

de Belgische Beenhouwerij



Verantwoordelijke uitgever: J. Cuypers • Toelatingsnummer: P106350 • Afgiftekantoor Gent X Maandelijks (behalve juli) • 23 sept 2018 • NR 08

DOSSIER: LEKKER MET KIP

REPORTAGE BEENHOUWERIJ CORTOOS, JETTE

**GODERIS COWCOMPANY EN WIM BALLIEU PRATEN
OVER DE HETE HANGIJZERS VAN DE VLEESINDUSTRIE**

**SPECIAL MEAT EXPO MET BEURSPLAN
EN GRATIS TOEGANSCODE**

TECHNISCH ARTIKEL VACUÛMGAREN

MEAT EXPO

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

WWW.MEATEXPO.BE

Editoriaal

Is de nutri-score op de verpakking van voeding dé nieuwe lege doos van deze regering?

Minister van Volksgezondheid Maggie De Block (Open VLD) kondigde op 22 augustus fier aan dat ze een nutri-score invoert om de bevolking duidelijk te maken welke voedingsmiddelen gezond zijn en welke niet.

Drukkingsgroepen als Test-Aankoop zijn zeer tevreden met dit nieuw initiatief en warenhuisketens Colruyt en Delhaize stappen mee in dit project.

De voedingssector is, terecht, zeer sceptisch en staat weigerachtig tegen de invoering van weer een nieuw label. Na de uitgebreide etikettering nog een label op de verpakking toevoegen heeft weinig zin. De consument ziet nu de bomen door het bos al niet meer.

Volgens onze liberale minister van Volksgezondheid moeten consumenten anno 2018 bij het handje genomen worden bij het boodschappen doen en weet lang niet iedereen dat een partje chocolade eten beter is voor onze gezondheid dan een hele reep in één keer te verorberen.

Uit de reacties van consumenten op de verschenen artikels in de media hieromtrent kunnen we afleiden dat de meerderheid van de mensen de bemoeizucht van de overheid grondig beu is en dat consumenten zelf willen kiezen wat ze eten of niet. Bovendien weet iedereen, behalve de minister blijkbaar, dat de keuze voor gezonde voedingsmiddelen niet alleen een kwestie is van kennis en gezond verstand maar vooral een kwestie is van centen. Zolang fastfood goedkoper blijft dan het gezonde alternatief, zal een deel van onze bevolking blijven kiezen voor het eerste. Duizend campagnes én de nutri-score zullen daaraan, spijtig genoeg, weinig veranderen.

Objectief is het systeem zeker niet. Elk voedingsmerk zal immers zelf moeten aangeven in welke mate een product meer of minder “gezond” is. Het gehalte aan suikers, verzadigde vetzuren, calorieën en zout heeft een negatieve impact op de score. De uiteindelijke score van het product zal de consument kunnen afleiden aan de hand van een kleurcode op het etiket. Vermits deze nieuwe maatregel niet verplicht is, zijn we heel benieuwd naar het succes ervan. Warenhuisketens Colruyt en Delhaize sprongen op de kar maar kunnen de kleurcode enkel en alleen invoeren op hun eigen producten (huismerken).

In dit nummer

BELGISCHE BEEHOEWERIJ

Colofon - editoriaal - inhoud	2-3
Vooruitblik van de voorzitter van de vakwedstrijden Eurobeef en Juniorcup.....	4-5
Kleine aankondigingen	54
Prijsvorken - Wat doet de Landsbond? -	
Familiehoekje - Kalenders.....	58

INFORMATIEF

Hygiëneopleiding Realco	34-35
Marktberichten - Infoavonden.....	40
Opleiding: Omzendbrief F.A.V.V. met betrekking tot de inrichting van de toiletruimten in bedrijfsruimten.....	40
Vraag en antwoord	41
Studiedag voor lesgevers op de Landsbond.....	41

REPORTAGE

Goderis Cowcompany en Wim Ballieu over de hete hangijzers van de vleesindustrie.....	6-8
Beenhouwerij Cortoos, Jette.....	18-21

MEAT EXPO SPECIAL

ACTUEEL

DOSSIER: LEKKER MET KIP

TECHNISCH ARTIKEL

Vacuümgaren.....	48-51
------------------	-------

Op vlak van marketing is dit nieuwe systeem een ramp. Voor fabrikanten die uitvoeren betekent dit een extra kostenplaatje. Zij moeten immers voor de inlandse markt en voor Frankrijk een andere verpakking gebruiken dan deze voor de rest van de wereld.

Heel wat bedrijven die “minder gezonde” producten uitvoeren naar het buitenland zullen bovendien niet geneigd zijn om een zichtbare slechte score op hun producten aan te brengen en hun kopers te stigmatiseren.

Het feit dat er geen algemene Europese regelgeving is op dit vlak, doet vermoeden dat deze maatregel een maat voor niets wordt.

Carine Vos

**IK HOOP JULLIE ALLEMAAL
OP ONZE STAND OP MEAT EXPO
TE VERWELKOMEN**

VLAM

Week van de steak-friet	36
Daling eierverkoop door Fipronilcrisis blijft beperkt	42-43
Groente van de maand	46-47
Bestelformulier konijnenfolder	52

WEDSTRIJD

Winnaars wedstrijdvrage Brugse Ham	52
--	----

RECEPTEN

Degens	24-25
Imperial	37, 45
Verstegen	55-57

Colofon



WWW.BB-BB.BE

PASWOORD: MEAT

**KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOUDERS,
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 BEENHOUDERIJ VZW

BTW BE 0542 984 224

Rekeningnummer IBAN BE 74 0017 1573 6707

www.bb-bb.be

**VERANTWOORDELIJKE UITGEVER
EN HOOFDREDACTEUR**

Johan Cuypers

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

johan.cuypers@landsbond-beenhouders.be

REDACTIE - PR-MARKETING

Carine Vos

carine.vos@landsbond-beenhouders.be

ADMINISTRATIE EN ABONNEMENTEN

Marianne Vos

marianne.vos@landsbond-beenhouders.be

VORMGEVING EN DRUK

Drukkerij Graphius

Eekhoudriesstraat 67

9041 Oostakker

TECHNISCHE DIENST

Diverse wetenschappelijke en technische medewerkers uit verschillende disciplines

Correspondenten uit de E.U.-landen.

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





In dit laatste nummer voor de beurs blikken we even vooruit op de vakwedstrijden met de voorzitter van onze vakwedstrijden, de heer Etienne De Vleminck.

De vakwedstrijden 2015 waren een enorm succes. Is dit succes drie jaar later te evenaren?

Etienne De Vleminck: Zoals steeds leefde ik met veel spanning naar de einddatum voor inschrijvingen toe en deelde ik de ongerustheid van de medewerkers op de Landsbond dat op de inschrijfdatum nog niet het beoogde resultaat was bereikt. We weten uit ervaring wel dat het allemaal goed komt en dat onze leden tijdens de vakantie vaak vergeten in te schrijven, maar toch.

Een stressy periode dus?

Etienne De Vleminck: Op de Landsbond stellen we alles in het werk om, samen met het Meat Expo team, te streven naar de perfectie. We geloven sterk in zowel het beursconcept als de meerwaarde van de vakwedstrijden. En dat zien we nu bevestigd worden. We hebben een enorme stijging in het aantal deelnemers en het aantal inschrijvingen zal het aantal van 2015 sterk overschrijven.

Iets om mee uit te pakken?

Etienne De Vleminck: Dat zal wel zijn! Vorige editie werden er door de professionals 800 producten ingeschreven, nu gaan we vlotjes rond de kaap van 900 eindigen. Daar kunnen we beslist fier op zijn. Alle opmerkingen van de criticiasters ten spijt, de vakwedstrijden zijn bijlange nog niet dood en begraven! Integendeel! Er staat een nieuwe generatie deelnemers klaar en de slagerijscholen vinden ook vlotjes de weg naar de vakwedstrijden.

Je spreekt van een nieuwe generatie deelnemers?

Etienne De Vleminck: De vorige generatie "grote" winnaars hebben alles gewonnen wat er te winnen viel. Zij hebben, of door de persoonlijke omstandigheden van het moment zoals de geboorte van een nieuwe telg bij Didier en Vanessa Van de Castele of door een nieuwe rol te vervullen bij de organisatie van de vakwedstrijden zoals het geval is bij Erwin Mertens,

gekozen om niet deel te nemen aan de editie 2018 waardoor ze de competitie open houden voor nieuwelingen.

We vinden in de deelnemerslijsten, naast de vaste waarden, heel veel nieuwe namen terug. Nieuwe kandidaten die meedingen naar de hoofdprijzen en trofeeën. Dat zien we aan de rubrieken waarin ze producten ingeschreven hebben.

En dan is er nog het feit van onze youngsters. In 2015 vonden maar 69 junioren de weg naar Kortrijk. Voor deze editie schreven 180 juniors zich in. Dat toont aan dat de belangstelling bij onze jongeren enorm gestegen is en dat de inspanningen van de Landsbond om het onderwijs dichter bij de beroepsvereniging te brengen, lonen.

Hoe ziet de geschikte kandidaat er voor jou uit?

Etienne De Vleminck: Voor ons is iedere kandidaat een winnaar.

Elke slager of leerling die de moeite neemt om een product te laten beoordelen door een vakjury en het beste van zichzelf in dat product gestoken heeft, verdient respect. We hebben de laatste jaren heel veel gesleuteld aan de beoordelingspapieren die terug naar de deelnemers gaan met als doel hen nog beter te informeren over het resultaat van hun inzendingen. Het is de bedoeling dat de juryrapporten uitleg geven over hoe de juryleden het product beoordeeld hebben. Een leerrijk document dus, als het correct ingevuld is. En daar zullen we nu extra op toezien. Ik vind dat alle deelnemers die de moeite doen om een product af te leveren, een correcte juryuitleg verdienen.

Anderzijds is goesting koop en is het al voorgevallen dat een bepaald product succesvol was in een slagerij maar daarom nog geen eindwinnaar werd. Dat maakt het net allemaal heel boeiend.

De jury kreeg ook een verjongingskuur en de punten zullen voor het eerst digitaal ingegeven worden. Hoe sta je daar tegenover?

Etienne De Vleminck: Ik bedank alle mensen die van ver of dichtbij betrokken zijn of geweest zijn bij het wedstrijdgebeuren. Het is altijd een hele klus om een jury in elkaar te steken. We hebben dit keer het geluk dat heel wat ex-winnaars bewust hun steentje willen bijdragen aan het wedstrijdverloop en zich kandidaat stelden als jurylid of helper bij de organisatie. Op zondag 30 september zullen er achter de schermen en bij de jurering zo'n 100 vrijwilligers van de Landsbond aan de slag zijn. Die mensen verdienen alle respect. Zij staan om 6 uur 's ochtends in Kortrijk voor de briefing en werken tot een stuk in de namiddag flink door. Zonder deze mensen zou er eenvoudigweg geen vakwedstrijden georganiseerd kunnen worden. Ik ben dus bijzonder fier op het feit dat deze meer dan honderd vrijwilligers gratis en voor niks een hele zondag op de beurs spenderen. Zij hebben allemaal een hart voor dit vak en dragen onze beroepsfederatie een warm hart toe.

De verjonging is een onderdeel in het groeiproces van de vakwedstrijden. Iedereen die ooit meewerkte aan de wedstrijdorganisatie krijgt van mij een pluim en is ook altijd welkom op de stand van de Landsbond en op de beurs maar om geloofwaardig over te komen bij de deelnemers en hun producten naar waarde te schatten op vlak van innovatie en nieuwe technieken, moeten we garanderen dat onze juryleden mee zijn met de huidige trends. De nieuwe juryleden staan met beide benen in het slagervak maar ook de anciens die je ziet jureren staan nog

Maurice



MATHIEU

*Mayonaise
Sausen
Salades*

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

03/216.01.11

www.mauricemathieu.be

dagelijks, net als ikzelf trouwens, in de slagerij en kennen de kneepjes van het vak.

De digitalisatie van de puntentelling is een onderdeel van het groeiproces. Alles is de dag van vandaag digitaal en we moeten mee evolveren. Het feit dat deze modernisering fouten in de scores zal vermijden en een duidelijk leesbaar juryblad zal afleveren, zijn enorme pluspunten.

U heeft de inschrijvingen al gezien. Zijn er veel nieuwigheden bij?

Etienne De Vleminck: Ik ben nu al een paar jaar voorzitter van de vakwedstrijden en we ontdekken vaak nieuwigheden tussen de ingezonden producten. De uitbreiding van het assortiment in onze slagerijen weerspiegelt zich in de variatie aan producten die ingeschreven worden. Al moet ik natuurlijk wel zeggen dat de klassieke toppers zoals hammen en patés altijd het merendeel uitmaken van de ingezonden producten. We zijn, net als jij, heel benieuwd naar het gamma dat we op 30 september gaan keuren en wie de winnaars in de verschillende categorieën worden.

De wedstrijden maakten de laatste edities een enorme evolutie door. Hoe zie jij dat?

Etienne De Vleminck: in 2013 zaten we aan 600 producten per wedstrijd. Het feit dat de wedstrijden in 2013 de steun van Minister Laruelle kregen en dat zij een nieuwe wedstrijd in het leven riep om de ambachtelijke slager in een positief daglicht te plaatsen, deed de vakwedstrijden echt opleven. De Meesterschapwedstrijd lag de Minister nauw aan het hart en ze nam de moeite om de prijzen persoonlijk uit te delen op de officiële prijsuitreiking. Haar opvolger, Minister Borsus, gaf zowaar nog meer aandacht aan de Meesterschapwedstrijd in 2015 en ging zelfs op bezoek bij de winnaar van zijn wedstrijd. Dat heeft er wellicht ook toe bijgedragen dat onze leden de stap gemakkelijker zetten om deel te nemen. De betrokkenheid van de Minister geeft zeker en vast een meerwaarde aan onze vakwedstrijden. We stellen vast dat de winnaars van de laatste edities erin geslaagd zijn om promotioneel voordeel te halen uit hun winst. Andere slagers zien ook dat de winnaars zich kunnen profileren en dat hun beenhouwerij commercieel voordeel haalt uit hun deelname. Dat geeft aan heel veel jonge slagers goesting om mee te doen.

Wat is het profiel van de slagers die inschrijven?

Etienne De Vleminck: Zoals steeds schrijven de creatieve ambachtelijke slagers in in de rubrieken innovatie, schotels en

bereidingen. De charcuterierubrieken kennen veel succes bij liefhebbers van het huisbereide vleesproduct. Maar er waren bij vorige edities ook heel veel slagers die aangaven dat ze meededen om te zien waar ze staan met hun producten en hoe vakmensen hun producten beoordelen. En ook dat is goed.

Ook de samenwerking met de scholen loopt vlot?

Etienne De Vleminck: Wij werken op de Landsbond heel goed samen met onze scholen voor allerlei projecten. We kennen de lesgevers en we weten dat zij heel veel inspanningen doen om de slagersmicrobe door te geven aan hun leerlingen. De dagscholen nemen deel aan de Juniorcup maar ook aan de andere evenementen georganiseerd op Meat Expo door de Landsbond zoals de bbq-demo voor youngsters. De Syntra's nemen deel aan het Gouden Mes. De jongeren in opleiding vormen de toekomst van ons beroep, we moeten hen dus in de watten leggen.

Op naar een succesvol 2018!

Etienne De Vleminck: Deze editie kan al niet meer stuk. Met meer deelnemers en een pak meer producten gaan we crescendo. De voldoening van het zien van het gezicht van een winnaar van een diploma of beker blijft je nog lang na de wedstrijd bij.

Je kan dus tevreden vooruit kijken?

Etienne De Vleminck: Ik blijf tevreden vooruit op deze editie en hoop dat nog meer transparantie van de beoordelingen een zekerheid voor de toekomst van onze wedstrijden biedt. Er staat een hele nieuwe generatie teamleden met veel goesting klaar om alles in goede banen te leiden. Zij zijn de winnaars van gisteren en weten perfect wat ze moeten doen om hun eigen ervaringen door te geven zodat we nog jaren kunnen genieten van de organisatie van onze eigen vakwedstrijden. Daardoor denk ik dat we hoopvol naar de toekomst mogen kijken. Ik hoop dan ook dat iedereen zijn kleine en grote successen in zijn eigen ambachtelijke slagerij kan verzilveren en dat de promotie die wij hier gedurende 4 dagen voor het slagersvak voeren mag leiden tot nog meer vertrouwen in onszelf en in de toekomst van de ambachtelijke slagerij. Ik nodig iedereen uit om op zondag 30 september een kijkje te komen nemen op de stand van de wedstrijden of op de stand van de Landsbond. Iedereen is van harte welkom.

TEKST EN FOTO: CARINE VOS

GODERIS COWCOMPANY EN WIM BALLIEU OVER DE HETE HANGIJZERS VAN DE VLEESINDUSTRIE



De vleesveesector krijgt het momenteel zwaar te verduren. De vleesveehouderij zou zwaar belastend zijn voor ons milieu, er zijn de recente schandalen bij verwerkende bedrijven en ook de slachthuizen liggen onder vuur. Om al deze redenen – of om de hype? – worden alsmaar meer consumenten vegetarisch of flexitarisch. Is er nog wel een toekomst voor het vlees? Marc en Wout Goderis van Goderis CowCompany en hun neef Wim Ballieu van Balls & Glory stellen hun eigen sector in vraag en wijzen elke schakel op zijn verantwoordelijkheden. Ook de consumenten.

Marc Goderis is vakdierenarts rund. Samen met zijn zoon **Wout** runt hij **Goderis CowCompany**, dat via diverse diensten landbouwers helpt om hun bedrijfsresultaten op te krikken. Zelf hebben ze ook een gemengd landbouwbedrijf met 40 melkkoeien, 50 zoogkoeien en 120 jongvee.

Wim Ballieu is de zoon van Marcs zus. Hij is een slagerszoon en de drijvende kracht achter de gehaktballen van **Balls & Glory**, die op evenementen en in de eigen restaurants in België en Nederland te vinden zijn. Hij heeft 2.000 varkens rondlopen.

GEZONDHEID

Vorig jaar zette het Vlaams Instituut Gezond Leven vlees in de categorie 'minder' of zelfs 'zo weinig mogelijk' in hun nieuwe voedingsdriehoek. In 2017 at de Belg volgens de VLAM 17,5 kilogram vlees per jaar, wat een lichte daling is ten opzichte van de 18,2 kilogram in 2016. De voedsel- en landbouworganisatie van de Verenigde Naties voorspelt echter dat de wereldwijde vleesconsumptie tegen 2050 met 73% zal stijgen, door de economische vooruitgang en de bevolkingsaan groei.

Marc: "Los van de nuttige stoffen als proteïnen en vitamine D, kunnen we hier klaar en duidelijk over zijn: overdaad schaadt. De generatie voor mij kon een paar keren per week vlees eten, de generatie na mij kan dat meermaals per dag. Eender wat je te veel consumeert, is niet goed."

Wim: "Het evenwicht is inderdaad verstoord. Er zijn vandaag twee kampen: zij die het vlees met de huidige rijpingshype vurig promoten en daarvoor 200 euro per kilogram willen neertellen, en zij die het helemaal weren uit hun bord. Elke situatie van extremen is per definitie niet 'gezond'."

Wout: "Merk wel op dat niet alles wat wordt aangekocht ook effectief geconsumeerd wordt. Er wordt veel voedsel verspild door de consumenten en nog veel meer in de voorafgaande schakels in de keten. Daarom moeten we volop inzetten op vers vlees en de korte keten. Niet alleen voor de duurzaamheid of transparantie, maar ook uit gezondheidsoverwegingen. Bij de verwerking komen er immers veel voedingsadditieven aan te pas."

DUURZAAMHEID

De koe is geen efficiënte 'machine'. Om 1 kilogram vlees te produceren, heeft ze 40 kilogram voeder nodig. 14,5% van de broeikasgassen ontstaat bovendien door de productie van vlees, waardoor de vleesveehouderij als een van de grootste vervuilers van onze planeet beschouwd wordt.

Marc: "Wat men daarbij telkens lijkt te vergeten, is dat runderen de enige dieren zijn die over vier magen beschikken en dat zij daardoor de enige natuurlijke mechanismen zijn die celwanden kunnen verteren. Hierdoor kunnen zij bijproducten als soja-, koolzaad- of maïskiemschroot omzetten in vlees of melk, waar men anders geen weg mee weet. Voor de plantaardige productie zijn koeien dus net wel nuttige machines."

Wout: "Trouwens: hoe meer de landbouwbedrijven gespecialiseerd zijn en hoe hoger hun productie is, hoe lager de uitstoot van broeikasgassen is per kilogram vlees of per liter melk. Daar gaan we naartoe."

DIERENWELZIJN

Ook dierenwelzijn wordt dikwijls aangehaald als een reden om geen vlees meer te kopen. Dierenactivisten proberen de ogen van de consumenten te openen door binnen te dringen in slachthuizen of kwekerijen. Zij krijgen veel gehoor bij de algemene media en ook bij de politiek, want niet zelden wordt een bedrijf na hun actie gesloten.

Wim: "Diervriendelijk slachten kan nooit, er is een zekere efficiëntie nodig. Veel consumenten hebben inderdaad geen idee hoe het er in een slachthuis aan toe gaat, maar de vraag is of ze dat zelf wel willen weten. Moeten we camera's hangen in slachthuizen? Zou er daar iemand naar kijken? Het wordt gewoon gebruikt als een verweermiddel om de vleesproductie te kunnen stopzetten."

Marc: "Op het vlak van dierenwelzijn behoren we in België tot de beste leerlingen van de Europese klas, daar is over de hele keten nog nooit zo veel aandacht voor geweest. Door de schaalvergroting en modernisering in de landbouw wordt dat er overigens alleen maar beter op. De nieuwe stallen bieden immers meer comfort voor de koeien, en ook voor de landbouwers zelf."

Wout: "Boerenwelzijn is inderdaad ook belangrijk. We zitten momenteel met een markt die landbouwers in een situatie dwingt waarin ze zelf niet willen zitten. Ik ben ervan overtuigd dat het overgrote deel van de boeren op een goede manier met

"WEET DE CONSUMENT EIGENLIJK WEL WAT HIJ WIL?"





hun dieren wil omgaan, maar de markt laat dit niet altijd toe. De consumenten schreeuwen moord en brand over dierenwelzijn, maar tegelijk willen zij een té goedkoop stuk vlees bij de slager.”

Wim: “Da’s absoluut juist en nu komen we weer bij die efficiëntie uit, ook op het niveau van de kwekerijen dus. Vijf jaar lang liet ik mijn varkens buiten lopen om dat dan op een mooie foto te hebben in een boek in mijn restaurants, omdat ik dacht dat de consument dat wil. Die meerkost konden we echter niet doorrekenen, dus voor wie of voor wat doen we het dan?”

CONCLUSIE

Waar zien jullie zelf concrete mogelijkheden tot verbetering? Welke veranderingen dringen zich op bij welke schakel van de vleesketen?

Wim: “De consument moet de inspanningen willen waarderen die geleverd zijn om de runderen te kweken, slachten en verwerken. Als hij daar respect voor heeft, moet hij dit ook willen valideren en moet hij dus bereid zijn om een correcte prijs voor het vlees te betalen. Als dit dan betekent dat zijn vleesconsumptie hierdoor vermindert, vind ik dit zeker geen slechte zaak. Beter dat dan vlees met verlies te verkopen.”

Wout: “De prijzen kloppen ook niet. Het grote kwaliteitsverschil tussen een hoogwaardig ras als Belgisch witblauw en een minderwaardig ras als Holstein heeft geen evenredig prijsverschil. De prijs is echter belangrijker dan de kwaliteit, dus blijft het kwalitatieve, verse vlees liggen en vindt dat minderwaardige vlees greitig aftrek voor de verwerking tot fastfood. Dat Belgisch witblauw heeft wel een gemiddeld slachtpercentage van 70%, de Holstein zit op slechts 40%.”

