lekker van bij ons' en i.s.m. Libelle Lekker een gloednieuw pocketmagazine met 10 heerlijke en gemakkelijke recepten, voor jong en oud. Wie scoort er niet graag bij de kindjes met "kippenworst met wortelstoemp"? Of vult de brooddoos al eens graag met "wraps met kip en paprika"? Met deze pocket inspireer jij jouw klanten om te kiezen voor een vers stukje kip.

Je kan de pocket per 60 ex. eenvoudig (en gratis) aanvragen via onderstaand bestelformulier of via [carine.vos@landsbond-beenhouders.be](mailto:carine.vos@landsbond-beenhouders.be). Verkrijgbaar zolang de voorraad strekt.



## BESTELFORMULIER 10x Kip

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

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

Straat + nr: .....

Gemeente + postnummer: .....

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

Datum .....

Handtekening:.....

## Brugse slagers en Spekslagerbond Hoera-hoera onze eerste activiteit na corona

**FAMILIEDAG: FIETSTOCHT EN  
GEZELLIGE GROEPSACTIVITEIT  
ZONDAG 29 AUGUSTUS 2021**

### Programma:

- 14u00 Afspraak  
Zaal St Willebrord  
(keurvorst Karel Theodoor-  
straat St Andries)
- 14u30 Vertrek  
"Het groene Brugse  
ommeland"  
Per bubbel en op eigen tempo  
voor onze fietstocht via  
het knooppuntnetwerk  
Afstand +/- 25 km  
U krijgt van ons een  
routeplanner en knooppunten  
blaadje  
Kleine versnapering onderweg
- 17u30 Receptie  
Met hapjes aangeboden door  
de Brugse Slagersbond
- 18u00 Barbecue  
Warm gerookte zalm  
BBQ worst  
Duke of Berkshire kotelet  
Gerijpte Entrecote  
Groente buffet met alles erop  
en eraan Koffie en dessert

**Prijs:** 27 € per persoon Inschrijven: Voor  
zondag 22 augustus  
Overschrijven op rek nr.  
BE33 1210 4031 0046  
Inschrijving pas geldig na volledige  
betaling

### Volgende bijeenkomsten

Zaterdag 13 november:  
Jaarlijks feest feestzaal Debaere

Donderdag 7 oktober:  
Demo raps

December:  
Demo over begassing van vlees en  
bereidingen



100 %  
BELGISCH

#kooplokaal

Jouw klant koopt lokaal,  
jij dan toch ook!

# BELGISCH WAGYU

## Verwen je klanten met trendy food!

Voor de vakman slager is **Belgisch Wagyu** een topper wat pure smaken betreft. Denk maar aan een heerlijke Wagyu carpaccio of aan een verrassende Wagyu tepanyaki steak. Of Wagyu shortribs, Brisket of Picanha op de BBQ. Zelfs **BBQ-specialisten** staan **nog steeds versteld van deze uitmuntende smaken**.

Maak kennis met deze pure smaken. Enkele recepten:

- **BBQ Wagyu short ribs** ([https://www.hofvanossel.be/assets/recepten\\_02.pdf](https://www.hofvanossel.be/assets/recepten_02.pdf))
- **Wagyu brisket Texas style** ([https://www.hofvanossel.be/assets/recepten\\_04.pdf](https://www.hofvanossel.be/assets/recepten_04.pdf))
- **Picanha BBQ met asperges** ([https://www.hofvanossel.be/assets/recepten\\_07.pdf](https://www.hofvanossel.be/assets/recepten_07.pdf))

Ontdek al onze recepten:  
<https://www.hofvanossel.be/recepten.html>



**Hof van Ossel**  
Osselstraat 91  
1785 Merchtem  
Belgium

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

## FAMILIEHOEKJE

### OVERLIJDENS

Uit Lokeren vernemen wij het overlijden van Mevrouw Gilberta De Meyer, moeder van Annick Vanden Driessche en schoonmoeder van Peter Rouges, bestuurslid van het beenhouwersyndicaat Lokeren.

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van mevrouw Gilberta De Smet, moeder van de heer Francies Bearelle, lid van de Corporatie van Brussel.

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van de heer Omaar Goeminne, vader van onze leden Jo en Peter Goeminne van Keurslagerij Goeminne in Hoboken.

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van de heer Luc Landuyt echtgenoot van Jeannine Duytschaever en broer van Marc Landuyt.

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van Deken Valeer Deschacht, voormalig gedelegeerd bestuurder Vormingscentrum voor KMO/Syntra West.

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

### GEBORTEN

Wij hebben heugelijk nieuws. Bij Tom en Ciska werd de kleine Mathis verwelkomd. Tom en Clara zijn lid bij de slagersbond Kortrijk.