Marc: “Het mag ook niet zo zijn dat er subsidies zijn voor producten met een lage prijs, die kunnen worden gestockeerd of diep-

gevroren om ze dan later op de markt te brengen. We werken dan beter met een vrije markt. We mogen evenwel niet louter kijken naar de afnemers, we moeten ook onszelf als veehouders in vraag durven te stellen. Als we de consument beter willen informeren en nauwer willen betrekken bij onze productie, is dat in de eerste plaats onze taak. We moeten hem laten zien hoe goed wij bezig zijn en moeten zijn eventuele vragen beantwoorden, en ons zo dus maximaal openstellen.”

Wim: “De communicatie gebeurt momenteel wel op een foute manier. De VLAM moet stoppen met telkens varkens of koeien te tonen en zou misschien beter eens de boer in de kijker zetten. Dit is ten slotte een *human business*. Jammer genoeg zijn er maar weinig mondige landbouwers. Misschien moeten hen dus dringend basiscommunicatietools worden aangereikt, of moet er een charter komen waarin staat hoe ze als sector willen communiceren. Sowieso moeten we ook eerst de juiste *facts and figures* aanreiken aan de consument, zodat die voor zichzelf kan bepalen wat hij wil. Dat is nu niet het geval, de consument weet niet wat hij wil.”

Wout: “Hoe krijg je de boer naar de stad? Er duiken tegenwoordig veel hoeveslagerijen op, maar dan wel op het platteland en niet in de grootsteden. Zo missen die hun nut wat, want op de boerenbuiten weten de mensen doorgaans net wel hoe het eraan toe gaat. Daar waar er een foute perceptie is, blijft die echter in stand.”

Wim: “Daar is er dus zeker nog een markt, net als bij die 70% van de wereldbevolking die nu nog geen vlees eet. In West-Europa zal de vleesconsumptie weliswaar dalen, maar er is dus zeker nog een toekomst voor het vlees als we onze verworven expertise exporteren en men daar niet dezelfde fouten gaat maken zoals wij die hier destijds gemaakt hebben.”

Dankzij de **Landsbond der beenhouwers** en **Edenred**,
geniet je van een voordeeltarief op je bestellingen van
Ticket Restaurant en **Ticket EcoCheque**.



Interesse om Maaltijdcheques te bestellen voor u en uw medewerkers?

+ Max €8 per dag waarvan €2 aftrekbaar voor de werkgever
+ Vanaf 1 werknemer en zelfs voor zelfstandige bedrijfsleiders
Ledenvoordeel: - 25% op de basis-prestatievergoeding
Promocode: TR0718SLGBCR06

Ticket EcoCheque, extra koopkracht voor je medewerkers
+ Max € 250 per jaar
+ 100% belastingvrij en geen sociale lasten
Ledenvoordeel: - 20% op de basis-prestatievergoeding
Promocode: EC0718SLGBCR06

Interesse?

Neem snel contact op met Edenred om te genieten van
deze voordelen en een prijssimulatie te ontvangen.
Cindy Voisin - 02/678.25.59 - cindy.voisin@edenred.com

Aanvaard je nog geen Ticket Restaurant als betaalmiddel in je handelszaak?

Denk eraan het handelaarsnetwerk te verwoorden (25 000
slagers, bakkers, broodjeszaken, restaurants, snacks...!)

Voordeel leden

- Aansluitingskosten: **GRATIS** (waarde €125)
- Abonnementskosten: **GRATIS** (waarde €6.10/maand)
- Bijdrage: 1.35% op het transactiebedrag
(in plaats van 1,55%) + geen minimumbedrag

Interesse?

Neem snel contact op met het affiliate team via
affiliatenetwerk-BE@edenred.

MEAT EXPO

30/09 &
1-2-3/10 2018
KORTRIJK XPO



Enkele laatste updates over hét evenement voor onze sector: MEAT EXPO – 30 september & 1-2-3 oktober in Kortrijk Xpo

Na 3 jaar wachten, is het eindelijk zo ver. Van zondag 30 september tot en met woensdag 3 oktober worden alle slaggers met een passie voor hun vak verwacht in Kortrijk Xpo. Daar vindt het vierdaagse feest van het slaggersambacht plaats: MEAT EXPO. Kennis en inspiratie opdoen, beleving en fun, genieten van contacten met uw collega's en gezelligheid: dat staat op Meat Expo centraal.



MEER DAN 200 EXPOSANTEN!

In het vorige nummer van de Belgische Beenhouwerij vond u al een beursplan met de exposantenlijst. Sindsdien mocht Meat Expo nog enkele klinkende namen als exposant verwelkomen, zoals: 100% Westvlaams, Best4BBQ, Buysse Food Machinery, CreaTaste, Edenred, Imperial Meat Products, Joyn, Porc Qualité Ardenne, Sodexo, en nog veel meer. Met op vandaag 210 exposanten op Meat Expo, en daarnaast ook de deelnemers van Broodway, kan u in totaal maar liefst 350 bedrijven ontdekken. Ontdek alle exposanten op www.meatexpo.be/exposanten

CONSUMENTEN VRAGEN ZICH AF: “ZIJN VLEES EN VLEES- WAREN NU EIGENLIJK WEL GEZOND...?”



Maken vlees en vleeswaren deel uit van een gezond voedingspatroon? Misschien krijgt u soms vragen van uw klanten, en wil u hen een goed onderbouwd antwoord kunnen geven? **Liselot Steen van de KU Leuven** geeft u de juiste wetenschappelijke info om uw klanten correct te kunnen informeren. Na de infosessie beantwoordt zij ook graag uw vragen.

Deze infosessie van 30 minuutjes is er op **maandag 1 oktober om 15u15** en op **woensdag 3 oktober om 15u15** in hall 4.

BIJNA 1000 INZENDINGEN VOOR DE EUROBEEF VAKWEDSTRIJDEN

De inschrijvingen voor de Vakwedstrijden werden afgesloten met bijna 1.000 inzendingen. Alles wordt nu klaargestoomd om u straks een intrigerende live jurering, en een mooie gekoelde expositie voor deze topproducten te kunnen bieden. Zo wordt deze koelcel een uniek uitstalraam met absolute topproducten als eerbetoon aan het vakmanschap van onze slaggers. Deze Vakwedstrijden kan u maar 1x om de 3 jaar bewonderen; mis deze kans dus niet!

Jurering: live te volgen op zondag 30 september in hall 4

Expositie: doorlopend

Prijzuitreiking: dinsdag 2 oktober om 18.00u in Kortrijk Xpo Meeting Center

Ophalen diploma's: dinsdag 2 oktober

EEN STERK PROGRAMMA

Check zeker vooraf even het programma www.meatexpo.be. Elke dag kan u genieten van gratis persoonlijk advies in de Street of Inspiration, en kan u wedstrijden en demo's bijwonen. Zo haalt u het maximum uit uw beursbezoek en gaat u met een maximum aan inspiratie en informatie terug naar huis.

Programma: www.meatexpo.be

BLIJF OP DE HOOGTE

De laatste nieuwtjes, de meest actuele exposantenlijst, de namen voor de demo's, een selectie van nieuwe producten die de exposanten zullen voorstellen, de winnaars van de wedstrijden, Dit alles en veel meer vindt u op www.meatexpo.be en kunt u volgen via www.facebook.com/MeatExpo

HEEFT U AL UW GRATIS BEZOEKERSBADGE?

U kunt zich online registreren voor uw gratis bezoekersbadge via www.meatexpo.be met **met code 724**

Met uw bezoekersbadge van Meat Expo heeft u ook gratis toegang tot Broodway. Zonder online registratie betaalt u aan de ingang 10 EUR/persoon.

NIET TE MISSEN

MEAT EXPO 2018

zondag 30 september: 10.00-19.00u

maandag 1, dinsdag 2 en

woensdag 3 oktober: 11.00-19.00u

Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk -

T 056 24 11 11 - meatexpo@kortrijkxpo.com

Sponsors & partner:



BROADWAY 2018
www.broadway.be

MEAT EXPO 2018
www.meatexpo.be

30 september/septembre & 1-2-3 oktober/octobre 2018
Kortrijk Xpo

hall 1: Broadway
hall 2: Broadway + Meat Expo
hall 3: Broadway + Meat Expo
hall 4: Meat Expo
hall 4: Broadway
Rambla: Broadway + Street of Inspiration
hall 2, 3 & 4: Foodmarket



EXPOSANTENLIJST

BEDRIJF	Gemeente (Land)	Hall - Zone	Stand
100% West-Vlaams hoeve- en streekproducten	Brugge (BE)	3 – Meat Expo & Broodway	3C3-3C8
3D Foodbot	Helchteren	R – Broodway	R48
AB Mauri Belgium	Merelbeke (BE)	6 – Broodway	626
Abbi Industrie	Niel (BE)	3 – Meat Expo & Broodway	266
ACM Vermeulen	Halle (BE)	3 – Meat Expo & Broodway	350
Aigremont	Flémalle (BE)	1 – Broodway	159
AKM	Roeselare (BE)	3 – Meat Expo & Broodway	307
Algist Bruggeman	Gent (BE)	1 – Broodway	160
All Fire Security	Moeskroen (BE)	3 – Meat Expo & Broodway	386
All Food Machines	Nazareth (BE)	4 – Meat Expo	419
Allmark	Anzegem (BE)	2 – Meat Expo & Broodway	275
Alpido	Ieper (BE)	1 – Broodway	R16
Amazing Chocolates	De Klinge (BE)	1 – Broodway	189
Ameel Koeltechniek	Langemark-Poelkapelle (BE)	3 – Meat Expo & Broodway	304
Anly	Gent (BE)	2 – Meat Expo & Broodway	290
Antenor België	Duffel (BE)	2 – Meat Expo & Broodway	274
Anthony Lams	Bredene (BE)	3 – Meat Expo & Broodway	3B2
Anzco Foods	Oudenaarde (BE)	4 – Meat Expo	4C3
Apaq W	Namur (BE)	4 – Meat Expo	466
Artiosi	Schepdaal (BE)	1 – Broodway	111
Artiso	Zandhoven (BE)	6 – Broodway	648
Aseq	Wilrijk (BE)	2 – Meat Expo & Broodway	235
Atimo Cleantech	De Pinte (BE)	1 – Broodway	109
AVT	Breda (NL)	6 – Broodway	6105
B&O Bakkerij Techniek	Oud-Gastel (NL)	6 – Broodway	6118
Backsaver	Boxtel (NL)	4 – Meat Expo	4178
BakeryShop	Oud-Gastel (NL)	6 – Broodway	6118
Bakkerijtechniek	Mol (BE)	6 – Broodway	6107
Bakkerijschool Ter Groene Poorte	Sint-Michiels-Brugge (BE)	6 – Broodway	6144
Bakkersonline.be	Gent (BE)	1 – Broodway	194
Barias Frozen Co-packer	Roeselare (BE)	1 – Broodway	R15
Bäro	Eindhoven (NL)	2 – Meat Expo & Broodway	206
Barry Callebaut Belgium	Wieze (BE)	6 – Broodway	678
BASF Belgium	Ham (BE)	2 – Meat Expo & Broodway	244
BastaSiaBuono – Sanae	Beveren (BE)	2 – Meat Expo & Broodway	2D1
B.D.S.	Waregem (BE)	1 – Broodway	106
BEE (Belgian Eco Energy)	Merelbeke (BE)	4 – Meat Expo	454
Beldos	Schoten (BE)	6 – Broodway	6140
Belgagel	Brussel (BE)	6 – Broodway	6132
Belgian Cutting	Wommelgem (BE)	2 – Meat Expo en Broodway	258
Belgische Keurslagers	Melle (BE)	4 – Meat Expo	451

BEDRIJF	Gemeente (Land)	Hall - Zone	Stand
Belinda's Kitchen	Oostduinkerke (BE)	2 – Meat Expo & Broodway	2C3
Berdo	Wilrijk (BE)	1 – Broodway	136
BE-ST Holland Products	Ham (BE)	1 – Broodway	190
Best-Matic	Mechelen (BE)	2 – Meat Expo & Broodway	285
Bien Acquis 1339	Diksmuide (BE)	4 – Meat Expo	4b3
Bizerba	Groot-Bijgaarden (BE)	4 – Meat Expo	493
BK Market Trailers	Barneveld (NL)	2 – Meat Expo & Broodway	237
Blumaco Industries	Eke-Nazareth (BE)	4 – Meat Expo	486
Bodart & Co	Wilrijk (BE)	2 – Meat Expo & Broodway	271
Bossuyt Winkelinrichting	Kuurne (BE)	2 – Meat Expo & Broodway	211
Braine Light	Lanaken (BE)	2 – Meat Expo & Broodway	259
Brasvar	Nevele (BE)	2 – Meat Expo & Broodway	4C9
Brouwerij Gulden Spoor	Gullegem (BE)	3 – Meat Expo & Broodway	3C7
Bruyerre	Gosselies (BE)	1 – Broodway	143
BTS Food	Kortrijk (BE)	4 – Meat Expo	488
Buysse Food Machinery	Wetteren (BE)	2 – Meat Expo & Broodway	237
Cabral	Maldegem (BE)	4 – Meat Expo	427
Caira	Kraainem (BE)	3 – Meat Expo & Broodway	344
Caluwé Artisan	Wommelgem (BE)	2 – Broodway	2B1
Cargill	Mouscron (BE)	6 – Broodway	R71
Cargologin	Antwerpen (BE)	2 – Meat Expo & Broodway	243
CD Constructs	Roeselare (BE)	3 – Meat Expo & Broodway	314
Ceres	Brussel (BE)	6 – Broodway	1101
Chef's Food Products	Ham (BE)	6 – Broodway	605
Choc-o-lait	Brugge (BE)	6 – Broodway	616
Chocolate World	Antwerpen (BE)	R – Rambla	R54
Chocolaterie Camargue	Lokeren (BE)	R – Rambla	R13
Chocolaterie Winters	Valkenswaard (NL)	R – Rambla	R45
Claerhout Computer Engineering	Oosterzele (BE)	2 – Meat Expo & Broodway	220
Claes Machines	Paal (BE)	4 – Meat Expo	4126
Cleanline	Wevelgem (BE)	2 – Meat Expo & Broodway	284
Clevermac	Oostende (BE)	6 – Broodway	687
Cnudde	Beveren-Leie (BE)	1 – Broodway	130
Colac	Beerse (BE)	6 – Broodway	624
Confiserie Renée	Wingene (BE)	2 – Meat Expo & Broodway	2C1
Connect24-7	Rumst (BE)	6 – Broodway	6130
Continental	Herk-de-Stad (BE)	4 – Meat Expo	415
Convex	Ternat (BE)	6 – Broodway	6150
Corman	Limbourg (BE)	6 – Broodway	6113
Crea Taste	Elversele (Temse) (BE)	4 – Meat Expo	4C1

BEDRIJF	Gemeente (Land)	Hall - Zone	Stand
Cretel	Eeklo (BE)	4 - Meat Expo	491
Crop's Fruits	Ooigem (BE)	1 - Broodway	1165
CSB-System Benelux	Willemstad (NL)	2 - Meat Expo & Broodway	282
Cucomp	Ieper (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	365
D-Drinks	Zwijnaarde (BE)	R - Broodway	R17
D.R.D.	Tremelo (BE)	1 - Broodway	154
Danis - The Duke of Berkshire	Koolskamp (BE)	4 - Meat Expo	4119
Dauphine-La Lorraine Bakery Group	Erpe-Mere (BE)	1 - Broodway	168
Dawn Foods Benelux	Breda (NL)	6 - Broodway	683
De Appelaere Export	Waterlandkerkje (NL)	2 - Meat Expo & Broodway	2B2
De Bock	Hoogstraten (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	2D2
De Gimmerse Verleiding	Gemert (NL)	2 - Meat Expo & Broodway	2A3
Deltenre & Co	Jumet (BE)	4 - Meat Expo	435
De Persgroep Publishing	Asse (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	277
De Smet & Zn	Grimminge (BE)	R - Rambla	R22
De Veurn' Ambachtse	Alveringem (BE)	4 - Meat Expo	4B2
Deconinck & Archie	Harelbeke (BE)	4 - Meat Expo	4115
Deleclean	Izegem (BE)	1 - Broodway	1115
Delgiro	Vichte (BE)	6 - Broodway	607
Délifrance Belux	Nijvel (BE)	1 - Broodway	1134
Delisauce	Brugge (BE)	4 - Meat Expo	4C10
Denlop	Rijnsburg (NL)	6 - Broodway	6147
Depaflex	Merchtem (BE)	4 - Meat Expo	433
Desatec	Izegem (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	234
Devafloor	Herentals (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	388
Dewaale Technical Agencies	Deerlijk (BE)	6 - Broodway	6116
Dewaerheit Solutions	Boom (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	276
Deweco	Kontich (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	241
DFT	Mouscron (BE)	4 - Meat Expo	431
Dierendonck (*)	De Panne (BE)	4 - Meat Expo	403
Digi Systems	Wilrijk (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	203
Dine & Cook	Waregem (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	303
Diversi Foods	Erpe-Mere (BE)	1 - Broodway	1125
DL-VH Butcher's Craft	Aartselaar (BE)	4 - Meat Expo	421
Dossche Mills	Deinze (BE)	6 - Broodway	6118
Dübör Nederland	Oosterhout (NL)	R - Broodway	R28
Dupont	Kortrijk (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	260
Duquaine Construct	Moorsele (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	325
Duroc d'Olives	Lochristi (BE)	4 - Meat Expo	429
Dutchhomemade Macarons	Eindhoven (NL)	3 - Meat Expo & Broodway	3A2
DW Coating	Zaventem (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	283
ECD	Wilrijk (BE)	1 - Broodway	155
Edenred Belgium	Brussel (BE)	4 - Meat Expo	4D2

BEDRIJF	Gemeente (Land)	Hall - Zone	Stand
Eggermont Prof. Food Equipment	Ieper (BE)	4 - Meat Expo	460
Elektronic Service Dibal	Wetteren (BE)	4 - Meat Expo	4117
Elpress	Boxmeer (NL)	4 - Meat Expo	458
Elugie	Putte (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	308
Erma Vleeswaren	Waregem (BE)	4 - Meat Expo	4C7
Essent Belgium	Kontich (BE)	4 - Meat Expo	4104
ES Textiel	Sijsele (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	231
ES Textiel	Sijsele (BE)	6 - Broodway	610
Espera-Belgium	Holsbeek (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	340
Ethiquable Benelux	Waremmes (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	2B3
Etimedia	Mechelen (BE)	1 - Broodway	R70
Eurovanille	Gennevilliers FR)	R - Rambla	R12
Evlier	Schoten (BE)	4 - Meat Expo	4B4
Evolution Media Group	Wielsbeke (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	278
Fincioen	Knokke-Heist (BE)	1 - Broodway	R37
Flanders Air Technic	Kruishoutem (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	319
Flanders Inox	Oostende (BE)	1 - Broodway	101
Fooddesk	Oevel (BE)	1 - Broodway	6128
Fooddesk	Oevel (BE)	4 - Meat Expo	404
Food & Vision	Menen (BE)	6 - Broodway	6156
Fournimat	Arquennes (BE)	6 - Broodway	6141
Frank Vereecke	Menen (BE)	6 - Broodway	R42
Franky Fresh Food	Wortegem (BE)	4 - Meat Expo	416
Fresh Fruit Express	Steenbergen (NL)	3 - Meat Expo & Broodway	3D1
Frigomil	Meise (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	213
G & M Service	Maarkedal (BE)	6 - Broodway	6131
Ganda	Destelbergen (BE)	4 - Meat Expo	4108
Gerald KFZ	Schmeltz (DE)	R - Broodway	R25
Gesco - Nilfisk	Oostende (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	326
Glorius	Merkem (BE)	4 - Meat Expo	495
Godderis	Nazareth (BE)	1 - Broodway	195
Green Meat (*)	Rekkem (BE)	4 - Meat Expo	4B1
Groep Securex	Kortrijk (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	227
Gulden Spoor	Gullegem (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	3C8
Hanotvending	Zandhoven (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	201
Hein	Strassen (LU)	6 - Broodway	635
Heinrich Karow Nachf.	Plauen (DE)	6 - Broodway	6133
Höcker Food Equipment	Hall (NL)	4 - Meat Expo	4201
Hogeschool / Universiteit Gent	Gent (BE)	6 - Broodway	6142
Honinx	Hasselt (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	2A4
Hooftman Consulting	Sint-Niklaas (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	368
Horecatouch	Zottegem (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	253
Hosa	Mouscron (BE)	4 - Meat Expo	401
Hydewa	Nijverdal (NL)	2 - Meat Expo & Broodway	286

BEDRIJF	Gemeente (Land)	Hall - Zone	Stand
HVD	Denderhoutem (BE)	1 - Broodway	1104
I just love breakfast	Antwerpen (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	2C8
Imagopackgroup	Deerlijk (BE)	4 - Meat Expo	405
Incotech	Merelbeke (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	376
Imfaco	Izegem (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	287
Imperial Meat Products	Lovendegem (BE)	4 - Meat Expo	4208
Inda Vending	Poelkapelle (BE)	6 - Broodway	6110
Ingenial	Moeskroen (BE)	4 - Meat Expo	4185
Innovis	Schoten (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	361
Instituut Brood & Gezondheid	Brussel (BE)	1 - Broodway	110
Integral	Eeklo (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	312
Invitalis	Leidschendam (NL)	3 - Meat Expo & Broodway	373
Invitalis	Leidschendam (NL)	4 - Meat Expo	4166
Ireks Belgium	Zaventem (BE)	6 - Broodway	675
Isokonstrukt	Lokeren (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	328
Itreflex	Eeklo (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	301
Ivan Bakkerijmachines	Brugge (BE)	5 - Broodway	R23
Jac	Liège (BE)	1 - Broodway	184
Jade	Oekene (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	272
Jan D'Hauwe Wild & Gevogelte	Gent (BE)	4 - Meat Expo	4C8
Jobo Specerijen	Lokeren (BE)	4 - Meat Expo	425
Jodi	Lo-Reninge (BE)	6 - Broodway	618
Jorapack	Aalter (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	221
Joriba Industrial Bakery	Sint-Eloois-Winkel (BE)	1 - Broodway	1122
Joyn Belgium	Brussel (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	331
Kaasboerderij 't Groendal	Rumbeke	4 - Meat Expo	4C12
Kaasimport De Kaasboer	Gent (BE)	4 - Meat Expo	426
K&F De Pauw	Zelzate (BE)	1 - Broodway	1124
Kalmeijer	Den Haag (NL)	1 - Broodway	167
Kärcher Center Van Mol West	Diksmuide (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	346
Kassaservice	Buggenhout (BE)	1 - Broodway	6123
Koffie Kàn	Wenduine (BE)	1 - Broodway	1128
Koffie 't Molentje	Lo (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	3B3
Koma	Knokke-Heist (BE)	6 - Broodway	6134
Komplet Benelux	Drinklange (LU)	6 - Broodway	6112
König Benelux	Noordeloos (NL)	1 - Broodway	R19
Kovatech	Beernem (BE)	R - Broodway	R18
La Favo	Antwerpen (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	3A8
La Princesa Foods	Torhout (BE)	4 - Meat Expo	4D4
Label King	Kapellen (BE)	6 - Broodway	6148
Lafosse	Wevelgem (BE)	4 - Meat Expo	4200
Lammens	Torhout (BE)	4 - Meat Expo	4105

BEDRIJF	Gemeente (Land)	Hall - Zone	Stand
LANDSBOND DER BEENHOUWERS	BRUSSEL (BE)	4 - MEAT EXPO	400
Lantmännen Unibake	Londerzeel (BE)	1 - Broodway	170
Larmuseau	Mariakerke (BE)	6 - Broodway	6151
Latré Dirk	Diksmuide (BE)	4 - Meat Expo	422
Laurenty	Kontich (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	364
LC Company	Zeebrugge (BE)	4 - Meat Expo	412
Leman Cake Decorations	Moeskroen (BE)	6 - Broodway	619
Lemmens Groep	Boechout (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	334
Les Boudines	Sart-Dames-Avelines (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	2C5
Les Mâitres Confiseurs	Kampenhout (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	3A1
Les Vergers Boiron	Chateaufort-sur-Isère (FR)	6 - Broodway	695
Liv'In Choc	Roeselare (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	2C4
Lixero Retail	Deurne (NL)	2 - Meat Expo & Broodway	246
LRE Weegtechniek	Hillegom (NL)	4 - Meat Expo	4102
Lux	's Gravenwezel (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	333
Madame Cocos	Zwaag (NL)	3 - Meat Expo & Broodway	3D4
Maitre André Lampo	Meetkerke (BE)	R - Broodway	R21
Mama's Bread	Moeskroen (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	2A7
Marvan Pan	Jemeppe-sur-Sambre (BE)	R - Broodway	R11
Meneba - Taelman	Avelgem (BE)	1 - Broodway	113
Medtradex	Overijse (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	382
Meiko Nederland	Barendrecht (NL)	3 - Meat Expo & Broodway	337
Meynendonckx	Oud-Turnhout (BE)	1 - Broodway	1119
Mitera	Letterhoutem (BE)	4 - Meat Expo	411
Molens Dedobbeleer	Halle (BE)	1 - Broodway	115
Molens Joye	Roeselare (BE)	6 - Broodway	606
Molens Morreels-Limbourg	Gooik (BE)	1 - Broodway	1127
Molens Nova	Moen (BE)	1 - Broodway	1118
Molens 't Kindt	Avelgem (BE)	6 - Broodway	625
More Pictures	Strombeek (BE)	4 - Meat Expo	4182
Moulin-Debaillie	Heule (BE)	4 - Meat Expo	481
Multivac	Mechelen (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	348
Multiwear	Overpelt (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	384
Natuursoep	Arendonk (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	3A4
Nina Bakery Europe	Echt (NL)	4 - Meat Expo	4A10
Nonovation	Gullegem (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	2B4
Nowjobs	Sint-Denijs-Westrem (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	359
OK Foods	Herenthout (BE)	4 - Meat Expo	4A9
Opsomer	Knokke (BE)	6 - Broodway	611
Ordeo	Dottenijs (BE)	R - Broodway	R49
Orizon West	Oostnieuwkerke (BE)	1 - Broodway	186
Paniflower	Merksem (BE)	R - Broodway	R50
Panistar	Nameche (BE)	6 - Broodway	693

BEDRIJF	Gemeente (Land)	Hall - Zone	Stand
Partyspace	Beselare (BE)	4 - Meat Expo	4215
Paulus Stuart	Anderlecht (BE)	4 - Meat Expo	407
Peeters	Lanaken (BE)	1 - Broodway	131
Piceu Norbert	Oostkamp (BE)	4 - Meat Expo	4122
Pigfijn	Izegem (BE)	4 - Meat Expo	4A8
Pintro	Eeklo (BE)	4 - Meat Expo	4162
Porc Qualité Ardenne	Malmédy (BE)	4 - Meat Expo	466
Pralineur Van Coillie	Roeselare (BE)	1 - Broodway	144
PreGel Benelux	Geldrop (NL)	6 - Broodway	R73
Prestige Breakfast	Staden (BE)	1 - Broodway	173
Provinciaal verbond slagers West-Vl.	Kortrijk (BE)	4 - Meat Expo	400
Pruvé-Smilde Bakery	Pittem (BE)	6 - Broodway	686
Publisign	Lessines (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	372
Puratos Belux	Groot-Bijgaarden (BE)	R - Broodway	R30
QNH Belgium	Hasselt (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	321
Quality Guard	Roeselare (BE)	4 - Meat Expo	467
Quality Guard	Roeselare (BE)	1 - Broodway	179
Ranson	Harelbeke (BE)	6 - Broodway	627
Rational Belgium	Zwijndrecht (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	262
Realco	Louvain-La-Neuve (BE)	4 - Meat Expo	475
Refood	Bavegem (BE)	4 - Meat Expo	484
Resinit	Nevele (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	228
Riston	Zaventem (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	351
Robot Coupe	Mont-Sainte-Genevieve (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	363
Roelandt	Zelee (BE)	6 - Broodway	684

BEDRIJF	Gemeente (Land)	Hall - Zone	Stand
Rovacos	Wemmel (BE)	R - Broodway	R47
Sablé Breton Bakery	Ingelmunster (BE)	1 - Broodway	124
Sacacorchos	Beveren-Leie (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	2A1
Seek Confiserie	Saive (BE)	R - Broodway	R40
Shop & Go Automaten	St-Job in 't Goor (BE)	6 - Broodway	6110
Sitasoft Belgium	Sint-Pieters-Leeuw (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	240
Slagerijschool Ter Groene Poorte	Sint-Michiels-Brugge (BE)	4 - Meat Expo	4188
Slagersbond Kortrijk	Kortrijk (BE)	4 - Meat Expo	400
Slagersonline.be	Merelbeke (BE)	4 - Meat Expo	413
Snoep- en Horecacenter Lingier	Oostende (BE)	1 - Broodway	1124
Sodexo	Brussel (BE)	4 - Meat Expo	4D8
Solco	Lovendegem (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	327
Solina	Eke (BE)	4 - Meat Expo	449
Sopraco	Geel (BE)	4 - Meat Expo	490
Spreuwers-Schuurmans	Hamont-Achel (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	339
St. Michel Biscuits	Contres (FR)	R - Broodway	R14
Stephan	Nazareth (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	215
Sterslagers	Vosselaar (BE)	4 - Meat Expo	4156
Stevens Expomat	Zottegem (BE)	6 - Broodway	685
St-Michel Biscuit	Contres (FR)	R - Broodway	R14
Surprice Desserts	Houthulst (BE)	1 - Broodway	181
Syntra West	Brugge (BE)	4 - Meat Expo	4202
SysmaTec	Turnhout (BE)	4 - Meat Expo	4167



• FIER OP MIJN VAK •
• FIER DE MON MÉTIER •

MEAT EXPO

30/09 & 1-2-3/10 2018

KORTRIJK XPO

11.00-19.00 - ZO/DIM: 10.00-19.00

**UITNODIGING
INVITATION**

**GRATIS TOEGANG
ENTRÉE GRATUITE**

Vooraf registreren via
Pré-enregistrement via
WWW.MEATEXPO.BE

Uw persoonlijke code /
Votre code personnel

CODE 724

BEDRIJF	Gemeente (Land)	Hall - Zone	Stand
TenBa	Wageningen (NL)	6 - Broodway	6152
The Juicy Group	Erondegem (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	2C7
TG-Packaging	Verrebroek (BE)	6 - Broodway	6122
Tops Vending Systems	Houthalen (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	374
Touch Systems	Lovendegem (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	385
Treif	Oberlahr (DE)	3 - Meat Expo & Broodway	360
Unicorn N'Ice Factory	Stasegem (BE)	6 - Broodway	6146
Valentyn-Van Hauwermeiren	Ternat (BE)	4 - Meat Expo	4124
VALI sweet but different	Gullegem (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	2C6
Valrhona	Viroflay (FR)	1 - Broodway	1109
Van Den Broucke Bakkerijmachines	Zuilenkerke (BE)	6 - Broodway	670
Van Dender Chocolates	Groot-Bijgaarden (BE)	6 - Broodway	6115
Van der Pol en Zonen	Wijk en Aalburg (NL)	2 - Meat Expo & Broodway	2A2
Vandemoortele	Gent (BE)	1 - Broodway	1129
Vandeputte Klimatisatie	Pittem (BE)	1 - Broodway	141
Vanhoutte	Pittem (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	264
Vanhoutte Kasregisters	Torhout (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	279
Varoxx Group	Roeselare (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	3B4
VDB Plateaus Hein Vandenberghe	Egem (BE)	R - Broodway	R41
Verbeek & Zonen	Westerlo (BE)	6 - Broodway	601
Verbeke Bakkerijmachines	Sint-Laureins (BE)	6 - Broodway	613

BEDRIJF	Gemeente (Land)	Hall - Zone	Stand
Verima Business	Zulte (BE)	1 - Broodway	190
Vermeulen	Kruibeke (BE)	R - Broodway	R27
Vermeulen Pascal	Kluisbergen (BE)	6 - Broodway	6154
Verpakkingen Gruyaert - VdeV	Oostkamp (BE)	1 - Broodway	102
Victorinox	Ibach-Schwyz (CH)	4 - Meat Expo	437
Vital 1926	Nevele (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	3D2
Vlaamse Piétrain Fokkerij	Drongen (BE)	4 - Meat Expo	4A6
VLB Bread Slicers	Halderberg (NL)	1 - Broodway	143
VLAM	Brussel (BE)	4 - Meat Expo	400A
VME service & engineering	Rijmenam (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	336
VVNT	Dilbeek (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	342
W.D.M. Systems	Wambeek (BE)	1 - Broodway	1127
Waalse bakkersfederatie - FFR Boulpat	Tellin (BE)	6 - Broodway	6139
Weba - Westvlaamse bakkersfederatie	Roeselare (BE)	1 - Broodway	1160
Wild Vermeersch	Torhout (BE)	4 - Meat Expo	496
Willaert Verpakkingen	Keiem (BE)	6 - Broodway	6158
Wimag	Knesselare (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	242
Winters, the chocolate company	Valkenswaard (NL)	R - Broodway	R45
Woertman België	Aartselaar (BE)	2 - Meat Expo & Broodway	289
Wordline	Brussel (BE)	3 - Meat Expo & Broodway	329
Wouters	Lokeren (BE)	1 - Broodway	1127

SMAAKVOL VAKEVENT VOOR DE SLAGER, TRAITEUR EN VLESSECTOR

Kom naar Meat Expo en ontdek wat er beweegt in de wereld van de slagerij-, traiteur- en vleessector. Ontmoet **meer dan 200 exposanten** en laat u inspireren tijdens boeiende **wedstrijden, demo's** en de **Street of Inspiration**. **Vakmanschap en gezelligheid** staan centraal. Kijk over de grenzen van uw vak want u kan ook naar de bakkersbeurs Broodway.

Registreer vandaag nog via www.meatexpo.be voor gratis toegang. Tickets aan de deur kosten 10€.

WWW.MEATEXPO.BE

DOORNIKSESTEENWEG 216, 8500 KORTRIJK · T 056 24 11 11
MEATEXPO@KORTRIJKXPO.COM · WWW.FACEBOOK.COM/MEATEXPO

ÉVÉNEMENT PRO SAVOUREUX POUR LES BOUCHERS-CHARCUTIERS-TRAITEURS ET LE SECTEUR DE LA VIANDE

Venez à Meat Expo et découvrez ce qui vit dans le monde de la boucherie-charcuterie-traiteur et du secteur de la viande. **Rencontrez + 200 exposants** sur cet événement où **le savoir-faire et la convivialité** occupent une place centrale. Laissez-vous inspirer par les **démonstrations**, les **concours** et la **Street of Inspiration**. Jetez même un coup d'œil au-delà des frontières de votre métier au salon de la boulangerie Broodway.

Enregistrez-vous sur www.meatexpo.be pour obtenir votre entrée gratuite. Les billets achetés à l'entrée reviennent à 10€.

AANGEBODEN DOOR / OFFERT PAR:



Partner/Partenaire:



• FIER OP MIJN VAK • FIER OP MIJN VAK •

MEAT EXPO

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

SMAAKVOL EVENT VOOR DE SLAGER, TRAITEUR EN VLEESSECTOR

30.000m² IN HET TEKEN VAN UW AMBACHT Meer dan 200 exposanten tonen de nieuwste trends, producten en concepten. **INSPIRATIE & VAKMANSCHAP** Met de Eurobeef Vakwedstrijden, Meesterschapswedstrijd, Gouden Mes, Innovation Awards, demo's, Street of Inspiration met gratis advies. Kijk ook over de grenzen van uw eigen vakgebied op de bakkersbeurs Broodway. En bovendien vol **SFEER & GEZELLIGHEID**.

GRATIS BEZOEKEN MET CODE 724

Vooraf registreren via www.meatexpo.be

ZO: 10.00 - 19.00 | MA-DI-WO: 11.00 - 19.00

Sponsors:



Partner:



WWW.MEATEXPO.BE

DOORNIKSESTEENWEG 216, 8500 KORTRIJK · T 056 24 11 11 · MEATEXPO@KORTRIJKXPO.COM · WWW.FACEBOOK.COM/MEATEXPO

REPORTAGE BEENHOUWERIJ CORTOOS, JETTE



Toen ik enkele jaren geleden een reportage maakte bij slagerij Cortoos op de markt in Jette hadden vader Patrick en moeder Liliane Van Den Berge de touwtjes nog stevig in handen. Vandaag de dag staan zoon Stéphane (42) en dochter Cathy (40) aan het roer van de totaal vernieuwde en authentieke beenhouwerij met uitgebreide traiteurservice. Het prachtige interieur en dito rijpingskast stralen een zekere grandeur uit. Deze jonge ondernemers hebben duidelijk hun eigen acenten aangebracht. De imposante ingang van de ambachtelijke slagerij van de familie Van Den Berge is meer dan ooit dé blikvanger van de markt. Stéphane en Cathy zijn, onder het goedkeurend oog van vader Van Den Berge, uitgegroeid tot succesvolle ondernemers die duidelijk weten wat ze willen.

Cathy: De gevel van onze slagerij heeft altijd al veel aandacht naar zich toegetrokken maar na de vernieuwing van de winkel is het nog meer een aantrekkingspool geworden. Marketinggewijs zou het ook dom zijn om aan dit monument te raken. De gevel van een handelshuis moet sowieso opvallend zijn en ik denk dat onze slagerij een zeer unieke gevel heeft met heel veel uitstraling. We wilden zeker geen alledaagse beenhouwerij maar een winkel in overeenstemming met ons ambachtelijk verhaal. De

firma Bossuyt begreep duidelijk wat wij wilden en zij zijn er ook effectief in geslaagd om de waarde die wij belangrijk vinden te vertalen naar het winkelconcept.

Stéphane: Ik zat al twee jaar te spelen met het idee om de winkel te vernieuwen. Ik had daar ook zeer uitgesproken ideeën over. Zo wilde ik echt werken met de zwarttinten en hout afkomstig uit oude gebouwen uit de VS en Canada. Die ruwe toets die winkelbouwer Bossuyt voorstelde, vonden we allemaal perfect



aansluiten bij wat we in gedachten hadden. Het resultaat mag dan ook geslaagd genoemd worden.

Patrick: Alhoewel ik vond dat we met de winkel nog even voortkonden, ben ik echt tevreden met het resultaat. De verbouwing bracht onze zaak zeker en vast een meerwaarde.

Stéphane: En ook een nieuw publiek. Mensen zijn nieuwsgierig en willen allemaal een kijkje komen nemen. De rijpingskast, die er niet staat voor de show maar waarin echt gerijpt wordt, geeft de winkel een extra cachet.

Uit jullie verhaal blijkt dat jullie niet geraakt hebben aan de traditie maar wel eigen accenten leggen.

Cathy: De klanten komen naar hier om hun aankopen te doen in vertrouwen, voor de kwaliteit van onze producten, voor ons uitgebreide assortiment en voor de vriendelijke bediening. Nadat wij de zaak overnamen, legden we uiteraard eigen accenten maar altijd in overleg. Alles wordt hier besproken. We hebben van onze ouders meegekregen dat je vertrouwen moet verdienen en dat je elke dag opnieuw hard moet werken om er te komen.





Stéphane: Wij bieden onze klanten een uitgelezen assortiment vers vlees, charcuterie en traiteurgerechten aan en staan er ook op dat onze teamleden vriendelijk en professioneel elke klant bedienen. We zijn heel fier op het feit dat we uit alle uithoeken klanten hebben die zich speciaal naar hier verplaatsen. Dat bewijst dat we het vertrouwen van de klanten waard zijn. We zijn altijd op zoek naar nieuwigheden. Onze ouders reizen vaak en brengen graag specialiteiten mee uit Italië en Frankrijk. Dat zijn producten die je nergens anders kan vinden. Daarvoor komt de klant naar hier. Bovendien zijn we eerlijk. Wij berekenen de prijzen en zorgen dat we marktconform onze klanten bedienen.

Waarom hebben jullie de naam Cortoos behouden?

Patrick: Toen ik hier in 1999 het bedrijf overnam werkte ik hier al sinds 1976. Het leek ons niet opportuun om de naam van de slagerij te veranderen. Slagerij Cortoos is een begrip en wijd en zijd bekend. Het feit dat onze kinderen de naam ook behouden is een stukje traditie dat van de éne generatie op de andere overgaat.

Wat zijn jullie belangrijkste troeven?

Stéphane: Diversificatie is nog altijd het belangrijkste. Het feit dat we ook niet alleen een ambachtelijke beenhouwerij uitbaten maar ook leveren aan tientallen restaurants en er daarbij een boeiende traiteurzaak uit de grond gestampt werd door onze medewerker Serge, is de kracht van onze onderneming.

Is alles huisgemaakt?

Stéphane: We hebben op een gegeven moment keuzes moeten maken en alhoewel ik heel graag in het atelier werk, is het niet meer mogelijk om alles hier te maken. De charcuterieproducten kopen we grotendeels aan. We concentreren ons op vers vlees en traiteurgerechten die omzeggens allemaal in het atelier hier gemaakt worden. Ook een groot deel van de salades worden hier in huis gemaakt.

Cathy: Ik denk dat alles zelf maken nergens meer 100% lukt. Wij zijn door de loop der jaren enorm gegroeid. Jaren geleden hebben onze ouders reeds bewust gekozen om de bedrijvigheid in drie takken op te splitsen: de slagerij, de traiteurafdeling en de levering aan derden. Deze keuze had tot gevolg dat we geen tijd meer kunnen besteden aan charcuterie maken.

Patrick: Stéphane is gediplomeerde slager en werkt sinds zijn 15de mee in de zaak. Hij heeft alle afdelingen doorlopen en kent de zaak door en door. Hij heeft de leiding over het atelier en over VDB Quality Food Services (leveringen aan resto's). We hebben 3 camionettes die dagelijks uitrijden om alles op perfecte wijze af te leveren. Om dat alles tot in de puntjes te verzorgen heb je alle tijd nodig die een mens te besteden heeft.

Hoeveel mensen stelt u tewerk en wie leidt dat allemaal?

Cathy: Ons team bestaat uit een vijftiental medewerkers van koks tot chauffeurs. Ik sta meestal in de winkel om de klanten te bedienen, doe de administratie en maak offertes. Ik zorg zowel voor de bestellingen als voor het personeel. Ik stel de uurroosters op, plant de vakanties etc...

Stéphane zwaait de plak in het atelier en leidt VDB Quality Food Services, ons bedrijf dat instaat voor de leveringen aan derden. Hij heeft daar de volle verantwoordelijkheid over.

Cathy: Het is van het grootste belang dat je de neuzen in dezelfde richting kan houden. Het feit dat de meeste medewerkers hier vele tientallen jaren werken, spreekt voor zich. Ik denk dat ik streng maar rechtvaardig ben. We houden ook, in de mate van

het mogelijke, rekening met de wensen en noden van onze medewerkers. Zo zijn we de laatste jaren op woensdag- en donderdagmiddag gesloten zodat iedereen tijd aan zijn gezin en kinderen kan besteden. Op zondag zijn we dan wel weer open.

Patrick: Wij hebben onze kinderen geleerd dat ze niets voor niets krijgen. Er moet hier gewerkt worden maar met respect voor iedereen. Wij houden er ook aan om iedereen op gelijke voet te behandelen. Iedereen moet zich hier thuis voelen want de leden van het team maken allemaal deel uit van het succes van deze zaak. Zonder hen, geen succes...

Jullie stralen echt uit dat jullie een echt familiebedrijf zijn.

Cathy: Zonder twijfel. Zowel mijn broer als ikzelf werken beiden met hart en ziel voor deze zaak. Wij hebben allemaal onze eigen verantwoordelijkheid en dat is goed. Door de ziekte van mijn vader drie jaar geleden, stonden we ineens voor een voldongen feit. De taken moesten herverdeeld worden en dat verliep uitstekend. Mijn broer en ik zijn totaal verschillend van karakter maar we vormen een goede tandem. Alles is bespreekbaar, zowel onder de familieleden als met de medewerkers.

Het slagersberoep zit in onze aderen. Ik mocht van mijn ouders nochtans niet voor slager leren maar het bloed kruipt waar het niet gaan kan. Ik volgde een opleiding aan de hotelschool en was wellicht één van de eerste vrouwelijke stagiairs in een toprestaurant. Mijn stage bij chef-kok Bruneau was zeer leerrijk maar een toekomst in de ouderlijke slagerij liet mij niet los.

Mijn ouders zagen na een tijdje in dat ik echt mee in de zaak wilde komen en lieten me uiteindelijk begaan. Ik heb er nog geen minuut spijt van gehad en haal enorm veel voldoening uit het werk dat ik doe.

Patrick: Als ouder wil je het beste voor je kind en wij weten dat het werk in een eigen bedrijf nooit stopt, vandaar dat we Cathy liever iets anders zagen doen. We hebben ondertussen ingezien dat ze niets liever wil dan hier werken, en ze doet dat ook uitstekend. Net als onze zoon trouwens. Hij werkt ook dag en nacht om al het werk rond te krijgen. Als ik om me heen kijk ben ik zeer tevreden dat de kinderen dezelfde idealen nastreven als hun ouders. Ze doen het werk blijkbaar beiden graag, en dat telt natuurlijk ook. Zelf heb ik na mijn ziekte de knop direct omgedraaid. Mijn echtgenote en ikzelf profiteren nu een beetje van ons harde werk in de slagerij. De jongeren hebben het roer overgenomen en wij zien dat dat uitstekend gaat. Ik kijk nog wel af en toe mee over hun schouder en ze kunnen altijd bij ons terecht voor raad. Het geeft ons een goed gevoel. Het maakt dat ons levenswerk niet verloren gaat.

Hoe zien jullie de toekomst?

Patrick: De gouden tijden waarin wij ondernamen zijn voorbij maar toch liggen er voor ambachtelijke slagers nog steeds volop opportuniteiten voor zover ze zich onderscheiden van de distributie en hun klanten in de watten leggen. De troeven van de slager zijn de kwaliteit die hij kan bieden, de vakkennis die hij kan delen met zijn klanten en de klantvriendelijkheid.

Cathy: Gezondheid is op persoonlijk vlak zeer belangrijk en op professioneel vlak hoop ik, samen met mijn broer, deze slagerij verder succesvol te mogen uitbouwen. We doen ons werk heel graag en ik ben graag onder de mensen.

Stéphane: Ik ben zeer tevreden over de manier waarop we nu werken. De vernieuwing van de winkel is een groot succes. We kregen hierdoor heel wat nieuwe klanten. Ik kijk hoopvol naar de toekomst en hoop nog vele jaren ons ambachtelijke verhaal te kunnen uitdragen!



In VS geldt nu al streng verbod op misleidende namen als veggieburger en tofusteak. De Landsbond ijvert er hier ook voor.

Veggieburger. Tofusteak. Vegetarische Worst. Missouri is de eerste Amerikaanse staat die vleesnamen voor vegetarische gerechten verbiedt. "Wij ijveren daar ook voor. Die namen passen niet want er zit geen vlees in die producten", zegt Ivan Claeys, voorzitter van de Landsbond der Beenhouders.