**De redactie van "De Belgische Beenhouwerij" wenst het koppel proficiat met de geboorte van hun zoon.**

### KALENDER

26/09/2021 tot 29/09/2021	Meat Expo 2021 Kortrijk Xpo
03/10/2021	Feest van Saint-Hubert
19/10/2021	Dag van de West-Vlaamse slager
30/10/2021	Slagersfeest Tielt
13/11/2021	Jaarlijk feest van de Brugse Slagersbond

### BERICHT AAN ONZE CORRESPONDENTEN

Onze volgende uitgave verschijnt op 19 sept 2021. Alle artikels, mededelingen, kleine aankondigingen, bestemd voor dit blad, dienen uiterlijk in ons bezit te zijn voor 7 sept 2021. Teksten die na die datum toekomen, worden verschoven naar de uitgave van oktober 2021.

## NIEUWE PRIJSVORKEN VOOR EEN NIEUWE VERKOOPPERIODE

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

**VANAF MAANDAG 23 AUG 2021**

### Te gebruiken prijsvorken

#### REFERENTIEPERIODE

19/07/2021 tot 25/07/2021

26/07/2021 tot 1/08/2021

2/08/2021 tot 8/08/2021

9/08/2021 tot 15/08/2021

### Te gebruiken prijsvorken

#### RUNDTVLEES

Cat	Half dier	Achterkwartier	Voorkwartier
1	€ 6,63 en +	€ 8,20 en +	€ 3,82 en +
2	€ 6,01 tot minder dan € 6,63	€ 7,07 tot minder dan € 8,20	€ 3,37 tot minder dan € 3,82
3	€ 4,81 tot minder dan € 6,01	€ 6,29 tot minder dan € 7,07	€ 2,85 tot minder dan € 3,37
4	€ 3,96 tot minder dan € 4,81	€ 5,81 tot minder dan € 6,29	€ 2,61 tot minder dan € 2,85
5	minder dan € 3,96	minder dan € 5,81	minder dan € 2,61

#### VARKENSVLEES

Cat.	Half dier
1	€ 2,32 en +
2	€ 2,20 tot minder dan € 2,32
3	minder dan € 2,20

## WAT DOET DE LANDBOND?

DATUM	ACTIVITEIT	AANWEZIG
31/5 en 3/6	Onlinevergadering voor de leden ter voorbereiding vakwedstrijden	
1/6	VLAM sectorgroep Streekproducten	Carine Vos
3/6	Overleg vakwedstrijden MEAT EXPO	Ivan Claeys, Carine Vos
7 - 10/6	Online infoavonden voor de leden van de Landsbond rond sociale media	
8/6	VLAM Sectorgroep varkens	Carine Vos
9/6	duaal leren voor volwassenen	Ivan Claeys
11/6	VLAM overleg Meat Expo	Carine Vos
15/6	FAVV sector	Ivan Claeys, Jo Cuypers, JL Pottier
15/6	Overleg FENAVIAN Meat Expo	Ivan Claeys, Carine Vos
17/6	Raad van Bestuur Belpork	Carine Vos
17/6	Algemene Vergadering Belpork	Carine Vos
21/6	Bureau en Hoofdbestuur Landsbond	
25/6	De mooiste vleestoog 2021	Ivan Claeys, Norbert Van Speybroeck
29/6	Overleg visgro	Ivan Claeys
1/7	FAVV overleg bewaren gehakt	Ivan Claeys, Jo Cuypers
6/7	MEAT EXPO voorbereiding beurs	Ivan Claeys, Carine Vos
28/7	Opstart Bibac	Ivan Claeys, Carine Vos
5/8	Bureauvergadering ondersteuning natuurramp	leden Bureau + Carine Vos
12/8	Ondersteuning leden Wallonië natuurramp	Ivan Claeys, Jo Cuypers





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

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

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



## MACARONI MET SCHNITZELS À LA MILANESE

### Ingrediënten (4 pers.)

500 g macaroni	3 dl Duroc d'Olives olijfolie
4 Duroc d'Olives varkenslapjes	1 teentje look
3 eieren	5 dl tomatenpassata
200 g bloem	500 g Parijse champignons
400 g paneermeel	1 el kappers
1 el Provençaalse kruiden	1 el gehakte platte peterselie
1 el paprikapoeder	3 el Madeira
2 el geraspte Parmezaanse kaas	4 el Parmezaanse kaas geraspt
2 uien	Peper & zout

### Bereiding

Voeg de Provençaalse kruiden en de paprika bij het paneermeel. Paneer de lapjes eerst in de bloem, daarna in het ei, en dan in het paneermeel. Stoof de uien aan in wat olijfolie en voeg de gesneden champignons toe, samen met de look. Voeg als de champignons mooi bruin gebakken zijn de passata erbij, samen met de kappers en de peterselie. Laat het geheel 20 minuten rustig stoven op een laag vuurtje. Kruid af met peper en zout en de Madeira. Kook de pasta beetgaar. Bak intussen de schnitzel mooi bruin in veel olie. Laat ze even uitlekken op wat keukenpapier en serveer ze met de macaroni. Overgiet met de Milanese saus. Werk af met wat geraspte Parmezaanse kaas.