30/08/2018 – Het Nieuwsblad

Missouri is de eerste van de 50 Amerikaanse staten die vlees officieel definieert als voedsel gemaakt van dieren. Op die manier verbieden ze producenten van vegetarische gerechten om nog vleesnamen te gebruiken. In de wet staat duidelijk dat woorden zoals steak, filet, saucisse en ham verboden zijn in namen van vegetarische gerechten.

"We namen deze maatregel om het harde werk van de veeboeren beter te beschermen", motiveert de overheid haar beslissing. Missouri is de eerste regio die zover gaat.

MELK EN KAAS

Ook in onze buurland is de politiek bezig met het opstellen van regels voor naamgeving aan vegetarische producten. In

Frankrijk concentreren ze zich niet enkel op valse vleesnamen. Ook woorden als "melk" en "kaas" zouden er enkel nog maar mogen gebruikt worden als er effectief zuivel in zit. Producenten die valsspelen, zouden in de toekomst een boete risaken van 300.000 euro.

"Wij willen ook zo'n verbod op valse vleesnamen bij ons. Maar we krijgen geen politiek gehoor", zegt Ivan Claeys, voorzitter van de Landsbond der Beenhouders. Zelf kreeg hij in de jaren negentig een vermaning van de FOD Economie omdat hij een kippenburger in zijn slagerij verkocht. "Ik mocht het woord "burger" niet gebruiken omdat een kip slechts twee poten heeft en je "burger" pas mag gebruiken voor een vleesbereiding van een dier met vier poten. En nu laat die

overheid zo maar toe dat er overal veggieburgers worden verkocht."

HET IS NIET FAIR

"Het houdt niet op bij veggieburgers. Ik zie steeds meer prei-, salada- en groentworsten. Er zijn ook butternutburgers en zelfs vegetarische kipspiesjes. Dat is mensen om de tuin leiden. Bijna wekelijks kloppen we bij de overheid aan om daar tegenop te treden. Het is niet fair dat de vegetarische sector zich met die namen mag in de markt zetten. Ze weten wel waarom ze dat doen. Het is voor een mama makkelijker haar kind te porren zijn bord leeg te eten wanneer het kan zeggen: je burger is nog niet helemaal op. Dat prikkelt meer dan te zeggen: je moet al je groentjes - want dat is een veggieburger uiteindelijk - opeten."

BBQ for Life, ook bij onze slaggers

Slager Rudi Saerens organiseerde in het kader van de... For life acties een BBQ voor zo'n 800 eters.

Met steun van diverse verenigingen, handelaars en vrijwilligers is de organisatie uitstekend verlopen.

De bruto-opbrengst van deze liefdadigheidsactie bedroeg om en bij de 14 000€. Na aftrek van alle kosten zal deze slager met het hart op de juiste plaats een fijn bedrag kunnen schenken aan de organisatie.

Rudy: Iedereen was laaiend enthousiast en er werd vele malen gevraagd of we deze actie volgend jaar opnieuw gaan doen. We gaan alles even laten bezinken en beslissen dit binnenkort.





Meet us at

MEATEXPO 2018

Hal 4 - Stand 449 | 30 sept. - 3 okt.

REJO
SINCE 1983
SPICES AND HERBS

DEGENS

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

www.rejospices.eu
www.degens.eu

BUFFERGLUCOSE CLEAN LABEL

voor alle bereidingen van vers gehakt, verse braadworst,

Dosering: min. 1% - max. 1,5% voor een stabiele buffer pH tussen 5.6 - 5.8



Geschikt voor Halal
- met attest.



Voor alle slachtvers - fris - spiervlees - vet: juiste koeltemperatuur min. 2 °C - max. 4 °C

Voor alle gemalen bereidingen bewaartijd met de juiste pH -waarde 5.4 - 5.8: standaard 8 dagen, standaard vacuümverpakking 12 dagen, speciale vacuümverpakking 12 dagen.

Gratis proefstalen van 1 kg te bekomen bij uw algemene kruidenleverancier of rechtstreeks te bestellen bij info@ph-liquid.com
Voor volledige info voor alle verse- en verhitte bereidingen: www.ph-liquid.com banner 11 klikken op de Belgische vlag.

- * Bufferglucose Clean Label is vrij van alle E-nummers.
- * Bewaartijd en kwaliteitscontrole voor vers gehakt, braadworst, etc... worden gestaafd door erkend labo met attest.
- * Bufferglucose Clean Label patent pending door PH Liquid Belgium Nv.
- * Exclusief, plaatselijke verdeling is nog beschikbaar. Info: info@ph-liquid.com

Verkrijgbaar bij de firma JOBO specerijen - www.jobo.be

www.ph-liquid.com





Ontdek

DE SMAAK VAN DEGENS

RECEPTEN MET PIZZASAUUS VOOR DE AMBACHTELIJKE VERSSPECIALIST



7021459

PIZZASAUUS

Inhoud: 5 kg

Pizzasaus is een roodbruine tomatensaus op basis van tomatenpuree met een garnituur van knoflook, kardemom en fenegriek. Verwerk deze overheerlijke saus in pastagerechten of bij gehaktballetjes.



LASAGNA A LA GUSTA

SAMENSTELLING

- Gehakt, rul gebakken
- Gruyère kaas
- *Degens Lasagna all'uovo 108 Divella S09105*
- *Degens Pizzasaus D7021459*
- *Degens Premix Béchamel D7048764*

BEREIDING

- 1 Meng het gebakken gehakt met de Pizzasaus.
- 2 Maak de bechamelsaus met de Premix Béchamel.
- 3 Neem een vuurvaste ovenschotel, start met een laagje bechamelsaus, plaats daarop een laag lasagnebladeren, daarna een laag gehakt met de Pizzasaus gemengd, opnieuw een laag lasagnebladeren en daarna terug een laag bechamelsaus. Ga zo verder tot de schaal vol is. Werk af met gruyèrekaas.



Degens is een onderdeel van Solina Group



PIZZA KANT-EN-KLAAR

SAMENSTELLING

- Pizzabodems naar keuze
- Gruyèrekaas
- Ingredienten naar keuze
- **Degens Pizzasaus D7021459**

BEREIDING

- 1 Smeer de pizzabodem in met de Pizzasaus.
- 2 Beleg de pizza rijkelijk met de gewenste ingrediënten en werk af met de gruyèrekaas.



ITALIAANSE OVENSCHOTEL

SAMENSTELLING

- 4 st wit van prei, in ringen gesneden
- 2 kg gehakt, rul gebakken
- 500 g gruyère kaas, gemalen
- **Degens Pizzasaus D7021459**
- **Degens Fusili D7019112**

BEREIDING

- 1 Kook de pasta al dente, laat deze uitlekken.
- 2 Snij de prei in ringen, spoel deze zorgvuldig en blancheer de preiringen kort.
- 3 Neem een diepe ovenschotel en begin met een laag Pizzasaus, leg daarop een laag gekookte pasta en vervolgens een laag prei en een laag gehakt.
- 4 Overgiet deze rijkelijk met de Pizzasaus en werk af met de gruyère.
- 5 Afbakken in de oven op 180°C gedurende 20 min.



SPAGHETTI SAUS

SAMENSTELLING

- 1 kg gemengd gehakt
- 350 g groenten naar keuze, in brunoise gesneden
- **1 kg Degens Pizzasaus D7021459**

BEREIDING

- 1 Stoof de gewenste groentjes aan, bak ondertussen ook het gehakt rul.
- 2 Meng het gehakt, de Pizzasaus en de groentjes samen. De spaghetti-saus is klaar.



KIJK VOOR MEER INSPIRATIE OP WWW.DEGENS.EU

SLAGER - SPEKSLAGERIJ - TRAITEUR



leren. durven. doen.

Kortlopende opleidingen vanaf **SEPTEMBER 2018**



Het provinciaal Verbond der Slagers-Spekslagers West-Vlaanderen organiseert in samenwerking met Syntra West onderstaande kortlopende opleidingen voor de slager - traiteur

Bent u lid van de Landsbond Belgische Beenhouwerij dan geniet u als slager/traiteur een korting van 2,5% !



Guido Vandenbussche

- Zytholoog
- Docent Syntra West

FOOD & BEER

Craft beers, microbrews, huisbrouwerijen, ... de wereld van de speciaalbieren staat niet stil. Het pilsje mag dan wel wat op z'n retour zijn, de speciaalbieren zijn hipper dan ooit. En dus krijg je steeds vaker de optie "met aangepaste bieren" naast het obligate wijnarrangement. Een uitgelezen opportuniteit voor chefs, (bier) sommeliers en zythologen om op zoek te gaan naar die perfecte match.

In 6 thema-avonden maken we je wegwijs in het combineren van bieren met gerechten en vice versa. Zowel in de keuken als aan tafel wordt er dieper ingegaan op de vuistregels, valkuilen en uitdagingen bij het "pairen" van food & beer. Na het bereiden van het menu ga je aan tafel en worden gerechten, bieren en de match tussen beide uitvoerig besproken. Zo leer je niet alleen de bieren te koppelen aan een gerecht, maar ook een gerecht finetunen in functie van een bier.

6 sessies - Start op maandag 24 september 2018 van 19u tot 22u - Syntra West Brugge
Prijs: € 475 (excl. 21% BTW). Syllabus en grondstoffen inbegrepen in de prijs.



Koen Teye

- Zytholoog
- Chef Mercure Roeselare
- Gastdocent Syntra West



Bart Syryn

- Zaakvoerder De Heerlijkheid
- Hoeveslager

BBQ-SCHOOL: HET VARKEN

Een half varken wordt volledig benoemd, versneden, verwerkt, bereid op de BBQ en uiteindelijk gedegusteerd.

Een interactieve avond met een fijne afsluiter.

1 sessie - Op woensdag 10 oktober 2018, van 18u tot 22u30 - De Heerlijkheid, Vladslo
Prijs: € 96 (excl. 21% BTW). Syllabus en grondstoffen zijn inbegrepen in de prijs.



Peter Vancoillie

- Chef hostellerie 't Gravenhof te Wijnendale
- Docent opleiding Restauranthouder Syntra West

VACUÜMGAREN

Het garen van voedingsmiddelen nadat ze vacuüm zijn getrokken biedt onwaarschijnlijke voordelen. Van betere resultaten bij de bereidingen tot hoger rendement en langere bewaartijden.

2 sessies - Op maandag 5 en 12 november 2018 van 18u30 tot 21u30 - Syntra West Brugge
Prijs: € 130 (excl. 21% BTW). Syllabus en grondstoffen zijn inbegrepen in de prijs.



Philippe de Clercq

- Zaakvoerder HACCP Quality Assistance
- Auditeur voor certificatie autocontrole Foodcheck NV
- Gastdocent Syntra West

HACCP - DE GENERIEKE GIDS OP MAAT VAN JE BEDRIJF

Deze specifieke modulaire opleiding bestaat uit 2 algemene, sectoroverschrijdende sessies aangevuld met 1 specifieke module die zich richt op jouw eigen segment.

Ondernemers die deze opleiding volgen, krijgen een praktijkgerichte, eenvoudige handleiding om het autocontrolesysteem in hun eigen zaak op een correcte en efficiënte manier toe te passen.

Syntra West Roeselare: 3 sessies waarvan 2 sessies op maandag 24 september 2018 van 15u tot 21u30 + 1 sessie naar keuze:

- Horeca gaat door op maandag 1 oktober 2018 van 15u tot 18u
- Slager gaat door op maandag 1 oktober 2018 van 19u tot 22u
- Grootkeuken gaat door op maandag 15 oktober 2018 van 15u tot 18u

Syntra West Kortrijk: 3 sessies waarvan 2 sessies op maandag 5 november 2018 van 15u tot 21u30 + 1 sessie naar keuze:

- Horeca gaat door op maandag 12 november 2018 van 15u tot 18u
- Slager gaat door op maandag 12 november 2018 van 19u tot 22u
- Grootkeuken gaat door op maandag 26 november 2018 van 15u tot 18u

Prijs: € 195 (excl. 21% BTW) Syllabus inbegrepen

Langlopende opleidingen vanaf **SEPTEMBER 2018**

avondopleiding 'slager-spekslager'	3 jaar - start 19 september 2018	Syntra West Kortrijk
voltijdse dagopleiding 'slager-spekslager'	1 jaar - start 3 oktober 2018	Syntra West Kortrijk 1,5 dagen/week campusleren aangevuld met 3 dagen werkplekleren. Naast het campusleren, ben je 3 dagen per week actief op de werkvloer in een werkplek waar je alle facetten van het beroep kunt aanleren en ervaren.

Voor meer info bel Heleen Loones via 078/353 653 of mail heleen.loones@syntrawest.be

www.syntrawest.be

Bezoek ons op



Syntra West vzw is ISO 9001:2015 gecertificeerd
v.u. J. De Neve, Spoorwegstraat 14 te 8200 Brugge
Met de steun van:

Lekker met kip

Kip is niet alleen lekker en veelzijdig. Het is ook mager vlees. Een stukje kip brengt belangrijke voedingsstoffen aan voor weinig calorieën en past dus prima in een gezonde voeding. Kip zorgt voor variatie op het menu. Een stukje kip brengt van nature belangrijke voedingsstoffen aan. Een kippenfilet is bovendien zeer mager vlees. Kip past dus prima in een gezonde voeding.

EEN STUKJE KIP PAST IN EEN GEZONDE VOEDING

Kip scoort goed als onderdeel van een gezonde voeding. Het is mager wit vlees en gemakkelijk te combineren met veel groenten maar ook met fruit, aardappelen en volkoren graanproducten. Kip maakt deel uit van de voedingsdriehoek, een goede leidraad om gezond te eten. Het biedt variatie naast rood vlees, vis, eieren, peulvruchten en andere plantaardige vleesvervangers. In een gezonde voeding krijgt wit vlees de voorkeur boven rood vlees en vers vlees boven bewerkt vlees. Kleine porties volstaan. Een gezonde regel is: vul je bord voor de helft met groenten, voor een vierde met aardappelen of volkoren graanproducten en voor een vierde met vlees, vis, ei, peulvruchten of andere vervangproducten. Neem voor een dubbele boterham of twee sneden enkel beleg.

BELANGRIJKE VOEDINGSSTOFFEN EN WEINIG CALORIEËN

Een stukje kip levert gemiddeld 140 kcal per 100 g. Een kipfilet, het magerste stukje, telt maar ongeveer 100 kcal per 100 g. Het verschil zit vooral in het vetgehalte. Een kipfilet is vetarm (1,3 g vet per 100 g). Een kippenbout bevat iets meer vet (6,2 g per 100 g). Wat hebben ze gemeenschappelijk? Kip is relatief mager vlees, het is rijk aan hoogwaardige eiwitten en een goede bron van fosfor, selenium en de vitaminen B3, B6 en B12.

In vergelijking met rood vlees zoals rund- en varkensvlees bevat kip minder ijzer en zink, maar wel in een goed opneembare vorm in vergelijking met ijzer en zink uit plantaardige voedingsmiddelen. De ijzeropname bedraagt ongeveer 25 % uit vlees en slechts 5 tot 15 % uit plantaardige voedingsmiddelen.

100 g kip (zonder vel) levert gemiddeld ongeveer

- 49 % van de benodigde hoeveelheid vitamine B3 per dag;
- 41 % van de benodigde hoeveelheid eiwitten per dag;
- 33 % van de benodigde hoeveelheid selenium per dag;
- 29 % van de benodigde hoeveelheid vitamine B6 per dag;
- 22 % van de benodigde hoeveelheid fosfor per dag;
- 24 % van de benodigde hoeveelheid vitamine B12 per dag;
- 7 % van de gemiddelde energie(calorieën)behoefte.

KIP MET OF ZONDER VEL?

Een stukje kip van 100 g met vel brengt 3 g vet en ongeveer 25 kcal meer aan dan 100 g kip zonder vel. Als je een kipfilet vergelijkt met een stukje kip met vel scheelt het 8 g vet en ongeveer 60 kcal per 100 g. Kipproducten zoals kipburgers en gevogeltegehakt brengen doorgaans meer vet en zout aan. Vers vlees krijgt de voorkeur boven bewerkt vlees. De bereidingswijze speelt ook mee: kip gepaneerd en gebakken in de frituurpan slurpt sowieso veel vet op.



MEER ONVERZADIGD VET DAN VERZADIGD VET

Kip is mager wit vlees. Het weinige vet in kip bestaat bovendien voor ongeveer twee derden uit goed onverzadigd vet en voor slechts een derde uit verzadigd vet. Verzadigd vet kan het cholesterolgehalte in het bloed verhogen en zo mogelijk ook het risico op hart- en vaatziekten. Een kipfilet bevat amper 0,4 g verzadigd vet per 100 g en wordt beschouwd als arm aan verzadigd vet. Een maaltijd met een stukje kip gecombineerd met veel groenten en een portie gekookte aardappelen of volkoren graanproducten past dus prima in een lijn- en hartvriendelijke voeding.

Referenties:

- Vlaams Instituut Gezond Leven – www.gezondleven.be
- Belgische Voedingsmiddelentabel – www.internubel.be (geraadpleegd op 15 februari 2018)
- Verordening (EU) 1169/2011 van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan Consumenten

MET KIP TOVER JE ALTIJD EEN LEKKER, GEZOND EN MAKELIJK TE BEREIDEN GERECHT OP TAFEL

Je kan kip pocheren, grillen, bakken, roerbakken, braden of stoven en het daarna zowel koud als warm eten in tal van lekkere en gezonde combinaties met groenten. De warmtebron beheersen, kooktijden respecteren... Kip bereiden is geen exacte wetenschap. Toch bestaan er voor iedere bereidings-techniek een paar vuistregels. Met onze tips en heerlijke kipgerechten maak je je stukje kip nóg lekkerder klaar.

KIP BAKKEN

Hou jij ook van een stukje kip met een smakelijk en krokant korstje? Met onze eenvoudige tips wordt kip bakken een mak-
kie en blijft je stukje kip lekker mals en sappig.

KIP IN DE OVEN

Ben je op zoek naar een gerecht waar je weinig werk aan hebt? Ontdek dan al onze tips en recepten voor heerlijke kip in de oven.

WOK MET KIP

Kip kan je ook perfect roerbakken. Met deze bereidingstips tover je de perfecte wok met kip op tafel.

KIP OP DE BBQ

Ben jij te verleiden met een sappig stukje kip op de barbecue? Dan zullen onze heerlijke barbecue-ideetjes met kip vast en zeker bij jou in de smaak vallen.

KIP STOVEN

Ook in een stoofpotje doet kip het prima. Kip stoven zorgt ervoor dat alle sappen en smaken perfect behouden blijven: een aanrader!

Kip is niet alleen lekker en veelzijdig. Het is ook mager vlees. Een stukje kip brengt belangrijke voedingsstoffen aan voor weinig calorieën en past dus prima in een gezonde voeding. Ontdek er alles over in onze voedingsinfo over kip. Smakelijk!

Vol-au-vent

(foto zie blz 31)

Dé Vlaamse klassieker bij uitstek is het koninginnenhapje of Vol-au-vent. De bereiding ervan vraagt wel wat tijd, maar het is echt de moeite waard. Je kan een volledige kip gebruiken, maar ook met blokjes kipfilet lukt het prima. Een overheerlijke vol-au-vent maak je met dit recept.

Ingrediënten

4 bladerdeeggebakjes (bouchée)

250 g champignons, in vieren gesneden

600 g hoevekipfilet, in blokjes gesneden

6 dl kippenbouillon

sap van ½ citroen

boter

peper en zout

peterselie, fijngehakt

Voor de blanke roux

50 g boter

70 g bloem

Voor de gehaktballetjes

250 g kalfsgehakt

1 eidooier

2 el paneermeel

Voor de liaison

1 eidooier

1 dl room

Recept

Breng de bouillon aan de kook, doe er de kip in en kook deze in 20 á 30 minuten zachtjes gaar. Houd de kip apart.

Voor de gehaktballetjes

Meng het kalfsgehakt met de eidooier en wat paneermeel. Draai er kleine balletjes van en laat deze pocheren in de kippenbouillon tot ze komen boven drijven. Houd de balletjes ook apart. Stoof de champignons 2 minuten aan in hete boter of olie. Doe er het citroensap over.

Voor de blanke roux

Laat de boter smelten, voeg bloem toe en meng met een houten lepel. Laat enkele minuten bakken zonder te kleuren tot je een koekjessmaak ruikt. Giet van het vuur af de bouillon geleidelijk over de roux, zet de pan terug op het vuur en breng al roerend aan de kook. Klop er met een garde door en laat koken totdat je een mooie gladde saus hebt. Breng op smaak met peper en zout.

Voor de liaison

Klop de eidooier los in een kommetje en meng de room eronder.

Doe vervolgens een beetje van de saus bij de liaison en roer op. Haal de pan met de saus van het vuur en roer de liaison eronder (mag niet meer koken, anders gaat de liaison schiften).

Meng er de blokjes kip, gehaktballetjes en champignons (met stoofvocht) onder en warm de ragout nog even op (niet koken).

Breng eventueel verder op smaak met peper, zout en citroensap. Snijd de dekseltjes uit de bladerdeeggebakjes en zet de gebakjes en de dekseltjes op een ovenplaat en warm ze 5 minuten op in een op 180°C voorverwarmde oven.

Pizza met kip, broccoli en spinazie



Ingrediënten

400 g kippenfilets
1 kg spinazie
250 g broccoli
500 g (volkoren)bloem
300 g water
10 g gist
2 eetlepels olijfolie
1 teentje look
verse oregano
verse tijmblaadjes
zout

Recept

Bereid het pizzadeeg: los de gist op in het water, meng dit geleidelijk onder de bloem samen met een eetlepel olijfolie. Laat het deeg rijzen. Kneed opnieuw kort en rol dun uit tot een ronde vorm. Strijk de pizzabodem in met de resterende olijfolie. Snijd de kippenfilets in reepjes en bak lichtjes aan. Reinig en spoel de spinazie. Stoof aan in boter met look, nootmuskaat en zout. Laat uitlekken. Snijd de broccoli in kleine roosjes, kook ze beetgaar en verfris. Schik de spinazie en broccoli op de bodem van de pizza. Leg daarop de stukjes kip en werk af met tijm- en oreganoblaadjes. Bak de pizza gedurende 12 min. in een voorverwarmde oven aan 220°C.

Hippe waterzooi in de wok met kip



Ingrediënten

500 g kippenfilet
400 g aardappelschijfjes, voorgekookt
2 preiwitten
2 wortelen
2 gele wortelen
1 seldertak
1 kleine ui
1 mespunt gemalen laurier
½ kl gedroogde tijm
peper en zout
1 kippenbouillonblokje
150 g zure room
Bakboter of olie

Recept

Snijd de prei, wortelen, selder en ui in kleine stukjes. Snijd de kip in repen en bak ze krokant in een wokpan met bakboter of olie. Haal ze uit de pan en zet aan de kant, bak in dezelfde pan de aardappelschijfjes krokant. Haal ook uit de pan. Bak nu de ui, prei, selder en wortelen in wat extra boter of olie, verkruiemel het bouillonblokje over de groenten. Kruid met de tijm en laurier. Als de groenten beetgaar zijn voeg je de kip en aardappelen opnieuw toe. Roerbak nog even verder. Serveer met zure room.

Stoompakketjes van kip en gember



Ingrediënten

1 Chinese kool
1 pakje jonge spinazie
1 verse chilipeper
1 duimdik stuk gember (fijngesnipperd)
1 teentje knoflook (fijngesnipperd)
2 el sojasaus
2 el mirin (Japanse kookwijn) of droge sherry
enkele druppels sesamolie
vijfkruidenpoeder
2 el geroosterde sesamzaadjes
arachideolie
peper en zout

Voor de vulling:

400 g ijskoude kipfilet
1 eiwit
½ dl ijskoude room
1 teentje knoflook
1 duimdik stuk gember
peper en zout

Recept

Maal alle ingrediënten voor de vulling fijn in een cutter. Zet terug koud.

Haal de mooie buitenste bladeren van de kool en blancheer ze een minuutje om ze makkelijker te kunnen behandelen. Verwijder de grootste nerven en maak pakketjes met de vulling. Stoom in ongeveer 15 minuten gaar. Strooi er wat fijngesnipperde chilipeper over. Snijd de rest van de kool in grove stukken. Verwarm de olie in een wok. Roerbak de gember en look 1 minuut. Voeg de kool toe, kruid met vijfkruidenpoeder, peper en zout en bak nog eens 2 minuten. Blus met de mirin en de sojasaus. Voeg dan pas de spinazie toe en haal na 1 minuut van het vuur. Werk de groenten af met de geroosterde sesamzaadjes en de sesamolie.

Kippenbrochettes met honing, sesamzaad en groentejulienne en sinaasappel



Aantal personen 4

bereidingstijd 15

Ingrediënten

600 g juliennegroenten uit de diepvries
200 g broccoliroosjes uit de diepvries
500 g kippenfilets
100 ml vers geperst sinaasappelsap
1 sinaasappel
2 eetlepels sojasaus
1 eetlepel sesamzaad
peper

Voor de marinade:

3 eetlepels citroensap
1 eetlepel vloeibare honing
1 volle eetlepel geroosterde sesamzaadjes
2 eetlepels olijfolie
peper

Recept

Neem een kom voor de bereiding van de marinade: meng het citroensap, 1 lepel olie, de vloeibare honing, peper en 1 eetlepel sesamzaad. Snijd de kippenfilets in blokjes van gelijke grootte en leg ze in de marinade. Laat 30 minuten rusten in de koelkast. Rijg de kippenblokjes op satéprikkers.

Stoom de broccoli. Laat uitlekken en lichtjes afkoelen.

Haal ¼ van de schil van de sinaasappel. Stoof al roerend de juliennegroenten in een pan met 1 eetlepel hete olie.

Doe er de sojasaus, de sinaasappelschil en het sinaasappelsap bij. Breng op smaak met peper en meng alles goed door elkaar. Meng er voorzichtig de broccoliroosjes onder, laat de pan nog even op een zacht vuur staan zonder deksel zodat het vocht kan verdampen.

Bak ondertussen de kippenbrochettes in een hete pan met de rest van de olie. Bestrooi de brochettes tijdens het bakken met de resterende sesamzaadjes. Dien de julienegroenten met sinaasappel en de kippenbrochettes samen op met aardappelen in de schil.

Gevulde aardappel met broccoli en kipblokjes



Aantal personen 4

bereidingstijd 40

Ingrediënten

5 grote bloemige aardappelen
500 g broccoli
250 g kippenreepjes
100 ml melk
50 g gemalen kaas
50 g boter
peper en zout
nootmuskaat

Recept

Kook de aardappelen in de schil gedurende 15 minuten. Verdeel de broccoli in kleine roosjes en blancheer in kokend gezouten water gedurende 5 minuten, of tot de broccoli beetgaar is. Halveer 4 van de 5 aardappelen. Haal het meeste kruim uit de aardappelen. Haal het kruim volledig uit de 5de aardappel. Plet het aardappelkruim en meng er de melk en de helft van de boter door. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Verwarm de oven voor op 180°C. Meng de puree met de helft van de broccoliroosjes en vul er de gehalveerde aardappelen mee op. Bak ondertussen de kippenreepjes krokant in de resterende boter. Kruid met peper en zout. Strooi de kippenreepjes bovenop de gevulde aardappelen en strooi er wat van de geraspte kaas over. Zet 5 à 10 minuten in de oven, tot de kaas mooi gegratineerd is. Verdeel de rest van de broccoliroosjes over de borden.

Gewokte aardappeltjes met kip



Aantal personen 4

Ingrediënten

500 g vastkokende aardappelen
300 g kipfilet
tandoorikruiden
1 wit van prei
½ broccoli
2 wortelen
1 el oregano
1 limoen
2 el olijfolie
peper en zout

Bereidingstip Rasp enkel de groen gekleurde zeste van de limoen fijn. Het witte gedeelte onder de schil is te bitter.

Recept

Snijd de aardappelen en kip in blokjes van ongeveer 2 cm. Bestrooi de kip met tandoorikruiden. Wok ze op een hoog vuur in olijfolie. Bak gedurende 10 minuten. Snijd de broccoli, wortelen en prei in middelgrote stukken en voeg toe. Zet het vuur wat zachter en bak tot alles gaar is. Kruid met peper, zout en oregano. Rasp de schil van de limoen en strooi over het gerecht. Besprenkel met limoensap.

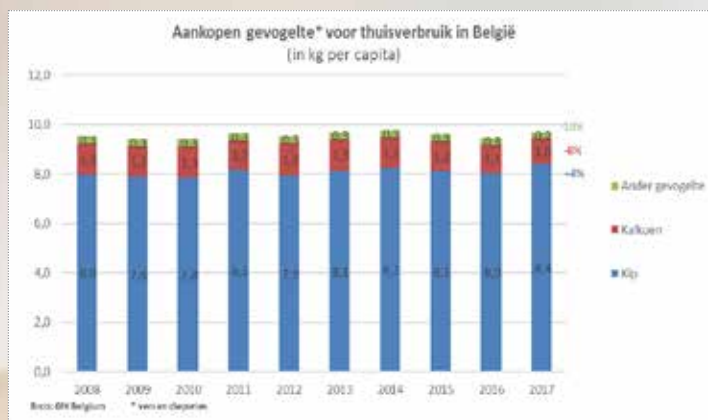
Kip is sterke groeier binnen de gevogelterayon

In 2017 noteerde het marktonderzoeksbureau GfK Belgium, dat in opdracht van VLAM het aankoopgedrag van verse producten volgt bij 5 000 Belgische gezinnen, een stijging in het thuisverbruik van kip met 4% tot 8,4 kg per capita. Deze evolutie staat in contrast met de dalingen in het thuisverbruik van vlees en vis, waardoor het aandeel van gevogelte (met kip als belangrijkste segment) sterk groeit. De gemakstrend stuwt het aandeel van de kip in stukken verder de hoogte in ten koste van de hele braadkip. De soepkip verdwijnt bijna helemaal uit de gevogelterayon. Hard discount en de buurtsupermarkten winnen marktaandeel binnen de kipverkoop. Hard discount neemt ondertussen 32% van de volume in en zit de marktleider Dis 1 op de hielen.

Thuis is de belangrijkste consumptieplaats voor voeding in het algemeen en voor gevogelte in het bijzonder.

STERKE GROEI AANKOPEN KIP

De aankopen van kip en kippenvlees stegen vorig jaar met ruim 4%. Kalkoen en ander gevogelte deden het minder goed en daalden respectievelijk met 8 en 10%. De gevogeltemarkt in België wordt gedomineerd door kip. In 2017 kocht de Belg 8,4 kg kip, 1 kg kalkoen en 230 gram ander gevogelte. Het aandeel van kip binnen de gevogeltecategorie groeide vorig jaar tot 87%. Kalkoen is op termijn de grote verliezer en ziet zijn aandeel krimpen van 13 naar 11%. Het segment 'ander gevogelte' blijft onder de 3% marktaandeel.



De gestegen kipaankopen kunnen het verlies van rood vlees niet compenseren waardoor het totale thuisverbruik van vlees (inclusief gevogelte) vorig jaar daalde met 2% tot 28 kg per kop. Vooral als gevolg van een dalende aankoopfrequentie ligt het vleesverbruik nu zo'n 7 kg lager dan tien jaar geleden.

Door de lagere gemiddelde prijzen bleven de gevogeltestellingen stabiel op 79 euro per capita. Ook het aantal kopers van de gevogeltecategorie bleef met 96 kopers op 100 op peil. De aankoopfrequentie van gevogelte stagneert op 23 keer per jaar.

GROEIEND AANDEEL VAN GEVOGELTE IN DE KORF VAN VLEES, VIS, GEVOGELTE EN VLEESVERVANGERS

Gevogelte wint binnen de korf van vlees, vis en gevogelte fors terrein. Binnen deze korf steeg het volumeaandeel van gevogelte de afgelopen tien jaar van 25 naar 30%. In waarde heeft gevogelte nu een kwart van deze markt in handen. Vlees blijft koploper maar ziet zijn aandeel verder krimpen. Het neemt wel nog ruim de helft van het volume voor zijn rekening. De categorie 'vis, week- en schaaldieren' blijft schommelen rond de 15% volumeaandeel en 18% waarde-aandeel. Dus het is enkel kippenvlees dat kan profiteren van het dalend verbruik van rood vlees. Het aandeel van de vleesvervangers blijft beperkt tot 1% van het volume binnen deze korf maar is wel groeiend.

DE GEMAKSTREND ZET ZICH VOORT IN DE KIPPENRAYON

Het aandeel van de verse braadkip in de kippenrayon is gezakt van 22% in 2008 naar 13% vorig jaar. Ook de kip in diepvries staat onder druk met een krimpend aandeel van 11%. Meer en meer gaat de consument op zoek naar gemak bij zijn vers aankopen. Drie kwart van de kipaankopen bestaat uit verwerkte en versneden kip. Tien jaar geleden was dit slechts twee derde. De soepkip is bijna helemaal verdwenen uit de rayon.

KIP WORDT VOORAL IN DIS 1 VERKOCHT MAAR HARD DISCOUNT WINT FORS TERREIN

De groei van hard discount (Aldi en Lidl) zet zich sterk door. Dit kanaal heeft nu 32% van de kipverkoop in handen terwijl dit in 2008 slechts 20% was. DIS 1, de klassieke supermarkt zoals Carrefour, Colruyt en Delhaize, blijft voor kip marktleider met 36% marktaandeel maar voelt de hete adem van hard discount in de nek. De speciaalzaak (slager en poelier) komt verder onder druk en is op lange termijn de grootste verliezer.

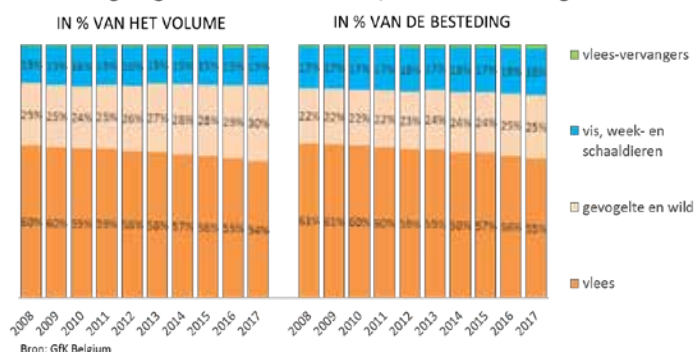
Het marktaandeel van de speciaalzaak is sinds 2008 gekrompen van 19 naar 10%. De buurtsupermarkt zag zijn marktaandeel, na enkele mindere jaren, opnieuw groeien tot 15%.

THUISCONSUMPTIE IS DE NORM

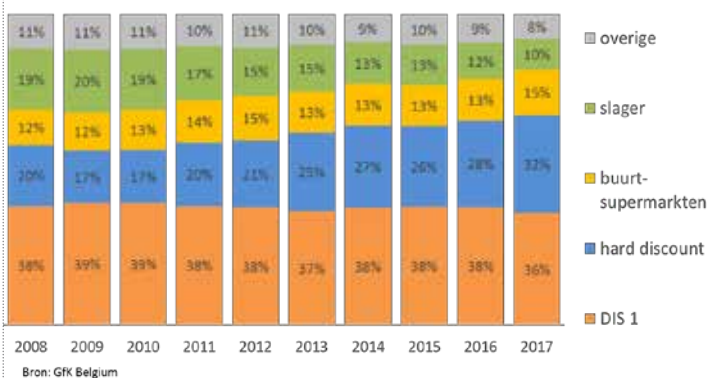
Thuis is en blijft de belangrijkste consumptieplaats voor voeding in het algemeen en voor vlees en gevogelte in het bijzonder. Van het totaal aantal consumptiemomenten vindt twee derde thuis plaats. Voor vlees en gevogelte vindt zelfs drie vierde van de consumptiemomenten thuis plaats. Uitzondering hierop is rundvlees dat iets minder thuis geconsumeerd wordt dan de andere vleessoorten en iets vaker op restaurant gegeten wordt. 8% van de consumptiemomenten met gevogelte vindt bij familie of vrienden plaats en ook 8% op het werk of school. Verder in het rijtje volgen de klassieke horecazaken (7% van de momenten) en 'overige' (5%). Onder 'overige' vallen de feestzalen, recreatieparken en restaurants van o.a. Ikea.

Varkensvlees en gemengd vlees (oa gehakt) zijn relatief gezien meer thuisproducten.

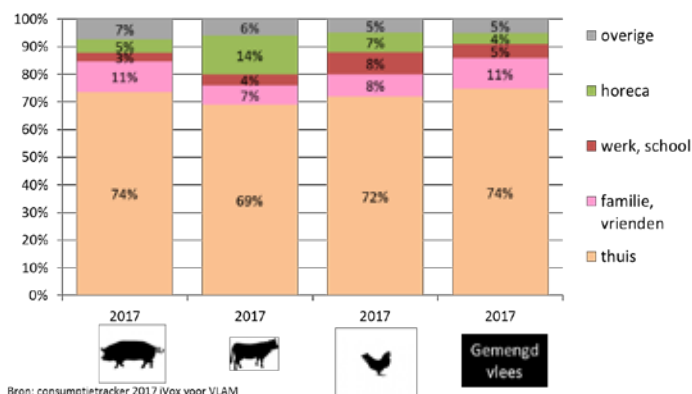
Aandeel gevogelte & wild versus vlees, vis en vleesvervangers



Aandelen distributiekanaal van kip in België (op basis van volume)



Consumptieplaats per vleessoort in België (in % van het aantal momenten)



Beco®

POLYESTER & INOX

Roest en Corrosie vrij

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



PANELCO bvba

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

www.becopanel.be

SLAGERS VARKEN

Lekker en gezond
varkensvlees voor
iedere dag!



MEAT EXPO

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

STANDNR 4119

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

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

Een vacuümbereiding bij lage temperatuur goed beheeren: hoe werkt het?



Als een vacuümbereiding bij lage temperatuur niet goed gedaan wordt kan er een ontwikkeling van gevaarlijke kiemen ontstaan tijdens het bewaren.

Hieronder 3 belangrijke regels om besmettingsrisico's te vermijden:

1. Basishygiëne goed toepassen

Kies kwalitatieve en verse producten.

Zorg ervoor dat uw materiaal even kwalitatief is als uw vlees. Gebruik geschikte zakken en apparatuur voor de vacuümbereiding bij lage temperatuur.

2. Kooktijd en temperatuur goed respecteren, beheersen en controleren

De bacteriën zijn warmtegevoelig en hun weerstand wisselt van soort af.

Hoe lager de kooktemperatuur, hoe langer het duurt om de bacteriën te verwijderen. De combinatie tijd + temperatuur is dus cruciaal en moet strikt gerespecteerd worden in functie van het vlees en de hoeveelheid.

3. Het voedsel direct afkoelen na het koken

Bepaalde bacteriën zullen niet verwijderd worden na de vacuümbereiding op lage temperatuur, maar een snelle afkoeling maakt het mogelijk om het ontkiemen te vermijden.

Daarom verplicht het FAVV om voedsel direct te laten afkoelen na het koken. Het afkoelproces dient binnen de 2 uren te gebeuren en moet een kerntemperatuur halen van max 10°C.

Kort samengevat:

- Kwalitatieve grondstoffen selecteren*
- Door het vlees te braden voor het onder vacuüm te trekken verwijdert u al een deel van de oppervlakkige bacteriën
- De zakken steriliseren voor gebruik
- Proper materiaal gebruiken bij de voorbereiding van uw gerecht*
- Vacuümverpakking direct in de koeling plaatsen*
- Een label voorzien op de verpakking met alle specificaties: voorbereidingsdatum, houdbaarheidsdatum en aanbevolen bewaringstemperatuur*
- Bij voorkeur, vacuümgerechten in gesloten verpakking opwarmen*

* FAVV: gids autocontrole voor Ho.Re.Ca. Versie 1



Coline Muermans
c.muermans@realco.be
+32 496 06 41 49

BEURSWEDSTRIJD

Doe mee en maak kans op :

- Een messensterilisator **215€**
- Een VIP-kit Realco **100€**
- Een messenhouder **30€**



Kom ons bezoeken op

STAND 475

MEAT EXPO

30/09 - 03/10 @ KORTRIJK XPO

TIJD & GELD BESPAREN ? LAAT DE ENZYMEN WERKEN VOOR U !



PROMOTIE -10%*

- ✓ EFFICIENTE HANDAFWAS
Verwijdert het vuil
- ✓ MAKKELIJK TE GEBRUIKEN
De enzymen werken voor u, u dient enkel te spoelen !
- ✓ VEILIG VOOR DE GEBRUIKERS
pH-neutraal, niet agressief voor de gebruikers
- ✓ POSITIEF EFFECT OP HET MILIEU
De zuivering begint vanaf de reinigingsfase

REALCO
ENZYMES FOR LIFE

* Geldig in België voor alle leden van het Landsbond op alle leveringen van Degrazym 5L (LIQ0541) vanaf 03/09/2018 tot en met 28/09/2018.

DE WEEK van de STEAK-FRIET

- Van 3 tot 11 november -



Steak-friet is één van de populairste gerechten van bij ons. Hoe heb jij hem het liefst? Gebakken of op de grill? Met bearnaise, pepersaus of natuur? Wat ook je favoriete bereiding is, kies ultiem van bij ons. Lokaal rundvlees is superlekker, de zorg voor het dier groot en de impact op het milieu is kleiner.

Doe mee met de WEEK VAN DE STEAK-FRIET en laat het smaken.
Op www.lekervanbijons.be vind je de allerbeste recepten.



Van 3 tot 11 november is het week van de steak-friet. Net zoals vorig jaar zet VLAM deze Belgische klassieker extra in de kijker. Gebakken of gegrilde steak, hoe je het ook doet, kies voor lokaal rundvlees, want dat betekent minder impact op het milieu én een maximale zorg voor het dier.

VLAM-ACTIES

Voor het tweede jaar op rij zendt VLAM een radiospot uit in deze periode. Ook via de online kanalen wordt deze actie ruim ondersteund.

U als slager kan deze actie mee tot een succes maken. In de Belgische Beenhouterij van eind oktober vindt u in het midden een affiche die u in uw winkel kan ophangen. U kan ook uw steak in die bepaalde week in promotie zetten of een degustatie organiseren voor uw klanten. Inspireer ze alvast met het recept in dit artikel! Het is een absolute klassieker. En mochten uw klanten twifelen over de bakwijze: we vertellen exact hoeveel minuten elke kant nodig heeft voor een subliem resultaat. Laat het smaken!

Wij danken u alvast om de week van de steak-friet mee te ondersteunen in uw slagerij.



GEFLAMBEERDE PEPERSTEAK MET GEMENGDE SLA EN FRIETEN

Voor 4 personen

Ingrediënten

4 steaks van 3 à 4 cm dik
10 g grof gemalen peper
1 borrelglaasje cognac
4 dl kalfsfond
3 dl room
bakboter

Voor de gemengde salade:

100 g rucola
1 stronkje witloof
100 g jonge spinazie
100 g veldsla
1 rode ui
½ komkommer
1 appel
4 el maïsolie
2 el citroensap
peper en zout
1 el honing

Voor de frieten:

1 kg frietaardappelen
zout
mayonaise

Haal je steaks een kwartiertje voor de bereiding uit de koelkast en laat ze even rusten.

Spoel de rucola, spinazie en veldsla, droog in een slazwierder en doe in een grote slakom. Snipper het witloof in fijne repen, snijd de appel in lucifers en de komkommer in heel fijne plakjes. Verdeel over de slakom. Maak een vinaigrette. Meng de olie met het citroensap, de honing, peper en zout. Zet de vinaigrette even aan de kant en schenk ze net voor het serveren over de sla, hussel de sla goed om alle groenten en de vinaigrette te mengen.

Snij de geschildre aardappelen in de gewenste dikte. De ene heeft graag dikke, de andere heeft liever heel fijne frietjes. Spoel de rauwe frietjes en dep ze droog met een keukendoek. Bak de frieten in een voorverwarmde friteuse op 150°C gedurende 3 minuten. Laat uitlekken op keukenpapier.

Wrijf de steak langs één zijde in met grof gemalen peper. Bak hem eerst op de peperkant gedurende 3 minuten. Draai om en bak de andere kant ook 3 minuten. Zo is je steak blauw gebakken. Voor saignant: laat de steak na het bakken nog 3 minuten garen in de oven. Voor steak à point: laat hem na het bakken 6 minuten verder garen in de oven. Of heb je liever bien cuit: laat de steak na het bakken 8 minuten garen in de oven.

Laat de gebakken steak rusten op een warm bord, losjes met aluminiumfolie afgedekt, even lang als hij gebakken werd. Zo kan het vlees zich ontspannen en krijgen de sappen de kans om zich opnieuw over het volledige stuk te verdelen.

Giet het vet uit de pan en flambeer de pan met cognac. Blus met fond, laat inkoken en werk af met een scheutje room.

Verhoog de temperatuur van de friteuse tot 180°C en bak de frietjes nog 3 minuten tot ze mooi goudgeel en knapperig zijn. Serveer bij de steak en de salade.

Serveer met zout en mayonaise.

Imperial innoveert!

Gerookt Kalkoenhammetje

✓ **Lekker, gezond & voedzaam**

Dit gerookt kalkoenhammetje past uitstekend in een gezonde levensstijl. Het vlees is mager; bevat minder calorieën en verzadigd vet dan rund- en varkensvlees. Kalkoen bezorgt ons belangrijke voedingsstoffen, zoals eiwitten (proteïnen), vitamines en mineralen. Dit mals en uiterst sappig stukje gevogelte is gezond en voedzaam. Het bevat ook minder cholesterol dan ander vlees. Een ideale afwisseling dus voor uw klant!

✓ **Gemakkelijk op te warmen**

Enkele minuten

- in de pan of oven zonder verpakking
- in de microgolfoven zonder verpakking
- in kokend water in de verpakking
- au bain-marie in de verpakking

✓ **Ideaal voor eigen kant-en-klare bereidingen**

tip

Tijdens de eindejaarsperiode kan u de kalkoenjambonneau in een feestelijk jasje presenteren. Serveer met warme appeltjes, veenbesjes en truffelpuree

Dit hammetje is voorgedaard en dus ideaal voor een heerlijk en eenvoudig traiteursgerecht!



Online aankopen zit in de lift en heel veel ambachtelijke slagers laten een groot potentieel liggen!

Belgen spendeerden, volgens een nieuw rapport van GFK, in het eerste kwartaal van 2018 al 2,73 miljard euro online. Dat is zo'n 12% meer dan in 2017. Een van de sterke groeiers is voeding. In absolute cijfers was er in dit segment een stijging van 257 miljoen euro naar 326 miljoen euro. Een consument besteedt jaarlijks gemiddeld 1.191 euro online, waarvan 6% aan voeding. Het aantal webwinkels is vorig jaar met maar liefst 26 procent gestegen naar iets meer dan 20.400 online handelaars.



Het creëren van een onlineplatform wordt echt ook wel belangrijk voor de ambachtelijke slagers.