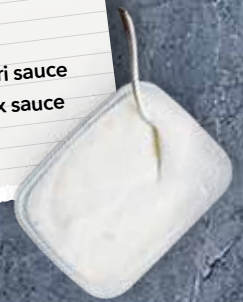






### SAUZENTIP

- Connoisseur Chimichurri sauce
- Guilt Free Salsa tex-mex sauce
- Connoisseur Yoghurt garlic sauce



## BBQ-PAKKET ZUID-AMERIKAANS

# ZUID-AMERIKAANS TEMPERAMENT

Het leven swingt in Zuid-Amerika. Dat proef je terug in de keuken, gerechten met veel temperament voeren de boventoon. Ook als het gaat om BBQ'en. Smaken met meer pit maken buiten koken tot een waar feestje. In dit ambachtelijke BBQ-pakket pakken we een groot deel van de landen op dit temperamentvolle continent mee met de smaken die daarbij horen. Om op houtskool mee uit te pakken en het vuur te laten ontbranden.

Product in the spotlight:

### TASTE EXTENSION JALAPEÑO & HABANERO

De Taste Extensions zijn fijne specerijenmixen zonder toegevoegd zout onder het Pure label. De Taste Extension Jalapeño & habanero doet zijn naam eer aan en kenmerkt zich door de samenstelling van jalapeño en habanero pepers, gerookte paprika en gember.



## HAM POTATO SALAD

- Benodigdheden:** 1 kg aardappelblokjes/krieltjes of partjes gegaard
- 100 g zilveuitjes
  - 100 g augurken gesneden
  - 200 g mayonaise
  - 20 g World Grill Smokey BBQ
  - 300 g hamblokjes
  - bieslookringen

**Bereidingswijze:** meng de mayonaise met de World Grill Smokey BBQ en de bieslook. Voeg alle overige ingrediënten toe. Presenteer als side dish.



## CHICKEN SPIES GINGER-LEMON

- Benodigdheden:** 1 kg kipdijenvlees zonder vel
- 60 g World Grill Ginger-Lemon & Chili
  - 2 rode uien
  - 1 limoen
  - 5 spiesen (satépennen)

**Bereidingswijze:** snijd de kippendijen in blokjes en meng met de World Grill Ginger-Lemon & Chili. Snijd de limoen en ui in partjes en maak mooie spiesen.

## VARKENSLAPJES PERU

- Benodigdheden:** 1 kg lage rib zonder been
- 20 g Kruidenmix Peru
  - Kruidenolie samba

**Bereidingswijze:** snijd de lage rib in lapjes van 0,75 cm. Kruid met de Kruidenmix Peru. Strijk in met de Kruidenolie samba.





A wooden cutting board with several round, textured burger patties, a yellow bell pepper, a green chili pepper, and a red chili pepper. A knife with a wooden handle is placed to the right.

## JALAPEÑO BURGER

**Benodigdheden:** 1 kg rundssnippers 80/20

- 40 g Mix voor hamburger compleet
- 10 g Taste Extension Jalapeño Habanero
- 12 Bamboosticks gunshaped

**Bereidingswijze:** maal de snippers 1x door 3mm plaat.

Meng met de **Mix voor hamburger compleet** en de **Taste Extension Jalapeño Habanero**.

Portioneer tot mooie burgers.

A wooden bowl containing a corn cob on a skewer, several round patties on skewers, and some garlic cloves. A bamboo skewer is also visible.

## SPLENDID SKEWER

**Benodigdheden:** 60g/kg kip of kalkoenfilet

- 60 g World Grill Splendid Suriname
- 12 lange skewers • 12 gekookte krieltjes met schil

**Bereidingswijze:** snijd de kip of kalkoenfilet in gelijke stukken van 2x2 cm en marineer met de **World Grill Splendid Suriname**. Rijg het gewenste gewicht op een **Bamboostick gunshaped**. Eindig telkens met een krieltje.

A wooden cutting board with several pieces of short ribs, a small bowl of marinade, and a knife.

## SHORT RIBS

**Benodigdheden:** 1 kg short ribs

- 150 g Marinade peru • 50 g World Grill Fuego peru • 1 vacuümkoorzak

**Bereidingswijze:** marineer de short ribs met de **Marinade peru** en trek ze vacuüm.

Gaar de gevacumeerde short ribs in de stoomoven gedurende 4 uur op 85 °C. Lak ze na het terugkoelen af met de **World Grill Fuego Peru**.

A wooden cutting board with several pieces of cornwheels, a small bowl of marinade, and some tomatoes.

## CORNWHEELS

**Benodigdheden:** 4 maïskolven voorgedroogd

- 80 g World Grill Lemon & Green pepper
- 20 Bamboosticks gunshaped

**Bereidingswijze:** snijd de maïskolf in schijven van 1 cm. Meng de schijven met de **World Grill Lemon & Green pepper**. Prik door de maïswheels een **Bamboostick gunshaped** tot de kern van de kolf. Presenteer de cornwheels in een bakje als side dish bij het BBQ-pakket.



HET  
**VERSCHIL**  
OP DE  
*grill*



Voor meer  
inspiratie neem  
contact op met  
uw Verstegen  
vertegenwoordiger.



*Enjoy great taste*