Als onze ondernemers niet meegaan met het gebeuren in de e-commerce laten ze heel veel potentieel liggen. Consumenten houden van hun gemak en dat is ook de reden waarom de meeste online bestellingen 's avonds en 's nachts gebeuren via de GSM of op de tablet. De onlineverkoop biedt de mogelijkheid om het klantenbestand te verjongen en extra opbrengsten te genereren. Laten we niet vergeten dat de jongeren van vandaag de gezinshoofden van morgen zijn die bepalen waar ze hun voedingsbudget opdoen. Als ze gewoon zijn dat hun ambachtelijke slager online verkoopt, zullen ze naar de slagerij komen. Indien niet, wordt het budget in de grootwarenhuizen gespendeerd. Hetzelfde zien we trouwens gebeuren met de maaltijdcheques. Zij die deze maaltijdtittels niet

aannemen, zien een pak geld door de neus geboord.

Terwijl we enkele jaren geleden iedereen nog mobiliseerden om een website te maken, is dat vandaag de gewoonste zaak van de wereld. De website gaf je een vitrine naar de buitenwereld. E-commerce zal dat nog veel meer doen. Een duidelijke website met een goed overzicht van alle producten die in de slagerij te koop zijn, is een must. De website kan eenvoudig gekoppeld worden aan een onlinebestelformulier met betaalmogelijkheid zodat de klant met één klik online boodschappen kan doen én betalen in jouw online slagerij. Bereken eens wat een tijdswinst online winkelen opbrengt als je weet dat alle producten vooraf betaald zijn. Zeker tijdens drukke periodes levert dit systeem van werken extra tijdswinst en minder stress op. De producten kunnen vooraf klaargemaakt worden, alles is betaald, zakje afha-

len en klaar is Kees.

Uiteraard zijn er ook nadelen aan de onlineverkoop verbonden maar die wegen wellicht niet op tegen de meerverkoop die je kan realiseren. De bijkomende administratie en een verhoogde organisatie die nodig zijn om fouten te voorkomen, zijn minpunten maar er zijn genoeg goed werkende systemen op de markt die je hierbij kunnen helpen.

Op onze vakbeurs Meat Expo zullen er vast en zeker exposanten staan die jou die systemen met veel plezier uitleggen. Het grootste voordeel is dat bij een goed werkend systeem alle bestellingen op één plaats toekomen want als je toelaat dat bestellingen via telefoon, fax, mail en webshop kunnen binnenkomen, geeft dat aanleiding tot het maken van fouten. Door alles op één plaats te ontvangen, bespaar je jezelf heel wat kopzorgen en win je tijd. Doen zou ik zeggen!

Ja, ook vlees. Jong geleerd, is oud gedaan

Een evenwichtige en gevarieerde voeding is net als een sportieve levensstijl de beste garantie op een gezond (en gelukkig) leven. Het zijn beide gewoontes die best van jongs af aan aangeleerd worden. Thuis, maar ook op school. Daarom zijn het ook 2 pijlers van het actieplan 'Hoog tijd voor gezondheid' dat we deze legislatuur uittekenden voor het Vlaamse Onderwijs.

We maakten afspraken over gezonde tussendoortjes, over drankautomaten op school, over schoolmaaltijden, ... Afspraken die telkens tot stand kwamen na breed overleg met alle betrokkenen, ook die van de voedingsindustrie. Want draagvlak en participatie zijn voor mij essentieel om tot duurzame oplossingen te komen.

Zo is afwisseling in onze gids 'richtlijnen voor Vlaamse scholen over schoolmaaltijden' een sleutelwoord om tot een gezond en evenwichtig aanbod te komen: vlees, vis, vegetarisch,... Dat zie

je ook duidelijk in de voorbeeldmenu's die we deze gids toevoegden.

Op dezelfde manier willen we nu samen aan de slag gaan rond broodjes en boterhammen op school. Geen dictaat van bovenuit over het beleg op je boterham, wel duurzaam overleg over een rijk en gevarieerd aanbod in het belang van onze leerlingen. En ja, ook vlees krijgt dan een plaats in de boterhammendoos.

Ik juich toe dat elke betrokkene in dit debat zijn geëngageerde stem laat horen, maar roep alle stakeholders vooral op om in het verlengde van onze vorige beslissingen constructief mee aan tafel te schuiven. Want ook hier willen we komen tot gedragen richtlijnen.

Hilde Crevits heeft het bericht van Ter Groene Poorte (Brugge) gedeeld op 14 juni om 12:11 ·

WE'VE GOT YOUR BACK

Optimized process and healthy employees.

Of uw product nu wordt aangeleverd in bakken, pallets, kratten, normwagens, octabins, zeer zware bakken, trolleys, tonnen, vaten, deegkuipen of wat dan ook. Wij ontwerpen een geschikte machine en bouwen voor u een Backsaver op maat.

Quel que soit le conteneur utilisé pour vos produits (bacs grandes dimensions, bacs gerbables, caisses, chariots Europe, fûts, tonneaux, etc.), nous sommes en mesure de vous fournir une solution Backsaver pour améliorer votre production et vous garantir le succès.

Sinds 1990 is Backsaver gespecialiseerd in het produceren van kwalitatief hoogwaardige roestvaststalen hef- en kantelmachines

voor de voedingsmiddelenindustrie. Machines die eenvoudig in gebruik zijn, zorgen voor een optimale productielijn en gezonde werknemers.



Backsaver est spécialisé dans la fabrication haut de gamme d'équipements de manutention en acier inoxydable pour l'industrie agro-alimentaire depuis 1990. Les machines Backsaver sont des

solutions à la fois simples et faciles d'utilisation pour optimiser les process avec, pour résultat, des employés en bonne santé.

30 SEPTEMBER - 3 OKTOBER MEATEXPO 2018
KORTRIJK, BELGIUM HALL 4, STAND 4178

WWW.BACKSAVER.NL

BACKsaver
work hard lift smart



NIEUW NIEUW NIEUW

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

Inlichtingen en/of stalen.....

Vraag er naar bij uw leverancier van kruiden

INTER-SPICE INDASIA

Groothandel - Import

KRUIDEN - SPECERIJEN - DARMEN
HULPSTOFFEN - MARINADE

Wij leveren rechtstreeks aan Groothandel en industrie

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

• ADVIES • PRODUCTONTWIKKELING

OPLEIDING

OMZENDBRIEF F.A.V.V. MET BETREKKING TOT DE INRICHTING VAN DE TOILETRUIMTEN IN BEDRIJFSRUIMTEN

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne vermeldt in bijlage II, hoofdstuk I, punt 3 het volgende: "Er moet een voldoende aantal toiletten met spoeling aanwezig zijn die aangesloten zijn op een adequaat afvoersysteem. Toiletruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar voedsel wordt gehanteerd."

Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne vermeldt in bijlage III, hoofdstuk I, punt 2 het volgende: "Er moet een voldoende aantal toiletten met spoeling aanwezig zijn die aangesloten zijn op een adequaat afvoersysteem. De toiletten moeten schoon zijn en goed worden onderhouden. Toiletruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar onverpakte levensmiddelen worden gehanteerd of opgeslagen."

Gezien de ruimtelijke beperkingen die vaak bestaan bij operatoren in de distributiesector die rechtstreeks leveren aan de eindverbruiker (vb. winkels, horecazen, grootkeukens), zijn een aantal vragen gerezen rond de toepassing van deze wettelijke bepalingen bij dergelijke inrichtingen.

Als algemene regel geldt dat de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimten voor levensmiddelen zodanig moeten zijn dat de in die ruimten gehanteerde, opgesla-

gen, bewerkte of verwerkte levensmiddelen niet worden verontreinigd.

Daarenboven vermeldt verordening (EG) nr. 852/2004 in bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 dat verontreiniging door de lucht zoveel mogelijk moet voorkomen worden. Dit wil zeggen dat er geen luchtstromen van een vuile naar een propere ruimte mogen gaan. Bij het ontwerp van de toiletten en andere lokalen dient hier eveneens rekening mee gehouden te worden.

Hieruit kan besloten worden dat er een sas dient te zijn tussen de toiletten en de ruimten waar onverpakte levensmiddelen gehanteerd, opgeslagen, bewerkt of verwerkt worden, zoals de keuken, het verkoopslokaal, de werkplaats, de opslagruimte ... aangezien hier een risico bestaat op verontreiniging van de levensmiddelen. Het sas kan bijvoorbeeld een handwasruimte of een gang zijn (ruimte zonder levensmiddelen). Toiletten die bijvoorbeeld uitkomen in een gang die de verbuikszaal met de keuken verbindt, zijn toegelaten.

Dergelijk sas is echter niet noodzakelijk voor toiletruimten die uitkomen in ruimten waar enkel levensmiddelen in gesloten verpakking worden opgeslagen aangezien hier geen risico bestaat op verontreiniging. Dergelijk sas is ook niet verplicht voor toiletruimten die uitkomen in ruimten toegankelijk voor het publiek waar de consumptie van levensmiddelen de unieke uitgeoefend activiteit is.

NAJAARSINFOAVONDEN

PROGRAMMA

- Verwelkoming door de voorzitter van de Landsbond
- FAVV: etikettering in het algemeen en de allergenen in het bijzonder omdat een NC op dit punt aanleiding geeft tot een score van 10 in de checklist?
- Maaltijdcheques: optimalisering van de betaalautomaten wat betreft Sodexo, Edenred en Monizze
- Nieuw systeem voor het maken van elektriciteit met een toestel waarvoor een subsidie kan bekomen worden bij het Vlaams Gewest (Vlaams landsgedeelte)

KALENDER NAJAARSINFOAVONDEN

09/10/2018	Sint-Niklaas, Graanmaat, Grote Markt, Sint-Niklaas
15/10/2018	Kouterhof, Gentbruggekouter 8a te Gentbrugge
17/10/2018	Borrelhuis, Hasselt
22/10/2018	Het Paviljoen, Grote Markt te Aalst.
5/11/2018	HOTEL ADHEM, Grobbendonk
12/11/2018	Syntra Ieper
19/11/2018	Syntra Kortrijk (gebouw F17)
22/11/2018	Syntra Brugge
26/11/2018	COOVI ANDERLECHT
03/12/2018	Moeskroen

Marktberichten van de prijzen voor levend vee

MAXIMUMPRIJZEN ZOALS VASTGESTELD OP DE HIerna VERMELDE MARKTEN

RUNDEREN		De prijzen zijn aangeduid in EUR/kg			
		Week 34/2018	Week 35/2018	Week 36/2018	Week 37/2018
Battice	Stieren (S)	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00
Ciney	Stieren dikbil	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90
Brugge	Stieren dikbil	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05
	Vaarzen dikbil	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00

OPMERKINGEN

Week 34/2018	Kalme aanvoer - stabiele prijzen
Week 35/2018	Kalme aanvoer -stabiele prijzen
Week 36/2018	Stabiele prijzen
Week 37/2018	Minder aanvoer - Trage verkoop

VRAAG EN ANTWOORD

Is mijn koeltoonbank ligt een vacuüm verpakt stuk vers vlees. Hoe moet dit geëtiketteerd worden?

Dit hangt er van af.

De algemene regel is dat elk voorverpakt voedingsmiddel volledig geëtiketteerd moet worden tenzij er sprake is van een uitzondering.

Een uitzondering is een levensmiddel dat met het oog op de onmiddellijke verkoop wordt voorverpakt.

Gaat het om een levensmiddel dat beschouwd wordt als zelf vervaardigd, dan volstaat de vermelding de uiterste consumptiedatum (van toepassing op voedingsmiddelen die snel bederven zoals o.a. vlees) een minimale houdbaarheidsdatum, vergezeld van de benaming van het vlees op het etiket of in de onmiddellijke omgeving zoals vereist door de economische wetgeving.

Een stuk vers vlees dat enkel geportioneerd en voorverpakt in de koeltoonbank geplaatst is voldoet niet aan de voorwaarde van "vervaardigd" product.

In voorkomend geval gaat het om een voorverpakt voedingsmiddel dat verkocht wordt in de vestiging waar ze is verpakt en dan moet de verkoop gebeuren uiterlijk de dag na deze waarop de verpakking plaatsvond om te kunnen genieten van bovenvermelde uitzondering.

Is dit niet het geval dan moet op de verpakking een volledige etikettering aangebracht worden.

Een andere mogelijke situatie is dat er in de koeltoonbank vlees dat (vacuüm verpakt) is tentoongesteld wordt dat na verwijdering van de verpakking en portionering naar wens van de klant opnieuw verpakt en overhandigd wordt aan deze klant

In voorkomend geval is er sprake van een tussenverpakking en is geen volledige etikettering vereist.

Wel moet de benaming vermeld worden en moet de traceerbaarheid gegarandeerd zijn door bijvoorbeeld een lotnummer, sanitelnummer,.....

STUDIEDAG VOOR LESGEVERS OP DE LANDSBOND

Op 30 oktober werd de jaarlijkse studiedag voor lesgevers georganiseerd door de Landsbond. De lesgevers en directies van alle slagerijscholen in Vlaanderen werden door onze voorzitters ontvangen in de vergaderzaal van de Landsbond.

Nadat de voorzitters iedereen van harte welkom geheten hadden was het de beurt aan Liselot Steen, postdoctoraal onderzoeker van de onderzoeksgroep voor technologie en kwaliteit van dierlijke producten aan de KU Leuven, technologiecampus Gent, om de voortgang van het Vlaams Innovatie Project (VIS-project) met als thema vet - en zoutreductie in vleeswaren ende implementatie van het project in de scholen uit de doeken te doen. Na de lunch was het de beurt aan Koen De Roover, expert van het FAVV, om de onderwerpen etikettering en allergenen nog eens van naderbij te bekijken en was er tijd voor vraagstelling. Voorzitter Ivan Claeys gaf ten slotte uitleg over de hervormingen in het slagersonder-



wijs, matrix, duaal leren etc
Na een bijzonder leerrijke studiedag bedankte de voorzitters van de Landsbond alle aanwezigen.

MEAT EXPO

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

STANDNR 241

CO

dew

deweco floor solutions

**Uw specialist in
industriële vloeren**

**Bent u actief in de
voedingssector?**

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

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

VOOR



NA



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

www.deweco.be

Daling eierverkoop door Fipronilcrisis blijft beperkt

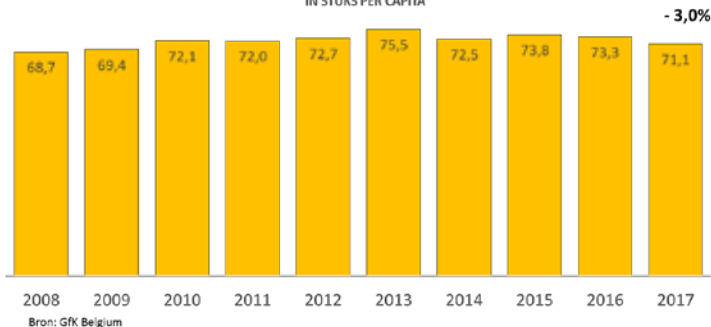
De aankopen van eieren voor thuisverbruik daalden in 2017 met 3% tot 71 eieren per capita. Er was uiteraard de Fipronil-crisis, maar ook daarvoor lag het verbruik al op een lager niveau dan in 2016. Zowel het percentage kopende gezinnen als de aankoopfrequentie lag in 2017 lager. Bij de types eieren merken we een verdere stijging van de bio-eieren. Ook de scharreleieren stegen in 2017 en zijn met twee derde van het volume het belangrijkste segment. DIS 1 en hard discount kenden een minder 2017, ten voordele van de buurtsupermarkten, maar blijven met een volumeaandeel van respectievelijk 45% en 33% de belangrijkste aankoopkanalen. Dit blijkt uit gegevens van het marktonderzoeksbureau GfK Belgium, dat in opdracht van VLAM het thuisverbruik volgt van 5 000 Belgische gezinnen. De cijfers hebben enkel betrekking op de aankoop van verse eieren in de schaal.



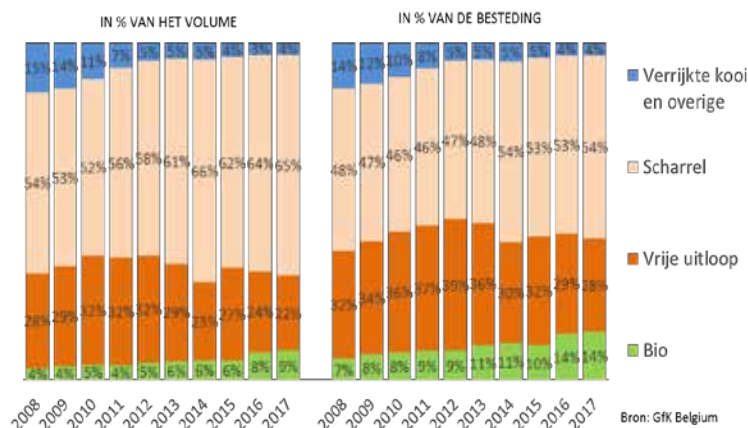
LICHTE DALING IN EIERVERKOOP

In 2017 kocht de Belg gemiddeld iets meer dan 71 eieren voor een bedrag van 13,10 euro. Dit zijn 2 eieren of 3% minder dan in 2016 en ruim 4 eieren minder dan het topjaar 2013. Er was in juli van vorig jaar uiteraard de Fipronil-crisis, maar ook daarvoor lag het verbruik al op een lager niveau dan in 2016. Door een hogere gemiddelde eierprijs en een verdere verschuiving richting bio lagen de eierbestedingen toch 3% hoger dan het jaar voordien. Op lange termijn is de eiermarkt een groeiende markt maar de laatste jaren treedt er een stabilisatie op.

Aankopen verse scharreleieren in België
IN STUKS PER CAPITA



Aankoop per type ei in België

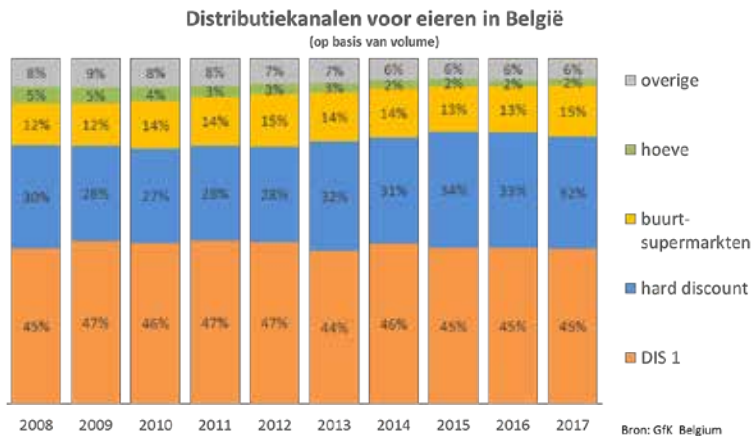


De gemiddelde prijs van zowel scharreleieren (€0,15 per stuk) als bio-eieren (€ 0,30 per stuk) steeg met 1 cent. Eieren van kippen met vrije uitloop werden twee cent duurder en klokten af op €0,23 per stuk.

Het aantal eierkopers daalde lichtjes van 93,5 naar 93 op 100 vooral door een daling bij de kopers van eieren met vrije uitloop. Het aantal kopers van bio-eieren steeg daarentegen van 24 naar 27 op 100. De gemiddelde aankoopfrequentie van eieren daalde ook lichtjes van 16 naar 15 keer per jaar.

HET SCHARRELEI IS DE STANDAARD MAAR BIO WINT TERREIN

Er werden vorig jaar, voor de tweede keer op rij, minder eieren uit vrije uitloop gekocht en meer bio-eieren. Het scharrelei blijft veruit de standaard. Twee derde van de eierverkoop zijn scharreleieren en deze staan in voor meer dan de helft van de omzet, maar het marktaandeel heeft blijkbaar zijn limiet bereikt en groeit niet verder. De eieren van kippen met vrije uitloop vormen de tweede belangrijkste categorie maar zien hun volume-aandeel krimpen van 32% in de topjaren 2010, 2011 en 2012 naar 22% vorig jaar. Bio-eieren groeien verder en vertegenwoordigen 9% van het aantal verkochte eieren en ruim 14% van de omzet. Het is de enige categorie die meer kopers kan aantrekken.

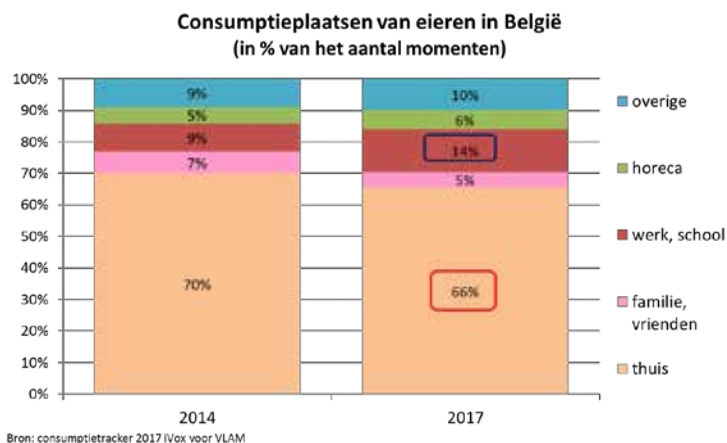


DIS 1 BLIJFT BELANGRIJKSTE KANAAL

Het ruimere aanbod aan eieren legde de Hard Discount (Aldi en Lidl) geen windeieren. Dit kanaal groeide naar een hoogtepunt in 2015 en stabiliseert nu rond 32% marktaandeel. DIS 1, de klassieke supermarkten inclusief Colruyt, blijft het belangrijkste kanaal met 45% marktaandeel. De buurtsupermarkten (AD Delhaize, Delhaize Proxy, Okay, Spar, Carrefour Express...) zijn met een aandeel van 15% het derde belangrijkste aankoopkanaal voor eieren en boekten vorig jaar winst. De hoevewinkel (2% marktaandeel) en de 'overige' kanalen (6% marktaandeel) met onder andere de openbare markt en de speciaalzaken zijn kleinere kanalen.

THUISCONSUMPTIE IS DE NORM

Thuis is en blijft de belangrijkste consumptieplaats voor voeding in het algemeen en voor verse eieren in het bijzonder. Van het totaal aantal consumptiemomenten vindt twee derde thuis plaats, zo ook voor eieren. 5% van de consumptiemomenten met eieren vindt bij familie en vrienden plaats. De rest van de eimomenten situeren zich op het werk of op school (14% van de momenten en een opvallende stijging ten opzichte van 2014), in de klassieke horecazaken (6%) en 'overige' (10%). Onder 'overige' vallen onder andere feestzalen, recreatieparken en Ikea-restaurants. Het hardgekookt eitje is typisch iets voor op het werk of voor op school. Denk maar aan de belegde broodjes met schijfjes ei tussen. Het zachtgekookt eitje en de omelet zijn meer thuisgerechten.


MEAT EXPO

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

STANDNR 400A
VLAM.be

Kom proeven en ontdekken op de VLAM-stand!

Ook dit jaar slaat VLAM (het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing) haar tenten op tijdens dé beurs voor de slagerij-, traiteur- en vleessector: **Meat Expo 2018**. Maak op onze stand kennis met de promotiecampagnes, ontdek nieuwe folders en ander promotiemateriaal, of doe je smaakpapillen te goed aan de lekkere proevertjes met een sappig stukje Belgisch rund- of varkensvlees. Je vindt ons in hall 4 op standplaats 400 A, aansluitend op de stand van de Landsbond der Beenhouders.

Ontdek onze promotiecampagnes

Gedurende het ganse jaar zet VLAM vlees van bij ons in de kijker. Rund- en varkensvlees komen aan bod in diverse campagnes. Jij als slager kan deze acties ook mee ondersteunen. Op de stand staan we je graag te woord over de actuele campagnes.

Promotiemateriaal voor de slager

Laat je klanten kennis maken met vlees van bij ons en inspireer hen bij het koken dankzij de diverse receptfolders. Neem op onze stand een kijkje in het aanbod van folders, affiches en ander materiaal. Wenst u dit te verdelen in je winkel? Alle materiaal kan je ter plaatse bestellen. Voor bijkomende inlichtingen of bestellingen kunt u ons steeds contacteren via info@vlees.be.

Smaakvol genieten

Op onze stand kan je ook proeven van originele hapjes met rund- varkensvlees. Ontdek al het goede van vlees van bij ons!

Praktische info

Meat Expo vindt plaats van zondag 30 september tot en met woensdag 3 oktober in Kortrijk Xpo.

VLAM-stand:

Hall 4 – plaats 400 A (aansluitend op stand Landsbond van de Beenhouders)

Openingsuren:

Zondag: 10u – 19u

Maandag tem woensdag: 11u – 19u

BUURT IN BEELD Surf naar www.nieuwsblad.be

Breydelzonen hebben vers vlees in de kuip

WETTEREN

De Breydelzonen hielden in het Burgemeestershof in Massemen een kennismakingsreceptie voor de nieuwe leden. De Breydelzonen is een erkende beroepsvereniging van slagers uit Wetteren en omliggende gemeenten. "We tellen 21 leden en organiseren twee keer per jaar een infoavond", zegt voorzitter Antoine Schalck. Willy Veeckman werd extra in de bloemen gezet. Hij is al zestig jaar secretaris van de vereniging. Om de lange geschiedenis van de Breydelzonen in de verf te zetten, werd een vlag uit 1903 in de zaal opgehangen. (jvw)

Antwerpen

Slager zonder eenheidsworst

De Laet & Van Haver opent grootschalig atelier in Aartselaar

De Laet & Van Haver heeft in het industrieterrein van Aartselaar een atelier gebouwd. Op 3.500 vierkante meter wordt het vlees verwerkt voor het naar de winkels en restaurants gaat of wordt uitgevoerd. "We werpen daarmee een dam op tegen smaakvervalking", aldus Luc De Laet.

De Laet & Van Haver heeft momenteel drie winkels: een groot-handel en The Butcher's Store in Hove en de gelijknamige winkel in de Stadsbrouwerij in de Boomgaardstraat in Antwerpen. "We merken dat er dubbel werd gewerkt", zegt Luc De Laet. "Daarom zijn we hier in Aartselaar begonnen met wat wij 'craft' noemen, Engels voor 'ambacht'."

"Hier versnijden we karkassen van lam, rund en varken en wordt het vlees klaargelegd om weg te brengen naar restaurants en onze winkels. Ook wordt vlees van zestien runderrassen en drie varkensrassen hier gedroogd."

"Ten slotte hebben we hier nog een centraal atelier, waar nu al tien mensen werken. Zij snijden bijvoorbeeld het vlees uit om onze pastrami te maken en natuurlijk ook de ribeyes die nodig zijn voor de bereiding van de exclusieve ham Secreto 07. Die wordt intussen al geëxporteerd naar meerdere Europese landen. Spanje is onze grootste afzetmarkt, met onder



Luc De Laet in het nieuwe atelier in Aartselaar. FOTO: ERIK PAPADOPOULOS

meer Albert Adrià, broer en rechterhand van Ferran Adrià, die vroeger met El Bulli het beste restaurant ter wereld had."

Vanaf einde mei - begin juni zal al het roken, bakken, koken en stomen, het bereiden van patés en salami's in Aartselaar gebeuren. "Tot nu deden we dat te veel verspreid en dubbel werk is nooit

goed", aldus Luc De Laet.

Labo in Butcher's Store

Een uitzondering op deze integratie is The Butcher's Store in Antwerpen. "Dat klopt, die blijft zoals vandaag het labo om nieuwe zaken uit te proberen. Ook onze gekonfijte kippenfilet, die heel populair is bij slaatjes of gewoon

als sneetje op de boterham, is daar ontwikkeld. Zo hebben we onlangs een Secreto-ginpaté ontwikkeld."

Zoals gesteld is die Secreto ook veelgevraagd in het buitenland. "Naast dat topproduct is ook de 'Dolce 0' een voltreffer, die wordt uitgevoerd naar Spanje, Frankrijk, Engeland en Nederland. De

LUC DE LAET

The Butcher's Store

"De Dolce 0 is geïnspireerd op de Milka-koe. Het is een ham met een hint van praliné en koffie."

Dolce 0 is geïnspireerd op de Milka-koe, lacht Luc. "Iemand had zo'n reep bij. Toen hij die bovenhaalde, keken we in feite meer naar de wikkel met de koe erop dan naar de chocolade. Toen zeiden we: 'waarom zouden we dat niet eens proberen?'. De Dolce 0 is een stuk vlees dat is ingewreven met onder meer praliné en koffiebonen. Dit vleesje gaat uitstekend bij een stukje foie gras", tikt de beenhouwer.

Tegen smaakvervalking

"Ik ben zo fier op die producten en op ons labo omdat we ons daarmee onderscheiden van de rest", zegt Luc De Laet. "Ik merk in ons beroep een grote smaakvervalking binnen de industrie. Door veel overnames binnen de sector gaan recepten verloren. Niet zo veel slagers maken nog hun eigen salami's of patés. Zeker in warenhuizen is de eenheidsworst groot. Wij willen daar niet aan toegeven. Dat verklaart het succes van onze nieuwe types van vlees. Ik wil niet kopiëren, maar gekopieerd worden."

JOHAN VAN BAELN

NIEUW!

Fiorucci Rostello Alle Erbe & Al Tartufo



Dé Italiaanse, geroosterde kruidenham bij uitstek!

✓ *Uniek qua smaak & uitstraling*

✓ *Heerlijk fijn of dik versneden*

✓ *Beiden met aromatische kruiden*

Alle Erbe: met rozemarijn, oregano en peterselie.

Al Tartufo: met zwarte zomertruffel uit de regio van Umbrië

BROCCOLI

GROENTE VAN DE MAAND

In september is Broccoli de groente van de maand. Er is heel veel aanvoer en de groente smaakt dan top. In de koelkast kan je broccoli twee tot vijf dagen bewaren. De voedingswaarde van broccoli is vrij hoog in vergelijking met andere groenten. Deze groente is rijk aan voedingsvezels, foliumzuur, vitamine C en K en is een goede bron van kalium, vitamine A, B2 en B6. Het verbaast dus niet dat broccoli tot het select clubje van brain food hoort.

PORTOBELLO GEVULD MET BROCCOLI- EN BLOEMKOOIRIJST



Aantal personen 4

bereidingstijd 35

Ingrediënten

4 portobello-champignons

1/2 bloemkool

1 broccoli

2 el zonnebloempitten

1 el lijnzaad

2 el pompoenpitten

2 el rozijnen

2 el gedroogde cranberries

2 el walnoten

Sap van 1 citroen

maïsolie

peper en zout

4 lente-uitjes

150 g hummus

Recept

Hak de bloemkool en broccoli fijn in een hakmolen of blender tot je fijne korreltjes krijgt. De structuur moet wat weg hebben van couscous of rijst. Rooster de zonnebloempitten, walnoten, pompoenpitten en lijnzaad in een pan zonder vetstof. Meng de geroosterde zaden door de rijst van bloemkool en broccoli. Voeg de rozijnen en gedroogde cranberries toe. Breng op smaak met citroensap en maïsolie. Kruid met peper en zout. Verwarm de oven voor op 180°C. Bestrijk de portobello's en de lente-uitjes met olie. Bak de lente-uitjes op de grillpan en bak de portobello's krokant in de oven. Kruid met peper en zout. Vul de portobello's met de broccoli-en bloemkoolrijst en werk af met de gegrilde lente-uitjes. Lekker met hummus.

TEMPURA-GROENTJES



Aantal personen 4

Ingrediënten

4 jonge wortelen

1/2 courgette

1/2 broccoli

handvol fijne boontjes

50 g bloem

100 g maïzena
50 ml spuitwater
peper en zout
5 el mayonaise
1 el gehakte dragon
1 el gehakte peterselie
1 teentje knoflook
Peper & zout

Bereidingstip Voeg wat cayennepeper toe voor een pikantere dipsaus.

Recept

Was de groenten, snijd ze in fijne reepjes of stukken, naar gelang de groenten. Meng de bloem met maïzena en voeg spuitwater toe, tot je een dik papje krijgt. Verhit de olie in de friteuse (verwijder wel het mandje) tot 180°C. Wentel de groentjes door het tempurabeslag en frituur ze tot ze lichtjes beginnen te kleuren. Haal ze met een schuimspaan uit de friteuse en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met peper en zout. Meng de gehakte kruiden en uitgeperste knoflook door de mayonaise en serveer als dip.

HARTIGE BROCCOLITAART MET AMANDELEN



Aantal personen 4

bereidingstijd 40

Ingrediënten

1 plak zanddeeg
800 g broccoliroosjes uit de diepvries
3 eieren
200 ml halfvolle melk
100 ml lighroom
50 g amandelpoeder
1 eetlepel amandelschilfers
1 mespuntje gemalen nootmuskaat
peper

Recept

Stoom de broccoli gaar en laat goed uitlekken. Beleg een taartvorm met het deeg. Prik gaatjes in de bodem met een vork. Verdeel de broccoliroosjes over het deeg. Klop de eieren los in een slakom. Doe er de melk, de room, het amandelpoeder, de nootmuskaat en de peper bij en meng alles goed door elkaar.

Giet dit mengsel over de broccoli. Bak 25 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C, op de onderste richel.

Bestrooi de broccolitaart met de amandelschilfers en zet nog 10 minuten in de oven tot de amandelen goudbruin kleuren.

VARKENSMIGNONETTE MET PRIMEURSTOEMP EN GEBAKKEN UITJES



Aantal personen 4

bereidingstijd 35

Ingrediënten

500 g varkensmignonette
600 g bloemige aardappelen
300 g broccoliroosjes
300 g jonge wortelen
200 g fijne boontjes
2 el gehakte peterselie
2 el gehakte dille
2 el gehakte basilicum
150 g zure room
1 kl mosterd
2 uien
1 el bloem
Peper en zout

Recept

Kook de aardappelen gaar in gezouten water. Snijd de groenten in niet al te grote stukjes en blancheer in gezouten water. Hak de kruiden fijn. Snijd de ui in fijne ringen. Giet de aardappelen af, pureer en meng er ½ van de zure room en de mosterd door. Spatel er voorzichtig de helft van de groenten en de helft van de gehakte kruiden door. Roer de rest van de gehakte kruiden door de overige zure room, kruid met peper en zout. Bak de mignonette in wat boter en olie. Het vlees moet binnenin nog lichtjes rosé zijn. Kruid met peper en zout. Bak in een anderen pan de uienringen, strooi er wat bloem over en roerbak tot ze mooi krokant gebakken zijn, kruid met peper en zout. Verdeel wat stoemp over de borden. Leg er de mignonettes en gebakken ui bij. Serveer met de extra groenten en zure room.

Vacuümgaan



Bij het gewone vacuümgaan is het product luchtdicht verpakt zodat er weinig verlies is van geur, vocht, smaak en voedingsstoffen zoals vitaminen en mineralen. Daarna komt het product in een steamer of kookketel met een temperatuur van minstens 60° C en een maximum van 98° C. Bij deze methode van werken staat het bereiden (garen) en het opwarmen (regenereren) los van elkaar. Het garen, etiketteren en registreren (arbeidsintensief) gebeurt tijdens de rustige uren. Het opwarmen en afwerken (garneren) gebeurt voor het opdienen.

DE KERNT° IS TUSSEN DE 55°C EN 85° C EN DIT AL NAARGELANG HET PRODUCT

- **Vlees** tussen 50° C en 60° C (naargelang de soort: rund, lam, varken enz.) De duur wordt hier door de dikte, soort en structuur bepaald. Taaiere en vettere stukken hebben een langere gaartijd nodig. Er moet een omgevingstemperatuur van minimum 60° zijn en een tijdsduur van minstens 6 tot 24 uur. (detail verder in het artikel)
- **Vis** tussen 48° C en 60° C (naargelang het soort: vette of magere vis) De duur wordt hier zoals bij vlees door de dikte, soort en structuur bepaald. Soms kunnen deze, zonder vel, rechtstreeks uit de vacuümzak opgediend worden. (detail verder in het artikel)
- **Groenten** 82° C en 98° C Groenten met vezels, zoals wortel, raap, aardappelen hebben 35 minuten à 2 uur nodig om mals te worden. Malsere groenten zoals asperges, broccoli en andere, 20 minuten tot een 1 uur. (detail verder in het artikel)
- **Fruit** meestal 1 uur. (detail verder in het artikel)

TRADITIONEEL BAKKEN VAN EEN BIEFSTUK.

Het traditioneel bakken van een biefstuk in de pan gebeurt op ongeveer 180°C à 220

°C. Men bakt tot een kern van ongeveer 56 graden. Dat betekent dat het buitenste deel van de biefstuk ongeveer 75 graden heeft en dus doorbakken is. Wat in dit geval minder smakelijk is!

HET BEREIDEN VAN EEN MALSE BIEFSTUK MET VACUÛM.

- Temperatuur is hier 58° C
- Zorg voor zoveel mogelijk egaal gesneden sneden.
- Trek de biefstuk vacuüm in een vacuümzak. (al dan niet met wat olijfolie)
- Respecteer de volgende tijden volgens dikte:
 - Dikte 1 cm (15'), 2 cm (38'), 3 cm (76'), 4 cm (100') en 5 cm (120')
 - Uit de zak halen en bestrooien met peper en zeezout.
 - Aanbakken voor de bruine kleur en de typische grill of baksmaak. Dit noemt me de Maillard-reactie. Deze treedt op wanneer koolhydraten (suikers) reageren met aminozuren. Doordat deze twee vaker voorkomen in producten, komt het proces bijna altijd tot stand wanneer je iets bakt, braadt of roostert.

TRADITIONEEL VACUÛMGAREN

Het garen gebeurt onder stoom in een welbepaalde verhouding tussen tijd en

temperatuur, afhankelijk van het product. Je kunt de techniek toepassen bij grotere delen en hoeveelheden en bij porties voor één persoon. Het verwarmen kan au bain-marie gebeuren waarbij het product geheel ondergedompeld moet zijn in de vloeistof. Bij gebruik van een steamer vindt het verwarmen plaats door middel van stoom. De starttemperatuur is minimaal 70°C. De samenstelling en structuur van het product zal de methode en de tijd van het garen bepalen. Omdat het product bij het vacuümbereiden met de gaarvloeistof in contact komt, gebruik je water. Water is de beste en de goedkoopste warmtegeleider. De temperatuur varieert tussen de 70°C -100°C bij het vacuümbereiden. De temperatuur van 70-80°C is van belang bij eiwitrijke producten. Groenten garen pas bij een temperatuur van minstens 90°C. Als je producten langere tijd wilt bewaren, moeten ze een minimale kerntemperatuur van 65°C gedurende een bepaalde tijd bereiken tijdens het bereidingsproces. Wie veilig wil koken, houdt deze temperatuur strikt aan. Bij lagere temperaturen is een uiterst strenge controle vereist. De tijdsduur is afhankelijk van de samenstelling en de hoeveelheid van het product. Producten met bindweefsel vragen langere gaar tijden dan producten zonder bindweefsel. Vacuüm bereidingen hebben een

langere gaartijd nodig omdat het gebeurt op lage temperatuur tegenover de traditionele kooktechnieken.

GEPAANEERD VLEES OF VLEES MET ROOSTERSMAAK OF GEVULDE VLEESDELEN

Gepaneerd vlees en vlees met een knapperige korst lenen zich niet voor deze bereiding. Vlees met een roostersmaak kleur je snel voor het vacuümbereiden, bijvoorbeeld door te sauteren of te grillen. Met farce gevulde vleesdelen zoals galantines kun je goed vacuümbereiden. Om de smaak van vlees te beïnvloeden, kun je het vlees injecteren met passende smaakstoffen.

WILD

Wildsoorten met een eigen sterke smaak zoals haas of wild zwijn lenen zich minder goed voor deze techniek. Het vacuümbereiden van wild heeft net als bij vlees enige beperkingen (zie vlees). Met farce gevuld wild kan je goed vacuümbereiden. Om de smaak van wild iets te versterken, kan je het wild injecteren met passende smaakstoffen.

GEVOGELTE

Gevogelte kun je uitstekend vacuümbereiden. Het vacuümbereiden van gevogelte heeft ook enige beperkingen. Gepaneerd gevogelte en gevogelte met een knapperige korst lenen zich niet voor deze bereiding. Gevogelte met een baksmak kleur je voor het vacuümbereiden, bijvoorbeeld door het te sauteren of te grillen.

Met een farce gevuld gevogelte zoals roulades enz. kun je goed vacuümbereiden. Om de smaak van het gevogelte iets te versterken, kun je het injecteren met passende smaakstoffen.

Bij gevogelte is het beter om met losse stukken te werken omdat een volledige karkas te veel lucht bevat en het vlees op de karkas nergens dezelfde dikte heeft, wat het gelijkmatig garen bemoeilijkt.

VIS

Bij vis en schaaldieren is pochieren een ideale manier van bereiden zodat deze bij vacuümgaren rechtstreeks uit de vacuümkzak op het bord kunnen gedresseerd worden. Vis krijgt meestal een vochtige bereiding en daardoor leent vis zich bijzonder goed voor deze techniek. De visporties kun je bijvoorbeeld vullen, licht roken of injecteren. Roulades en gevulde vis geven goede resultaten.

GROENTEN

Bij groenten zal de temperatuur bij het vacuümgaren aanzienlijk hoger liggen. Naar gelang de temperatuur die men hanteert (82°C à 88°C) zullen de malse groenten zoals broccoli, asperges en de meeste soorten fruit 20' tot 1 uur nodig hebben. De hardere groenten zoals wortelen en aardappelen, al naargelang de temperatuur die men hanteert (85°C à 98°C) tussen de 35' en 2 uur. Aardappelbereidingen die niet krokant hoeven te zijn of geen baksmak vereisen, kun je vacuümbereiden. Je kunt de techniek toepassen bij bijvoorbeeld gratin dauphinois.

De gratin wordt na het regenereren gegratineerd.

Zeer zacht fruit en groenten, alsook de hardere groenten en fruit die langer worden gekookt bij iets hogere temperaturen, kunnen dienen voor soepen en puree.

Stevige vruchten zoals peren, stoofperen en appels kun je vacuümbereiden. Je bereidt de schoongemaakte vruchten vacuüm met een zoete vloeistof bijvoorbeeld een lichte suikerstroop en smaakstoffen.

Verse paddenstoelen zoals champignons en verse truffels lenen zich bij uitstek om bereid te worden volgens deze methode.

GAAR TEMPERATUREN EN KOOKTIJDEN BIJ TRADITIONEEL VACUÜMGAREN.

Wortelen	98°C	35'
Bloemkool	98°C	20'
Witloof	98°C	35'
Boontjes	98°C	30'
Peren	98°C	25'
Kipfilets	78°C	20' à 30'
Struisvogelfilet	78°C	30' à 35'
Zalm	70°C	12'
Parelhoenfilet	78°C	20'
Kalkoenfilet	78°C	30' à 35'
Varkenshaasje	78°C	30' à 35'

DE VOORDELEN VAN VACUÜMGAREN

- Het voedsel behoudt zijn voedingswaarde alsook zijn smaak en aroma.
- Het voedsel is afgesloten van de lucht dus ook van externe bacteriën. Hierdoor bekomt men een langere houdbaarheid.
- Geen uitdroging, geen smaakvermenging met andere producten in de koelkast.

- Er is minder gewichtsverlies door de lage temperatuur en de onmogelijkheid van het uitdrogen.
- Je kunt een constante kwaliteit bereiken door het gebruik van vaste recepturen, temperaturen en gaartijden.
- Er is minder uitval of verspilling, omdat producten bij levering direct kunnen worden verwerkt en niet eerst worden opgeslagen.
- Door deze productiemethode is een goed voorraadbeheer mogelijk.
- Het calculeren wordt een stuk eenvoudiger.
- Gemakkelijk en proper stockeren.
- Betere werkplanning want de bereidingen kunnen in grote hoeveelheden gemaakt worden op een tijdstip dat zelf gepland wordt. Dus fabricage in de rustige periodes en vlotter werken in de drukke periodes.
- Het opnieuw opwarmen en de afwerking vraagt veel minder arbeidstijd en gebeurt tijdens de piekmomenten zoals met het eindejaar enz... Je kunt deze techniek gebruiken in de koude en warme keuken en ook in de patisserie.
- Het rendement ligt hoger omdat het gewichtsverlies veel lager is.
- Het vlees is veel malser en sappiger.

DE NADELEN VAN VACUÜMGAREN

- Vacuümgaren is een arbeidsintensieve bereidingstechniek.
- Vacuümgaren is een nieuwe techniek, die veel vakbekwaamheid en vakkennis (opleiding) vereist.
- De techniek vereist een strakke organisatie en planning.
- Het personeel moet goed gemotiveerd zijn.
- Vacuümbereiding is precisiewerk voor ieder personeelslid dat bij het proces betrokken is. De personeelsleden moeten een opleiding krijgen op het gebied van hygiëne en bacteriologie zodat ze zich bewust zijn van hun taak, de risico's en hun persoonlijke verantwoordelijkheid. De groei van gisten en schimmels wordt afgeremd maar de groei van anaerobe bacteriën niet.
- De methode vereist een investering in apparatuur en in de kennis van het onderhoud daarvan.
- Vacuümkzakken zijn duur.
- Vacuümkzakken kunnen maar één keer worden gebruikt.
- De fabrikanten van vacuümkzakken zijn volop bezig met de ontwikkeling van verpakkingsmateriaal dat minder milieubelastend is.

- Gepaneerde producten en producten die krokant geserveerd moeten worden, lenen zich niet voor deze methode.
- Vacuümbereiding is minder geschikt voor producten met een roostersmaak.

OPEENVOLGING VAN BEWERKINGEN.

VOORBEREIDING

We werken enkel met verse producten en in perfect hygiënische omstandigheden. Je kunt producten voordat je ze vacuüm verpakt al gedeeltelijk voorbereiden door vooraf te sauteren zodat het een bakkleur krijgt. Ofwel kun je het vlees dat op lagere temperatuur is gegaard, achteraf nog eens kort aanbakken in hete boter om de smaak en de kleur te verbeteren.

De kleur van groene groenten kun je fixeren door de groenten vooraf te blancheren.

VERPAKKING

We gebruiken enkel vacuümzakken die speciaal gestemd zijn voor deze toepassing (kookvacuümzakken). Je moet erop letten dat je de producten minder sterk kruidt. Aromatische stoffen zoals kruiden en specerijen hebben een versterkende werking door het vacuüm, de geringe hoeveelheid vloeistof en de lange bereidingstijd.

Verpak nooit warme producten (minimaal 10°C).

Bij het dichtlassen van een verpakking kan er gas in de verpakking gespoten worden. Hierdoor kunnen de producten langer bewaard worden.

VACUÜMGAREN VAN VLEES OP LAGE TEMPERATUUR

Bij het vacuümgaren op lagere temperatuur blijft de kleur behouden en krijg je sappiger en malser vlees met een meer intense smaak. Vlees dat op lagere temperatuur is gegaard, kan je nadien nog kruiden en eens kort aan kleuren in hete boter om de smaak te verbeteren. (Maillard reactie)

De kerntemperatuur voor gaar vlees ligt rond de 56°C. Op deze temperatuur is het vlees nog steeds sappig. Om dit te bereiken zet je de steamer op een lagere temperatuur, tussen 60°C en 70°C. Het vleesoppervlak heeft een temperatuur van maximum 65°C en droogt niet uit. De kerntemperatuur van het vlees bedraagt

50°C à 60°C. Zo wordt het vlees maar net gaar en door de lange gaartijd is het mogelijk dat de eiwit afbrekende enzymen van het vlees extra malsheid geven. Garen op een lagere temperatuur kan zowel met mals vlees, als met taai vlees, dat meer tijd nodig heeft om zijn collageen tot gelatine te laten oplossen.

Bij zeer taai vlees kan de gaartijd oplopen tot 8 uur en meer.

Let op dat bij het bepalen van de tijd de dikte van het vlees het belangrijkste is, niet het gewicht. Bij het verdubbelen van de dikte moet u de minimum tijd vermenigvuldigen met 4 om hetzelfde resultaat te bekomen.

De vacuüm werkmethode is ontstaan in de grootkeuken en industrie. Ook de train-

teurs en slagers maken er nu volop gebruik van. Aan het vacuümkoken en vacuümgaren op lage temperaturen zijn een aantal voordelen verbonden. Dit op gebied van kwaliteit, smaak, winstmarge, als werkplanning en werkwijze.

Bij een verpakt product is er slechts een klein verlies van smaak, geur, vocht, vitaminen en mineralen. Een vacuümbereiding is een nat proces bij een lage temperatuur. Als techniek lijkt het vacuümbereiden het meest op de techniek pocheren.

VACUÜMGAREN OP TRADITIONELE WIJZE EN BIJ LAGERE TEMPERATUUR.

Bereiden volgens de door u gekozen werkwijze, zie uitleg in dit artikel.

AFKOELEN

Het afkoelen met zo snel mogelijk gebeu-

Tabel voor vacuümgaren op lage temperatuur.

Soort	Dikte	Temperatuur	Min. Tijd.	Max. Tijd.
Rund				
Rund zacht	25 mm	57°C	45 min.	2 uur
	50 mm	57°C	2 uur	3 uur
Rund zeer taai	25 mm	57°C	8 uur	12 -24 uur
Lam				
Lam zacht	25 mm	57°C	1 uur	2 uur
	50 mm	57°C	4 uur	6 uur
Varken				
Varkenhaas	50 mm	57°C	1 u 30'	3 uur
Varkenskotelet	25 mm	60°C	1 uur	2 uur
varkensgebraad	70 mm	70°C	10 uur	14 uur
Spare ribs	70 mm	70°C	10 uur	14 uur
Gevogelte				
Kippenborst met been	50 mm	64°C	2 u 30'	4 uur
Kippenfilet	25 mm	64°C	1 uur	3 uur
Kippenbout	50 mm	64°C	2 u 30'	3 uur
Kalkoenbout	70 mm	70°C	8 uur	10 uur
Eendenborst	25 mm	65°C	2 u 30'	4 uur
Groenten				
Knolgroenten	50 mm	85°C	1 uur	3 uur
Zachte groenten	50 mm	85°C	45'	1 uur
Vis				
Magere vis	13 mm	60°C	30'	40'
Vette vis	25 mm	60°C	40	50'

ren (temperatuurschok). De meest kritische zone voor de ontwikkeling van bacteriën (tussen 7°C en 65°C) moet zo snel mogelijk overschreden worden. Dit gebeurt het snelst in (ijs)gekoeld stromend water. Om dit omslachtig werk te besparen is er een diepte koeler. Dit is geen overbodige luxe, omdat er zo snel mogelijk een kern van 2°C dient bereikt te worden.

ETIKETTERING

Daarop vermelden we het product, productiedatum, uiterste verbruiksdatum, bewaren bij voorkeur 0 tot 2°C en bij invriezen de invriesdatum de aanbevolen temperatuur en de houdbaarheid.

BEWARING

First in - first out systeem toepassen. Eerst geproduceerde producten moeten eerst verbruikt worden. De koudeketen mag je niet onderbreken. Bij de stockage en het transport moeten de producten bij voorkeur een temperatuur van 0 tot 2°C aanhouden. De bewaartijd is afhankelijk van het product en loopt uiteen van 6-21 dagen.

MOGELIJKHEID TOT INVRIEZEN.

Vacuüm verpakte producten laten zich zeer gemakkelijk invriezen. Ze drogen niet uit en verkleuren niet. Bij het ontdooien gaat geen vocht verloren door de druk in het luchtledige, zijn de ijskristallen veel kleiner dan bij gewoon ingevroren producten. Het condenswater zit bovendien buiten op de verpakking en tast het product niet aan.

HET REGENEREREN

De producten uit de koude opslag halen en verwarmen in een kookketel, een steamer of een magnetron. Vlees en vis die vacuümbereid zijn, moet je na het openen, vlugger dan traditioneel bereide producten verwerken.

Bij het openmaken van de vacuümszakken moet je ervoor zorgen dat de zuurstof langzaam in de vacuümszak komt. Bij het te snel openen van vacuümszakken worden sappen uit het product getrokken, waardoor de kwaliteit van het product onnodig achteruit gaat.

BESLUIT

Tijdens het bereiden, de opslag, het bewaren en het opdienen zijn onderstaande aandachtspunten enorm belangrijk.

- Temperatuur van de koelinstallatie bedraagt bij voorkeur tussen 0°C en 2°C.
- Houd volledige maaltijden warm boven 65°C. bij het opdienen.
- Houd de gevarenszone (tussen 7°C en 65°C) tijdens het productieproces, het opwarmen en het afkoelen zo kort mogelijk.

Zowel traditioneel vacuümgaren of vacuümgaren op lage temperatuur is vandaag de dag een must met vele voordelen indien de spelregels met kennis en kunde worden toegepast.



Bezoek ons op
Meat Expo
standnummer 429

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

www.durocdolives.com



Bestelformulier konijnenfolder

VLAM.be



DEZE KEER
KONIJN
KONIJN.BE



10

gemakkelijke en originele
recepten

BESTELFORMULIER KONIJNENFOLDER

terug mailen naar carine.vos@landsbond-beenhouders.be

of faxen naar 02/736 64 93

Naam:

Voornaam:

Straat + nr:

Gemeente + postnummer:

Sluitingsdag:

Tel.:

Datum:

Handtekening:

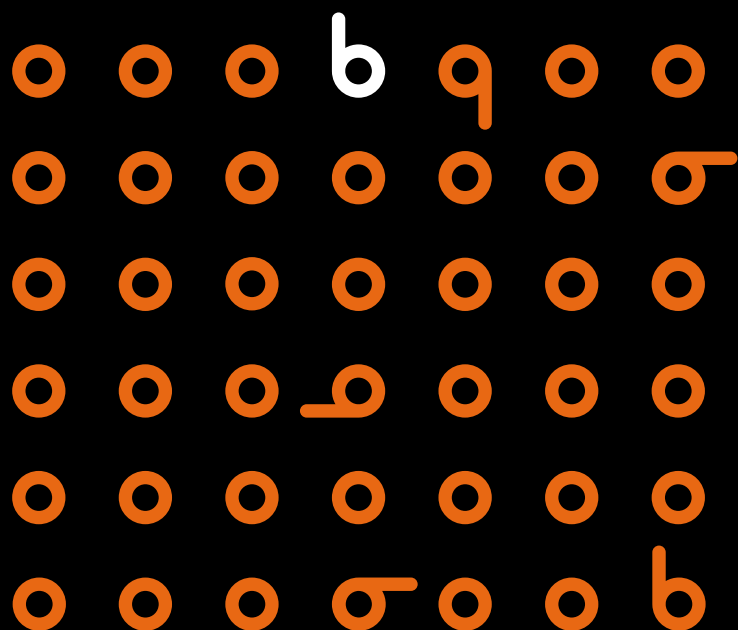
Winnaars wedstrijd BB07

Brugse Ham

Jambon de Bruges

Beenhouwerij Marleen en Erik, Staden
Musch, Tubize
Perdu, Wingene
Lemoine, Warneton





b

FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION

Bossuyt Shop Interiors werkt met in-house perfectionisten: adviseurs, interieurarchitecten en gespecialiseerde vakmannen. Als familiebedrijf met 90 jaar ervaring staan we garant voor een persoonlijke aanpak, een feilloze uitvoering en duurzame kwaliteit. Design the future, create with perfection.



Delicatessen Grappe de Raisins, Knokke-Heist



Laat je inspireren door onze realisaties & tevreden klanten op

WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



Noordlaan 21
B-8520 Kuurne

T +32 56 36 11 70
info@bossuytshopinteriors.be

Follow
us on:



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-beenhouders.be
Houba de Strooperlaan 784 bus 6 • 1020 Brussel
BTW BE 0542 984 224
Rekeningnummer IBAN BE 74 0017 1573 6707 - www.bb-bb.be

MATERIAAL

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

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

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

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

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

TE KOOP: INOX CUTTER SEYDELMANN 40 L-VAATWAS WINTERHALTER 640GS - INOX VULBUS REX 30 L-COMBI-STEAMER 10 N.CONVOTHERM-KOOKKAST REICH - DIVERS SLAG.MAT... (ZAAK GESTOPT W.GEZ.REDENEN).INFO:0496/613490 - OF PETERCHRISTIAENS@TELENET.BE VOOR VOLLEDIGE LIJST.

TE KOOP: PRACHTIG SCHILDERIJ. STILLEVEN MET RUNDVLEES VAN CHARLES DE NAEYER (1877 -1911), 150 X109 CM. PRIJS:3000 EURO - JOHANRITAS@YAHOO.COM OF 051/655103 OF 0472/597782 GEINTERESSEERDEN KUNNEN FOTO OPVRAGEN VIA MAIL EMAIL: JOHANRITAS@YAHOO.COM

WERK

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

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

GEZOCHT: GEMOTIVEERDE SLAGER, VERANTWOORDELIJK VOOR HET UITBATEN VAN EEN SLAGERIJ. 5 DAGEN/WEEK, OMGEVING GENT, ZONDER INVESTERING. TEL: 09/231.22.76 OF 0472/35.78.12

IMMO

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

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

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

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

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

TE HUUR: INSTAPKLARE MODERNE SLAGERIJ TE SCHERPENHEUVEL TEL.: 0475/93 94 70

TE KOOP: INSTAPKLARE SLAGERIJ MET WOONST RAND BRUGGE LANGS DRUKKE INVALSWEG TEL.: 0472519749

OVER TE NEMEN:

SUCCESVOLLE KEURSLAGERIJ OVER TE NEMEN IN CENTRUM STEKENE, INSTAPKLAAR (DE ZAAKVOERDER IS ONVERWACHT OVERLEDEN), ZIE OOK WWW.KEURSLAGERIJ-BRUNO.BE

LUXUEUS UITGERUST IN 2010: 11 METER KOELTOOG, 3 INLOOPFRIGO'S EN DIEPVRIES VAN FRIGOMIL; 3 SNIJMACHINES EN 4 WEEGSCHALEN VAN BIZERBA; BETAALAUTOMAAT; VACUUM MACHINE; VERPAKKINGSMACHINE VOOR DAGSCHOTELS VAN WEBOMATIC; STEAMER, GEHAKTMOLEN, WORSTENMACHINE, WARME KEUKEN VOOR TRAITEUR ENZ. FAVV HOOGSTE ONDERSCHIEDING. PRIVATE PARKING VOOR 7 AUTO'S. SLAGERIJ 50 JAAR GEKEND EN HOOG AANGESCHREVEN IN STEKENE EN OMSTREKEN; LEVERT OOK AAN BROODJES- EN DELICATESSENZAKEN, RESTAURANTS, GOLFCLUB, ... PRIJS TE BESPREKEN.

CONTACT: FILIP.ROLLIER@TELENET.BE OF 0496 58 26 76



WE DID IT!



We hebben ons assortiment nu nóg puurder en smaakvoller gemaakt.

KALKOENROLLETJE IN EEN ZACHTE DIJONSAUS

Kalkoenrolletje

INGREDIENTEN

1 kg Kalkoenfilet
10 st. Gedroogde ham in sneden
30 st. Gerookte spek in fijne sneetjes
300 g Zuurkool
20 g Verstegen Specerijenmix voor Sate met zout (000103; 2kg)
70 g Verstegen World Grill Honey Mustard (449802; 2.5l)
5 g Verstegen Vriesgedroogde Tijm PURE (063474; 65g)
30 st. Verstegen Bamboosticks Looped 95mm (420202; 100st.)
Verstegen Vriesgedroogde Bieslookringen PURE (063274; 35g)

Dijonsaus

INGREDIENTEN

750 ml Verstegen Hollandaisesaus (437808; 3 x1l)
450 ml Verstegen Honing Mosterdsaus (303602; 2.7l)

WERKWIJZE

Snij de kalkoenfilet in dunne lapjes van 3 à 4 mm en bestrooi met Specerijenmix voor Sate met zout.
Bestrijk het lapje kalkoenfilet met de World Grill Honey Mustard en beleg met een sneetje gedroogde ham.
Leg over de hele lengte een dun laagje zuurkool en bestrooi met wat Vriesgedroogde Tijm.
Rol de rollade op, leg 3 sneetjes gerookt spek langs elkaar met heel lichte overlapping
en steek vast met 3 Bamboosticks Looped.
Gaar deze vacuüm op 85°C gedurende 30min.
Meng de Hollandaisesaus koud met de Honing Mosterdsaus.
Giet wat Dijonaise in een mooie presentatieschotel.
Snij het kalkoenrolletje in plakjes van 2cm.
Presenteer deze dakpansgewijs op de Dijonsaisesaus.
Eventueel afwerken met Vriesgedroogde Bieslookringen.



PARELHOENFILET IN PEPEVRUCHTENSAUS

INGREDIENTEN

1 kg Parelhoenfilet (met vel)

Verstegen Biefstukkruiden met zout (051574; 800g)

750 ml Verstegen Peppersaus (428307; 3 x 1 lt)

450 ml Verstegen 4 – Seizoenvruchtensaus PURE (409203; 2.7l)

20 g Verstegen Season Pepper Arabiatta PURE (117381; 250g)

WERKWIJZE

Kruid de parelhoenfilet met de Biefstukkruiden met zout. Eventjes in een pan aankleuren en verder afgaren, ev. vacuümgaan (30min. op 85°C).

De Peppersaus koud mengen met de 4-Seizoenvruchtensaus. De bodem van een mooie schotel begieten met deze saus. De gegaarde parelhoen schuin snijden in plakjes van 2cm. Deze dakpansgewijs schikken op de saus. Eventueel nog wat afwerken met wat Season Pepper Arabiatta.



OPGEVULDE KIPFILET IN GARNALEN – WIJNSAUS

INGREDIENTEN

1 kg Kipfilet

1 kg Kippenbovenbillen (zonder vel, zonder been)

35 g Verstegen Kipbraadworstmix PURE (854803; 1.75kg)

15 g Verstegen Specerijenmix voor Kip Japans PURE (005481; 400g)

120 g Juliennesoepgroenten

100 g Grijze garnalen

750 ml Verstegen Nantuasaus warm up (428105; 3 x 1l)

600 ml Verstegen Witte Wijnsaus (437401; 875ml)

WERKWIJZE

Draai de kippenbovenbillen 2x door de 3 mm plaat.

Meng met de Kipbraadworstmix en de juliennesoepgroenten.

Snij de kipfilet in met een lang fileermes, beginnend aan de top van de filet.

Vul deze op, met behulp van de vulbus, met het gehaktdeeg.

Kruid met de Specerijenmix voor Kip Japans.

Vacuümgaan op 85°C gedurende 30 min.

Meng de Nantuasaus koud met de witte wijnsaus.

Giet wat garnalen – wijnsaus in een mooie presentatieschotel.

Snij de opgevulde kipfilets in plakjes van 2cm.

Presenteer deze dakpansgewijs op de garnalen – wijnsaus.

Verrijken met wat grijze garnalen.



WE DID IT!



We hebben ons assortiment nu nóg puurder en smaakvoller gemaakt.

Er wordt steeds meer van u en uw producten gevraagd. Zeker als het gaat om verantwoorde voeding. Consumenten eten en kiezen steeds bewuster. Dat is geen hype, maar een blijvende ontwikkeling. Verstegen helpt u graag om daaraan te kunnen blijven voldoen. Daarom voeren we al jaren het Pure label. Producten met dit label zijn vrij van declarabele allergenen, vrij van MSG en vrij van fosfaten met daarbij gebruik gemaakt van minimaal hoeveelheid zout en veel smaak door gebruik van kruiden en specerijen. Echt pure producten dus. Tóch is het ons gelukt om het assortiment onder het Pure label nu nóg puurder te maken. En tegelijkertijd smaakvoller. Zo kunt u nog beter inspelen op de vraag van vandaag. En morgen.

Het vernieuwde Pure label:

- Nóg meer smaak door gebalanceerd gebruik van kruiden en specerijen
- Vrij van declarabele allergenen
- Vrij van MSG
- Gebruik van zout geminimaliseerd
- Vrij van additieven die niet gebruikt mogen worden in vleesbereidingen



Enjoy great taste

FAMILIEHOEKJE

OVERLIJDENS

Uit Hasselt vernemen wij het overlijden van de heer Joseph Quetin, gewezen voorzitter van de Koninklijke Beenhoudersbond Van Hasselt en Omstreken. De heer Quetin was de oprichter van de beenhouwerij Quetin, later verdergezet door de familie en tot op heden nog steeds lid onder de naam NV Quetin.

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van mevrouw Gerty Vanhoef, echtgenote van de heer Bert Bohnen, gewezen voorzitter van Belpork.

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

GEBORTES

Op 15 Augustus '18 zag Jean Debrabandere het levenslicht in Kortrijk. Kleine Jean is het kleinkind van Stijn en Annemie Fieuws. Stijn is 1ste onder-voorzitter van Slagersbond Zuid-West Regio Kortrijk-Harelbeke en omliggende.

Uit Bioul vernemen wij de geboorte van Achille, kleinzoon van de heer en mevrouw Paquet. De heer Paquet is lid van het Hoofdbestuur van de Landsbond en voorzitter van de Raad van de Wijzen van de Grootorde.

Na Fielemont is ook Antoine geboren. Antoine is het dochtertje van Véronique en Brandon de Waele en kleinzoon van Philippe en Ann Rosseels.

De redactie van "De Belgische Beenhoudwerij" wenst het koppel proficiat.

ACTIVITEITENKALENDER

14-10-2018	SLAGERSFEEST MOESKROEN
21-10-2018	SLAGERSFEEST MENEN
21-10-2018	KAPITTEL GROOTORDE
27-10-2018	SLAGERSFEEST TIELT
04-11-2018	KAPITTEL VAN DE GILDE V D BRUSSELSE BEENHOUDERS
17-11-2018	SLAGERSFEEST BRUGGE
18-11-2018	MIS KONINKLIJKE CORPORATIE BRUSSEL, 11U30 BASILIEK VAN KOEKELBERG
23-11-2018	60STE VERJAARDAG VAN DE KONINKLIJKE CORPORATIE VAN SAINT - HUBERT
23-11-2018	PROVINCIAAL FEEST OOST-VLAANDEREN
13-01-2019	DINER KONINKLIJKE CORPORATIE BRUSSEL IN DE WAERBOOM
27-01-2019	SLAGERSFEEST AALST
23-03-2019	BANKET SLAGERSBOND ZUID-WEST REGIO KORTRIJK-HARELBEKE EN OMLIGGENDE INDOOR KARTING IN STASEGEM

AANGEKONDIGDE CONTROLES FAVV

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

NIEUWE PRIJSVORKEN VOOR EEN NIEUWE VERKOOPPERIODE

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

VANAF MAANDAG 24 SEPTEMBER 2018

Te gebruiken prijsvorken

REFERENTIEPERIODE

20/08/18 tot 26/08/18

27/08/18 tot 2/09/18

3/09/18 tot 9/09/18

10/09/18 tot 16/09/18

Te gebruiken prijsvorken

RUNDEVLEES

Cat	Half dier	Achterkwartier	Voorkwartier
1	€ 6,18 en +	€ 7,90 en +	€ 3,66 en +
2	€ 5,55 tot minder dan € 6,18	€ 6,77 tot minder dan € 7,90	€ 3,21 tot minder dan € 3,66
3	€ 4,35 tot minder dan € 5,55	€ 5,99 tot minder dan € 6,77	€ 2,69 tot minder dan € 3,21
4	€ 3,50 tot minder dan € 4,35	€ 5,51 tot minder dan € 5,99	€ 2,45 tot minder dan € 2,69
5	minder dan € 3,50	minder dan € 5,51	minder dan € 2,45

VARKENSVLEES

Cat.	Half dier
1	€ 2,36 en +
2	€ 2,24 tot minder dan € 2,36
3	minder dan € 2,24

WAT DOET DE LANDBOND?

DATUM	ACTIVITEIT	AANWEZIG
24/08/18	Syntra West: voorbereidende vergadering	I.Claeys
28/08/18	Kortrijk XPO : voorbereidende vergadering Eurobeef 2018	I.Claeys, E. Devleminck, W. Verbust, C.Vos
29/08/18	AHOVOKS: Duaal Ieren	I.Claeys, F. Vercruyssen
30/08/18	Studiedag lesgevers Landsbond	I. Claeys, J.L. Pottier, F. Vercruyssen, C. Vos, J. Cuypers
10/09/18	Studiedag juryleden EUROBEEF	W. Verbust, E. De Vleminck, I. Claeys, C. vos
13/09/18	Organiserend Comité Laureaten van de Arbeid	I. Claeys, J.L. Pottier, F. Vercruyssen, C. Vos
13/09/18	Organiserend Comité Laureaten van de Arbeid	I. Claeys, J.L. Pottier, F. Vercruyssen, C. Vos
17/09/18	Bureau	Leden van het Bureau
18/09/18	FAVV: sectorvergadering B2C	I.Claeys, J.-L. Pottier, F. Vercruyssen, J.Cuypers
20/09/18	AHOVOKS: duaal Ieren	I.Claeys, F. Vercruyssen

BERICHT AAN ONZE CORRESPONDENTEN

ONZE VOLGENDE UITGAVE VERSCHIJNT OP 21/10/2018. ALLE ARTIKELS, MEDEDELINGEN, KLEINE AANKONDIGINGEN, BESTEMD VOOR DIT BLAD, DIENEN UITERLIJK IN ONS BEZIT TE ZIJN VOOR 09/10/2018. TEKSTEN DIE NA DIE DATUM TOEKOMEN, WORDEN VERSCHOVEN NAAR DE UITGAVE VAN NOVEMBER 2018.



ECHE ENERGIE- VRIJHEID BEGINT BIJ UW EIGEN ELEKTRICITEITS- CENTRALE

Bezoek ons op

**MEAT EXPO:
HAL 3
STAND 308**

Uw eigen CHi-elektriciteitscentrale?

Inderdaad, de goedkoopste elektriciteit maakt u zelf. Dankzij de duurzame waterstoftechnologie van Elugie produceert u ter plaatse uw eigen CO₂-neutrale energie voor een lagere, stabiele prijs. Ga voor CHi en bespaar tot 40% op uw energiefactuur. Benieuwd?

Bereken uw voordeel op www.elugie.be

Neem vandaag nog contact op met ons via
info@elugie.be of 015 63 52 21.

elugie

MIJN ENERGIEVRIJHEID

Maak uw zaak klaar voor de toekomst

**Exclusief
aanbod voor
kleine bedragen**



Nieuwe terminals, voordeligere tarieven

De nieuwste generatie Worldline-terminals laat u toe alle mogelijke betaalmiddelen te aanvaarden: via kaart, smartphone of contactloos.

Bezoek ons tijdens Broodway & Meat Expo,
Hal 3 Stand 329 van 30 september tot
3 oktober 2018 in Kortrijk.

Komt u niet naar de beurs?

 078 150 061 (lokaal tarief / ma-vr, 9-17 u.)
 campaigns-belgium@worldline.com